

**Астана қаласы әкімдігінің «№3 арнайы мектеп» КММ мектеп асханасын
тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі
№ 16 ТЕКСЕРУ АКТІСІ.**

« 23 » « 04 » « 2026 » жыл

Комиссия төрайымы: Мектеп директоры: Г.Т. Абдигалиева

Комиссия мүшелері: Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Л.Н. Айтуарова
Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: Э.А. Абишева.
Ата-аналар комитетінің төрайымы: Г.Б. Оралова
Дәрігер-педиатр: А.А. Темиршина
тәрбиеші: А.Т.Дәуітбек

Білім беру ұйымы _____

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) _____

Асхананың (ас блогының) мынадай өлшемшарттар бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмей ді	Еск ерт пе
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		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Тыйым салынған тағамның болуы		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	✓			
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Қол жуатын раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Асхананың санитариялық жағдайы	✓			
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		✓		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				

Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы	✓			
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, танбаланған ыдыстарда) сақтау		✓		
Қоймалардың санитариялық жағдайы		✓		
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы танбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау	✓			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	✓			
Жабдықтар мен инвентарларды танбалау		✓		
Санитариялық жағдайы		✓		
Нан цехы				
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитариялық жағдайы	✓			
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен инвентарларды танбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Санитариялық жай-күй		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары	✓			
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	✓			
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Тыым салынған өнімдердің болуы		✓		
Бактерицидті шам		✓		
Механикалық желдету				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		✓		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілесіне құжаттары		✓		
Келіп түскен өнімдердің сапалығы нормаларға сәйкестігі		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы	✓			
Жұмыс орнында медициналық қарап-				

тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		✓		
С-дәрумендеу журналы		✓		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің органолептикалық сапасын бағалау журналы		✓		
Күрделі жинау жүргізу журналы	✓			
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	✓			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	✓			
Тұрмыстық бөлме				
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафын болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафын болуы		✓		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
Дәретхана		✓		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңдалуының болуы		✓		
Жинау инвентары сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	✓			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	✓			
Москіт торының болуы		✓		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Асхана ишмерлері мақалға
сәй, малар емілген
жасаларға
сәйкестен

Комиссияның қолдары:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Комиссия төрайымы: Г.Т. Абдигалиева

Комиссия мүшелері:

Л.Н. Айтуарова

Э.А. Абишева

Г.Б. Оралова

А.А. Темиршина

А.Т. Дәуітбек

Тамақтану жөніндегі комиссия әктісімен таныстым.

Асхана меңгерушісі Саттарғазиева Н.К.
Сәй - (қолы)



тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		✓		
С-дәрумендеу журналы		✓		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің органолептикалық сапасын бағалау журналы		✓		
Күрделі жинау жүргізу журналы	✓			
Тоназдықтардың температуралық режимін тіркеу журналы	✓			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	✓			
Тұрмыстық бөлме				
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы		✓		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
Дәретхана		✓		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңдалуының болуы		✓		
Жинау инвентары сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	✓			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	✓			
Москит торының болуы		✓		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Асхана, аспаздық бөлме, тамақхана
сай, малан, емілген
Аспаздарға
сәйкестендірілген

Комиссияның қолдары:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Комиссия төрайымы: Г.Т. Абдигалиева

Комиссия мүшелері:

Л.Н. Айтуарова

Э.А. Абишева

Г.Б. Оралова

А.А. Темиршина

А.Т. Дәуітбек

Тамақтану жөніндегі комиссия әктерімен таныстым.

Асхана меңгерушісі Саттарғазиева Н.К.
Сай (қолы)

