

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 15.10.2025

№

Білім беру ұйымы: Д.Қонаев атындағы №44 мектеп-гимназиясы

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда): ИП «Зотова»

Мынадай құрамдағы комиссия:

Гимназия директоры: Б.С.Глекенова

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: М.Д.Койшиева

Әлеуметтік педагог: Б.Т.Айтжан

Гимназия медбикесі: Г.Абилова

Қамқоршылық кеңес төрағасы: С.А.Кажиахметов

Ата-аналар комитетінің төрайымы: Г.А.Кабдушева

Асхана меңгерушісі: Л.С.Крайнова

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	+	+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		тамаққа сәй		
Бақылаудағы тағамның болуы		жоқ		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		

1.Тамақ ішуді ұйымдастыру

ыратын орындар саны	210	210		
Қол жуатын раковиналардың саны	4	4		
Сабынның болуы	+	+		
Кептіргіштердің болуы	+	+		
Жиһаздың жағдайы	мажн	мажн		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	бар	бар		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	тамаққа сай	тамаққа сай		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	бар	бар		
Асхананың санитариялық жай-күйі	тамаққа сай	тамаққа сай		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	бар	бар		

2.Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	+	+		
Ыстықжәнесуыксуменжабдықтаужүйелерінің, су жылытқыштардыңжарамдылығы	тамаққа сай	тамаққа сай		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+	+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+	+		
Жуу құралдарының болуы	+	+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+	+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+	+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	бар	бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+	+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)	+	+		
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	сақталмақ	сақталмақ		
Тазалау кестесінің болуы	+	+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау	+	+		

3.Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұтырыстарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+	+		
---	---	---	--	--

Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау, Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—		
4.Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+	+		
Термометрлердің болуы	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		
5.Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитарлық жағдайы	тағалау сай	тағалау сай		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—		
6.Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	жоқ	жоқ		
7.Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитарлық жағдайы	тағалау сай	тағалау сай		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	жоқ	жоқ		
8.Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы	+	+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+	+		

Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	+		
	жоқ	жоқ		
9.Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы	+	+		
Механикалық желдетудің жай-күйі	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	жоқ	жоқ		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	+	+		
10.Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
11.Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	бар	бар		
Баға белгілерінің болуы	+	+		
Сақтау шарттарын сақтау	+	+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	+	+		
Санитарлық жағдайы	тағамға сай	тағамға сай		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—		
12.Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар	+	+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+	+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	+	+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+	+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі	+	+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	+	+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	+	+		

«С-дәрумендендіру» журналы	+	+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	+	+		
2028 ж. 15 ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы	+	+		
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 жаралардың болуы	-	-		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+	+		
Толық тазалау жүргізу журналы	+	+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+	-		
13.Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	+	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	-	-		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)	+	+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+	+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+	+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+	+		
Москит торының болуы	+	+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Санитариялық - гигиеналық жағдайлардың бар, ас мұзді бұз
 басқармасының деңгейіне байланысты Н. Утепов деңгейіне 4 апталық
 мұз бөлімшесі беріліп, матрас, санитариялық талаптарға
 сай оқушылардың тамақтану кестесі, ас мұзді бар

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрайымы: Б.С.Тлекенова

Комиссия мүшелері:

ДТЖО: М.Д.Койшиева

Әлеуметтік педагог: Б.Т.Айтжан

Гимназия медбикесі: Г.Абилова

Қамқоршылық кеңес төрағасы: С.А.Кажиахметов

Ата-аналар комитетінің төрайымы: Г.А.Кабдушева

Асхана меңгерушісі: Л.С.Крайнова

Жауапты аспаз танысты: А.И.К.

Д.Қонаев атындағы № 44 мектеп-гимназиясы

Мектеп-гимназия оқушыларының тамақтандыру жүйесін тексеру, оқушылардың сапалы тамақтандырылуын бақылау, мониторингілеу және одан әрі жетілдіру мақсатында бракераж комиссиясының 2025-2026 оқу жылына мектеп-гимназия асханасының дайындығын қадағалау отырысының
№2 хаттамасы

Тексерілген күні: 15 қазан 2025жыл

Комиссия құрамы:

Комиссия төрайымы: 1.Б.С.Тлекенова – мектеп-гимназия директоры

Комиссия мүшелері:

2.ДТДЖО- М.Д.Койшиева

3.Ата-аналар комитетінің төрайымы –Г.А.Кабдушева

4.Қамқоршылық кеңес төрайымы: С.А.Кажиахметов

5.Әлеуметтік педагог- Б.Т.Айтжан

6.Мектеп медбикесі – Г.Абилова

7.Асхана меңгерушісі – Л.С.Крайнова

Бракераждық комиссия асханадағы тамақтану сапасына мониторинг жүргізді:

1. Оқушыларға тамақ ас мәзірі бойынша ет қосылған күріш сорпасы, пісірілген көкөніс салаты, ірімшік бутерброды, кисель, қара бидай наны берілді.
2. Мектеп асханасында аспазшылар оқушыларға тамақты ыстық күйінде әр уақытында әзірледі.
3. Асхананың санитарлық жағдайы талапқа сай. Эстетикалық безендіруі жақсы.
4. Асханада бастауыш сыныптан 926 жекелеген санаттан 28 оқушы тамақтанып отыр.

Шешімі:

1.Тамақ өнімдерінің сапасы талапқа сай.

2. Асханадағы тазалық нормалары сақталған.

Ұсыныс:

1.Асхана жұмысы комиссия мүшелері тарапынан жоспарға сай бақылансын.

2.Оқушыларды Face-Id түгел өтуі толық қамтылсын.

Хатшы:  Б.Т.Айтжан