Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 02.09.2025ж.
Білім беру ұйымы «№4 жалпы білім беретін мектеп » КММ
Мынадай құрамдағы комиссия:
А.Абдраймов-комиссия төрағасы,мектеп директоры

- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Д.Бимганбетова -мүше,бас аспазшы
- А.Тастайбекова-мүше,ата-ана
- Дожанова Рысхан -ата-ана,мүше
- Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы,мүше
- Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог,мүше

Асхананың (ас блогына)мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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 прайстың болуы		+		
Ауыз су режиміңұйымдастыру				
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды,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	+			
Отырғызу орындарының саны	+			
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты	+			
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты	+			
Қол жуатын раковиналардың саны	+			
Сабынның болуы	+			
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы	+			
Жиһаздың жай-күйі		+		
Үстелдердіөңдеугеарналғанқұрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинаумүкәммалы (таңбалау, жекесақтауорны)		+		
Ас блогыүй-жайларыныңжай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+		
Ыстықжәне салқын суменжабдықтаужүйелерінің, су жылытқыштардыңжарамдылығы		+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		

Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау		+		
Санитариялықжай-күйі		+		
Көкөнісцехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау		+		
Санитариялықжай-күй		+		
Үнцехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау		+		
Санитариялықжай-күй		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау		+		
Нан сақтауғаарналғансөрелердіөңдеугеарналған 1% сіркесуыерітіндісініңболуы		+		
Нан үгіндісінжинауғаарналғаныдыс пен щетканыңболуы		+		
Санитариялықжай-күйі		+		
Пісіруцехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау		+		
Электр жабдықтарынынжарамдылығыжәнежай-күйі		+		
Санитариялықжай-күй		+		
Жұмыртқалардысақтаужәнепайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктікуәландыратынқұжаттардыңболуы		+		
Жұмыртқанысақтаушарттары		+		
Жұмыртқаныжууғажәнеөңдеугеарналғантаңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқажууғаарналғанқұрал		+		
Бактерицидтішам				
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілгенсатылатын буфет өнімдеріассортиментініңтізбесі (прайс-парақ)		+		
Бағабелгілерініңболуы		+		
Сақтаушарттарынсақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитариялықжай-күй		+		
Құжаттар				

Жууқұралдарынсақтаужәнетаңбалаушарттары (жекежабықыдыста)		+		
Жууқұралдарынсақтаумерзімдерінсақтау		+		
Жууқұралдарынасертификаттардыңболуы		+		
Тамаққалдықтарынжинауғаарналғаныдыстыңболуы		+		
Тамаққалдықтарынжинауғаарналғансыйымдылықтытаңбалау		+		
Тамаққалдықтарынаарналғанконтейнерлердіөңдеу (не өңделеджәнекімжауапты)		+		
Ағындылықтысақтау: - «лас»асханаыдыстарынжинау; - жуужәнеөңдеупроцесі; - таза асханаыдыстарынсақтау		+ + + +		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		
Өнімдердісақтаушарттарынсақтау				
Қоймалар				
Сусымалыөнімдердітұғырықтарда, тауарқойғыштарда, стеллаждардасақтау		+		
Температуралық-ылғалдылықрежимінсақтау. Қоймадатермометрдің, психометрдің/температуралық режимніңболуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақөнімдеріндежарамдылықмерзімдерініңболуыжәнесақталуы		+		
Көкөністердіжәшіктерде, тауарқойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланғансыйымдылықтарда)сақтау		+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердіңболуы		+		
Тауаркөршілестігінсақтау		+		
Тамақөнімдеріндежарамдылықмерзімдерініңболуыжәнесақталуы		+		
Тәуліктіксынамалардысақтаушарттары мен дұрыстығы		+		
Етцехы				

Тамақөнімдерінің өнім берушілерімен жасалғаншарттар	+			
Автокөліккеарналғанхабарлама (азық-түліктіжеткізугерұқсат беру)	+			
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары	+			
Түскенөнімдіөткізумерзімі	+			
Бекітілген нысанға сәйкес тезбұзылатынтамақөнімдері мен жартылайфабрикаттардыңбракераждық журналы	+			
_____ жылғы _____ 10 күнішіндегітағам өнімдерінің нормаларыныңорындалуынбақылауведомосы		+		
Жұмысорнындамедициналықкарап-тексеруденжәнегигиеналықоқытуданөткенітуралыбелгісі бар ас блогықызметкерлерініңжекемедициналықкітапшаларының болуы	+			
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы	+			
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы	+			
Күрделі жинау жүргізу журналы	+			
Тоңазытқыштардыңтемпературалықрежимін тіркеу журналы	+			
Өндірістікбақылаубағдарламасының болуы	+			
Тұрмыстықбөлме				
Арнайыкиімніңартықжиынтығының болуы	+			
Қызметкерлердіңжекезаттарынсақтауғаарналғаншкафтың болуы		+		
Арнайыкиімдісақтауғаарналғаншкафтың болуы		+		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		+		
Асханақызметкерлерініңсыртқыкелбеті (форманыңтазалығы, ұқыптылығы, арнайыкиімніңтолықжиынтығындажұмысістейме)		+		
Жинаумүкәммалы, олардыңжеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинаумүкәммалынсақтауғаарналғанжекеүй-жайдың (арнайыорындардың) болуы		+		
Дезинфекциялыққұралдардың, ілеспеқұжаттардың болуы. Олардысақтаушарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Комиссия мүшелерінің қолдары:

А.Абдраймов-комиссия төрағасы,мектеп директоры

- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Д.Бимганбетова -мүше,бас аспазшы
- А.Тастайбекова-мүше,ата-ана
- Дожанова Рысхан -ата-ана,мүше
- Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы,мүше
- Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог,мүше

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда

танысты _____ **(қолы)**





