

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні 10.09.25

№ 2

Білім беру ұйымы №6 жалпы білім беретін мектеп

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) ИП «Аджибаева Г.»

Мынадай құрамдағы комиссия: мектеп директоры – М.П.Алмағанбетов–төрағасы, әлеуметтік педагог – Жұмадиева Ж.Ә. – мүшесі, БОІМ – К.Сарсенбаева – мүшесі, ТЖО – С.М.Реимбаева – мүшесі, есепші – М.Непесова – мүшесі, медбике – Тұрсыналиева А.Ж. – мүшесі, қамқоршылар кеңесінің мүшесі – А.Ерсариев, ата-аналар комитетінің төрағасы – Ж.Калиева – мүшесі, асхана меңгерушісі – Г.Аджибаева – мүшесі.

**Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:**

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
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 режимін ұйымдастыру	+	+		
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 )	+	+		Қалыңда Вей
Тағамды дәрумендендіру		+		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		+
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	+		+
Отырғызу орындарының саны	180		180
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>			
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты			
Қол жуатын раковиналардың саны	4	4	
Сабынның болуы	+	+	
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы	+	+	
Жиһаздың жай-күйі	Тазалану сәт		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+	+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	Тазалану сәт		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	жеткілікті		
Асхананың санитариялық жай-күйі	тазалану сәт		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+	+	
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>			
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы	бар	бар	
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+	+	
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	+	+	бар
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+	+	бар
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+	+	

Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	Бар	Бар		Бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+	+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)	+	+		Мая Балиш Дали
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+	+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы	+	+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы	+	+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+	+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы	+	+		26°
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау	+	+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі	Таламда еми			
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау	+	+		Талам мқ жп
Термометрлердің болуы	+	+		-8°
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		480
<b>Ет цехы</b>				

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	Таламға сай			
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	Таламға сай			
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	Таламға сай			
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+	+		Бар
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+	+		Бар
Санитариялық жай-күйі	+	+		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		Бар
Санитариялық жай-күйі	+	+		Бар
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	+	+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шам				
<b>Буфет</b>				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	+	+		Бар
Баға белгілерінің болуы	+	+		Бар
Сақтау шарттарын сақтау	+	+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	+	+		

Санитариялық жай-күй	Талапқа сәй			
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар	+	+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+	+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары	+	+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+	+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	-	-		
<u>2025</u> жылғы <u>қараша</u> 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы	+	+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+	+		бар
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы	+		+	жоқ
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы	+	+		
Күрделі жинау жүргізу журналы	+	+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+	-		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы	+	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		бар
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		бар
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап	+	+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	+	+		иә
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+	+		

Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+	+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+	+		
Москит торының болуы	+	+		
<b>Жиыны</b>	+	+		

**Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:**

Тағзымнар ұзынмен дайындала, Оқушыларға белгіленген кестесі бойынша тарапталды. Асханаларда санитариялық – гигиеналық жағдай реттелтірілді. Асханаларда Азлу – түтік өнімдері дайындау жұмыс ұйымдастырылды. Дәлел тағзымнар технологиялық талаптарға сәйкес жүргізіледі.

**Комиссияның қолдары:**

- М.П.Алмағанбетов – төрағасы \_\_\_\_\_
- Ж.Ә. Жұмадиева – мүшесі \_\_\_\_\_
- К.Сарсенбаева – мүшесі \_\_\_\_\_
- С.М.Реимбаева – мүшесі \_\_\_\_\_
- М.Непесова – мүшесі \_\_\_\_\_
- А.Ж Тұрсыналиева – мүшесі \_\_\_\_\_
- Ж.Калиева – мүшесі \_\_\_\_\_
- А.Ерсариева – мүшесі \_\_\_\_\_
- Г.Аджибаева – мүшесі \_\_\_\_\_

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

**Ескертпе** – \*Білім беру объектілерінің ас блоктарының (асханалар) материалдық-техникалық базасын ескере отырып, Комиссияның бастамасы бойынша Ведомствоаралық сараптау тобы Тамақтану сапасын мониторингілеу актісіне нақтылау сипатындағы өзгерістерді енгізеді.