

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні: 26.01.2026

Білім беру ұйымы:

Мынадай құрамдағы комиссия:

Әлеуметтік педагог:

Медициналық қызметкер

Ата-аналар комитетінің төрағасы:

Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бакылау тағамының болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
Тағамдарды дәрумендеу		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
"Ыдыс жуу ережесі" деген маңдайшаның болуы			✓	
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			✓	
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы			✓	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)		✓		

Тазалау кестесінің болуы

Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар
қойғыштарда, стеллаждарда сақтауТемпературалық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада
термометрдің, гигрометрдің болуы

Тауар көршілестігін сақтау

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы
және сақталуыКөкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда,
таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда 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 сынамаларды сақтау шарттары мен
дұрыстығы

Ас блогының жабдығы

Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау

Санитарлық жағдайы

Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1%
сірке суының ерітіндісіНан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың
болуы

Санитарлық жағдайы

Тыйым салынған өнімдердің болуы

Пісіру цехы

Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
Құжаттар				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар		✓		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓	1	
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы			✓	
"С-дәрумендеу" журналы			✓	
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж.				
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 микротраумдардың болуы

Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері
туралы "Денсаулық" журналы

Толық тазалау жүргізу журналы

Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу
журналы

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы

Тұрмыстық бөлме

Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы
сотрудников

Санузел

Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының
тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық
жинағында жұмыс істей ме)

Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі,
таңбалануының болуы

Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке
үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы

Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың
болуы. Оларды сақтау шарттары.

Москит торының болуы

Қорытынды

Тексеру нәтижесінде анықталды:

- 1) сыртқы тастау хранилище в холодильнике на складе вместе с сырт.м.миссия - наборы тарное соседство
- 2) хлеб (печенье) хранится в пакете на складе.
- 3) сыр с датой нарезки 14.05.2020 хранится на складе.
- 4) персонал без перчаток формирует сырный котлет
- 5) склад для хранения сырных котлет не имеет надлежащего освещения и вентиляции. (не работает вентилятор, персонал не работает с датчиками влажности), нарушен закон от 22.01.

Комиссияның қолдары:

Садурбаев А.С.

Касимова Э.К.

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен тағылым
Асхана меңгерушісі: Дан



Мектеп

директоры

Дан