



«№112 жалпы білім беретін мектебі» КММ директоры Жаңақалиев К.
«3.10.2025 ж.»

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 3.10.25

№ 3

Білім беру ұйымы №112 мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Бутабаева М.С. Мухомедова С.Д.
Комашова И.О. Қабдолова Б.Д.
Анбергенова А.

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		бар		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		әлсіз		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		сақталмаған		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		сақталмаған		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		бар		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		ұстамаған		
Дайын өнімнің сапасы		сақталмаған		
Бақылаудағы тағамның болуы		қойылмаған		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		әлсіз		
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)		өлеңде жат		пайдаланылмайды
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		дұрыс		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		тиімі болмайды		жәтпес
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		сәтінше
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		100-200		
Қол жуатын раковиналардың саны		11 + 0		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштердің болуы		бар		
Жиһаздың жағдайы		жоқ		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		

Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		неетіс еі кітсі		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		бар		
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		таңбалама		
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 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		мәңгер		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		мәңгер		
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		✓		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		мәңгер		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		бар		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		мәңгер		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		бар		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		мәңгер		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		бар		
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 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		✓		

