

Бекітемін:

Мектеп директоры



А.У.Сарсенгалиев

АКТ

11.04.2025ж

Біз төмендегі комиссия мүшелері бастауыш сыныптары бойынша оқу ісі меңгерушісі А.Мұхамбетова, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;Ж.Ахметова , әлеуметтік педогог Г.Агманова, Қамқоршылық кеңесінің төрайымы Б.Малекенова , Мектеп медбикесі К.Нәбішева болып балалар тамақтанатын асханада тексеру жұмыстары жүргізілді.

Тексеру барысында мектеп асханасының ас әзірлеу блогының тазалығы, ас әзірлейтін ыдыстары,тамақтың сапасы, тоңазытқыштың тазалығы,шикі өнімдерді сақтайтын қойма тексерілді. Ас мәзірінің нормаға сәйкес дайындалуы дайын тамақтың коллориясын,таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары тексерілді.

2-Апта 5-күн Ас мәзірі

Тағам атаулары	Тағамның шығуы			Тағам құрамы
	7-10	11-14	15-18	
Бұршақ сорпасы	200	220	250	Сиыр еті
				Картоп
				Пияз
				Сары май
				Сәбіз
				Бұршақ
				Тұз
Көмеш	60	70	80	Сүзбе Қант Ванилин Сары май Жұмыртқа Ұнтақ жармасы
Қант және лимон қосылған шәй	200	200	200	Шәй Қант Лимон
Ақ бидай наны Қара бидай наны	20	35	40	Нан

Комиссия мүшелерінің шешімі:

Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар және асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған. Тамақтар арнайы ыдыста сақталған. Асхана іші таза.

Комиссия мүшелері

Оқу ісінің меңгерушісі:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Мектеп медбикесі:

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы:

Әлеуметтік педогог:



А.Мұхамбетова



Ж.Ахметова



К.Нәбішева



Б.Малекенова



Г.Агманова

Азық-түлік сапасын бақылау туралы жадынама

Барған күні: 11.04.2025 жж

Білім беру ұйымының атауы: Мензайрек негізгі мектебі

Білім беру ұйымының басшысы: Серсенгаиев. А. Ұ.

Құрамында топ мүшелері (лауазымды көрсететін аты-жөні): 5

А. Серсенгаиев - мектеп директоры

А. Мухамбетова - директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары

Ә. Ахметова - директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Б. Ахметова - Ақылмендік көрсеткіші

Б. Мамбетова - Қызылорда облысының білім жетекшісі

Қызмет көрсетуші (бар болса): _____

Білім беру ұйымының контингенті (тұлғалары): 253

1-4 сыныптардағы оқушылар саны: 141

Санаты бойынша 5-9 сынып оқушыларының саны: 15

№	Көрсеткіш	Сәйкес (қол жетімді)	Сәйкесемес (қол жетімсіз)	Ескерту
1	№, асхана (тамақтандыру бөлімшесі) қызметі туралы санитарлық-эпидемиологиялық есеп беру күні	+		
2	Асхананың жұмыс уақытының болуы	+		
3	Балалардың тамақтануы үшін жағдай жасау (раковиналардың, кептіргіштердің болуы және жағдайы, сабынның болуы және т.б.) (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің № ҚР ДСМ-16 «Санитариялық және санитарлық-гигиеналық ережелерді бекіту туралы» бұйрығы. қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын эпидемиологиялық талаптар»)	+		
4	Оқушылардың ауызсу режимін сақтауы, ішу режимін ұйымдастыруға жауапты тұлғаның болуы – оқу нысаны басшысының бұйрығы (салқындатқыштардың – бір реттік стакандардың, фонтандардың, стакандары бар қайнаған судың графиндерінің болуы – оны			

	сақтау шартымен үш сағаттан аспайтын мерзімге) («Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің № 76 ДСМ бұйрығы)			
5	Ата-аналардың шағымдары мен ұсыныстарын есепке алу кітабы (шағымдар мен қабылданған шараларды бақылау)	+		
6	Асхана мен тамақтандыру бөлімшесінде бейнекамера мен бейнебақылау мониторингінің болуы	+		
7	Оқушылардың тамақтану кестесінің болуы (асханаға ұйымдастырылған баруды қамтамасыз ету)	+		
8	Асханада мекеме басшысы бекіткен күнделікті ас мәзірінің болуы («Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің бұйрығы)	+		
9	Буфет өнімдерінің түрлері білім беру органымен бекітілген	+		
10	Қабылдамау комиссиясын құру туралы бұйрықтың болуы, қабылдамау комиссиясының құрамы	+		
11	Скринингтік комиссияның оқу жылына арналған жұмыс жоспарының болуы	+		
12	Қабылдамау комиссиясының жұмысы үшін тиісті құжаттаманың болуы (актілер, өтініштер, хат-хабарлар және т.б.)	+		
13	Дайын тағамның бар-жоғын көрсететін перспективалық мәзірдің болуы (білім бөлімі бекіткен перспективалық мәзір)	+		
14	Болашақ мәзірдің күнделікті мәзірге сәйкестігі (барған күні)	+		
15	Нақты диетаның (барған күні) күнделікті, перспективалық мәзірге сәйкестігі	+		
16	Асханасы жоқ мектептерде дайын тағамның шығуын көрсететін фуршет мәзірінің болуы	—		

	(білім бөлімі бекіткен фуршет мәзірі)			
17	Асханасы жоқ мектептерде қоғамдық тамақтандыру қызметінің (тасымалдаудың) болуы (оқу бөлімі бекіткен перспективалық немесе фуршет мәзірі)	—		
18	Балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау және тамақтану мәдениетін дамыту бойынша іс-шаралар өткізу	+		
19	Мектептің интернет-ресурсында «Мектеп тағамдары» айдарымен тағамдардың фотосуреттері, жоспарлары, қабылдамау комиссиясының актілері бар мәзірді жүйелі түрде орналастыру (№ 598 бұйрықтың тамақтандыру ережелерінің талаптарын сақтау)	+		
20	Шикізат пен дайын өнімдерді қабылдамау журналдарының болуы	+		
21	Ыдыс-аяқтарға қойылатын талаптарға сәйкестігі («Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің бұйрығының 37-тармағы), деформацияланған ыдыс-аяқты, алюминий ас құралдарын, пластмассадан жасалған кесу тақталарын және жарықтары мен механикалық зақымдалуы бар престелген фанераға жол берілмейді)	+		
22	Тәуліктік үлгілерге қойылатын талаптарды сақтау (Тәуліктік үлгілер арнайы тоңазытқыш жабдықта немесе тоңазытқыш жабдықтың арнайы бөлінген аймағында +2 °C-тан +6 °C температурасында кемінде 48 сағат сақталады,)	+		
23	Тауарлар аймағына сәйкестік	+		
24	Жабдық пен мүкәммалды таңбалау	+		
25	Персоналдың Конкурстық құжаттамада көрсетілгендерге сәйкестігі	+		
26	Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының, қоғамдық тамақтандыру бөлімінің жұмысшыларын тексеру нәтижелері	+		

	туралы журналдың болуы			
27	Арнайы киімдерге қойылатын талаптарды сақтау («Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» ҚР ДСМ № 16 бұйрығы. жеке және арнайы киімдер мен аяқ киімдерді бөлек сақтау)			
28	Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің саны, (адамдар): (2020 жылғы шілдеден бастап жасалған шарттарға катысты 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығының 22-тармағы) Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларының талаптарын сақтау			

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Мектеп асханасының тазалығын таза
машына сей. бірік сектордың тазалығы
азық-түшкілердің тазалығын мерзімі
пайдалануға сей. берілетін асхананың тазалығын
дәлелдейді.
Берілетін ас мұзды бейнесіне дейді.

Мектеп директоры:

Оқу ісінің меңгерушісі:

Тәрби ісі жөніндегі орынбасары:

Әлеуметтік педагог:

Қамқоршылық кеңесінің мүшесі:

А.У. Саренгалиев

А.Ж. Мухамбетова

Ж.Ж. Ахметова

Г.М. Агманова

М.Малекенова

**Талғайран негізгі мектебі бойынша тамақтануды
бақылау және мониторинг жүргізу комиссиясының
актісі**

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 31 қазан 2018 жылғы
№598 бұйрығына сәйкес мектеп жанынан құрылған тамақтануды бақылау
және мониторинг жүргізу комиссиясы төмендегі тізбе бойынша мектеп
асханасына бақылау жүргізді.

№ 8

Күні: 11.04.2022 жж

р/с	Асхана жұмысына мониторинг жасау бойынша тізбек	Жұмыс сапасын бағалау	Ескертулер
1	СЭС қорытындысы	+	
2	Дезинфекция жасалуы	+	
3	Аспаздардың санитарлық- медициналық тексеруден өтуі	+	
4	Асхана қызметкерінің іріңді ауруларын тексеру журналы	+	
5	«С» витаминдеу журналы	+	
6	Тоңазытқыш пен мұздатқыш жұмысы	+	
7	Азық- түлік сертификаттарының жарамдылығы	+	
8	Асхана тазалығы	+	
9	Азық –түлік өнімдерінің жеткізілуі	+	
10	Аспазшылардың арнайы киіммен тамтылуы	+	
11	Эл. пешінің жұмысы	+	
12	Еден жуу құралдарымен қамтылуы	+	
13	Ыдыс жуу сұйықтығымен қамтамасыз етілуі	+	
14	Кварц шамының жұмысы және журналдың толтырылуы	+	
15	Бракераж журналының уақытылы толтырылуы	+	
16	Тамақ ішетін оқушылардың арақашықтығының сақталуы	+	
17	Күнделікті ас мәзірі бойынша тамақтың берілуі	+	
18	Тамақтың бір тәуліктік сынамасының болуы, сақталуы	+	
19	4 апталық перспективалық ас мәзірінің күнделікті ас мәзіріне сәйкестігі	+	
20	Тамақтың құнарлығы (калория)	+	

21	Оқушылардың тамақты уақтылы ішуі	†	
----	----------------------------------	---	--

Тексеру нәтижесінің қорытындысы:

Асхана іші таза мененца сай. Мазем сақтайтмы. қойма моңамақтандырып өдіс сайфайтмы сөресер бар. аманлы өдіс оқулар мененца сай. Мейін оқулар тамақ оқушыларға тиісін ас мазірі байланыс беріліп отыр.

Кәсіпкер, аспаз: таныстым Миял (қолы) Мамбетаев А.

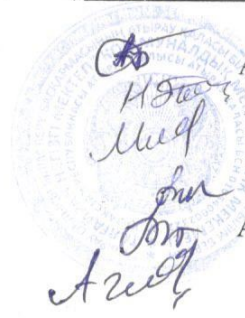
Комиссия төрағасы: мектеп директоры

Мектеп медбикесі

Қамқоршылық кеңестің төрайымы

Бракераж комиссия мүшесі

Әлеуметтік педагог



Мектептегі тамақты ұйымдастыруды бақылауға арналған бақылау парағы

Жалпы білім беретін Талғайран негізгі мектеп КММ, ЖК «Мамбетов»

(мектептің, тамақтандыру бөлімшесінің жалға алушысының атауы)

Тексеру күні: 11.04.2021 жыл

1.	Мектептегі тамақтандыруға қойылатын жалпы талаптар	Аяқтау белгісі	
		Сәйкес	Сәйкес келмейді
1	2	3	4
1.1	Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің санитарлық жағдайы		
1.2	Талапқа сай материалдық-техникалық жабдықталуы		
1.3	Оқушыларды тамақтандыруға жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу		
1.4	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминизация журналы, тағам сапасын органолептикалық бағалау журналы, дайын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы)		
1.5	Оқушылардың ішу режимін ұйымдастыру (тұрақты ауыз су бұрқақтарын, су ағызатын құрылғыларды орнату, оралған ауыз суды беру немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)		
2.	Мектептің тамақтандыру бөлімшесінің жұмысын талдау		
2.1	Жобалық қуаттылыққа сәйкестігі (қанша орын және нақты қанша тамақ берілгені, қанша ауысым, ауысымдағы бала саны бойынша есептелген)		
2.2	Сумен жабдықтау, су бұру, жылыту, жарықтандыру, желдету жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		
2.3	Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйесімен жабдықталған		
2.4	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлерінің арнайы киімінің болуы және оларды сақтау тәртібінің сақталуы		
2.5	Қоғамдық тамақтандыру бөлімшесінің қызметкерлерінде медициналық тексеруден өткендігі туралы белгісі бар медициналық кітапшасы бар.		
2.6	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлері арасында іріңді тері аурулары, іріңді кесу, күйік, сыдырма жоқ.		
2.7	Студенттердің тамақ ішер алдында жеке бас гигиенасы ережелерін сақтауы, қағаз сүлгілердің немесе электр сүлгілердің болуы және қолданылуы; сұйық сабынның болуы		
2.8	Бактерицидтік препараттардың болуы және қолданылуы тамақтандыру аймағында жабық типті сәулелендіргіштер		
2.9	Тазалау кестесінің болуы және сақталуы, соның ішінде жалпы тазалау		
2.10	Жұғыш және дезинфекциялау құралдарының қорының болуы, дезинфекциялау құралдарының сақталуы. режимі, дезинфекциялық затты сақтау. қорлар		

2.11	Тазалау жабдыктарының болуы, оның таңбалануы		
2.12	ақпараттық-ағарту жұмысы (салауатты тамактану ережелері туралы ақпаратты пайдалану, салауатты өмір салтын насихаттау)		
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования		
2.14	Азық-түлік қоймасының тауарлық жақындығын сақтау		
3.	Мектеп мәзірін талдау		
3.1	Балалардың әрбір жас тобы үшін бекітілген екі апталық мәзірдің болуы (1–4 сыныптар, 5–9 сыныптар, 10–11 сыныптар үшін)		
3.2	Бекітілген күнделікті мәзірдің болуы, тағамдардың көлемі және аспаздық өнімдердің атаулары туралы ақпараттың болуы, барлығына қолжетімділігі (ол асханада ілінеді ме), бекітілген ас мәзірінің PPRC сәйкес нақты және тағамдық нормаларға сәйкестігі № 320 12.03.12.		
3.3	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн және екі жақын күн ішінде бірдей тағамдардың қайталанбауы		
3.6	Порцияның нақты салмағы мәзірге сәйкес оның нормасына сәйкес келеді		
4.	Мектептердегі тамақ сапасы		
4.1	Жалған өнімдер мен өнеркәсіптік емес өнімдер анықталды		
4.2	Тағамдардың жарамдылық мерзімін бұзу		
4.3	Тамақ өнімдерін сақтау шарттарын бұзу		
4.4	ілеспе құжаттардың, өнімнің (тауардың) сәйкестігін бағалау (растау) туралы, олардың стандарттау құжаттарының талаптарына сәйкес қауіпсіздігін растайтын құжаттардың (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялық құжат) болмауы.		
4.5	Ұсынылатын тағамдардың температуралық жағдайын сақтау		
5.	Мектептің ресми сайтындағы «Ыстық тамақ» бөлімін толтыру		
5.1	Нормативтік актілер мен адистемелик құжаттар, Тамақтандыруға қоятын талапты белгілеу		
5.2	Тамақтандырушы туралы ақпарат		
5.3	Оқушылардың тамактануы (кесте)		
5.4	Жауапты тұлғаның байланыс ақпараты тамақтандыруға арналған оқу орны		
5.5	Үлгі мәзір		
5.6	Күнделікті мәзір (нақты)		
5.7	Жаңалықтар туралы ақпарат (хабарландырулар)		
5.8	Білім басқармасының сенім телефоны ҚР мектеп оқушыларын тамақтандыру мәселелері бойынша:		
6.	Анықталған бұзушылықтар:		

Тексеріске қатысқандар :

А. Сарсенғалиев – мектеп директоры, комиссия төрағасы
А. Мұхамбетова – оқу ісі жөніндегі орынбасары
Ж. Ахметова- директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
Г. Агманова – әлеуметтік педагог
Г. Малекенова- қамқоршылық кеңесінің төрайымы
Қ. Нәбішева- мектеп медбикесі

Комиссия мүшелерінің шешімі: Асхана мен тамақ ішетін орын, тағам сақтайтын қойма, тоназытқыштар, ыдыс сақтайтын сөрелер, жалпы ыдыс-аяқтар санитарлық талаптарға сай екені анықталды. Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар мен асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған. Тағамдардың беттері жабық, таза ыдыста.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 11.04 2020 жыл

№ 8

Білім беру ұйымы: Талғайран негізгі мектеп КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ЖК «Мамбетов»

Мынадай құрамдағы комиссия:

- А. Сарсенғалиев – мектеп директоры, комиссия төрағасы
- А. Мұхамбетова – оқу ісі жөніндегі орынбасары
- Ж. Ахметова – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
- Г. Агманова – әлеуметтік педагог
- Г. Малекенова – қамқоршылық кеңесінің төрайымы
- Қ. Нәбішева – мектеп медбикесі

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		+		
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

жоқ

Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы

жоқ

Тамақ ішуді ұйымдастыру

Отыратын орындар саны

40

Қол жуатын раковиналардың саны

1

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)

+

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

+

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 сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының максаты 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		ЖОҚ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		ЖОҚ		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		ЖОҚ		
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		ЖОҚ		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетқаның болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		ЖОҚ		
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		жоқ		
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)				
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		+		

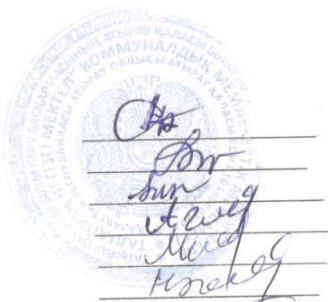
органолептикалық бағалау журналы				
01.09.2024ж. – 25.05.2025ж ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалаужүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың 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		Сәйкес келеді		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхана мен тамақ ішетін орын, тағам сақтайтын қойма,тоңазытқыштар, ыдыс сақтайтын сөрелер, жалпы ыдыс-аяқтар санитарлық талаптарға сай екені анықталды.Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар мен асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған. Тағамдардың беттері жабық, таза ыдыста.

Комиссияның қолдары:

А.У.Саренғалиев
А.Ж.Мұхамбетова
Ж.Ж.Ахметова
Г.М.Агманова
Б.Малекенова
Қ.Нәбішева



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

Мамбетов.А

Мамбетов.А (қолы)

