

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 10.09.2026

Білім беру ұйымы: №119 ЖОББМ ШЖҚ МКК

Комиссия құрамы:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
 Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
 Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
 Әлеуметтік педагог
 Қамқоршылар кеңесі мүшесі:
 Мектеп мейірімі:
 Мектеп директоры

Батырхан Б.С.
 Губайдуллин А.С.
 Серікова Т.Б.
 Жаңыбаев С.М.
 Мұкина И.
 Лесбеков С.А.
 Усен А.Ғ.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

№	Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
1	Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық – эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
2	Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау жеткізу, түсіру, шарттары		+		
3	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
4	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
5	Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
6	Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
7	Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
8	Дайын өнімнің сапасы		+		
9	Бақылаудағы тағамның болуы		+		
10	Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
11	Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
12	10 порцияны бақылап өлшеу		+		
13	1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
14	2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
15	3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
16	Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
17	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
18	Тағамды дәрумендендіру		+		
19	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
20	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
II. Тамақ ішуді ұйымдастыру					
21	Отыратын орындар саны		+		

22	Қол жуатын раковиналардың саны	+		
23	Сабынның болуы	+		
24	Кептіргіштердің болуы	+		
25	Жиһаздың жағдайы	+		
26	Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+		
27	Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай күйі	+		
28	Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+		
29	Асхананың санитарлық жай - күйі	+		
30	Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+		

III. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

31	«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	+		
32	Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+		
33	Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+		
34	Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+		
35	Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+		
36	Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+		
37	Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+		
38	Жуу құралдарының болуы	+		
39	Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+		
40	Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+		
41	Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+		
42	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+		
43	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+		
44	Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)	+		
45	Ағындылықты сақтау: -«лас» асхана ыдыстарын жинау -жуу және өңдеу процесі -таза асхана ыдыстарын сақтау	+		
46	Тазалау кестесінің болуы	+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

IV. Қоймалар

47	Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+		
48	Температуралық – ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+		
49	Тауар көршілестігін сақтау	+		
50	Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
51	Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау.	+		
52	Қоймалардың санитарлық жағдайы	+		
53	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		

Тоңазытқыштар					
54	Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
55	Термометрлердің болуы		+		
56	Тауар көршілестігін сақтау		+		
57	Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
58	Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
59	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
60	Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		

VI. Ет цехы					
61	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
62	Санитарлық жағдайы		+		
63	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

VII. Көкөніс цехы					
64	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
65	Санитарлық жағдайы		+		
66	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

VIII. Ұн цехы					
67	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
68	Санитарлық жағдайы		+		
69	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

IX. Нан цехы					
70	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
71	Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
72	Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
73	Санитарлық жағдайы		+		
74	Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		

XI. Пісіру цехы					
75	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
76	Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай - күйі		+		
77	Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
78	Механикалық желдетудің жай - күйі		+		
79	Санитарлық жағдайы		+		
80	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
81	Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		

XII. Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану					
82	Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
83	Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		

84	Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
85	Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
86	Бактерицидті шамның болуы		+		

XIII. Буфет

87	Мөрмен немесе қолмен расталған		+		
88	Баға белгілерінің болуы		+		
89	Сақтау шарттарын сақтау		+		
90	Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
91	Санитарлық жағдайы		+		
92	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

XIV. Құжаттар

93	Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
94	Автокөлікке арналған хабарлама (азық – түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
95	Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
96	Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
97	Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
98	Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
99	Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		

«С – дәрумендендіру» журналы

100					
101	Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
102	_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
103	Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы білгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
104	Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
105	«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
106	Толық тазалау жүргізу журналы		+		
107	Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
108	Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		

XV. Тұрмыстық бөлме

109	Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
110	Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
111	Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтардың болуы		+		
112	Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
113	Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
114	Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		

Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Мектеп комиссия мүшелері 10.09.2026 күні
 ақпараттық комиссия тексеріс жүргізді.
 Жаңа санитарлық гигиенизациялық талаптарға
 сай.
 Тамақ өнімдерінің сапасы өте жақсы, дәмді.
 Жас ерекшеліктеріне сай тамақ тасаланып отыр.
 Асхананың аспаптардың сағыммен барлық талаптарға
 сай, асхананың қызметкерлерінің құжаттары да
 талаптарға сай.
 Өнімдердің сертификаттары сәйкес.

Комиссия мүшелері:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі қолбасары
 Директордың тәрбие ісі жөніндегі қолбасары
 Директордың оқу ісі жөніндегі қолбасары
 Педагогикалық педагог
 Мектеп дәрігері
 Гигиеникалық кеңесі меңгерушісі (ата-ана)
 Мектеп мейіргері

Батаман Б.С.
 Ермайрашев А.
 Серікова Г.Б.
 Жемдірова С.М.
 Мусбекова С.А.
 Мусина Л.
 Усен А.Қ.

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

танысты Манаева Мирза Абдрахмановна (қолы)