

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 29.04.2026

№8

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. Досназарова Ү.Д. (медбике)
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		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
«10 порцияның бақылау 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		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
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		+		

Санитарлық жағдайы		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ <i>устел</i>		
Нан сақтайтын сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке қышқылы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгінділерін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
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		+		
Буфет				
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>		
Құжаттар				
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		+		
Дайын тағам өнімдерін қайтару және ауыстыру журналы		+		

Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		3 дана		
Асхананың санитариялық жай-күйі		Таза		
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		+		
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		+		
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		+		
Тоңазытқыштар				
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		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ үстел		
Санитарлық жағдайы		+		
Көкөніс цехы»				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		

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		+		
Тұрмыстық бөлме				
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. Сыыр еті қосылған күріш сорпасы 200
2. Қайнатылған көкөністер салаты 60/80
3. Лимонмен сусын 200
4. Нан 30/50/50
5. Ірімшікпен тоқаш 50


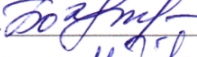
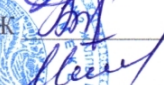
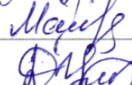

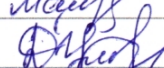

Сыыр еті қосылған күріш сорпасы (200 г) Түс ашық сарғыш, мөлдір. Иісі жағымды, ет және дәмдеуіш иісі сезіледі үйлесімді, тұзы қалыпты, бөгде дәм жоқ күріш жұмсақ піскен, ет талшықтары жұмсақ. Қайнатылған көкөністер салаты (60/80 г) Түсі табиғи, көкөністердің өзіне тән түсі сақталған. Иісі жаңа піскен көкөніс иісі. Дәмі жағымды, жұмсақ, тұзы мөлшерлі. Лимонмен сусын (200 мл) Түсі ашық сары. Иісі лимонның жеңіл хош иісі. Дәмі сергітетін, қышқыл-тәтті теңгерілген


- Тағам сапасы: Тағамдар бекітілген мәзірге толық сәйкес дайындалған. Тағамның дәмдік сапасы: жақсы. Тағамның сыртқы көрінісі талапқа сай. Тағамның температуралық режимі сақталған
- Мәзірдің сәйкестігі: Апталық мәзір бекітілген талаптарға толық сәйкес. Тағамдардың калориялығы мен құрамы сақталған. Оқушыларға қажетті дәрумендер жеткілікті деңгейде қамтылған
 - Тамақ өнімдерінің сақталуы: Өнімдер тиісті температуралық режимде сақталады. Жарамдылық мерзімдері сақталған. Өнімдер таңбаланған. Қойма жағдайы санитарлық талаптарға толық сәйкес
 - Санитарлық-гигиеналық жағдай: Асхана таза, санитарлық талаптарға толық сәйкес. Қызметкерлер арнайы киіммен қамтамасыз етілген. Қол жууға арналған жағдай толық бар (сабын, қағаз сүлгі, кептіргіш)
 - Бдыс-аяқтарды жуу талапқа сай жүргізіледі
 - Құжаттаманың жүргізілуі: Тамақ сапасын бақылау журналы уақтылы толтырылады. Медициналық тексеру журналдары жүргізіледі. Өнімдердің сапа сертификаттары бар
 - Қызметкерлердің жағдайы: Қызметкерлер медициналық тексеруден уақтылы өткен. Санитарлық талаптарды толық сақтайды. Еңбек қауіпсіздігі талаптары орындалады

Қорытынды: Жүргізілген мониторинг нәтижесінде мектеп асханасындағы тамақтану сапасы жақсы деңгейде деп бағаланды. Тамақтануды ұйымдастыру санитарлық және нормативтік талаптарға толық сәйкес келеді.

Ұсыныстар: Қалыптасқан жұмыс деңгейін сақтау. Тағам сапасын тұрақты бақылауды жалғастыру. Оқушылардың дұрыс тамақтану мәдениетін қалыптастыру жұмыстарын күшейту

Комиссияның қолдары:

1. Резия Б.Ж. 
2. Бозаева А.К. 
3. Абдирахимова Л.Ж. 
4. Мамараймова Э.Р. 
5. Маусетова Г.А. 
6. Досназарова Ү.Д. 
7. Токтамысова А.А. 

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