

Комиссияның қолдары:

Р.К. Муканова



Л.Д. Ахметова



Ш.М. Абдраимова



Б. Қуатхан



А.М. Кенжеханова



А.Өзбек



А.Н. Рахметова



Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және /немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты _____ (қолы)

қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы				
Толық тазалау жүргізу журналы			+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			+	
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы			+	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы			+	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының 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			+	
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: 24.10.2015ж тексеру нәтижесінде асхана тазаланып

тамаққа сай. Өндірістік құралдарды дор, таңбаланған, дайын тамақпенгі ұзын, түсі, санына таңбаланған сай.

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 фабрикааттардың 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				+		

Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+	
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			+	
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы			+	
Санитарлық жағдайы			+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі			+	
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке 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 өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			+	
Жұмыртқа жууға арналған құрал			+	
Бактерицидті шамның болуы			+	
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			+	

сыйымдылықтарда сақтау					
Қоймалардың санитарлық жағдайы					+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					+
Тоңазытқыштар					
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау					+
Термометрлердің болуы					+
Тауар 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 цехы					
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					+

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: -«лас» асхана ыдыстарын жинау; -жуу және өңдеу процесі; -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		+		

Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті			+	
Технологиялық картаға сәйкестігі			+	
10 порцияны бақылап өлшеу			+	
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			45 орын	
Қол жуатын раковиналардың саны			2 раковина	
Сабынның болуы			+	
Кептіргіштердің болуы			2 раковина	
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 (танбалау, жеке сақтау орны)			+	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы			+	
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы			+	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы			+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы			+	

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі
«Қаражар ауылының ЖОББМ»КММ
2025-2026 оқу жылы

Күні 24.10.2025ж

Білім беру ұйымы: «Қаражар ауылының ЖОББМ»КММ
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ИП «Галиева Ж.Н»
Мынадай құрамдағы комиссия: Комиссия төрайымы: Ж.К. Кузембаева
Комиссия мүшелері: Б. Қуатхан
Ата-аналар комитеті: Ш.М. Абдраимова
 Л.Д. Ахметова,
 Р.К. Муканова

Кәсіподақ ұйымының төрайымы: А.М Кенжеханова
Мектеп медбикесі: А. Өзбек
Әлеуметтік педагог: А.Н. Рахметова
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		ISC17MK265VWF 00108598		
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		+		