

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның құрамымен  
мектеп асханасына мониторинг жасау АҚТІСІ

С.В. Ақпан 2026 жыл.

**Бракераж комиссиясының міндеттері:**

1. Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі;
2. Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы;
3. Дайын өнімнің сапасы;
4. Технологиялық картаға сәйкестігі;
5. Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті.

**Мониторинг барысында тексеріледі:**

Ас мәзірінің, қол жуғыш заттардың ілініп тұруы, асхана жұмысының графигінің болуы. Тағамның дәмділігі, тағамның порциясы, асхананың гигиеналық жағдайы, асхана ыдыстарының тазалығы, кертілмегендігі, ас мәзіріне берілген тағамның түрлері, қолданылатын ыдыстардың таңбалануы, азық түліктердің сапасына жауап беретін сертификаттардың болуы.

**Тексеру барысында анықталды:**

Асханаға бракераж комиссиясының тексерісі барысында оқушы ас мәзіріне сай тамақтанатынына көз жеткіздік. Ас мәзірі мектеп директорымен бекітілген, керекті орнында көрсетулі ілініп тұр. Асхананың санитарлық жағдайы талаптарға сай. Ас дайындалатын және сақтайтын бөлмелері таза, ет, көкөністер, нан өнімдері, макарон өнімдері тұратын қоймалары талапқа сай. Тамақтануды ұйымдастыру мен тағамдарды сақтау шарттары бойынша ескерту жоқ. Буфет бөліміне келетін болсақ, прайст-қағаздары және әр өнімнің бағалары көрсетілген. Құжаттардың тексерілуі барысында асхана жұмысшыларының медициналық құжаттары, асханадағы өнімдердің барлық құжаттары толық толтырылған, талапқа сай. Азық-түлік жеткізулерімен келісім-шарттары толық бар. Автотранспортқа рұқсат құжаты бар (өнімді тасымалдауға рұқсат етілген). Тамақ өнімдерінің сәйкестік сертификаттарының декларациясы бар. Кабылданған өнімдердің жарамдылық мерзімі жазылған. Тағам дайындаудың технологиялық карталары мен тез бұзылатын тамақ өнімдерін қабылдау журналы толтырылған. Барлық асхана жұмысшыларының медициналық құжаттарының мерзімі сәйкес. Жалпы тазалау кестесі мен әр тоназытқыш температурасы журналы толық толтырылған. Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды шығарылу барысында, барлық өнімдерден лабораториялық тексерілуге сынамалар алынған, санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы шықпаған, күтуде.

**Ұсыныс:**

- халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық - эпидемиологиялық қорытынды алынсын;

Ескерту болған жағдайда осы уақытқа дейін жойылсын: 13.02.2026

Комиссия мүшелері:

А.А. А.Рамазанова  
Е.Е. Ата-ана Д.Есова  
М.И. М.Искакова  
Ф.Т. Ф.Тулеген  
К.К. К.Кусаинова

Асхананы тексеру актісімен таныстым: Намбыршиша Б.Р.  
(асхананың ішкі қызметкерінің аты-жөні, қолы)

С.В. Ақпан

№	Түр	Өлчөмү	Температура	Түр	Өлчөмү	Температура
1	...	...	...	...	...	...
2	...	...	...	...	...	...
3	...	...	...	...	...	...
4	...	...	...	...	...	...
5	...	...	...	...	...	...
6	...	...	...	...	...	...
7	...	...	...	...	...	...
8	...	...	...	...	...	...
9	...	...	...	...	...	...
10	...	...	...	...	...	...
11	...	...	...	...	...	...
12	...	...	...	...	...	...
13	...	...	...	...	...	...
14	...	...	...	...	...	...
15	...	...	...	...	...	...
16	...	...	...	...	...	...
17	...	...	...	...	...	...
18	...	...	...	...	...	...
19	...	...	...	...	...	...
20	...	...	...	...	...	...

# Технологиялык карталар

Салындагы күйүм  
күрмөлөрүнүн температура  
режimini түрүсү журналы

Салындагы күйүм күрмөлөрүнүн температура режimini түрүсү журналы

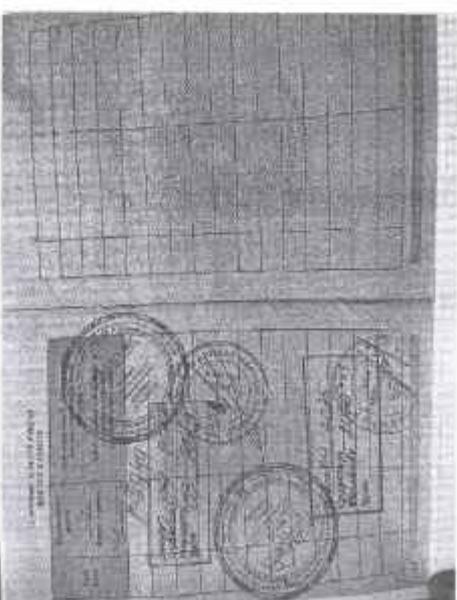
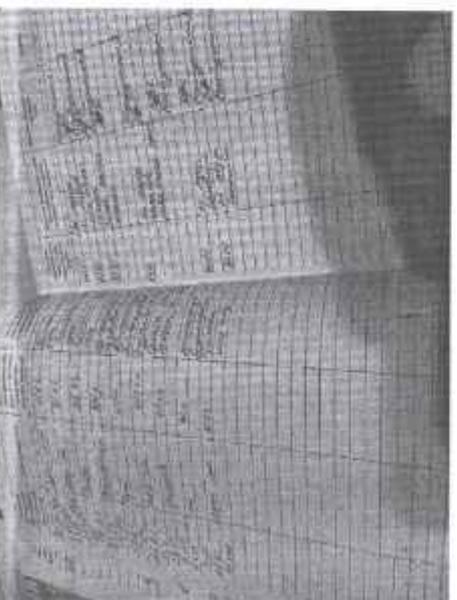
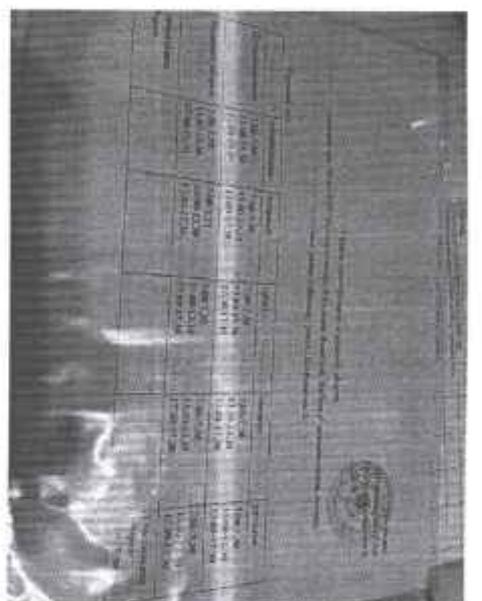
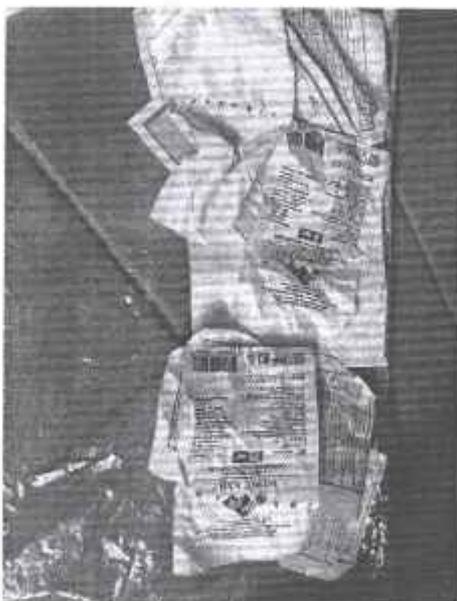
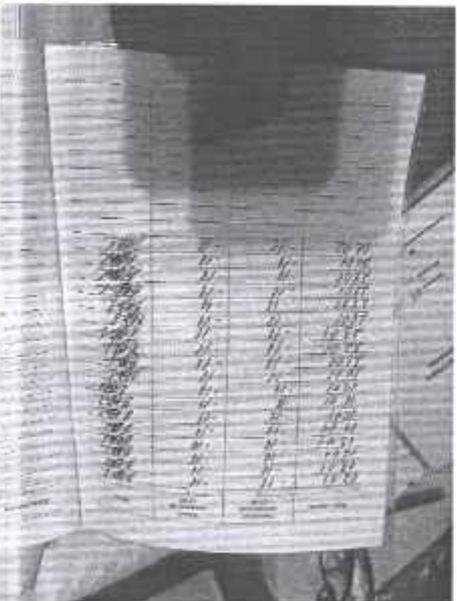
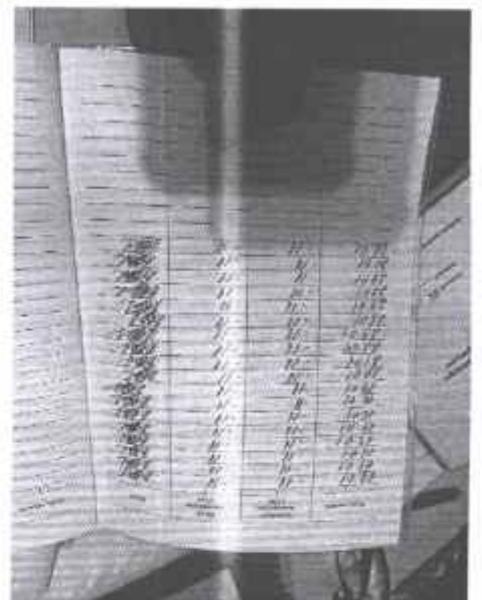
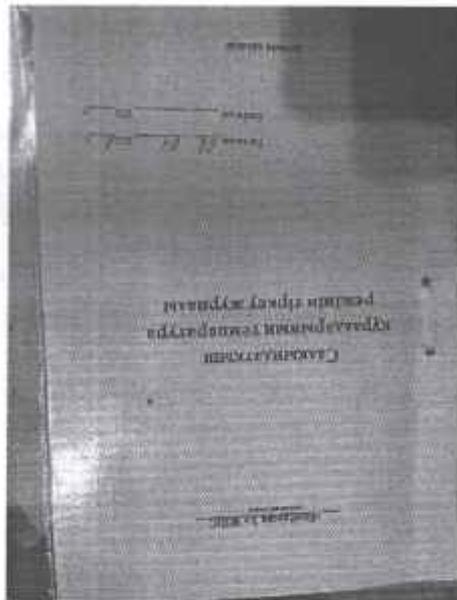
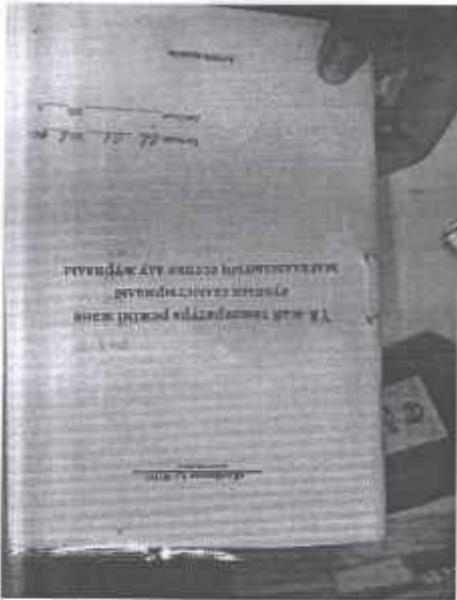
№	Түр	Өлчөмү	Температура	Түр	Өлчөмү	Температура
1	...	...	...	...	...	...
2	...	...	...	...	...	...
3	...	...	...	...	...	...
4	...	...	...	...	...	...
5	...	...	...	...	...	...
6	...	...	...	...	...	...
7	...	...	...	...	...	...
8	...	...	...	...	...	...
9	...	...	...	...	...	...
10	...	...	...	...	...	...
11	...	...	...	...	...	...
12	...	...	...	...	...	...
13	...	...	...	...	...	...
14	...	...	...	...	...	...
15	...	...	...	...	...	...
16	...	...	...	...	...	...
17	...	...	...	...	...	...
18	...	...	...	...	...	...
19	...	...	...	...	...	...
20	...	...	...	...	...	...

Салындагы күйүм күрмөлөрүнүн температура режimini түрүсү журналы

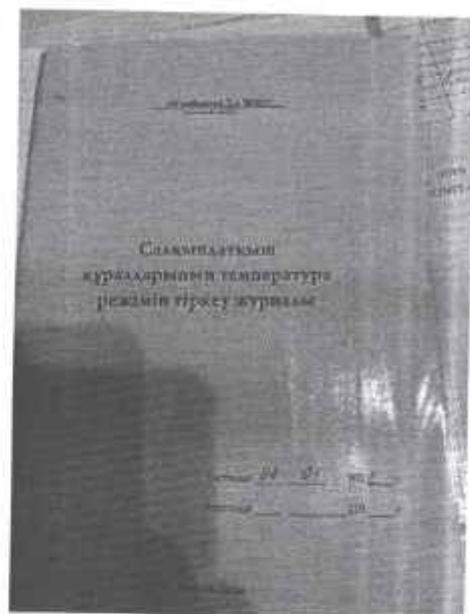
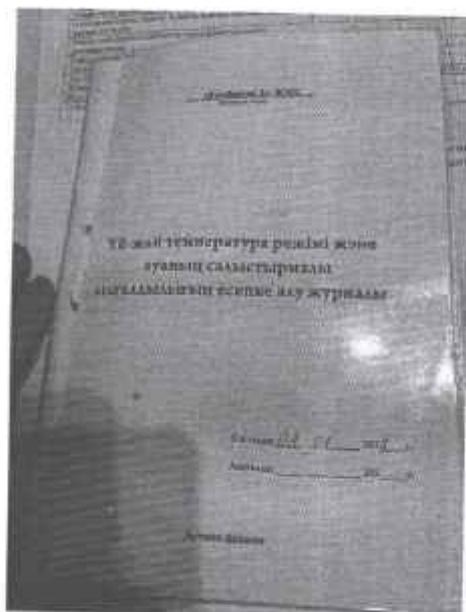
Салындагы күйүм күрмөлөрүнүн температура режimini түрүсү журналы

№	Түр	Өлчөмү	Температура	Түр	Өлчөмү	Температура
1	...	...	...	...	...	...
2	...	...	...	...	...	...
3	...	...	...	...	...	...
4	...	...	...	...	...	...
5	...	...	...	...	...	...
6	...	...	...	...	...	...
7	...	...	...	...	...	...
8	...	...	...	...	...	...
9	...	...	...	...	...	...
10	...	...	...	...	...	...
11	...	...	...	...	...	...
12	...	...	...	...	...	...
13	...	...	...	...	...	...
14	...	...	...	...	...	...
15	...	...	...	...	...	...
16	...	...	...	...	...	...
17	...	...	...	...	...	...
18	...	...	...	...	...	...
19	...	...	...	...	...	...
20	...	...	...	...	...	...

Салындагы күйүм күрмөлөрүнүн температура режimini түрүсү журналы







**Тексеру АКТІСІ-не қосымша**

Күні 02.02.2025 жыл

№: 8

Білім беру ұйымының атауы: Астана қаласы Ж.Жабаев атындағы №4 мектеп-гимназия

Комиссия құрамы:

[Signature] А.Рамазанова  
[Signature] М.Искакова  
[Signature] Ата-ана Д.Есова  
[Signature] Ф.Тулеген  
[Signature] К.Кусаинова

**Келесі көрсеткіштер бойынша асхана жұмысын бақылау**

Көрсеткіш	Қажет етеді	Сәйкес	Сәйкес емес	Ескерту
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы				
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу және түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс тәртібін сақтау		✓		
Сынып бойынша тамақтану және тамақтану кестелері арасындағы аралықтарды сақтау		✓		
Тегін мәзір үшін бекітілген прејскуранттың болуы		✓		
Су ішу режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
1 порцияның салмағын бақылау		✓		
Қызмет көрсету желісі (алюминий ыдыстарда салқындатуға тыйым салынады)		✓		
Таратқыштардың жағдайы (дымқылдарды пайдалануға тыйым салынады)		✓		
Ас құралдарын дұрыс сақтау		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдердің болуы, өндіру, сату және пайдалану		✓		
Салқындатылған құс өнімдерін пайдалану		✓		
Азық-түлікке жатпайтын тауарлардың сатылуы		✓		
Орындар саны		✓		
<b>Тамақтануды ұйымдастыру</b>				
Дайындалған сәттен бастап тағамдарды ұсыну уақыты		✓		
Дайындалған сәттен бастап тағамдарды ұсыну уақыты		✓		
Қол жууға арналған раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Бір реттік немесе электрлік сүлгілердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы		✓		
Үстелді өңдеуге (сүртуге) арналған құралдар		✓		

Ыдыс-аяқтың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитарлық жағдайы		✓		
Тазалау жабдықтары (таңбалау)		✓		
Азық-түлік блогының жай-күйі				
«Ыдыстарды жуу ережелері» нұсқауларының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		✓		
Желдету жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		✓		
Асхананы жууға, өңдеуге, сақтауға және бөлек ас үй ыдыстарына арналған жағдайлардың болуы		✓		
Жуғыш заттардың болуы		✓		
Сақтау шарттары және жуғыш заттарды таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған контейнерлердің болуы		✓		
<b>Тағамдарды сақтау шарттары</b>				
Жарма, макарон өнімдерін паллеттерде, стеллаждарда сақтау		✓		
Температура мен ылғалдылық жағдайын сақтау		✓		
Азық-түлік өнімдерінде жарамдылық мерзімінің болуы		✓		
Қойманың санитарлық жағдайы		✓		
<b>Холодильниктер, мұздатқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдықтың мақсатты пайдаланылуын таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдықтардың санитарлық жағдайы		✓		
Тәуліктік үлгілерді сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет өнімдерінің бөлімі, санитардық жағдайы, дұрыс сақталуы		✓		
Көкөніс-жеміс өнімдерінің бөлімі, санитардық жағдайы, дұрыс сақталуы		✓		
Ұн өнімдерінің бөлімі, санитарлық жағдайы, дұрыс сақталуы		✓		
Нан өнімдерінің бөлімі, 1 пайыздық сірке қышқылының болуы, сөрелерді сүрту үшін.		✓		
Нан үгінділерін жинақтайтын щетканың міндетті түрде болуы		✓		
Ас әзірлейтін бөлім, жабдықтардың қалыпты жұмыс жасауы, санитарлық жағдайы		✓		
Жұмыртқа өнімдерінің бөлігі, сақтау мен тұтыну куәлігінің болуы, оны сақтау жағдайы, жұмыртқа жууға арналған құралдары		✓		
Бактерицидтік лампаның болуы		✓		
<b>Буфет</b>				
Прайт листтің болуы, бағалармен		✓		
Әр өнімнің баларының көрсетілуі		✓		
Сақтау шаралары мен санитарлық жағдайы		✓		
<b>Құжаттар</b>				

Азық-түлік жеткізушілерімен келісім-шарттар		✓		
Автотранспортқа рұқсат құжаты (өнімді тасымалдауға рұқсат етілген)		✓		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік сертификаттарының декларациясы		✓		
Қабылданған өнімдердің жарамдылық мерзімі		✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдерін қабылдау журналы		✓		
Жеке медициналық құжаттардың болуы		✓		
Жалпы тазалау журналы		✓		
Тоңазытқыш температурасы журналы		✓		

Қызмет көрсетуші Намбергалина Б.Д. (егер тамақтандыруды көрсетілетін қызметті беруші ұйымдастырса) тамақтандыруды жауапты тұлға тексеру актісімен таныстым Б.Д.