

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 14.04.2026.

Білім беру ұйымы: №119 ЖОББМ

Комиссия

құрамы:

Жеуиментик перогол Жекіроай С.М.
 Тодитиль 1.И.Климова
 1.И.Соловьев айна-анасын Баймуратова М.Ж.
 Кирекпарты нәрбие
 ісі жөніндегі қолбасары

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				448
22	Қол жуатын раковиналардың саны				24

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		+		
100	«С – дәрумендендіру» журналы				
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, ірінді 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		+		
115	Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		

116	Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.				
117	Москит торының болуы		+		
			+		
Жиыны					

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесінде ешқандай ұсынас жоқ.
Барлық санитарлық талаптарға сай жосынды.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Методтік педагог
1-д. Соменова Ана-аман

Хенрибай С.М.
Баймурзаева И.Ж.

Директордың мұдирі
ісі жөніндегі
орынбасары
Батырхан Б.С.

Тайе

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