

# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 15.10.25 ас

№ 2

Білім беру ұйымы: «№51 гимназия» КММ

Асхананы жалға алушы: ТОО «Али ЖС» и К»

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Наурызбаева Бағина Мергенбаевна

Мынадай құрамдағы комиссия:

## Комиссия төрағасы:

1. И.И.Бексултанова- №51 гимназия директоры

## Комиссия мүшелері:

2. Ф.Қ.Нурмагамбетова
3. Г.С. Муканбетжанова -элеуметтік педагог;
- 4.А.М.Избасканова-ата ана
5. Ғ.М.Сисенғалиева- ата-ана
- 6.Ж. Датқызы- қамқоршылық кеңес мүшесі;
7. Ю.Ш.Таирова - гимназия медбикесі;

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        |               | ✓             |                 |         |
| 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)                                                                          |  | ✓ |  |  |
| <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                                                                                  |  | ✓ |  |  |
| 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:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- 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                                                              |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы          |  | ✓ |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар</b>                                                                        |  |   |  |  |
| 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                                         |  | ✓ |  |  |
| <b>Ет цехы</b>                                                                              |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                           |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                          |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы          |  | ✓ |  |  |
| <b>Көкөніс цехы</b>                                                                         |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                           |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                          |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы          |  | ✓ |  |  |
| <b>Ұн цехы</b>                                                                              |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                           |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                          |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы          |  | ✓ |  |  |
| <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                                      |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                          |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы                                                             |  | ✓ |  |  |
| <b>Пісіру цехы</b>                                                                          |  |   |  |  |

|                                                                                                                            |  |   |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                          |  | ✓ |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі                                                                             |  | ✓ |  |  |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы                                                                       |  | ✓ |  |  |
| Механикалық желдетудің жай-күйі                                                                                            |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                         |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                         |  | ✓ |  |  |
| Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау |  | ✓ |  |  |
| <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 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                                         |  | ✓ |  |  |
| <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 фабрикалардың бракераждық журналы                                                |  | ✓ |  |  |
| «С-дәрумендендіру» журналы                                                                                                 |  | ✓ |  |  |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы                                              |  | ✓ |  |  |

|                                                                                                                                                               |  |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын<br>органолептикалық бағалау журналы                                                                              |  | ✓ |  |  |
| _____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының<br>орындалуын бақылау ведомосы                                                                                        |  | ✓ |  |  |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық<br>оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің<br>жеке медициналық кітапшаларының болуы |  | ✓ |  |  |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді<br>аурулардың және жаралардың болуы                                                                        |  | ✓ |  |  |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру<br>нәтижелері туралы                                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Толық тазалау жүргізу журналы                                                                                                                                 |  | ✓ |  |  |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы                                                                                                        |  | ✓ |  |  |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы                                                                                                                      |  | ✓ |  |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>                                                                                                                                        |  |   |  |  |
| Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы                                                                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың<br>болуы                                                                                              |  | ✓ |  |  |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы                                                                                                                 |  | ✓ |  |  |
| Душ бөлмесі, ванна бөлмесі                                                                                                                                    |  | ✓ |  |  |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың<br>тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында<br>жұмыс істей ме)                                 |  | ✓ |  |  |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының<br>болуы                                                                                               |  | ✓ |  |  |
| Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-<br>жайдың (арнайы орындардың) болуы                                                                   |  | ✓ |  |  |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы.<br>Оларды сақтау шарттары.                                                                              |  | ✓ |  |  |
| Москит торының болуы                                                                                                                                          |  | ✓ |  |  |
| <b>Жиыны</b>                                                                                                                                                  |  | ✓ |  |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

---



---



---

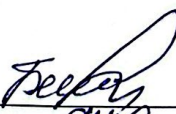
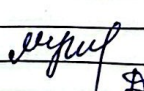
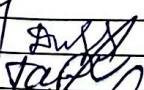
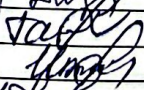
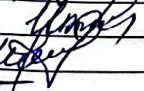
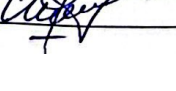


---



---

Комиссияның құрамы:

|                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | И.И.Бексултанова   |
|  | Ф.К.Нурмагамбетова |
|  | Г. Муканбетжанова  |
|  | Ж. Датқызы         |
|  | Ю.Ш.Таирова        |
|  | А.М.Избасканова    |
|  | Ғ.М.Сисенғалиева   |