Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні 04.09.2026.

№ № 1

Астана қаласы әкімдігінің

«Беймбет Майлин атындағы

№52 мектеп-гимназия»шаруашылық жүргізу құқығындағы

мемлекеттік комуналдық кәсіпорын

Өнім беруші (бар болса) : ИП «Камбарова З.А.»

М.Уктаева-директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары;
Ш.Әбдікәрімова- директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары;
А.Жорашова-директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
Г.Шанбаевна -директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
Ж.Досжанова-ата аналар комитетінің мүшесі;
И.Дегенбаева-мейірбике;
А.Ақылжан-әлеуметтік педагог.

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		✓		
Бақылау 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 су мен жабдықтау жүйелерінің,су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас үйыдыстарын 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, тауарқойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді 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 блогыныңжабдығы				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуының ерітіндісі		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіруцехы				

Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының 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		✓		
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		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және микротраумдардың болуы		✓		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы		✓		
Толықтазалау 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 істейме)		✓		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		

Жинауинвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Қорытынды		✓		

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Семеру тәжірибесінде мектеп аумағының санитариялық жағдайы мен үйлерді ағымдағы жөндеу жұмыстарын сай деген тағайындауға болады, бұлшықеттерді сөгіп және қауіпсіздік техникасын сақтандыру жұмыстары тиісті деңгейде шеңберінде! Кейбір кемшіліктер анықталған жоқ деуге болады.

Комиссияның қолдары:

М.Уктаева

Ш.Әбдікәрімова

А.Жорашова

Г.Шанбаевна

Ж.Досжанова

И.Дегенбаева

А.Ақылжан

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым

Асхана меңгерушісі: **Ж.Т.Нышанова**

Мектеп директоры **Ж.Б.Бекжанова**