

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 2.02.2026

№ _____

Білім беру ұйымы №115 жалпы орта білім беретін мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. _____
2. _____
3. _____

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

| Көрсеткіш | Талап етіл еді | Сәйкес кел еді | Сәйкес кел меді | Ескерт у |
|---|----------------------|----------------------|-----------------------|-------------|
| 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) | | + | | |

| | | Және | | |
|---|--|--|---|--|
| | | 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 (прайспарақ) | | | + | |
| 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 | | | + | |
| _____ ж. _____ 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 | | | + | |