

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 03.09.2025

№ \_\_\_\_\_

Білім беру ұйымы №21 ЖББМ

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Мектеп директоры ,комиссия төрағасы 3.О Усенова

2. Әлеуметтік педагог: Эшниязова С

3. ТЖО , мүше М.Ы. Баймуханов

5. Камқоршылық кеңес төрайымы, Б. Овезова

6. Кәсіподақ төрайымы ,мүше Ж. Дауэнова

7. Медбике, мүше А. Сейтгалиева

8. ата-аналар комитетінің төрайымы К. Ахметова ,

9. ата-ана, мүше Ж. Райхан

**Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:**

| Көрсеткіш                                                                                                                                                                                  | Тал<br>ап<br>етіл<br>еді | Сәйкес<br>келеді | Сәйк<br>ес<br>келм<br>ейді | Еск<br>ерт<br>пе |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|----------------------------|------------------|
| 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 бакылап 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                           |  | ? | - | сатып алынған |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы                                                            |  | ? | - | сатып алынған |
| Отырғызу орындарының саны                                                                                    |  | + |   |               |
| <b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>                                                                               |  |   |   |               |
| Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты                                                                 |  | + |   |               |
| 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)                                                                 |  | + |   |               |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>                                                                       |  |   |   |               |
| «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:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- таза асхана ыдыстарын сақтау |  | + |  |  |
| Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы                                                                          |  | + |  |  |
| Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы        |  | + |  |  |
| <b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>                                                                              |  |   |  |  |
| <b>Қоймалар</b>                                                                                                       |  |   |  |  |
| 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                                                                     |  | + |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар</b>                                                                                  |  |   |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау                                               |  | + |  |  |
| Термометрлердің болуы                                                                                 |  | + |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау                                                                            |  | + |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                                        |  | + |  |  |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы                                                   |  | + |  |  |
| <b>Ет цехы</b>                                                                                        |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                     |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күйі                                                                                 |  | + |  |  |
| <b>Көкөніс цехы</b>                                                                                   |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                     |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй                                                                                  |  | + |  |  |
| <b>Ұн цехы</b>                                                                                        |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                     |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй                                                                                  |  | + |  |  |
| <b>Нан цехы</b>                                                                                       |  |   |  |  |
| 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                                                                                 |  | + |  |  |
| <b>Пісіру цехы</b>                                                                                    |  |   |  |  |

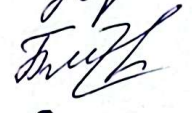
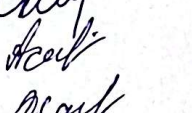
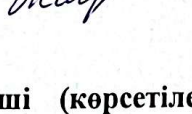
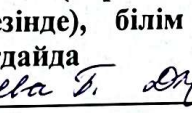
|                                                                                                                            |  |   |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                          |  | + |  |  |
| Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі                                                                             |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй                                                                                                       |  | + |  |  |
| <b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>                                                                                 |  |   |  |  |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы                                                                     |  | + |  |  |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары                                                                                                 |  | + |  |  |
| Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық                                                              |  | + |  |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал                                                                                              |  | + |  |  |
| Бактерицидті шам                                                                                                           |  | + |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                                               |  |   |  |  |
| 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                                                                                                       |  | + |  |  |
| <b>Құжаттар</b>                                                                                                            |  |   |  |  |
| 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 фабрикалардың 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, ірінді аурулардың және жаралардың болуы                                                                          |  | + |  |  |
| Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы                                                                                         |  | + |  |  |
| Күрделі жинау жүргізу журналы                                                                                                                                 |  | + |  |  |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы                                                                                                        |  | + |  |  |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы                                                                                                                      |  | + |  |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>                                                                                                                                        |  |   |  |  |
| 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                                                                                                                                          |  | + |  |  |
| <b>Жиыны</b>                                                                                                                                                  |  | + |  |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Тексеру жұмыстарынан асхана ішкі тазалығына көңіл бөлінді. Спигд және тағамдар. Ас жасауға дайындалған. Траптар сай келді. Жетімдер торап. Траптар 62° көрсетілген тұр. Қызметкерлерінің мерзімділіктері бар. Ас жасауға қажетті ыдыс-аяқтар алынған отыр. Дезинфекциялық құралдар сай орнатылған.

**Комиссияның қолдары**

- |                    |                                                                                     |                                       |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. З.О. Усенова    |    | комиссия төрағасы, мектеп директоры   |
| 2. С.К. Эшниязова  |    | мүше, әлеуметтік педагог              |
| 3. М.Ы. Баймуханов |    | мүше, ТЖО                             |
| 4. Д.Дюсалиева     |    | мүше, Бастауыш сынып ОІМ              |
| 5. Б. Овезова      |    | қамқоршылық кеңес төрайымы            |
| 6. Ж. Дауэнова     |    | мүше, кәсіподақ төрайымы              |
| 7. А. Сейтғалиева  |    | мүше, медбике                         |
| 8. К.Ахметова      |   | мүше, ата-аналар комитетінің төрайымы |
| 9. Ж. Райхан       |  | мүше, ата-ана                         |

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты Дюсалиева Д.  (қолы)