

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 03.10.2025 ж

Білім беру ұйымының атауы: Аққулы ауылының жалпы білім беру мектебі

Комиссия құрамы:

1. Комиссия төрағасы: мектеп басшысы

Р.А. Камбаров

Комиссия мүшелері:

2. ДТЖЮ
3. Мектеп мед.бикесі
4. ДТДЖО
5. Қамқоршылық кеңес төрайымы

К.Ж. Жиеналин
Л. Бауыржан
Ж.Т. Абуов
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		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
Тарату жағдайы		✓		
Порцияларды бақылап өлшеу		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдердің пайдалануы		✓		
1. Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		✓ 100		
Қол жуатын раковиналар саны		✓ 3		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздардың жағдайы		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстардың косалқы жиынтығының болуы		✓		
Асхананың санитарлық жан-күйі		✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
2. Ас блогы				
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		✓		
3. Қоймалар				
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		✓		
4. Тоңазытқыштар				
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		✓		
5. Тамақтарды пісіру орны				
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		✓		
6. Тұрмыстық бөлме				
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:

*Асхана жұмысы санитарлық талаптарға сай.
Барлық құралдар жұмыс істейді. Тауарлардың
сәйкестік сертификаттары бар. Ауыз-тұяқтардың
жарамдылығы мерзімі сәйкес келеді.*

Комиссия құрамы:

1. Комиссия төрағасы: мектеп басшысы

Р.А. Камбаров

Комиссия мүшелері:

2. ДТЖЮ

3. Мектеп мед.бикесі

4. ДТЖО

5. Қамқоршылық кеңес төрайымы



К.Ж. Жиеналин

Л. Бауыржан

Ж.Т. Абуов

Табулова Д. А.

Жауапты аспаз: *Жеңішев С.С.*

таныстым *Жеңішев* (қолы)