

## Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні: 23.04.2026.

АКТ № 15.

Мәшһүр Жүсіп атындағы №57 орта мектеп

Өнім беруші: ИП «Нұржанова А.К»

Комиссия құрамында:

Сүндетов Ғ.Н -	Мектеп директоры
Абилова Ғ.А. -	Әлеуметтік 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.
Искакова Р.К -	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		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
"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		+		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)/		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
<b>Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
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		+		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
<b>Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока</b>				

Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталар		+		
Гез 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/		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
<b>Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната</b>				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Дәретхана		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме		+		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		

Жабдыктар 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/		+		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау		+		
Электр жабдыктарының 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/		+		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
<b>Құжаттар /Документы</b>				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар		+		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		

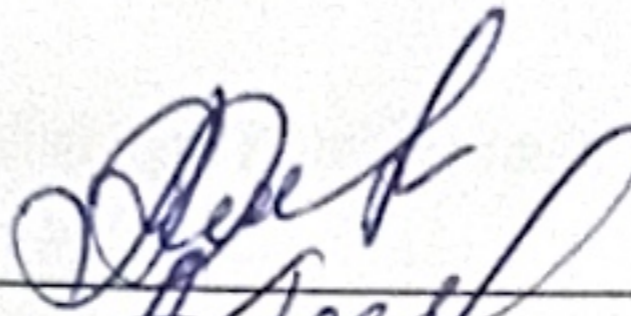
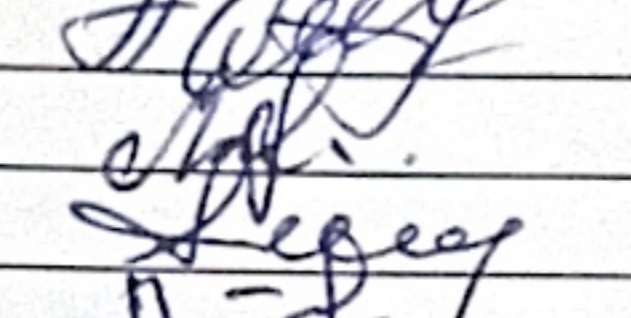
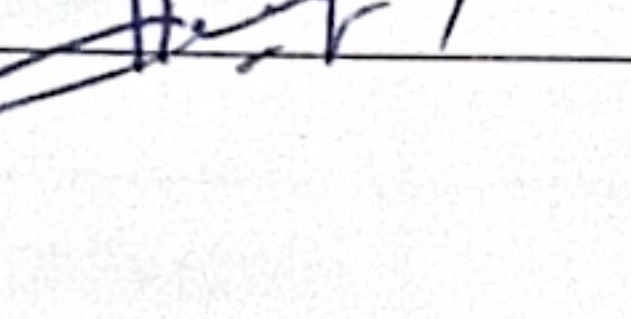

Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		+		
Москит торының болуы		+		
Қорытынды / Итого				

Тексеру нәтижесінде анықталды:

~~Асхана тазалығы, ауаның тундіктің жағдайы тамақта сай. Асхана қолшөптерінің қу жұмтқары бар. Ауаның тундік сәртшификацияға тамақта сай. Ескертүүлр жөз. Асхана жұмысқа стандартқа сай жұмыс жасауда!~~

Комиссияның қолдары :

~~Абекова М.А.  
Омарова А.А.  
Майбаева Г.К.  
Аманжолова М.  
Алиеварова Р.К.~~

~~  
  
  
~~

Тамақтану жөніндегі комиссия :

Мектеп директоры:   
Асхана меңгерушісі: 

Сүндетов Ғ.Н.  
Сатыбаева Р.М

