

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні 24.12.2025ж

Білім беру ұйымының атауы: Дарынды балаларға арналған С.Сейфуллин атындағы №11 облыстық мамандандырылған мектеп-лицей-интернаты

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы:

Мектеп директоры Ш.М.Зулкашева

Комиссия мүшелері:

2. ДТДЖО: Э.Н.Мырзашева

3. Ата-аналар комитетінің төрайымы Л.Т.Ақкерей

4. Әлеуметтік педагог: Б.С.Төлеген

5. Ем-дәм медбике: К.К.Кенесарина

6. Интернат меңгерушісі: А.С.Мурзабаева

7. Асхана меңгерушісі: С.Б.Мукатова

**Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді**

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		✓			
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы					
<b>1. Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>					
Отыратын орындар саны	150				
Қол жуатын раковиналардың саны	6				
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)		✓			
<b>2. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>					
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓			
Ыстық және суық сумен жабықтау 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		✓		
<b>3.Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидро метрдің 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				
<b>4.Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқышжабдығыныңсанитарлықжағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
<b>5.Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					
<b>6.Көкөніс цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					
<b>7.Ұн цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы					
<b>8.Нан цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы			✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы					
<b>9.Пісіру цехы</b>					
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			✓		
<b>10.Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>					
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы			✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары			✓		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			✓		



