Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні 04.11.2025
№ 3
Астана қаласы әкімдігінің
«Беймбет Майлин атындағы
№52 мектеп-гимназия»шаруашылық жүргізу құқығындағы
мемлекеттік комуналдық кәсіпорын
Өнім беруші (бар болса) : ИП «Камбарова З.А.»
Комиссия құрамында:

М.Уктаева- директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары;
Ш.Әбдікәрімова-директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары;
А.Жорашова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
А. Калиева - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
С.Шакенова-медбике;
Ж.Досжанова -ата-аналар комитетінің мүшесі;
А.Мамырхан-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		V		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі		V		
Дайын өнімнің сапасы		V		
Бақылау тағамының болуы		V		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		V		
Технологиялық картаға сәйкестігі		V		
Тағамдарды дәрумендеу		V		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның болуы		V		
Ыстық және суық су мен жабдықтау жүйелерінің,су жылытқыштардың жарамдылығы		V		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		V		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		V		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		V		

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 блогының жабдығы				
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		✓		
Пісіру цехы				
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		V		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		V		
Қорытынды				

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Мектеп асханасына жасалған тексеру жүргізілік, төмендегілер анықталды. Асхана ыс/ағаз құнделікті тазалау жұмыстары жүргізілді. Тағамдар дәкітілген мәзірге сәйкес дайындалған. Тағамдардың әлі мен сорпаның көрінісі талапқа сай. Ыдыстардың жорамал-дамау мерзімі сақталған.

Комиссияның қолдары:

М.Уктаева
Ш. Әбдікәрімова
А.Жорашова
А.Калиева
С.Шакенова
Ж. Досжанова
А.Мамырхан

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым

Мектеп-гимназия директоры: Ж.Б.Бекжанова

Асхана меңгерушісі: Ж.Т.Нышанова