

**№7 Хромтау мектеп- гимназиясы**

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі № 3**

Күні: 24.10.25

Мынадай құрамдағы комиссия:

**Комиссия төрағасы:**

Тургумбаева А. М. - №7 Хромтау мектеп- гимназия директоры

**Комиссия мүшелері:**

1. Бозғұлан Н.С. - директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
2. Бисенова М.Б – медбике
3. Камбарова Б.Б - әлеуметтік педагог
4. Ермагамбетова Б.А– шаруашылық ісі жөніндегі орынбасар.
5. Сариева К.Е.– «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы
6. Зингин А.Е- ата-ана комитетінің төрағасы.

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                                                            |               | +             |                 |         |
| <b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>                                                                               |               |               |                 |         |
| Отыратын орындар саны                                                                                        |               | 96 +          |                 |         |
| Қол жуатын раковиналардың саны                                                                               |               | 12            |                 |         |



|                                                                                                                    |  |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| 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» маңдайшасының 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; - 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                                                              |  | + |  |  |
| Ауар 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 цех                                                                             |  |   |  |  |
| 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 өндеуге 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 өндеуге 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                                                                           |  | + |  |  |
| Ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы                                                                                                    |  | + |  |  |
| 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                                                                                |  | + |  |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>                                                                                                  |  |   |  |  |
| 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                                                                                                    |  | + |  |  |
| <b>Жиыны</b>                                                                                                            |  |   |  |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Жүргізілетін асханада объектінің бағалығы бейткен мұзға істелген, оңра татаалары-дың атаулары, әрбір дайын татаалдың шотын көрсетілген. Татаалардың сана-сана бұтпау маңа және сондықтан-жүргізілетін асханада жүргізілетін маңа-тарма, сәтес жүргізілген. Зерделер бағалыра берілген, көрініс татаалы-сәтес келері.

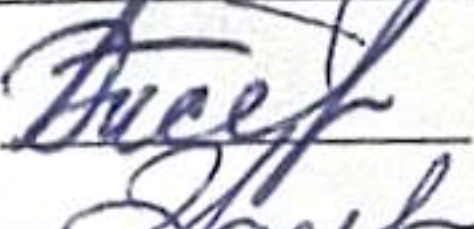
Бракераж комиссия мүшелерінің қолы:

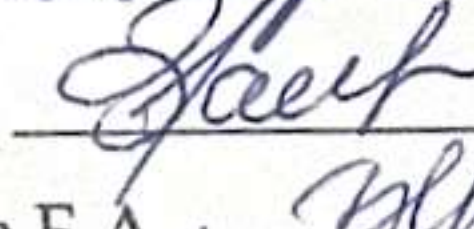
Комиссия төрағасы:

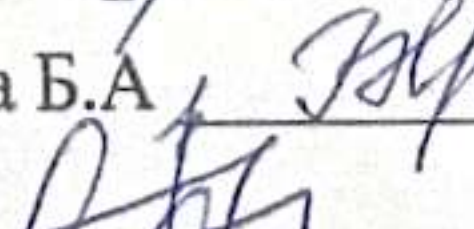
Тургумбаева А.М.  №7 Хромтау мектеп- гимназия директоры

Комиссия мүшелері:

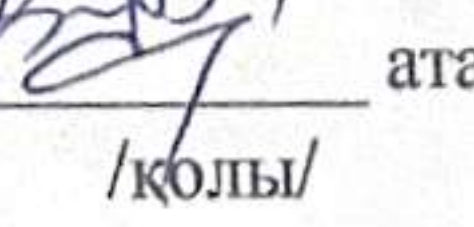
Бозғұлан Н.С.  директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары

Бисенова М.Б.  медбикесі

Камбарова Б.Б.  әлеуметтік педагог

Ермагамбетова Б.А.  шаруашылық ісі жөніндегі орынбасар.

Сариева К.Е.  «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

Зингин А.Е.  ата-ана комитетінің төрағасы.

/қолы/