

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 17.11.2025

№ _____

Білім беру ұйымы Шығару №255 М

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Иванов С., Кокшадасов Р., Кашаева Д.С., Исмаилов М.,
Баймағамбетов Р., Құрманбаева А.

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	20			
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		10:20		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		15		
Қол жуатын раковиналардың саны	4			+1
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 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		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		

Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал	f			
Бактерицидті шам	.	f		
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 ілесіп құжаттары		f		
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		+		

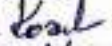
Тауар көршілестігін сақтау	+			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+			
Санитариялық жай-күйі	+			
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+			
Санитариялық жай-күй	+			
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+			
Санитариялық жай-күйі		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	+			

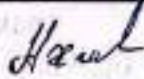
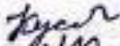
Тиісті құжаттаманың болуы (актілер, өтініштер, хат алмасу және т. б.)	+		
Балалардың тамақтануын ұйымдастыру (асханаға ұйымдасқан түрде баруды қамтамасыз ету)		+	
Балалардың тамақтануы үшін жағдай жасау (раковиналардың, кептіргіштердің болуы және жай-күйі, сабынның болуы және т. б.)	+		
Тамақтану залының жалпы санитарлық жағдайы және эстетикалық безендірілуі	+		
Білім алушылардың ауыз су режимін сақтауы		+	
Дайын тағамның шығуы көрсетілген мәзірдің болуы (перспективалық, білім беру органы бекіткен, күнделікті)		+	
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі (баратын күні)		+	
Балалардың жекелеген санаттары үшін перспективалық мәзірдің ҚР 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысымен бекітілген бір реттік тамақтану нормаларына сәйкестігі (15-қосымша)		+	
Нақты тамақтану рационының (баратын күні) күнделікті мәзірге сәйкестігі		+	
Тамақтану сапасы бойынша балаларға, ата-аналарға сауалнама жүргізу		+	
Сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды (сертификаттар, декларациялар, балаларға арналған мамандандырылған тамақ өнімдеріне мемлекеттік тіркеу туралы куәліктер) қоса бере отырып, пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтердің болуы		+	
Балалар мен ата-аналар арасында дұрыс тамақтануды насихаттау және тамақтану мәдениетін қалыптастыру мәселелері бойынша іс-шаралар өткізу		+	
Білім беру ұйымының интернет-ресурстарында балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру туралы ақпаратты (ас суреттері бар мәзір,		+	

жоспарлар, комиссия актілері) жүйелі
түрде орналастыру

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Комиссия қолдары:

Лувсан Б. 
Кожабаева Р. 
Кацапова Д.С. 

Ахметова М. 
Балтабаева Г. 
Кураисова А. 

Мектеп басшысының м.а.М.Д.Миуаровна _____ (қолы)