

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 23.12.2025

Білім беру ұйымы: «С.Нұрғиязұлы 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.Көңілқосова - мектеп психологы;
- 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 (ылгалды 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 | | | | |
| Отырғызу орындарының саны | | 10 | 60 оқушы | |
| Тамақ ішуді ұйымдастыру | | | | |
| Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты | | | | |
| Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты | | | | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | | | | |
| Сабынның болуы | | + | | |
| Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы | | + | | |
| Жиһаздың жай-күйі | | + | | |
| 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) | | + | | |
| Ас блогы үй-жайларының жай-күйі | | | | |
| «Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы | | + | | |
| Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы | | + | | |
| Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |

Келдету жүйелерінің жарамдылығы

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| | | + | | |
| 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 | | + | | |

Қоймалардың санитариялық жай-күйі

Тоңазытқыштар

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау | | + | | |
| Термометрлердің болуы | | + | | |
| Тауар көршілестігін сақтау | | + | | |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы | | + | | |
| Тәуліктік сынамааларды 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 | | + | | |

Нан цехы

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы | | + | | |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы | | + | | |
| Санитариялық жай-күйі | | + | | |

Пісіру цехы

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі | | + | | |
| Санитариялық жай-күйі | | + | | |
| Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану | | | | |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың 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, іріңді аурулардың және жаралардың болуы | | + | - | |
| Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы | | + | - | |
| Күрделі жинау жүргізу журналы | | | | |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы | | + | | |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы | | | | |
| Тұрмыстық бөлме | | | | |
| 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, таңбалануының 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.Құлтұмғаева – 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)