

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 19.09.2025ж

Білім беру ұйымының атауы: Аққулы ауылының жалпы білім беру мектебі

**Комиссия құрамы:**

1. Комиссия төрағасы: мектеп басшысы Р.А. Камбаров

**Комиссия мүшелері:**

2. ДТЖЮ К.Ж. Жиеналин  
 3. Мектеп мед.бикесі Л. Бауыржан  
 4. ДТЖО Ж.Т. Абуов  
 5. Қамқоршылық кеңес төрайымы Табулова Д. А.

### Асхана, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		✓		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу шарттары		✓		
Күнделікті ас мәзірінің перспективалық ас мәзіріне сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы уақытты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бакылаудағы тағамның болуы		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
Тарату жағдайы		✓		
Порцияларды бакылап өлшеу		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдердің пайдалануы		✓		
<b>1. Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		100		
Қол жуатын раковиналар саны		3		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздардың жағдайы		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстардың қосалқы жиынтығының болуы		✓		
Асхананың санитарлық жан-күйі		✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
<b>2. Ас блогы</b>				
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарытандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Асхананы жуу және өңдеу үшін жеке жағдаларының болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдері		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы, таңбалау		✓		
Тазалық кестесінің болуы		✓		
Ағындылықты сақтау:		✓		

- Лас ыдыстарды жинау		✓		
- Жуу және өңдеу процесі		✓		
- Таза ыдыстарды сақтау		✓		
<b>3. Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің болуы.		✓		
Тауар көршілестігін сақтау	✓	✓		
Тамақ өнімдерінде сақталу мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	✓	✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
<b>4. Тоңазытқыштар</b>				
Термометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдердің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы мен сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдықтарының жағдайы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
<b>5. Тамақтарды пісіру орны</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы мен жан-күйі		✓		
Жерге тұйықталудың болуы		✓		
Механикалық желдетудің болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓		
<b>6. Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған орынның болуы		✓		
Арнайы киімдерді сақтауға арналған орынның болуы		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткілікті, таңбалануының болуы	✓	✓		
Дезинфекциялық құралдардың болуы мен оларды сақтау шарттары		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Барлық санитарлық талаптар ескеріліп, сақталды. Шығарды, құрылғандардың, ыдыстардың жағдайы қанағаттанарлық. Шығар мүкәммалдың қосымша сұраныс беру қажет.*

**Комиссия құрамы:**

1. Комиссия төрағасы: мектеп басшысы

**Комиссия мүшелері:**

2. ДТЖЮ

3. Мектеп мед.бикесі

4. ДТЖО

5. Қамқоршылық кеңес төрайымы



Р. А. Камбаров

К. Ж. Жиеналин

Д. Бауыржан

Ж. Т. Абуов

Табулова Д. А.

Жауапты аспаз:

*Исметов С. И.*

таныстым

*Исметов (қолы)*