Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні 18.02.2026

№ 6.

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;
А.Калиева-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:

Мектеп асханасының тұлғасына жоспарлы бақылау жасалынды. Тексеру барысында асхананың санитарлық-гигиеналық жағдайы, тағамдарды сақтау және құжаттамасының жүргізілуі қарастырылды.

Жалпы, мектеп асханасының тұлғасын қанағаттанарлық деңгейде ұйымдастырылған, бағалерлер қағидаларын сәйкес тағамдық тоқуына жоғары тоқтам.

Комиссияның қолдары:

М.Уктаева

Ш.Әбдікәрімова

А.Жорашова

А.Калиева

Ж.Досжанова

И.Дегенбаева

А.Ақылжан

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым

Асхана меңгерушісі: **Ж.Т.Нышанова**

Мектеп директоры **Ж.Б.Бекжанова**