

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні 20.01.2026

№5

Білім беру ұйымы: Қарағанды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім бөлімінің «№2 жалпы білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі.

Қызметті жеткізуші: ЖК «Смольникова О.Н»

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Резин Б.Ж – комиссия төрағасы, мектеп директоры.
2. Бозаева А.К. (дир. БО жөн. орынб.)
3. Абдирашитова Л.Ж (аспазшы)
4. Мамараймова Э.Р. (медбике)
5. Токтамысова А.А-әлеуметтік педагог
6. Алтаева А.З-кәсіподақ төрағасы
7. Ибраева Н.Т (қамқоршылық кеңес төрағасы)

**Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:**

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
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		+		
Бакылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
«10 порцияның бакылау өлшеуі»		+		
«Разностардың күйі (ылғалдыларын қолдануға болмайды)»		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сатылма йды		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		Жоқ		
Жеуге жарамсыздық индексі		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Тағам дайындалған уақыттан бастап оның берілу уақыты				
Отыратын орындар саны		180 орындық, 30 үстел		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		орташа		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ <i>үстел</i>		
Нан сақтайтын сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке қышқылы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгінділерін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаларды сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жуу және өңдеу үшін таңбасы бар ыдыстың болуы		+		
Жұмыртқаны жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
<b>Буфет</b>				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		<i>Сатылмайды</i>		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Тағам рационының қоректік және энергия құндылығын есепке алу журналы		+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Бактерицидті шамның жұмысын есепке алу журналы		+		
Ас блогында жалпы тазалық жүргізуді есепке алу және бақылау журналы		+		

Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		3 дана		
Асхананың санитариялық жай-күйі		Таза		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
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		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау Қоймалар</b>				
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		+		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тәуліктік сынамааларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ үстел		
Санитарлық жағдайы		+		
<b>Көкөніс цехы»</b>				

Дайын тағам өнімдерін қайтару және ауыстыру журналы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+2 дана		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, санитарлық торап		Жоқ		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Жиыны		94		

**Ас мәзірі:**

1. Қырыққабат салаты 60/80
2. Сыйр етінен котлет 70/90
3. Қаймақ сруысы 20/20
4. Қайнатылған макарон 130/150
5. Компот 200
6. Нан 30/50

Қырыққабат салаты: Ұсақтап туралған қырыққабат, дм тұзы жақсы. Сыйр етінен котлет: Қуырылған етке тән, жағымды дәмі бар, тұзы, дәмдеуіштері үйлескен, ет дәмі айқын, жұмсақ, шырынды, жақсы піскен. Қаймақ соусы: Біртекті, тегіс масса, ақшыл крем түсті, қаймаққа тән, жағымды иісі бар, дәмі сәл қышқыл, жұмсақ, консистенциясы қою, бірақ біркелкі, түйіршіксіз. Қайнатылған макарон: пішіні сақталған, бір-біріне жабыспаған, макаронға тән, бөгде иіссіз, жұмсақ, бірақ езілмеген. Компот дәмді қанты жақсы қосылған тәтті де емес орташа.

Тексеру нәтижесі бойынша асхана тазалығы, тамақ өнімдерін сақтауға қойылатын талаптар, асхана ыдысына қойылатын талаптар, тамақтардың шығуы, дайындалған тамақтың көлемі порциялары сәйкестігі туралы айтып өтті. Ескертулері асхана қызметкерлеріне айтылды. Тамақтану мен тамақ пісіру орны талапқа сай, тазалық жасалынып, дезинфекцияланады. Оқушыларға берілетін тағамдар сапасы мөлшерге сай ас мәзірі бойынша үнемі өзгеріп отырады. Асхананың іші, оқушылардың тамақтанатын үстелдері таза сүртілген. Ыдыстар арнайы ыдыс жуатын орында жуылып, шайылып кептіріледі. Оқушылар сүзгіден өткен қайнатылған су тұтынады. Мектеп асханасының санитарлық талаптарының, залалсыздандыру жұмыстарының толық тиісті дәрежеде жүргізілуіне және асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасын сақтауы да уақытылы қадағаланып тұрады. Асханада 8 адам жұмыс жасайды. Медициналық бақылаудан өткен, санитарлық кітапшалары реттелген, арнайы киімдермен қамтамасыз етілген. Тексеру кезінде шикі тағам сақтайтын бөлмелердің тазалықтары, азық-түліктердің сақталу мерзімінің дұрыстығы, сүт, май, ет тағамдарының тоңазытқышта сақталу жайы да тексерілді.

**Шешім:**

Асхана жұмысы комиссия мүшелері тарапынан үнемі бақылансын; Оқушылардың мектеп асханасынан күнделікті тамақтануын қадағалау Бозаева А.К, Мамараймова Э.Р. тарапынан тапсын.

**Комиссияның қолдары:**

1. Реслин Б.Ж. \_\_\_\_\_
2. Бозаева А.К. \_\_\_\_\_
3. Абдирашитова Д.Ж. \_\_\_\_\_
4. Мамараймова Э.Р. \_\_\_\_\_
5. Ибраева Н.З. \_\_\_\_\_
6. Алтаева А.З. \_\_\_\_\_
7. Токтамысова А.А. \_\_\_\_\_

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