

|                                                                                                             |  |  |  |         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|---------|--|
| касиеті                                                                                                     |  |  |  |         |  |
| 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 дөрумендендіру                                                                                      |  |  |  | +       |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                          |  |  |  | жоқ     |  |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы                                                           |  |  |  | жоқ     |  |
| Тамақ ішуді ұйымдастыру                                                                                     |  |  |  |         |  |
| Отыратын орындар саны                                                                                       |  |  |  | 45 орын |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны                                                                              |  |  |  | 2 дана  |  |
| Сабынның болуы                                                                                              |  |  |  | +       |  |
| Кептіргіштердің болуы                                                                                       |  |  |  | 2 дана  |  |
| 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                                                                    |  | + |  |  |
| <b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>                                                    |  |   |  |  |
| <b>Қоймалар</b>                                                                             |  |   |  |  |
| 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 |  |  |  | + |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар</b>                                                               |  |  |  |   |  |  |
| 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                                |  |  |  | + |  |  |
| <b>Ет цехы</b>                                                                     |  |  |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  |  |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                 |  |  |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | + |  |  |
| <b>Көкөніс цехы</b>                                                                |  |  |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  |  |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                 |  |  |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | + |  |  |
| <b>Ұн цехы</b>                                                                     |  |  |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  |  |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                 |  |  |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | + |  |  |
| <b>Нан цехы</b>                                                                    |  |  |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  |  |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                 |  |  |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | + |  |  |



|                                                                                                                            |  |  |  |   |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|---|--|
| 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 тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың 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 колмен 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                                                                      |  |  | +   |  |  |
| <b>Құжаттар</b>                                                                                                                                         |  |  |     |  |  |
| Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар                                                                                                        |  |  | +   |  |  |
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)                                                                                     |  |  | +   |  |  |
| Сертификациялар, 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, ірінді аурулардың және жаралардың болуы                                                                     |  |  | шек |  |  |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері                                                                                          |  |  | +   |  |  |



**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**  
**«Қаражар ауылының ЖОББМ»КММ**  
**2024-2025 оқу жылы**

**Күні** 20.05.2025ж

**Білім беру ұйымы:** «Қаражар ауылының ЖОББМ»КММ  
**Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ИП «Галиева Ж.Н»**  
**Мынадай құрамдағы комиссия:** Комиссия төрағасы: Б.Б. Туяков  
**Комиссия мүшелері:** ТІЖО Б. Қуатхан  
**Ата-аналар комитеті:** Ш.М. Абдраимова  
**Л.Д. Ахметова, Р.К. Муканова**  
**Кәсіподақ ұйымының төрайымы:** А.М Кенжеханова  
**Мектеп медбикесі:** А.Т.Дүйсен  
**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 |               | КС17НК265WFO0108598               |                 |         |
| Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары                                 |               | ақта сайон азық-түлік әкелінгенді |                 |         |
| 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                                                                  |               | +                                 |                 |         |



|                                                                                                                         |  |  |  |   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|---|--|
| 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 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                                                                                                    |  |  |  | + |  |
| <b>Жиыны</b>                                                                                                            |  |  |  |   |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: 20.05.2015ж тексеру нәтижесінде асхана тазалығы тамаққа сай, өңдейтін құралдары бар, таңбаланған. Дайын тамақтың дәмі, түсі, тұз, сәтіндігі тамаққа сай. Мұрындар тексерілді. тамаққа сай.



Комиссияның қолдары:

Р.К. Муканова



Л.Д. Ахметова



Ш.М. Абдраимова



Б. Қуатхан



А.М. Кенжеханова



А.Т. Дүйсен



А.Н. Рахметова



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