

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 21 01 2026 ж

№ 15

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 – К.О.Орунбаев
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	✓	✓		Тағаммен сәйкестігі тексеріледі
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	✓	✓		Тыйым салынған тағамдар өнімдер
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	✓	✓		ресқ
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	✓	✓		

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

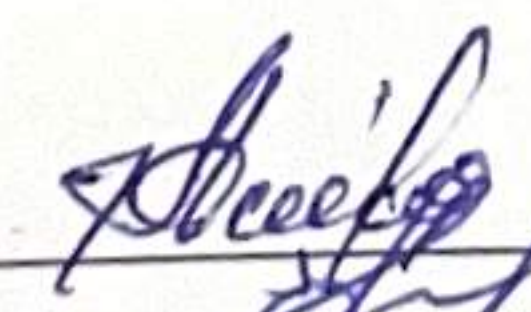
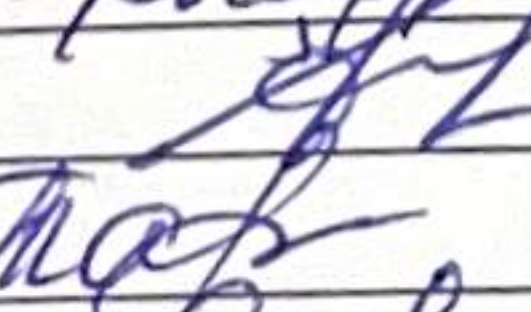
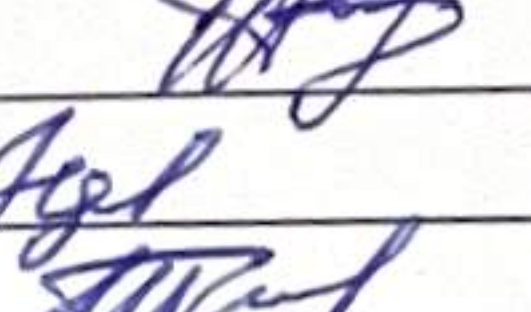
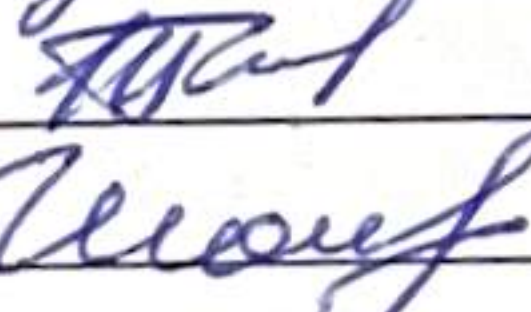
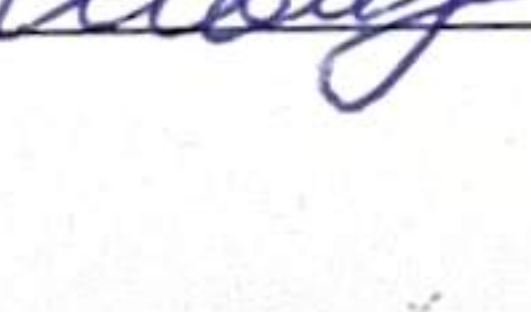
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	—	—		
Жұмыртқаны сақтау шарттары	—	—		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	—	—		
Жұмыртқа жууға арналған құрал	—	✓		
Бактерицидті шам	✓	✓		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің 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	✓	✓		іріңді бөкседе аяқталған
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері	✓	✓		мен

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:

Асхана асханасы мен асханада жиналған
Төмен оқылдары белгіленген тексеру нәтижесін
жеткілікті деңгейде сақтаумен бірге аяқ пен құрал - жабды
мен сақтаушы тексерулерге сәйкес келетін.

Комиссияның қолдары:

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

Асханаға тексеру жүргізу бракераж 21.01.2026ж
21.01.2026 күні сағат 09.30 де бракераж комиссия мүшелерімен асханаға тексеру жүргізілді.

