

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі
«Қайым Мұхамедханов атындағы №90 гимназия»

Күні/Дата 10.10.2025
№ 3

Мынадай құрамдағы комиссия/Комиссия в составе:

Мектеп ақу орнбасары: Сидан Д., Змеу М.
Медиял Әміржанов Т.Т., Мисирбай
Шажақұлова Т.М., Сидан А., ата-ақашар
Балтабасар Т.Б., Мисирбай те.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді/ Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Көрсеткіш /Показатель	Талап етіледі/требуется	Сәйкес келеді /соответствует	Сәйкес келмейді / не соответ.	Ескерту/примечания
Объектінің қолданыстағы талаптарға 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 прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
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		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
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» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың 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		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		f		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		f		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		f		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		f		
Бактерицидті шамның болуы		f		

Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		f		
Баға белгілерінің болуы		f		
Сақтау шарттарын сақтау		f		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		f		
Санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		

Құжаттар

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		f		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		f		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		f		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		f		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		f		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		f		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		f		
«С-дәрумендендіру» журналы		f		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		f		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		f		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		f		

Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		f		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		f		
Толық тазалау жүргізу журналы		f		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		f		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		f		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		f		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		f		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		f		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		f		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		f		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		f		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесінде берілген нормаларға сәйкес келетін тағамдық қорғасын, әр түрлі өлшемді орында берілгендей ұсынылған.

Комиссияның қолдары:

Мереева Н.С. 


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

 (қолы)

