

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 19.02.2026.

Білім беру ұйымы: «С.Нұрғиязов атындағы мектеп-интернат» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сынып мұғалімі
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көнілқосова - мектеп психологы; *Б.Көнілқосова*
- Ф.Кулбарақова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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 прайстың болуы		-		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы			-	
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		

Тарату жагдайы (ыңгалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+			
Тағамды дәрмендендіру					
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			-		
Отырғызу орындарының саны		10	60	олуы	
Тізімді ішкі үйымдастыру					
Дайындалған сөттен бастап тағамды беру уақыты					
Дайындалған сөттен бастап тағамды беру уақыты					
Қол жуатын раковиналардың саны		+			
Сабындың болуы		+			
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+			
Жипіздың жай-күйі		+			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+			
Ыдыстың қосалқы жиянтығының жеткіліктілігі және болуы		+			
Асхананың санитариялық жай-күйі		+			
Жинау мүқаммалы (танбағалау, жеке сақтау орны)		+			
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі					
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+			
Ыстық және салқын сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+			
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		+			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+			

Ас блогының
ендірістік үй
бар шамда
Асхан
енді

Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек 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		+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		

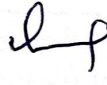


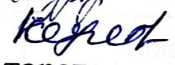



Коймалардың санитариялық жай-күйі									
Тоңазытқыштар									
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау									
Термометрлердің болуы									
Тауар көршілестігін сақтау									
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы									
Тәуліктік сынағаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы									
Ет цехы									
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау									
Санитариялық жай-күйі									
Көкөніс цехы									
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау									
Санитариялық жай-күйі									
Ұн цехы									
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау									
Санитариялық жай-күйі									
Дан цехы									
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау									
... сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы									
... үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен қаның болуы									
Санитариялық жай-күйі									
Су цехы									
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау									
Жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі									
Санитариялық жай-күйі									
Тұтқаларды сақтау және пайдалану									
... мен қауіпсіздікті қуәландыратын ... болуы									

Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шам		-		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		-		
Баға белгілерінің болуы		-		
Сақтау шарттарын сақтау		-		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		-		
Санитариялық жай-күй		-		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы			-	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+		
Күрделі жинау жүргізу журналы				
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		

Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, танбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы				
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Комиссияның қолдары:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры; 
- Н.Нәбиева – бастауыш сынып мұғалімі 
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог; 
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі; 
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы; 
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көңілқосова - мектеп психологы; 
- Ф.Кулбаракова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана; 

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты _____ (қолы)