



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

31.08.2021 ж. № 49

**Нұра жалпы орта білім беру мектебінде
тамақтандыруды ұйымдастыру туралы**

«Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы және де, Шет ауданының білім бөлімінің 27.08.2021ж. №1/3-67 бұйрығына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. 2021 жылдың 2 қыркүйегінен бастап әлеуметтік тұрмыстық жағдайы аз қамтылған отбасылардың жанұясынан және 1-4 сынып оқушыларын, барлығы 90 оқушыға тегін ыстық тамақ берілсін. Тамақтың өз мәнінде берілуін қадағалау әлеуметтік педагог Жексенбаев С.М тапсырылсын.
2. Берілетін тамақтың сапасын, мерзімін, нормасын қадағалап алу және оқушылардың күнделікті тамақтану жағдайын қадағалау мектеп медбикесі А.Ж.Тусупбековаға міндеттелсін.
3. Мектеп асханасының санитарлық –гигиеналық талаптарға сәйкестігі, тамақтың әзірленуін аспазшы У.Туткушеваға міндетті екені ескертілсін
4. Бракераждық комиссия айына екі рет мектеп асханасында оқушылардың тамақтану жағдайын тексерсін және тексеру нәтижесінде акт толтырылсын.
5. Бракераждық комиссиясының құрамына міндетті түрде ата-аналар енгізілсін.
6. Ас блогы паспорты дайындалсын және бекітілсін.
7. Мектеп оқушылары қайнатылған немесе тазартылған сумен қамтамсыз етілсін.
8. Білім бөліміне айлық есептердің уақытында өткізіліуін қамтамсыз етілсін.
9. Тамақтану оқушыларына арналған МСЭББ пен келісілген, мектеп директорымен бекітілген ас мәзірін ұстансын.
10. Осы бұйрықтың орындалысын қадағалау ОІЖ орынбасары Г.Т.Тохметоваға жүктелсін.

Директор:



Д.И.Мусин



БҰЙРЫҚ

Нұра ауылы

31.08.2021 № 80

ПРИКАЗ

село Нура

**Нұра ЖББ мектебі бойынша
бракераждық комиссияның құрамы
туралы**

Мектептегі ыстық тамақ және буфеттік тағамдарға бақылау мен санитарлық гигиеналық нормаларды сақтау, сапалы тамақтану мәселесін ұйымдастыру мақсатында **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Бракераждық комиссия құрамы төмендегідей бекітілсін:

1. Төрағасы: Мусин Д.И - мектеп директоры
2. Комиссия мүшелері; Тусипбекова А - мектеп медбикесі
3. Тохметова Г.Т - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
4. Жексенбаев С. М - әлеуметтік педагог
5. Дәрімбаев А.З – қамқоршылық кеңестің төрағасы
6. Стамбекова Г – қамқоршылық кеңес мүшесі
7. Сейтжанова А - Ата-ана
8. Шамит А - Ата-ана

2. Тусипбекова Айжан мектептің медбикесіне күнделікті уақытында бракераждық журналды жүргізу, асханадағы астың сапасы мен ас әзірлейтін бөлменің тазалығын, мектеп асханасындағы санитарлық гигиеналық жағдайды, ас әзірлеуге қатысы бар адамдардың денсаулық деңгейін қадағалап отыру міндеттелсін.

3. Бракераждық комиссия мүшелеріне асханадағы санитарлық жағдайды және әр оқушыға кететін тамақтың құрамы мен мөлшерін бақылау міндеттелсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өз құзырыма қалдырамын

Мектеп директоры **Д.И. Мусин**



Бекітемін:

Нұра ЖББМ директоры

 Мусин Д.И

2021-2022 оқу жылына бракераж комиссиясының арналған жұмыс жоспары

№	Негізгі іс шаралар	Мерзімі	Жауаптылар
1	Тегін тамақтануға құқығы бар білім алушылардың контингентін анықтау. Тегін тамақтануға құқығы бар білім алушылардың тізімін қалыптастыру.	Қыркүйек Желтоқсан	Әлеуметтік педогог: Жексембаев С.
2	Мектеп асханасының санитарлық жағдайын бақылау.	Жыл ішінде	Медбике: Түсіпбекова А.
3	Білім алушылардың жеке гигиенасын бақылау.	Апта сайын	Медбике, сынып жетекшілер
4	Білім алушылардың тамақтану кестесін сақтау.	Тұрақты	Завхоз: Жанбырбаев М.
5	Тәрбиеленушілердің тамақтандыруды ұйымдастыру және олардың тамақтануын бақылау.	Жыл ішінде	Медбике: Түсіпбекова А.
6	Ыстық тамақ өнімдерінің дәмі туралы білім алушылардан сұрау.	Мамыр 7	Мектеп директоры: Мусин Д.
7	Дайын өнімді жеткізу кестесін сақтау, оларды сақтау және пайдалану мерзімдері.	Айына 2 рет	Завхоз: Жанбырбаев М. Аспазшы: Тутқушева Ү.
8	Мәзір рационының сәйкестігін тексеру бойынша бақылау.	Тұрақты	Бракераж комиссиясының мүшелері
9	Ас блогының және ас блогы қызметкерлерінің санитариялық жай-күйін бақылау.	Күн сайын	Медбике
10	Ішкі және ыстық өнімдердің сапасын бақылау.	Жыл ішінде	Медбике
11	Білім алушыларды тиімді тамақтандыру мәселелері бойынша ата-аналармен жұмысты бақылау.	Тәрбие жұмысының жоспары бойынша	Бракераж комиссиясының мүшелері

Педагогикалық кеңес отырысының

ХАТТАМАСЫ № 04

« 18 » 09 2021 ж.

Төрағасы: мектеп директоры Мусин Д И

Хатшы: Нұртаза Н.

Қатысқандар-35

Қатыспағандар-0

КҮН ТӘРТІБІ

Мектептегі көпбалалы азқамтылған әлеуметтік көмекті қажет ететін отбасынан шыққан балалардың тізімін құру. Тамақтандыру және асхананың жаңа оқу жылына дайындығы

1.Сөйледі:

Әлеуметтік педагог Жексембаев С. Көпбалалы аз қамтылған отбасынан шыққан оқушылардың тізімін оқыды

2.Сөйледі:

Тохметова Г.Т. директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары.

"Мемлекеттік білім беру мекемелерінің мемлекеттік атаулы әлеуметтік көмек алуға құқығы бар отбасылардан, сондай-ақ мемлекеттік атаулы әлеуметтік көмек алмайтын, жан басына шаққандағы табысы ең төмен күнкөріс деңгейінің шамасынан төмен отбасылардан шыққан білім алушылары мен тәрбиеленушілерне және жетім балаларға, ата-анасының қамқорлығынсыз қалып, отбасыларда тұратын балаларға, төтенше жағдайлардың салдарынан шұғыл жәрдемді талап ететін отбасылардан шыққан балаларға және өзге де санаттағы білім алушылар мен тәрбиеленушілерге қаржылай және материалдық көмек көрсетуге бөлінетін қаражатты қалыптастыру, жұмсау бағыты мен оларды есепке алу қағидаларын бекіту туралы "Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы № 64 қаулысына өзгеріс енгізу туралы және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2019 жылғы 30 желтоқсандағы №1005 қаулысына сәйкес мектептегі аз қамтылған және көпбалалы отбасы балаларына аудандық білім бөлімінен берілетін атаулы көмекті үлестіруіміз керек. Жалпы мектеп бойынша әлеуметтік жағдайы бойынша бала саны-39.

Шешім:

1. Көп балалы, аз қамтылған отбасынан шыққан балалардың ата-аналарының жинақтаған құжаттарына сәйкес 39 оқушы тізімге енгізілсін

Екінші мәселе бойынша директордың шаруа ісі бойынша орынбасары Жаңбырбаев М сөз алды, Асхананың жаңа оқу жылына дайындығы туралы хабарлап асхана қажетті ыдыс-аяқпен қамтамасыз етілгенін айтып өтті,

Шешімі

Тамақтану блогы және асхана бөлмесінің дайындығын қанағаттанарлық деп танылсын,

Төрағасы:

Мусин Д,И

Хатшы:



Нұртаза Н

«Нұра ЖББ мектебі» КММ

2021-2022 оқу жылы

Бракеражды комиссия отырыс хаттамасы № /

30.08.2021 жылы

Қатысқандар:

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары –Тохметова Г.

Кәсіподақ комитетінің төрайымы - Жанбырбаева Н.

Қамқоршылық кеңес төрағасы – Дәрімбаев А.

Әлеуметтік педагог – Жексембаев С.

Мектеп медбикесі – Түсіпбекова А.

Ата-аналар комитетінің төрайымы – Стамбекова Ж.

Ата-ана – Сатибекова Г.

Күн тәртібі:

1. Тамақтандыру және асхананың жаңа оқу жылына дайындығы
2. Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлеріне арналған санитарлық кітаптарды талдау
3. Перспективалық мәзірді талдау
4. Бракаражды комиссиясының жұмыс жоспарын бекіту

1. Бірінші сұрақ бойынша директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Тохметова.Г сөз сөйледі. Асхананың жаңа оқу жылна дайындығы туралы хабарлап, асхана қажетті ыдыс-аяқпен қамтамасыз етілгендігін айтып өтті.

Шешімі:

Тамақтандыру блогы және асхана бөлмесінің дайындығын қанағаттандырушылық деп табылсын.

2. Екінші мәселе бойынша мектеп медбикесе Түсіпбекова.А сөз алды. Асханада аспазшы және оның көмекшісі жұмыс жасайды. Бүгінгі күнде барлығы медициналық тексерістен өткен, вакцина алған.

Шешімі:

Тамақтану блогының жұмыскерлердің медициналық тексерістен өткендерін қатаң түрде бақылау жүргізі қажет.

3. Үшінші мәселе бойынша кәсіподақ комитетінің төрайымы Жаңбырбаева.Н сөйледі. Жиналғандар ас мәзірімен танысты.

Шешімі:

Әлеуметтік санаттағы оқушыларды тегін ыстық тамақпен қамтылуын қадағалау, тегін ыстық тамаққа берген өтініштер мен тапсырған құжаттарды қарау.

4. Төртінші мәселе бойынша директордың тәрбие жөніндегі орынбасары Тохметова.Г сөйледі. Ол бракеражды комиссияның жұмыс жоспарын ұсынып, комиссия отырысының кестесімен таныстырды.

Шешімі:

Бракеражды комиссия жұмыс жоспарын бекітіп, комиссия отырысын айыны бір рет өткізіп отыру қажет. Егер де оқушылардың, ата-аналардың тарапынан ұсыныстар мен шағымдар түскен жағдайда жоспардан тыс отырыс өткізу қажет.

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары:

Тохметова.Г

Кәсіподақ комитетінің төрайымы:

Жаңбырбаева.Н

Ата-аналар комитетінің төрайымы:

Станбекова.Ж

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы:

Дәрімбаев.А

Әлеуметтік педагог:

Жексембаев.С

Мектеп медбикесі:

Түсіпбекова.А

Ата-ана:

Сатибекова.Г



ПЕРСПЕКТИВНОЕ
двухнедельное меню блюд
для организации питания учащихся начальных классов
в общеобразовательных школах
за счет бюджетных средств на 2021-2022 год

I Неделя**1-ый день**

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Каша рисовая молочная	200/10	Молоко	320	150	48
		Рис	250	40	10
		Сахар	320	10	3,2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир.	40	1	0,04
Бутерброд с маслом с сыром	20/10/20	Хлеб р/п	100	20	2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Сыр	4240	22	93,28
Фрукты	150	Яблоко	330	150	49,5
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	3190	2	6,38
		Сахар	320	20	6,4
		Молоко	320	100	32
Калорийность, ккал		586			
Сумма с НДС		300			

2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат из моркови и яблока	60	Морковь	180	60	10,8
		Сахар	320	2	0,64
		Масло раст	680	5	3,4
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Яблоко	330	30	9,9
Куры тушеные в томатном соусе	80	Куры потрош	1250	170	212,5
		Морковь	180	10	1,8
		Лук	95	20	1,9
		Масло слив	2450	5	12,25
		Томат	530	4	2,12
		Соль йодир.	40	1	0,04
Макаронные изделия	100	Макар. изд.	255	35	8,92
		Масло слив	2450	5	12,25
		Соль йодир.	40	1	0,04
Компот из св. яблок	200	Яблоки	330	45	14,85
		Сахар	320	20	6,4
		Лим. К-а	950	0,0002	0,19
Хлеб р/п	20	Хлеб	100	20	2
Калорийность, ккал			634,5		
Сумма с НДС			300		

3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Каша пшенная молочная	200/10	Молоко	320	150	48
		Пшено	200	40	8
		Сахар	320	10	3,2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир.	40	1	0,04
Ватрушка с творогом	100	Мука пшен. фортиф. в/с	190	55	10,45
		Дрожжи прессов.	2375	4	9,5
		Молоко	320	50	16
		Сахар	320	5	1,6
		Яйцо	45	3	45
		м/с	2450	15	36,75
		М/р	680	3	2,04
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Творог	1442	50	72,1
ванилин	2500	1	5,5		
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	100	20	2
Кисель	200	кисель	495	24	11,88
		Сахар	320	10	3,2
		Лимон. кис.	950	0.0002	0,19
Калорийность, ккал			541,9		
Сумма с НДС			300		

4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Рыба в соусе (минтай)	80	Минтай	1500	132	198
		Морковь	180	10	1,8
		Лук	95	11	1,04
		Томат	530	2	1,06
		Соль йодир.	40	1	0,04
		м/р	680	15	10,2
		мука	190	5	0,95
Картофельное пюре	100	Картоф	175	150	26,25
		Масло слив	2450	5	12,25
		Молоко	320	50	16
		Соль йодир	40	1	0,04
Чай с медом	200	Заварка	3190	2	6,38
		Мед	1600	15	24
Хлеб р/п	20	Хлеб	100	20	2
Калорийность, ккал			454,34		
Сумма с НДС			300		

5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Суп с макаронными изделиями	200	Картофель	175	80	14
		Макар. Изд.	255	16	4,08
		Лук	95	22	2,09
		Морковь	180	20	3,6
		Масло слив	2450	4	9,8
		Мясо груд	3000	42,6	127,8
		Соль йодир.	40	1	0,04
		м/р	680	2,4	1,63
Пирожок со сгущенкой	70	Мука фор. в/с	190	55	10,45
		сахар	320	15	4,8
		дрожжи	2375	4	9,5
		Масло слив	2450	15	36,75
		Соль йодир.	40	1	0,04
		М/р	680	3	2,04
		сгущенка	610	40	24,4
		молоко	320	50	16
Сок натур	200	Сок натур	310	200	31
Хлеб р/п	20	Хлеб	100	20	2
Калорийность, ккал			491,1		
Сумма с НДС			300		
6-ой день					

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат из моркови	60	морковь	180	60	10,8
		яблоко	330	30	9,9
		м/р	680	4	2,72
		сахар	320	2	0,64
		Соль йодир.	40	1	0,04
Рагу из кур	150	Курица потрошен.	1250	134	167,6
		картоф	175	200	35
		Морковь	180	35	6,3
		Лук	95	35	3,32
		Томат	530	8	4,24
		Соль йодир	40	1	0,04
		мука	190	3	0,57
		м/р	680	10	6,8
Хлеб р/п	20	Хлеб	100	20	2
Кефир	200	Кефир	250	200	50
Калорийность, ккал			474,1		
Сумма с НДС			300		

II неделя
1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Каша молочная манная	200/10	молоко	320	150	48
		Манная крупа	200	49,5	9,9
		Масло слив	2450	10	24,5
		Сахар	320	10	3,2
		Соль йодир.	40	1	0,04
Бутерброд с маслом с сыром	20/10/20	Хлеб р/п	100	20	2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Сыр твердый	4240	22	9328
Чай с медом	200	мед	3000	12	36
		заварка	3190	2	6,38
Фрукты	150	Яблоко	330	150	49,5
Калорийность, ккал			581		
Сумма с НДС			300		

2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Жаркое по-домашнему	150	Мясо гов	3000	77	231
		картоф	175	135	23.62
		Морковь	180	50	9
		Лук	95	39	3,7
		Томат	530	5	2,65
		Соль йодир	40	1	0,04
		м/р	680	10	6,8
Хлеб р/п	20	Хлеб	100	20	2
Компот из св. фруктов	200	Яблоки	330	45	14.85
		Сахар	320	20	6,4
		Лимонка	950	0.0001	0,09
Калорийность, ккал		503,4			
Сумма с НДС		300			

3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Борщ из св. капусты	200	свекла	180	48	8,64
		Морковь	180	15	2,7
		Лук	95	10	0,95
		Масло слив	2450	4	9,8
		Соль йодир.	40	1	0,04
		томат	530	6	3,18
		Картофель	175	60	10,5
		Мясо грудинка	3000	14	42
		Капуста	160	45	7,2
		Лим. кис.	950	0.0001	0,095
		сахар	320	2	0,64
Ватрушка с творогом	100	Мука пшен. фортиф. в/с	190	55	10,45
		Дрожжи прессов.	2375	4	9,5
		Молоко	320	50	16
		Сахар	320	5	1,6
		Яйцо	45	1	45
		м/с	2450	15	36,75
		М/р	680	3	2,04
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Творог	1442	50	72,1
		ванилин	2500	0,0015	3,75
Кисель	200	кисель	495	24	11,88
		Сахар	320	10	3,2
		Лим. кисл.	950	0.0001	0,095
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	100	20	2
Калорийность, ккал		475,8			
Сумма с НДС		300			

4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Котлета рыбная (минтай)	80	Минтай	1500	138	207
		Хлеб пшен	100	18	1,8
		молоко	300	35	10,5
		Сухари	410	15	6,15
		Масло раст	680	13	8,84
		Масло слив	2450	5	12,25
		Соль йодир.	40	1	0,04
Гречка отварная	100	Гречка	470	40	18,8
		Масло слив	2450	5	12,25
		Соль йодир	40	1	0,04
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	600	20	12
		Сахар	320	20	6,4
		Лимонка	950	0.002	1,9
Хлеб р/п	20	Хлеб	100	20	2
Калорийность, ккал		400,14			
Сумма с НДС		300			

5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Каша рисовая молочная	200/10	Молоко	320	150	48
		Рис	250	40	10
		Сахар	320	10	3,2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир	40	1	0,04
Булочка с яблоками	75	Мука фортиф	190	50	9,5
		Дрожжи пресс	2350	4	9,4
		молоко	320	28	8,96
		Масло слив	2450	17	39,20
		м/р	680	7	4,76
		сахар	320	15	4,8
		яйцо	45	1	45
		яблоки	330	60	19,8
		мед	1600	22	35,2
		ванилин	2500	0,002	5
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	100	20	2
Сок натуральный	200	Сок натуральный	310	200	31
Калорийность, ккал			437,15		
Сумма с НДС			300		

6-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат из огурцов и помид.	60	Огурцы	520	42,5	22,1
		Помидоры	750	21	15,75
		м/р	680	8	5,44
		Соль йодир.	40	1	0,04
Куры тушенные	80	Куры потрош	1250	171	213,75
		морковь	180	24	4,32
		лук	95	21	1,99
		м/р	680	3	2,04
		Соль йодир.	40	1	0,04
Макаронные изделия	100	Макар. изд.	255	35	8,92
		Масло слив	2450	5	12,25
		Соль йодир.	40	1	0,04
Сок натур	200	Чай заварка	3190	2	6,38
		сахар	320	15	4,8
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	100	20	2
Калорийность, ккал			391,44		
Сумма с НДС			300		

Бекітемің

Нұра ЖББМ

Мектеп директоры

Мусин Д.И

« 01 » 01 2022г

ПЕРСПЕКТИВНОЕ

двухнедельное меню блюд

для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2021-2022 год

I Неделя

1-ый день

Наименования блюد	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат витаминный С яблоками	100	Капуста	160	56,8	9,08
		Морковь	180	20	3,6
		Яблоко	330	20	6,6
		Масло раст	680	12	8,16
		Сахар	320	5	1,6
		Соль йодир	40	1	0,04
Котлета мясная (говядина)	100	Мясо гов	3000	100	300
		Хлеб	100	22,5	22,5
		Молоко	300	24	7,2
		Лук	95	10	0,95
		Сухари	700	20	14
		Масло раст.	680	10	6,8
		Соль йодир	40	0.006	0,24
Гречка отварная	150	Крупа	470	60	28,2
		Масло слив	2450	5,0	12,25
		Соль йодир	40	1	0,04
Хлеб р/п	40	Хлеб	100	40	4
Чай с сахаром с молоком	200	Заварка	3190	2	6,38
		Сахар	320	20	6,4
		Молоко	320	30	9,6
Калорийность, ккал		731			
Цена с НДС		448			

2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат из моркови и яблока	100	Морковь	180	85	15,3
		Сахар	320	3	0,96
		Масло раст	680	5	3,4
		Соль йодир	40	1	0,04
		Яблоко	330	30	9,9
Куры тушеные в томатном соусе	100	Куры	1250	214	267,5
		Морковь	180	40	7,2
		Лук	95	42	3,99
		Масло слив	2450	10	24,5
		Томат	530	5	2,65
		Соль йодир.	40	1	0,04
Макаронные изделия	150	Макар. изд.	255	51	13
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир.	40	1	0,04
Компот из св. яблок	200	Яблоки	330	45	14,85
		Сахар	320	20	6,4
		Лим. к-а	950	0,0002	0,19
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Яблоко	150	Яблоко	330	150	49,5
Калорийность, ккал			844,5		
Цена с НДС			448		

3-день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат витаминный	100	капуста	160	65	10,4
		яблоко	330	20	6,6
		м/р	680	10	6,8
		сахар	320	5	1,6
		Соль йодир.	40	1	0,04
		морковь	180	20	3,6
Плов из курицы	200	Грудка кур	1400	240	336
		Рис для плова	680	58	39,44
		Соль йодир.	40	1	0,04
		м/р	680	12	8,16
		лук	95	36	3,42
		морковь	180	35	6,3
		томат	530	12	6,36
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Кисель	200	кисель	495	24	11,84
		Сахар	320	10	3,2
		Лимон. кис.	950	0.0002	0,19
Калорийность, ккал		711,4			
Цена с НДС		448			

4-ый день

Наименования блюда	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Рыба (минтай) В томатном соусе	100	Минтай	1000	168	168
		Морковь	180	10	1,8
		Лук	95	11	1,04
		Томат	530	3	1,59
		Соль йодир.	40	1	0,04
		м/р	680	15	10,2
Картофельное пюре	150	Картоф	175	210	36,77
		Масло слив	2450	8	19,6
		Молоко	300	75	22,5
		Соль йодир	40	1	0,04
Компот из св. фруктов	200	Яблоки	330	45	14,85
		Сахар	320	20	6,4
		Лимонка	950	0.0002	0,19
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Сузбеше	100	Творож. масса	1610	100	161
Калорийность, ккал			874,5		
Цена с НДС			448		

5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Суп с макар. изделиями	250	Картофель	175	100	17,5
		Горох	255	30	7,65
		Лук	95	41	3,9
		Морковь	180	40	7,2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Мясо груд	3000	58	174
		Соль йодир.	40	1	0,04
		м/р	680	10	6,8
Пирожок со сгущ	70	Мука фор. в/с	190	55	10,45
		сахар	320	15	1,8
		дрожжи	2375	2	4,75
		Масло слив	2450	5	12,25
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Молоко	300	50	15
		Сгущенка	610	34	20,74
		м/р	680	3	2,04
Салат помидоры, огурцы	100	Огурцы	560	72	40,32
		Помидоры	750	45	33,75
		м/р	680	10	6,8
		Соль йодир.	40	1	0,04
Чай с медом	200	Заварка	3190	2	6,38
		мед	1600	30	48
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Калорийность, ккал			547,8		
Цена с НДС			448		

6-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Рагу из кур	250	Курица потрошенная	1400	167	233,8
		картоф	175	200	35
		Морковь	180	35	6,3
		Лук	95	38	3,61
		Томат	530	8	4,24
		Соль йодир	40	1	0,04
		мука	190	3	0,57
		м/р	680	10	6,8
Салат из моркови	100	Морковь	180	85	15,3
		Яблоко	330	20	6,6
		м/р	680	10	6,8
		сахар	320	3	0,96
		Соль йодир	40	1	0,04
Кефир	200	Кефир	290	200	58
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Фрукты	200	Яблоко	330	200	66
Калорийность, ккал			574		
Цена с НДС			448		

**II Неделя
1-ый день**

Наименования блюда	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Биточки мясные	100	Говядина	3000	100	300
		Хлеб	100	22,5	2,25
		молоко	320	24	7,68
		сухари	410	22	8,61
		м/р	680	10	6,8
		Соль йодир.	40	1	0,04
		лук	95	10	6,8
Рис припущенный	150	Рис	250	60	15
		М/с	2450	7,0	17,15
		Соль йодир.	40	1	0,04
Чай с медом	200	Заварка	3190	2	6,38
		Мед	1600	25	40
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Фрукты	100	Яблоко	330	100	33
Калорийность, ккал		648			
Цена с НДС		448			

2-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат витаминный	100	Капуста	160	65	10,4
		морковь	190	20	3,6
		яблоко	330	20	6,6
		сахар	320	5	1,6
		Масло раст	680	10	6,8
		Соль йодир.	40	1	0,04
Жаркое по- домашнему	250	Говядина	3000	110	330
		картоф	175	200	35
		Морковь	180	45	8,1
		Лук	95	51	4,85
		Томат	530	10	5,3
		Соль йодир	40	1	0,04
		м/р	680	15	10,2
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Компот из св. фруктов	200	Яблоки	330	45	14,85
		Сахар	320	20	6,4
		Лимонка	950	0.002	0,19
Калорийность, ккал		528,3			
Цена с НДС		448			

3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Борщ из св. капусты	250	свекла	180	60	10,8
		Морковь	180	20	3,6
		Лук	95	20	1,9
		Масло слив	2450	5	12,25
		Соль йодир.	40	1	0,04
		томат	530	8	4,24
		Картофель	175	80	14
		Мясо груд	3000	60	180
		Капуста	160	55	8,8
		Лим. кис.	950	0.0001	0,095
		сахар	320	3	0,96
Ватрушка с творогом	100	Мука форт	190	55	10,45
		Дрожжи прес	2375	2	4,75
		Молоко	300	50	15
		Сахар	320	15	4,8
		м/с	2450	5	12,25
		М/р	680	3	2,04
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Творог	1442	52,5	75,71
		Сахар	320	5	1,6
Фрукты	150	Яблоко	330	150	49,5
Сок натуральный	200	Сок натур	155	200	31
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Калорийность, ккал		614,8			
Цена с НДС		448			

4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат из моркови с яблоком	100	Морковь	180	85	15,3
		Яблоко	330	30	9,9
		Сахар	320	3	0,96
		Масло раст	680	5	3,4
		Соль йодир	40	1	0,04
Котлета рыбная (минтай)	100	Минтай	1500	168	252
		Хлеб пшен	100	24	2,4
		молоко	320	45	14,4
		Сухари	410	16	6,6
		Масло раст	680	20	13,6
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Гречка	470	60	28,2
Гречка отварная	150	Масло слив	2450	7,5	18,38
		Соль йодир	40	1	0,04
		Яблоки	330	45	14,85
Компот из св. фруктов	200	Сахар	320	20	6,4
		Лимонка	950	0.002	0,19
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Фрукты	100	Яблоко	330	100	33
Калорийность, ккал		744,1			
Цена с НДС		448			

5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат витаминный	100	капуста	160	65	10,4
		яблоко	330	20	6,6
		м/р	680	10	6,8
		сахар	320	5	1,6
		Соль йодир.	40	1	0,04
		морковь	180	20	3,6
Плов из кур	250	Курица потрошенная	1400	134	187,6
		рис	250	80	20
		Соль йодир.	40	1	0,04
		м/р	680	18	12,24
		лук	95	35	3,32
		морковь	180	52	9,36
		томат	530	12	6,36
		Хлеб р/п	100	40	4
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Кисель	200	Кисель	495	24	11,88
		сахар	320	10	3,2
		Лим. к-а	950	0,0002	0,19
Сузбеше	100	Творож. масса	1610	100	161
Калорийность, ккал			704,1		
Цена с НДС			448		

6-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Куры тушенные	100	Курица потрошенная	1400	218	305,2
		Морковь	180	30	5,4
		Лук	95	40	3,8
		М/р	680	7,5	5,1
		Соль йодир.	40	1	0,04
Макаронные изделия	150	Макар. изд.	255	51	13
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир.	40	1	0,04
Чай с сахаром	200	Чай заварка	3190	2	6,38
		сахар	320	15	4,8
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Салат помидоры, огурцы	100	Огурцы	560	63	35,2
		Помидоры	750	45	33,75
		м/р	680	10	6,8
		Соль йодир.	40	1	0,04
Калорийность, ккал					
Цена с НДС		795,1			
		448			

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 21.09.21ж.

№ 1

Білім беру ұйымы Жура ЖББ мектебі.

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия

тәрбие ісінң меңгерушісі Тохметова Т.

Мектептік педагог Мексенов С.

Мектеп мед. Боксесі А. Тусупбекова

Ата-ана Стамбекова Т. ата-ана Сәттебекова Т.

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		+		
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		жоқ		
Дайын өнімнің сапасы		мақсат		
Бақылаудағы тағамның болуы		бер.		
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)		сүйек	
Тағамды дәрумендендіру		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		аппетиттер жоқ	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		48	
Қол жуатын раковиналардың саны		1	
Сабынның болуы		жоқ	
Кептіргіштердің болуы		жоқ	
Жиһаздың жағдайы		ортама	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		Толық емес	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		ортама	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		яғое жетіспей	
Асхананың санитариялық жай-күйі		ортама	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		бар.	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі			
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		бар	
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		бар	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		жақсы	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		жақсы	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		жақсы	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		бар	
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		жоқ	

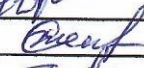
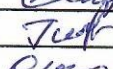
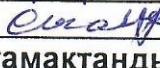
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		Толық емес	
Түскен өнімді өткізу мерзімі		—	
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		Сәйкес	
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		Бар	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		Бар	
«С-дәрумендендіру» журналы		Бар	
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		Бар	
_____ 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		Толық өткен	
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		жоқ	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		Бар	
Толық тазалау жүргізу журналы		+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		—	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		—	
Тұрмыстық бөлме			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		Бар	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		Бар	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		Бар	
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		жоқ	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		жоқ	

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	Толық	еңесі		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	жоқ			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	Бар			
Москит торының болуы	жоқ			
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Еттің ветеринарлық амбулаториясы жоқ
 Не мәзірі, бағамы барлығы сұрып-
 қол жұмыста сабын даладан тазалау.

Комиссияның қолдары:

Тохметов Г. М. 
 Мексембаев С.  Сәтбекова Г. Сәт
 Түсінбекова Н. 
 Сәтбекова 

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 23.11.2021

№ 03

Білім беру ұйымы

Ибра ТББ мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия

Тәрбие ісін жетекшісі: Тохметова Т

Заманбап педагог: Жексембаев С

Мектеп мер. бекесі: Тусупбеков А.

Ата-ана: Станбекова

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		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы оларды тасымалдау жеткізу тәсілу 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		жоқ		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		жоқ		
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)		жоқ		

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		Сәйкес		
Тағамды дәрумендендіру		—		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		48		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		—		
Жиһаздың жағдайы		орташа		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		талон еңсесі		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		жаман		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		орташа		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		су жабдықтау жүйесі жаман		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		орташа		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		жоқ		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		жоқ.		

Жуу құралдарының болуы		бар		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		жоқ		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		жоқ		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		бар		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		бар		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		бар		
Тазалау кестесінің болуы		бар		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		жоқ		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		орташа		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		бар		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		бар		

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		жоқ		
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		жоқ		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		бар		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		жоқ		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		бар		
Толық тазалаужүргізу журналы		бар		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		бар		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		жоқ		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімніңқосалқы жиынтығының болуы		бар		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		бар		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		бар		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		жоқ		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		жоқ		

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	Толық емес		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	жоқ		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	жоқ		
Москит торының болуы	жоқ		
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ташақ, ас мәзіріне "Сәткес берілуде" тамақ" сертификаттар оқу мақаласына қосып толық емес және кәсіпкерге ескертіледі.

Комиссияның қолдары:

Тохметова. Т. Мексимова С. Ала-ама. Машмет. М. Стамбекова. С. Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Тұғыз (қолы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 22 декабрь 2021

№ 04

Білім беру ұйымы Күрші ЖББМ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

мәжіліс істейтін мәжілісшісі Тохметова Г. мектеп мұд.
ақ бекеті түсініктемесі А. А. негізгі 2021 Жылдың

2021 ж. 22.12. қамқоршылық кеңес мүшесі Стамба

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		Шеңкел сәй		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		Сәйкес		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		Сақталған		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		Сақталған		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		Бар		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		Мол		
Дайын өнімнің сапасы		Сәйкес		
Бақылаудағы тағамның болуы		Мол		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		Сәйкес		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		Сақталған		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		Дәріс		

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		сәйкес		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		ақауланған жоқ		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		48		
Қол жуатын раковиналардың саны		1#		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштердің болуы		жоқ		
Жиһаздың жағдайы		орташа		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		бар		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		орташа		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		жеткілікті.		
Асхананың санитариялық жай-күйі		орташа		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		толық емес.		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		бар		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		ыстық су жоқ суық су жабдықтау		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		жарамды		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		жарамды		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		жарамды.		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		қорғаныш бар		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		жоқ		

Жуу құралдарының болуы		Бар		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		Моқ		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		Моқ		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		Бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		Бар		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		Бар		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		Тамақ сеңгі		
Тазалау кестесінің болуы		Бар		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		Бар		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		Моқ		
Тауар көршілестігін сақтау		Сақталған		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		Моқ еңгес		
Көкөністерді жөшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		Сақталған		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		Ортаң		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Моқ		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		Бар		
Термометрлердің болуы		Моқ		
Тауар көршілестігін сақтау		Сақталған		

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	толық	емес		
Түскен өнімді өткізу мерзімі	—	—		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі				
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	толық			
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	бар			
«С-дәрумендендіру» журналы	бар			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы	бар			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	бар			
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы	толық			
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	толық			
Толық тазалаужүргізу журналы	толық			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	толық			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	толық			
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	бар			
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	бар			
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	бар			
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	толық			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	толық	сан		

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	Толық емес			
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	тоқ			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	тоқ			
Москит торының болуы	тоқ.			
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеріс барысында төмендегідей анықталды:
 сәлем толық таза емес.
 Сертификат толық тоқ ескертілген сияқты.
 Веток Тамеке ас мәзірі бойынша берілген н.
 ыттық сә тоқ.

Комиссияның қолдары:

Тоқметова Т. - *Толық*
 Текешбаев С. - *Толық* Етамбекова Т. - *Толық*
 Тусупбекова А. - *Толық*
 Сатиева Т. - *Толық*

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 21.01.22ж№ 05Білім беру ұйымы Нура ЖББМ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Тәрбие ісін атқарушысы Тожиева. Г. меф. БикТ. Усенова - 17. 21 педагог - Мексеев.22. 21. 01. НТА - асса. Фимитова.Қалқорисалақ көрес мүшесі. Стамбекова.

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		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		сәйкес		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		сақталған		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		сақталған		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		моқ		
Дайын өнімнің сапасы		сақталған		
Бақылаудағы тағамның болуы		моқ		
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	жоқ			
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	жоқ			
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны	32			
Қол жуатын раковиналардың саны	1			
Сабынның болуы	+			
Кептіргіштердің болуы	жоқ			
Жиһаздың жағдайы	Ортамаш			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	жоқ			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	Ортамаш			
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	жеткі- ліксіз			
Асхананың санитариялық жай-күйі	Ортамаш			
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	бар			
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	+			
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	Ыстық су жоқ. Суық су бар			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	тарамды.			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	тарамды.			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	мақсат.			
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	бар			
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	—			

Жуу құралдарының болуы	Бар			
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+			
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	соқпалы			
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	жоқ.			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	Бар			
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	Бар			
Тазалау кестесінің болуы	Бар			
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	Бар			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	Бар			
Тауар көршілестігін сақтау	Бар			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	Бар			
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	Бар			
Қоймалардың санитарлық жағдайы	ормалы			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	жоқ			
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	Бар			
Термометрлердің болуы	Бар			
Тауар көршілестігін сақтау	Бар			

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	мәң			
Түскен өнімді өткізу мерзімі	—			
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі	сәйкес			
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	—			
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	бар			
«С-дәрумендендіру» журналы	бар			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	бар			
_____ 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	бар.			
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы	мәң.			
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	бар			
Толық тазалаужүргізу журналы	бар			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	бар			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	бар			
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	бар			
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	бар			
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	бар			
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	мәң			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	мәң сәт.			

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		—		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Бастапқы тамақ менубайтима тасалықтан.
 мерзімі өткен тамақтар өткізілген жоқ.
 Салалық дайындаған тамақ жоқ.
 Сертификат жоқ.

Комиссияның қолдары:

Мамит Н. Б. Мамит
 Мамитбаев С. Омар
 Станислав Т. Станислав
 Тусупбекова Н. Тусуп

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 17.02.2022 т

№ 06

Білім беру ұйымы

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Тәрбиеліктің басқарушысы Маджидова Т.
 2022 17 а мед бика Түсіпбекова А. 2-и педагог
 Мексинабаев С. аға-аса Мамит А.
 қамқорлық кеңес меңгерушісі Есімбекова Т.

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		бар		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		сәйкес		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		сақталған		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		сақталған		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		бар		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		моқ		
Дайын өнімнің сапасы		моқсо		
Бақылаудағы тағамның болуы		моқ		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		сәйкес		
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)		Сәтте		
Тағамды дәрумендендіру		—		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жаз		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		48		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		—		
Жиһаздың жағдайы		Төмен		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		Толық емес		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		Кемесі		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		жеткіліксіз		
Асхананың санитариялық жай-күйі		Орташа		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		су жоқ, газ істен шыққан		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		бар		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		жоқ		

Жуу құралдарының болуы		бар		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		жоқ		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		жоқ		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		бар		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		бар		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		бар		
Тазалау кестесінің болуы		бар		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		жоқ		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		орташа		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		бар		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		бар		

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		моқ		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		—		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		сәйкес		
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		маз		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		бар		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		моқ		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		бар		
Толық тазалаужүргізу журналы		бар		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		бар		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		моқ		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімніңқосалқы жиынтығының болуы		бар		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		бар		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		бар		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		моқ		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		маз		

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		Тамақ Есеп		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		мақ		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		мақ		
Москит торының болуы		мақ		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тамақ, ас мәзіріне сәйкес берілуде.
Мет. ықпал. өңдеу. аяқталған. Олардан
пайдаланылған бөлшектер өңдеу - аяқ
тәжірибесі.

Комиссияның қолдары:

Тохметова Т. Шер
Тексерілген С. Шер
Түсіндірілген А. Шер
Түсіндірілген А. Шер

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 12.03.2022

№ 07

Білім беру ұйымы Күрә ЖББ мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Тәрбие ісін меңгерушісі: Тохметова. Г.
 Әділдік педагог: Мексеев С. мектеп маж.
 Әділдік А. Пудрикова. әтн - ақса Стамбекова. Г.

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		бар		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		сәйкес		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		Сақталған		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		Сақталған		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		моқ		
Дайын өнімнің сапасы		мақс		
Бақылаудағы тағамның болуы		моқ		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		сәйкес		
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)		орнесс		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		48		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштердің болуы		жоқ		
Жиһаздың жағдайы		төмен		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		төмен		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		ортамен		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		жоқ		
Асхананың санитариялық жай-күйі		ортамен		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		жоқ		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		бар		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		— бар су жылытқыш - — жоқ.		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		жаман		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		жаман		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		ортамен		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		жоқ		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		жоқ		

Жуу құралдарының болуы		бар		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		жоқ		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		бар		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		бар		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		бар		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		бар		
Тазалау кестесінің болуы		бар		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		бар		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		жоқ		
Тауар көршілестігін сақтау		бар		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		бар		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		бар		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		ортанша		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		бар		
Термометрлердің болуы		бар		
Тауар көршілестігін сақтау		бар		

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		жарам		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		бар		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
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				
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы				
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Электр жабдықтарының жарамдылығы және				

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		жсж		
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, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалаужүргізу 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)		норматив - таза - иш		

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		жоқ		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		—		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		—		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тамақ "А" мәжімі - бойынша -
 Бекітілген келесі бойынша берілген келесі
 Тамақ сертификаты оқу негізі баста
 Тамақ бері жоқ. Көсіпкерге бірнеше
 ескертірі, ешқандай нәтиже жоқ.

Комиссияның қолдары:

Тоқметов Т. Мейер
 Мекенбаев С. Мейер
 Тусупбеков А. Мейер
 Етешбеков Т. Мейер

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.05.2022 ж
 № 09
 Білім беру ұйымы Нура ЖББ Мектебі
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)
 Мынадай құрамдағы комиссия:
 Тәрбие ісінгіс меңгерушісі Мәжіметова Т. меңгерушісі
 22 13.05.2022 Түрліпбекова А. меңгерушісі педагог Мәжіметова Т.
 ата-ана Мәжімет А. меңгерушісі Мәжіметова Т.
 мүшесі Стамбекова Т.
 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		бар		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		сәйкес		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		сақталған		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		сақталған		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		жоқ		
Дайын өнімнің сапасы		жоқ		
Бақылаудағы тағамның болуы		жоқ		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		сәйкес		
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			жоқ	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			жоқ	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		48	48	
Қол жуатын раковиналардың саны		2		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштердің болуы			жоқ	
Жиһаздың жағдайы			Толмен	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		бар		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі			Толмен	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы			жоқ	
Асхананың санитариялық жай-күйі			орташа	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)			мүкәммал	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		бар	Е.	
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		бар		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		бар		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		бар		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		орташа		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		бар		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы			жоқ	

Жуу құралдарының болуы		бар		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)			орташа	
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау			орташа	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				м
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		бар		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		сәй-р. келеді		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау			орташа	
Тазалау кестесінің болуы		бар		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау			жоқ	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы			жоқ	
Тауар көршілестігін сақтау			орташа	+
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				жоқ
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау				еск
Қоймалардың санитарлық жағдайы		жоқ	орташа	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау				еск
Термометрлердің болуы		бар		
Тауар көршілестігін сақтау		сақталған		

жай-күйі				
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		жоқ		
Механикалық желдетудің жай-күйі		жоқ		
Санитарлық жағдайы			ортас	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау			ортас	
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		—		
Бактерицидті шамның болуы		—		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		жоқ		
Баға белгілерінің болуы		жоқ		
Сақтау шарттарын сақтау		жоқ		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		жоқ		
Санитарлық жағдайы.		жоқ		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		бар		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)			жоқ	

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		бар		Талмақ еск.
Түскен өнімді өткізу мерзімі		жоқ		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		жоқ		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		жоқ		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		бар		
«С-дәрумендендіру» журналы		бар		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		бар		
_____ 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		бар		+
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы			жоқ	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		бар		
Толық тазалау жүргізу журналы		бар		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			жоқ	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			жоқ	
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		бар		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		бар		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы			жоқ	
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі			жоқ	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		бар		

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы			моң	
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы			моң	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		бар	ортан	
Москит торының болуы				
Жиыны			моң	

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру барысында ескертемелер жасалды.
сәйкес келмейтін мәтіндер орындалады.
Тәлімгерлер керек, екі аптасына жинау
тамақ, 15.04.22. екінші ауыстыру тамақ.
Комиссияның қолдары:
Аташанова Т. С. Токметова Т. А.
Мексембаев С. Бект. Тусипбекова А. Тусип.
Сәтбеков Т. С. Мамырбаев Н. К. Мамыр.

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

екінші ауыстыру меню бағаланады
сүзбеше, сәлсіз витаминді
болған моң.

Кәсіпкерге ескерілді:
Найурсалмақ соң әкелуін тамақ
етілді.

Балалар кәсіпкерге орында
распознавание әкелуін тамақ
етілді.

№ 0827042022

№ 08
Білім беру ұйымы
Қызметті жеткізүүші (бөлім)

Білім беру ұйымы
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) *Мурса*
Мынадай күрес

Мынадай құрамдағы комиссия:

Техосепте Т

Иркутский край
Иркутск обл. Восток

Михаил - арх. Давид - мекенствувал
Анастас - арх. Исайя - неосвещен, А. Тугендхольд.

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		+		
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			жоқ	
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		Толық	емен	
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)		+		

15 p21

17

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		сәйес	
Тағамды дәрумендендіру		+	
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	
Қол жуатын раковиналардың саны		2	
Сабынның болуы		бар	
Келтіргіштердің болуы		жоқ	
Жиһаздың жағдайы		Тәмен	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		Толық емес	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		орташа	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		жарамсыз	
Асхананың санитариялық жай-күйі		орташа	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		Толық емес	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі			
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		бар	
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		бар	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		жоқ	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		жоқ	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		орташа	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		жоқ	
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		жоқ	

Жуу құралдарының болуы		Бар		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		жоқ		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		жоқ		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		Бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		Бар		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		Бар		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		Бар		
Тазалау кестесінің болуы		Бар		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		жоқ		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		жоқ		
Тауар көршілестігін сақтау		Бар		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		Бар		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		орташа		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		орташа		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		Бар		
Термометрлердің болуы		жоқ		
Тауар көршілестігін сақтау		Бар		

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	Толық	еже.		
Түскен өнімді өткізу мерзімі	—	—		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі				
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	жоқ			
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	бар			
«С-дәрумендендіру» журналы	бар			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	бар			
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы	жоқ			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	бар			
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы	жоқ			
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	жоқ			
Толық тазалау жүргізу журналы	бар			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	жоқ			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	жоқ			
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	бар			
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	бар			
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	бар			
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	жоқ			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	қанағайтпайды			

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	Толық емес		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	жоқ		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	бар.		
Москит торының болуы	жоқ		
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ас мұңы бойынша: "Восточные с тюрк. сек натуральней" берілген нәр. Тамақтардың сертификаты бар мұңы емес, өткіз және тамақтану апаратын нәр. Бұл секреттер күйіндердегі бірнеше рет секреттері бар.

Комиссияның қолдары:

нәр. Тимметов Т. Омар
Аксентьев С. Омар
Тугушев Р. - Омар
Сейтасов А. Сейтасов А. Омар

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

сек натуральней және икемдері кетіп берілмейді етер. Остон тамақ ас мұңы бойынша берілген етер. Берілген етер тамақ мұңының нормалы сәт. Прис - ас мұңының жеткілікті, оқушылардың және тамақтандыру етер. Мұң сүмек тамақтандыру етер үшін оқушылар нәр.