## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

**Күні** 21.09.2026
**№** 02

**Білім беру ұйымы:** Маңғыстау облысының білім басқармасының Ақтау қаласы бойынша білім бөлімінің «Тұтқабай Әшімбаев атындағы №11 лицей» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

1. И.Баткамбаева – комиссия төрайымы, директордың оқу-әдістемелік жұмыстары жөніндегі орынбасары
2. К.Ізтлеуова – мүше, мектеп директорының бастауыш сыныптары бойынша орынбасары
3. Л. Мусағалиқызы – мүше, әлеуметтік талдаушы
4. Д. Сейлова – мектеп медбикесі
5. Г. Иснадинова – ата-ана

**Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:**

| 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 | | + | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | + | | |
| 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 | | + | | |
| **Тамақ ішуді ұйымдастыру** | | | | |
| Отыратын орындар саны | | + | | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | | + | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Сабынның болуы | | + | | |
| Кептіргіштердің болуы | | + | | |
| Жиһаздың жағдайы | | + | | |
| Үстелдерді өңдеуге арналған құрал | | + | | |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі | | + | | |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы | | + | | |
| Асхананың санитариялық жай-күйі | | + | | |
| Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны) | | + | | |
| **Ас блогы үй-жайларының жай-күйі** | | | | |
| «Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы | | + | | |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы | | + | | |
| 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 | | + | | |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы | | + | | |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау | | + | | |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) | | + | | |
| Ағындылықты сақтау:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- таза асхана ыдыстарын сақтау | | + | | |
| Тазалау кестесінің болуы | | + | | |
| **Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау** | | | | |
| **Қоймалар** | | | | |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, 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 | | + | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **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 | | + | | |
| **Ет цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| **Көкөніс цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| **Ұн цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| **Нан цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы | | + | | |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы | | + | | |
| **Пісіру цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі | | + | | |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы | | + | | |
| Механикалық желдетудің жай-күйі | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау | | + | | |
| **Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану** | | | | |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы | | + | | |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары | | + | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық | | + | | |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал | | + | | |
| Бактерицидті шамның болуы | | + | | |
| **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 | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| **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 | | + | | |
| 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 | | | | |
| **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 істей ме) | | + | | |
| 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 | | + | | |

**Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:**

21 балаларға мектеп асханасында ұйымдастырылған мониторинг нәтижесінде ас-хана ішіндегі тазалық, дастарханнан сұрыптылық, қол жуатын раковиналар жұмыс жасап тұр. Балаларға уақытында тамақтары беріледі. Меню бойынша - манная каша, қара шәй, печенье, нан. Тамақ әдептері тәртіп балаға ұқсайды. Балалар ұстаның жартылай тәлімгерлер. Ас-хана персоналдарының тазалық жақсы. Ұйымда. Буфет тазалығы сәйкес, ветрина да тазалық тұр.

**Комиссия мүшелерінің қолдары:**

1. И.Баткамбаева _____
2. К.Ізтлеуова _____
3. Д. Сейлова _____
4. Л. Мусағалиқызы _____
5. Г. Иснадинова _____

**Өнім беруші ЖК «Уткелбаева К.К» асхана меңгерушісі Бектурсинова Р.**
**таныстым _____ (қолы) күні** 21.09.26