

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 15.10.2025

№ 1

Білім беру ұйымы "Білім - инновация" мектеп-интернаты

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы

комиссия: Мектеп директоры м.о. - Раббитов Алик

РТЖ/КСО - Окунашова Айман Исиевна

Мектеп директоры - Шапатов Маржан

Ата-ана - Рахимова Гүлжан

Инженерлік педагог - Куша Түркер

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

№	Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
1	Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық – эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
2	Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау жеткізу, түсіру, шарттары		+		
3	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
4	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
5	Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау				
6	Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс				
7	Ауыз су режимін ұйымдастыру				
8	Дайын өнімнің сапасы		+		
9	Бақылаудағы тағамның болуы		+		
10	Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
11	Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
12	10 порцияны бақылап өлшеу				
13	1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
14	2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
15	3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)				
16	Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)				
17	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)				
18	Тағамды дәрумендендіру		+		
19	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
20	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				
II. Тамақ ішуді ұйымдастыру					
21	Отыратын орындар саны				

23	Қол жуатын раковиналардың саны		+		
24	Сабынның болуы		+		
25	Кептіргіштердің болуы		+		
26	Жиһаздың жағдайы				
27	Үстелдерді өңдеуге арналған құрал				
28	Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай күйі		+		
29	Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы				
30	Асхананың санитарлық жай - күйі				
30	Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)				

III. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

31	«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы				
32	Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы				
33	Су бұру жүйелерінің жарамдылығы				
34	Жылу жүйелерінің жарамдылығы				
35	Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы				
36	Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				
37	Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы				
38	Жуу құралдарының болуы		+		
39	Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)				
40	Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау				
41	Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				
42	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы				
43	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау				
44	Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)				
45	Ағындылықты сақтау: -«лас» асхана ыдыстарын жинау -жуу және өңдеу процесі -таза асхана ыдыстарын сақтау				
46	Тазалау кестесінің болуы				

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

IV. Қоймалар

47	Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
48	Температуралық – ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
49	Тауар көршілестігін сақтау		+		
50	Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
51	Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау.		+		
52	Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
53	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				

Тоңазытқыштар

54	Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау				
55	Термометрлердің болуы		+		
56	Тауар көршілестігін сақтау		+		
57	Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
58	Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы				
59	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
60	Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
VI. Ет цехы					
61	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
62	Санитарлық жағдайы		+		
63	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
VII. Көкөніс цехы					
64	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
65	Санитарлық жағдайы		+		
66	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
VIII. Ұн цехы					
67	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
68	Санитарлық жағдайы		+		
69	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
IX. Нан цехы					
70	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
71	Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				
72	Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				
73	Санитарлық жағдайы		+		
74	Тыйым салынған өнімдердің болуы				
XI. Пісіру цехы					
75	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
76	Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай - күйі				
77	Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы				
78	Механикалық желдетудің жай - күйі				
79	Санитарлық жағдайы		+		
80	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
81	Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау				
XII. Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану					
82	Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
83	Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
84	Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
85	Жұмыртқа жууға арналған құрал				
86	Бактерицидті шамның болуы				

XIII. Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған				
Баға белгілерінің болуы				
Сақтау шарттарын сақтау				
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				

XIV. 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		+		

XV. Тұрмыстық бөлме

00	Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				
01	Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				
02	Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтардың болуы				
03	Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				
04	Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)				
105	Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы				
106	Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				
107	Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.				
108	Москит торының болуы				

Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

2025 ж. 15 қауыр күні ҚР РСА-ның 201 ж. ҚР РСА №76-бұйрығына және Санитарлық заңнамалар мен нормаларға (СанТНМ) сәйкес БШМ ШШМ-де жұмыстарға арналған бір реттік өлшеу машинасының калибраторлығына байланысты нәтижелері бракераждық комиссия тексерісі жүргізілді. Тексеру ҚР РСА №76-бұйрығына және СанТНМ талаптарына сай табылғандықтан бейтарап болып табылады.

тамақтардың сапасы мен олардың сақталуының көрсеткіштері сәйкес

ау ішкі бөлімімен тамақтарға сәйкес

тамақтардың берілу уақыты мен мерзімі дұрыс

тамақ өнімдерінің қарапайым шарттарын мен сақтау шарттарын сәйкес.

Асхананың санитариян бай-күміс сәйкес

Терсизу кытисеи дойткина дагж токташдагжы сагаст иен сан.
кафайи домотаттариниу ден мангирн.

Комиссия мүшелериниң қолдары:

Сабитов Аян (мийи директори м.а.) - А

Окумашиева Айман (ОТИКО) - Оку?

Шапарова Маржан (мийи директори) - Ма

Рахимова Гулжан (ата-ана) - Р

Кусна Турсун (медицинтик кед.) - Кусн

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және / немесе жауапты аспаз
(білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)

танысты Ахметова Раман Исмаиловна (И))