

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 04 12 2025 ж

№ 11

Білім беру ұйымы: №9 жалпы білім беретін мектеп КММ-сі

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі – Г.Д.Аджибаева

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрағасы, мектеп директоры – А.Ы.Молдабеков
2. Комиссия мүшесі, әлеуметтік-педагог – Ә.Қ.Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО – Б.Ч.Самандарова
4. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО – А.К.Толекова
5. Комиссия мүшесі, педагог-психолог – А.Г.Сайынова
6. Комиссия мүшесі, ДОТЖО – М.Нуркебаев
7. Комиссия мүшесі, кәсіпкер – Г.Д.Аджибаева
8. Комиссия мүшесі, мектеп медбике – Л.У.Тұрдыханова
9. Комиссия мүшесі, ҚҚтөрайымы – А.С.Шаудирбаева

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	✓	✓		
Отырғызу орындарының саны	✓	✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты	✓	✓		
Қол жуатын раковиналардың саны	✓	✓		
Сабынның болуы	✓	✓		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы	✓	✓		
Жиһаздың жай-күйі	✓	✓		
Үстелдерді өндеуге арналған құрал	✓	✓		
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				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы	✓	✓		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	✓	✓		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы	✓	✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	✓	✓		

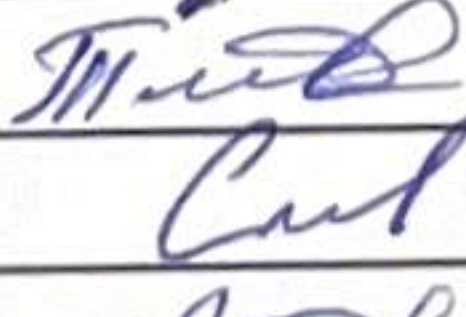
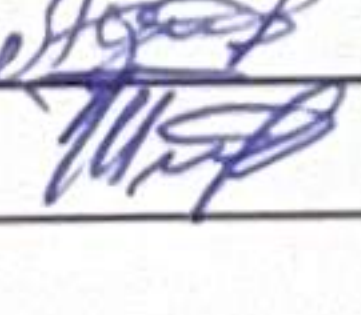
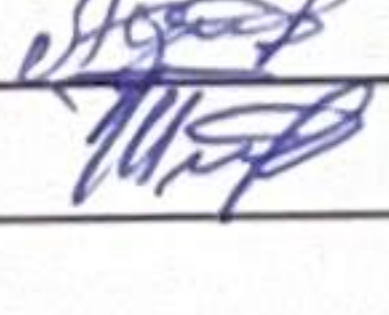
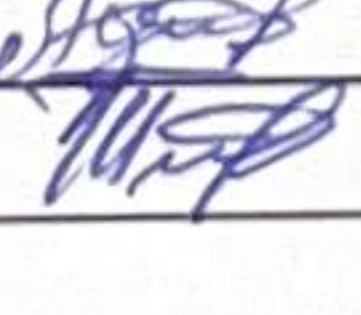
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	✓	✓		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы	✓	✓		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	✓	✓		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы	✓	✓		
Жуу құралдарының болуы	✓	✓		
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	✓	✓		

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)	✓	✓		
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:

Асырақ тексеру барысында маңызды нәтижелердің
 Асырақ тексеру нәтижесінде маңызды нәтижелердің
 Асырақ тексеру нәтижесінде маңызды нәтижелердің
 Асырақ тексеру нәтижесінде маңызды нәтижелердің

Комиссияның қолдары:

1. Комиссия мүшесі, әлеуметтік-педагог  Ә.Қ.Базар
2. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО  А.К.Толекова
3. Комиссия мүшесі, педагог-психолог  А.Г.Сайынова
4. Комиссия мүшесі, кәсіпкер  Г.Д.Аджибаева
5. Комиссия мүшесі, мектеп медбике  Л.У.Тұрдыханова

Асханаға тексеру жүргізу бракераж 04.12.2025ж

04.12.2025 күні сағат 10.00 де бракераж комиссия мүшелерімен асханаға тексеру жүргізілді.

