

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 20.10.2026ж

№ 2

Білім беру ұйымы Абай атомдаты ЖББМ

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Димдашева АС - директор ағ, Тасирбаева Н.М. - ДТІ ЖО
Рахматжанова Ж.Р. - медбике, Калыбекова М.К. - ата-
ана, Бамаева М.К. - ата-ана, Қорымбергенов С. - ата-ана

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерте
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		✓		
Сыныштар 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		45		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		9.35		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		9.35		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		бар		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		бар		
Жиһаздың жай-күйі		жақсы		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		бар		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		жақсы		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		бар		
Асхананың санитариялық жай-күйі		жақсы		
Жинау мүқәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		бар		

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		бар		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		бар		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		бар		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		бар		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		бар		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		бар		
Ас блогының ылғал болумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		бар		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		бар		
Жуу құралдарының болуы		бар		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		бар		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		бар		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		бар		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		бар		
Ағындылықты сақтау: - «дас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		бар		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		бар		
Персоналдың қолды жуу және кептіру		бар		

жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		бар		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		бар		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы	✓			
Тауар көршілестігін сақтау		бар		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		бар		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		бар		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		қанықпал		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		бар		
Термометрлердің болуы	✓			
Тауар көршілестігін сақтау		бар		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		бар		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		бар		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		бар		
Санитариялық жай-күйі		бар		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		бар		

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 ілесіне 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, іріңді 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		✓		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		✓		

Санитариялық жай-күй		бар		
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитариялық жай-күй		✓		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сорелерді оңдеуге 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		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және оңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шам	—	—		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		—		
Баға белгілерінің болуы		—		
Сақтау шарттарын сақтау		—		

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Себезгі болмесі, 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	✓			
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Тамақтану есапсқа мониторинг жүргізу барысында асхананың талапқа сай жұмыс істеп тұрғандығы анықталды. Ж. перспективолық ас мәзіріне сай дайындалған. Тамақтану сертификаты бар 100 бер екендігі анықталды.

Комиссияның қолдары:

Шығашева А. С.

Бошаева М. К.

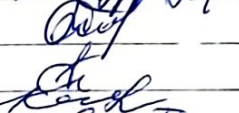
Жасарбаева Н. М.

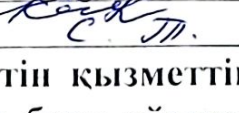
Рахымжанов Н. Р.

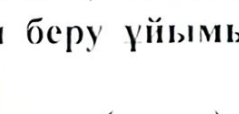
Калодеева М. М.

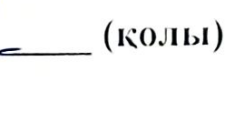
Каримгериева С. М.













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