

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 28.04.2026

№ 8

Білім беру ұйымы **О.Шораяқұлы атындағы №30 орта мектеп**

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ТОО, Рамс°, ЦП «Кур»
Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы:

1. Ж.Бекбаева - Мектеп директоры

Комиссия мүшелері:

2. Д.Бекпанова - (бастауыш оқу ісі жөніндегі орынбасары)

3. Е.Сунгатов – әлеуметтік педагог

4. А.Таужанова – медбике

5. Б.Сәрсенов – шаруашылық жөніндегі орынбасары

6. Н.Бисембаев – қамқоршылық кеңес мүшесі

7. А.Сәркеева – ата-аналар комитетінің төрағасы

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға 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		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		

Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бақылап өлшеу				
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
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		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		

Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		✓		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау				
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау				
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда сақтау		✓		

Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының болуы		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет				
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Көкөніс				
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Нап				
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру тоқ пеші				
Жабдықтар болуы		✓		

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы				
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Тұрмыстық бөлме				

Киімнің қосалқы жиынтығының болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялық құралдардың болуы.		✓		
Жиыны		Сәйкес келеді		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхананың санитарлық жағдайы, аспаздардың сыртқы киім үлгісі, барлық санитарлық талапқа сай. Ыдыстармен қамтылуы және ыдыс жуатын бөлменің жай-күйі қанағаттанарлық деңгейде. Асханадағы барлық құрал-жабдықтар жарамды.

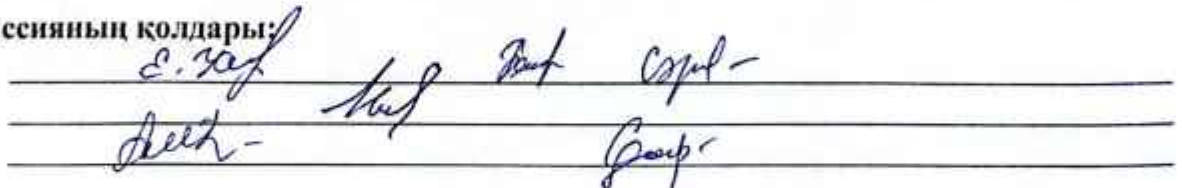
Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар, тамақ өнімдерінің тізбесі бар.

Мектеп директорының перспективалық мәзірге сәйкес күн сайын алдағы күнге бекіткен ас мәзірінде тағамдар қайталанбайды, жас ерекшелігі мен нормасы көрсетілген және ол оқушылар мен ата-аналарға танысу үшін қолайлы жерге ілінген.

Тамақ сапасын бақылау мақсатында комиссия күнделікті дайын тамақтан бракераж алып отырады, барлық уақытта тамақтың дәмі, иісі, құрамы нормаға сай болды және ол туралы бракераж журналға жазылған. Оқушылардың мектеп асханасынан күнделікті тамақтануы мектеп медбикесі, сынып жетекшілер тарапынан қадағаланады.

Мектеп медбикесі асхана қызметкерлерін күнделікті тексеріп, қызметкерлерді жұмысқа жіберуге рұқсат етуді тіркеу журналына жазған.

Комиссияның қолдары:



Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

(қолы)