

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 06 11 2025 ж

№ 8

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

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі – Г.Д.Аджибаева

Мынадай құрамдағы комиссия:

1.Комиссия төрағасы, мектеп басшысы – 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 өңдеуге 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	✓	✓		

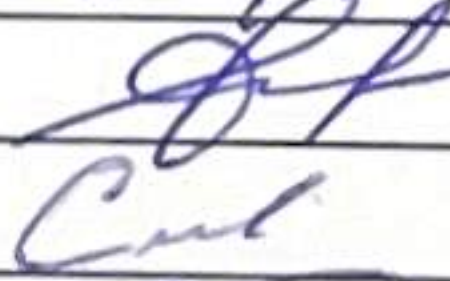
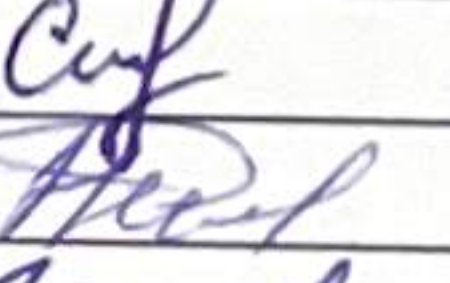
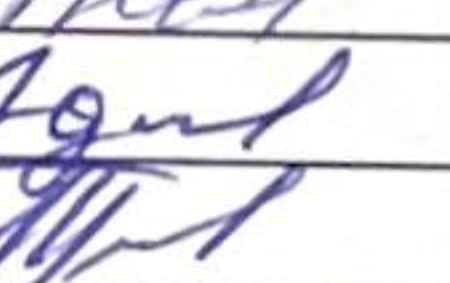
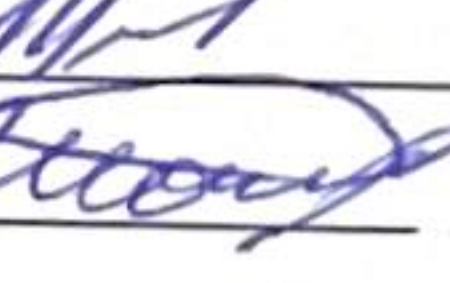
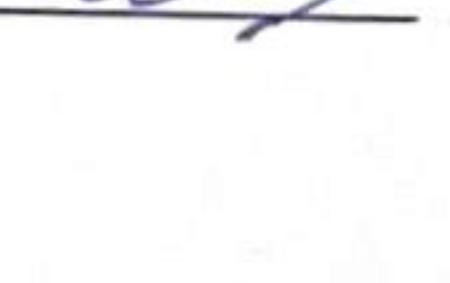
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	✓	✓		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы	✓	✓		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	✓	✓		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өндеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы	✓	✓		
Жуу құралдарының болуы	✓	✓		
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 өндеу (не өңделеді және кім жауапты)	✓	✓		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндеу 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:

Асхананың алаңы - кескісі жарықтан қорғалғандықтан, балалар
мәжілісханадан, мәжілісханадан кіргеннен бөлекерінің
және тәжірібін қорғайтын жердегі жері маңа.
Асхананың қорғалғандықтан қорғалғандықтан қорғалғандықтан.

Комиссияның қолдары:

1. Комиссия төрағасы, мектеп басшысы  А.Б.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

Асханаға тексеру жүргізу бракераж 06.11.2025ж
06.11.2025 күні сағат 10.00 да бракераж комиссия мүшелерімен асханаға тексеру жүргізілді.

