

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.12.2025

№ 2

Білім беру ұйымы Сатыз орта мектеп

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

И. Сахия - төрше пән. ормбасар, Ғ. Бейрашова - ақ-
ақпалау тәртібіне Мемлекеттік прайсмен Ғ. Садуақасов
Меропие - Ж. Серікбаева

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы	+	-		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		

3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+			
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	f			
Отырғызу орындарының саны		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		f		
Қол жуатын раковиналардың саны		f		
Сабынның болуы		f		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		f		
Жиһаздың жай-күйі		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		f		
Асхананың санитариялық жай-күйі		f		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		f		

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы				
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы				
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы				
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		

Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы

+

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау

+

Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы

+

Тауар көршілестігін сақтау

+

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы

+

Сөкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда тұғырықтарға қойылып, таңбаланған (ыйымдылықтарда) сақтау

+

Қоймалардың санитариялық жай-күйі

+

Ғоңазытқыштар

Ғоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты уралы таңбалау

+

Термометрлердің болуы

+

Тауар көршілестігін сақтау

+

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы

+

Әуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен ұрыстығы

+

Т цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Санитариялық жай-күйі

+

Сөкөніс цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Санитариялық жай-күй					
Үн цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+		
Санитариялық жай-күй			+		
Нан цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы			+		
Санитариялық жай-күйі			+		
Пісіру цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі			+		
Санитариялық жай-күй					
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану					
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы			+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары			+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал			+		
Бактерицидті шам			+		
Буфет					
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)					
Баға белгілерінің болуы					
Сақтау шарттарын сақтау					

Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау				
Санитариялық жай-күй				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы			+	
Күрделі жинау жүргізу журналы			+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			+	
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы			+	

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	↑			
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	↑			
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап	↑			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	4			
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	↑			
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	↑			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	↑			
Москит торының болуы	↑			
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Тексеру нәтижесі жақсы баға береді.
 Асхана іші тамаққа сай.
 Ең маңызына сай объектілер тамақтануды.

Комиссияның қолдары:

Т. Селібаев С. Б. Н. Серік

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда анысты С. Б. (қолы)