

АСХАНАНЫ ТЕКСЕРІС ТУРАЛЫ АНЫҚТАМА

Астана қаласы Мәшһүр Жүсіп атындағы № 57 орта мектебі

Тексеріс күні: « 3 » 09 2025 жыл

Комиссия мүшелері:

1. Аманкулова М.А. - директордың тәрбие жөніндегі орынбасары;
2. Молбаева Г.К. – әлеуметтік педагог;
3. Жанбыршина С.А. - медбике;
4. Ябекова М.А. - мектепшілік қамқоршылық кеңесінің төрайымы;
5. Омарова А. - қамқоршылық кеңес мүшесі;
6. Каменова Г. - ата-ана.
7. Исакова Р.К – ата-ана

Біз, төмендегі қол қоюшылар, АКТ толтыру кезінде асхана тамағының сапасын, құрамына, салмағын тексеру жүргізілді.

Тексеру кезінде анықталды:

тамақ асхана рәтіне тексерілді.
Тамақ рәтіне орындалуы мен шығару
сәттіліктеріне қарағанда құрылым
ас етті тексерілі, тамақ саба
меншіктері. Төмен бөлімше
тамақ, жеміс тамақ орындалу
сәттілік

ШЕШІМ мен ҰСЫНЫСТАР:

ауыс бөлімше рәтіне, асхана
тамақ саба саба, ас саба орын-
далу тексеру нәтижесі

Комиссия мүшелері:

<u>Аманкулова М.А.</u> (колы)	<u>Молбаева Г.К.</u> (тегі, аты-жөні)	<u>Жанбыршина С.А.</u> (колы)	<u>Ябекова М.А.</u> (тегі, аты-жөні)
<u>Омарова А.</u> (колы)	<u>Каменова Г.</u> (тегі, аты-жөні)	<u>Исакова Р.К.</u> (колы)	<u>Исакова Р.К.</u> (тегі, аты-жөні)
<u>Исакова Р.К.</u> (колы)	<u>Исакова Р.К.</u> (тегі, аты-жөні)	<u>Исакова Р.К.</u> (колы)	<u>Исакова Р.К.</u> (тегі, аты-жөні)

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні: 03.09.2025

АКТ № 1

Мәшһүр Жүсіп атындағы №57 жалпы білім беретін орта мектеп

Өнім беруші: ИП «Нұржанова»

Комиссия құрамында:

Сүндетов Ғ.Н - Мектеп директоры
 Молбаева Ғ.К. - Өлеуметтік педагог
 Жанбыршина С.А - Медбике
 Аманкулова М.А - директордың тәрбие жөніндегі орынбасары;
 Исаева Ж.А - директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары;
 Шарденова Қ.- директордың бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі орынбасары;
 Ябекова М.А - мектепшілік қамқоршылық кеңесінің төрайымы;
 Каменова Ғ. - ата-ана;
 Омарова А.А. - ата-ана.

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі		+		
Дайын өнімнің сапасы/		+		
Бакылау тағамының болуы/		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
Тағамдарды дәрумендеу		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
"Ыдыс жуу ережесі" деген маңдайшаның болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		+		

Жет
Механ
С

Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)/		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау/		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		.		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/		жоқ		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		

Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы/		+		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Құжаттар /Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар		+		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталар		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы		+		
"С-дәрумендеу"журналы		+		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _				
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 микротраумдардың болуы		+		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/		+		

