Астана қаласы әкімдігінің «№3 арнайы мектеп» КММ мектеп асханасын тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ 23 ТЕКСЕРУ АКТІСІ.

«6» «Қазан» 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 мүшесі: А.О.Миллер
Дәрігер-педиатр: А.А. Темиршина
тәрбиеші: А.Т.Дәуітбек

Білім беру ұйымы „№3 арнайы мектеп"
Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) „ИП. Камбарова"

Асхананың (ас блогына) мынадай өлшемшарттар бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
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		5		
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 жарамдылыгы		✓		
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, таңбаланған ыдыстарда) сақтау		✓		
Қоймалардың санитариялық жағдайы		✓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		✓		
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 таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Санитариялық жай-күй		✓		
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		✓		
Тиым 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 ілеспе құжаттары		✓		
Келіп түскен өнімдердің сапалығы нормаларға сәйкестігі		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың 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		✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрмыстық бөлме				
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
Дәретхана		✓		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының 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 жұмысы талапқа сай.
Тізімде көрсетілген құжаттар болды.

Комиссияның қолдары:

Комиссия мүшелерінің қолдары:
Комиссия төрайымы: Г.Т. Абдигалиева

Комиссия мүшелері:

Л.Н. Айтуарова
Э.А. Абишева.
А.О.Миллер
А.А. Темиршина
А.Т.Дәуітбек

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым.

Асхана меңгерушісі Сатпарханова
(қолы)