

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 03.12.2025

№

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.Тлекенова

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		сәйкес келеді		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	✓	✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	✓	✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		сақталмақ		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс	✓	✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру	✓	✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		бар		
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		жоқ		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		

1.Тамақ ішуді ұйымдастыру

Отыратын орындар саны		120		
Қол жуатын раковиналардың саны		8		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштердің болуы		бар		
Жиһаздың жағдайы		нақсә		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		тамаққа сай		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		бар		
Асхананың санитариялық жай-күйі		тамаққа сай		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		бар		

2.Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		бар		
Ыстықжәнесуықсуменжабдықтаужүйелерінің, су жылытқыштардыңжарамдылығы		бар		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		бар		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		тамаққа сай		
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		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		бар		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		сақталма		
Тазалау кестесінің болуы		+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

3.Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, 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		таңбаланған сый		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		таңбаланған сый		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		

4. Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		таңбаланған сый		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		таңбаланған сый таңбаланған сый		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		

5. Ет цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		таңбаланған сый		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		

6. Көкөніс цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		таңбаланған сый		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		таңбаланған сый таңбаланған сый		

7. Ұн цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		таңбаланған сый		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		

8. Нан цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		

Санитарлық жағдайы		тапалға сай		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
9.Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		тапалға сай		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		тапалға сай		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		бар		
10.Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		-		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		-		
Жұмыртқаны жууға және оңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		-		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		-		
Бактерицидті шамның болуы		-		
11.Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		тапалға сай		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
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		+		

«Тәрбиедендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		және кеңесі		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		жоқ		
«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)		тамаққа сай		
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:

Асхана тамақ сапасына мониторинг жүргізу комиссиясы
 қоспарына сай мониторинг жүргізу - ж. м. утешов бекеткек төрт апталық
 мұз деңсаулық бақылау беріліп матор - Санитарлық тамақтарға сай
 деңсаулық ас мұз деңсаулық қурып сорпа, бешкет
 салаты, шикон қоспама суыс кара дидай манон берілді.

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: _____

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

№ 4 хаттамасы

Тексерілген күні: 3 желтоқсан 2025 жыл

Комиссия құрамы:

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

Комиссия мүшелері:

2.ДТІЖО- 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

2025 жылы 3 желтоқсан күні тамақтандыру жүйесінің дайындығын, орын санын, асхананың тазалығын, құрал-жабдықтардың дайындығын, тамақ өнімдерінің жеткізілуін, сақталуын, ыдыстардың, асхана аспаптарының, жиһаздардың жай-күйін, жеткіліктілігін, тағамдарды дайындау орындарының, үстелдердің тазалығын, ыстық және салқын сумен жабдықталуын, жарық, желдету жүйелерінің жағдайын бақылап, тексеру жүргізілді. Сонымен қатар, ыдыс жуу орындар, жуу құралдарының болуы, жуу құралдарын сақтау және таңбалануын бақылау, тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы, сыйымдылықтардың таңбалануын, асхананы жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы тексерілді. Сонымен қатар қоймалар, тоңазатқыштар, ет сақтау орындары, көкөністерді сақтайтын бөлме, ұн сақтайтын орындар, нан тұратын орындар тексерілді. Тексеру кезінде асхана қызметкерлерінің тұрмыстық бөлмесі, арнайы киімнің артық жиынтығының болуы, оған арналған шкафтың болуы, асхана қызметкерлерінің медициналық тексерістен өтуі, сертификаттарының болуы қаралды. Сонымен қатар, 1-4 сынып оқушыларына арналған, жекелеген санаттағы оқушыларға арналған перспективалық менюдың болуы, апталық буфет мәзірінің болуы, бекітілуі, журналдардың басталуы, оқушылардың тамақтану кестелерінің болуы қаралып, тексерілді.

Мектеп асханасын ИП «Зотова» жалға (аренда) алып отыр. Жалдау жөнінде мектеппен келісім-шарт жасалып, қажетті құжаттар толтырылған. Асханада: асхана меңгерушісі – 1, аспаз-1, аспаз көмекшісі – 1, ыдыс жуушы- 3, асхана тазалықшы – 3, буфетчица – 1, барлығы 10 қызметкер жұмыс жасайды. Ыстық тамақ дайындауға жауапты қызметкерлердің барлығында біліктілігі туралы сертификаттар, медициналық тексеруден өткендігі жөнінде құжаттары бар. Ас блогының қызметкерлері арнайы киіммен қамтамасыз етілген.

Оқушылардың тамақтануы қалалық білім бөлімімен бекітілген перспективалық ас мәзірі (1-4 сыныптар, жекелеген санаттағы оқушылар) және буфет өнімдерінің ассортименттік тізбесі негізінде жүргізіледі.

Асхананың санитарлық жағдайы талапқа сай екені анықталды. Оқушыларды тамақтандыруға асхана дайын, құрал –жабдықтар, тоңазатқыш, мұздатқыш, пештер іске қосылған, жұмыс жасап тұр. Қажетті тамақ өнімдері жеткізілген, сертификаттары бар, ыдыстар жаңадан алынған, жеткілікті, ыдыс жууға арналған орындар, жуу құралдары бар, дайын. Хаттама асхананың 2025-2026 оқу жылына мектеп оқушыларын сапалы тамақтандырылуына дайындығын бақылау қорытындысы бойынша толтырылды.



Хатшы:  Б.Т.Айтжан