

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 06.02.2026

№ 6

Білім беру ұйымы: Теміртау қаласы «№9 лицейі» ҚММ

Қызметті жеткізуші: жеке кәсіпкер «Искалиева И.В»

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы: директор – Ш.М Ескендинова
2. Директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары – М.Т Асадова
3. Медбике – А.Қошанова
4. Әлеуметтік педагог – Г.А Досмуратова
5. Бас аспазшы - Томабаева З
6. Қамқоршылық кеңесінің төрайымы – М.Жагсаал
7. Ата-ана – Килкаева А.

### 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		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
«10 порцияның бақылау өлшеуі»		+		
«Разностардың күйі (ылғалдыларын қолдануға болмайды)»		тоқт		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		тоқт		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		тоқт		
Жеуге жарамсыздық индексі		тұрғы.бар		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Тағам дайындалған уақыттан бастап оның берілу уақыты		+		
Отыратын орындар саны		120		
Қол жуатын раковиналардың саны		5		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштердің болуы		бар		
Жиһаздың жағдайы		тоқт		
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» мандайшасының 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		f		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		f		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		f		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		f		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		f		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		f		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		f		
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі;		f		
- таза асхана ыдыстарын сақтау		f		
Тазалау кестесінің болуы		f		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		f		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		f		
Тауар көршілестігін сақтау		f		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		f		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		f		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		f		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		f		
Термометрлердің болуы		f		
Тауар көршілестігін сақтау		f		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		f		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		f		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		f		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Санитарлық жағдайы		f		
<b>Көкөніс цехы»</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Санитарлық жағдайы		f		
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Нан сақтайтын сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке қышқылы ерітіндісінің болуы		f		
Нан үгінділерін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		f		
Санитарлық жағдайы		f		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		f		
Санитарлық жағдайы		f		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттардың болуы		f		
Жұмыртқаларды сақтау шарттары		f		
Жұмыртқаны жуу және өңдеу үшін таңбасы бар ыдыстың болуы		f		
Жұмыртқаны жууға арналған құрал		f		
Бактерицидті шамның болуы		f		
<b>Буфет</b>				
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		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		f		

