

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 14.12.2022

№ _____

Білім беру ұйымы К. Байсейітова атындағы түркі мектебі
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Н.А. Айтбаева, Н.А. Акиралина, Т. Есенсейітова, Т.С. Кутумова,
А. Сталинцлова, Ш.А. Нәзіметқалиева, И.В. Кешкесбекова,

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

| 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 | | + | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | + | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | + | | |
| Технологиялық картаға сәйкестігі | | + | | |
| 10 порцияны бақылап өлшеу | | + | | |
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау) | | + | | |
| Тағамды дәрумендендіру | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы | | | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| Жұмыс орнында медициналық мтексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | | + | | |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы | | + | | |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы | | + | | |
| Толық тазалау жүргізу журналы | | | | |
| 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 | | + | | |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары. | | + | | |
| Москит торының болуы | | + | | |
| Жиыны | | | | |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Пайдалану, тәртіптік шарттарды сақтау шарттары дұрыс. Құрылым ас блогі тәуелсіздігіне сақталған. Медбше құрылымын бақылау жасалған.

Комиссияның қолдары:

Айралиева Н. А.
Айтбаева Н. Д.
Емеузілова Т.
Қызылжолбаева Ш.
Стамбулова А.
Кеңесбекова Ш.
Қызылжолбаева Т.

Өнім беруші немесе жауапты аспаз танысты _____ (КОЛЫ)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.12.2022 ж.

№ _____

Білім беру ұйымы А.Байсейітова атындағы тірек мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айтбаева И.Ж., Ахметжанова А.А., Елеусізова Т., Қутушева Т.С.,
Стамбулова А., Исламжанова И., Кенжетайқызы А.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

| 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 | | + | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | + | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | + | | |
| Технологиялық картаға сәйкестігі | | + | | |
| 10 порцияны бақылап өлшеу | | + | | |
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау) | | + | | |
| Тағамды дәрумендендіру | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы | | | | |

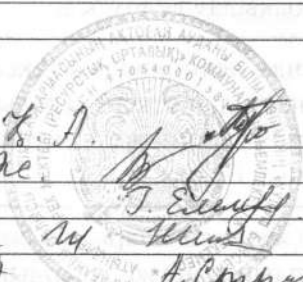
| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы | | + | | |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы | | + | | |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы | | + | | |
| Душ бөлмесі, ванна бөлмесі | | — | | |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (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 | | + | | |
| Жиыны | | | | |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Найдаланылатын ырысмен сапасы тексеру
 Фактисеу полициясының болуы. Ойындерде
 салу, техникашески сақтау.*

Комиссияның қолдары:

Нисералеева З. А.
Айтбаева М. А.
Елеусізова Т.
Нафисатдасова М.
Сталекуреева А.
Кешкенбетов К.
Қытмылов Т.



Өнім беруші немесе жауапты аспаз танысты *М. А.* (қолы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.01.2023

№ _____

Білім беру ұйымы К. Байсейітова атындағы тірек мектебі.

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айтбаева Н. Амирашма В. Емеусізова Т
Жутулова Т. Стаммулова А, Назиметжанова Ш
Жеңжебекова Ж.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

| 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 | | + | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | + | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | + | | |
| Технологиялық картаға сәйкестігі | | + | | |
| 10 порцияны бақылап өлшеу | | + | | |
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау) | | + | | |
| Тағамды дәрумендендіру | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы | | + | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| Жұмыс орнында медициналық мтексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | | + | | |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы | | + | | |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы | | + | | |
| Толық тазалау жүргізу журналы | | + | | |
| 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 | | + | | |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары. | | + | | |
| Москит торының болуы | | + | | |
| Жиыны | | | | |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Ас блогының, талмақтағы залымның жері бойынша
көрсетілген ережелерді сақтау, жой-күйін және
жұмысқа бартау жасаулы. Берілген
мәліметке сәй.*

Комиссияның қолдары:

Аманжол Н. Аманжол
Аманжол Н. Аманжол
Аманжол Н. Аманжол
Аманжол Н. Аманжол
Аманжол Н. Аманжол
Аманжол Н. Аманжол

Өнім беруші немесе жауапты аспаз танысты _____ (КОЛЫ)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.01.2023

№ _____

Білім беру ұйымы М.Бәйсейітова атауындағы тірек мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айтбаева Н.М., Аманжол Н.А., Елеусізова Т.
Құлмашева Т.С., Сәтжанұлы А., Қоймештінова Ш.
Қызылбаева М.

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 | | + | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | + | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | + | | |
| Тамақ ішуді ұйымдастыру | | | | |
| Отыратын орындар саны | | 80 | | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | | 8 | | |
| Сабынның болуы | | + | | |
| Кептіргіштердің болуы | | + | | |
| Жиһаздың жағдайы | | + | | |
| Үстелдерді өңдеуге арналған құрал | | + | | |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| 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 | | + | | |
| Жиыны | | | | |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Қыркүйекті мәзір перепечативамыз мәзірге сәйкес,
 Райбырсаитан өкімінің орналасқан жерінде қазіргі
 қажеттілік деңгейінде.

Комиссияның қолдары:

Алғашқына Ж.А.
 Айтаева Ф.И.
 Есмағұлова Т.
 Құлшарипова Т.С.
 Сәдуақасова А.
 Мырзахметжанова Ш.
 Қамбаева М.

Өнім беруші немесе жауапты аспаз танысты _____ (қолы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 10.02.2023

№ _____

Білім беру ұйымы М. Байсейітова аялмасы тірек мектебі
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айтбаева Ұ.Ж., Алпамысқызы Ұ.А., Елеусізбаева Т.
Құрманбаева Т.С., Сәлемгериева А., Ғоламетжанбаева Ш.
Қытайбаева Ұ.

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 | | + | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | + | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | + | | |
| Тамақ ішуді ұйымдастыру | | | | |
| Отыратын орындар саны | | 80 | | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | | 8 | | |
| Сабынның болуы | | + | | |
| Кептіргіштердің болуы | | + | | |
| Жиһаздың жағдайы | | + | | |
| Үстелдерді өңдеуге арналған құрал | | + | | |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| 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 | | + | | |
| Жиыны | | | | |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Қарсаңың мәзір перзентивашаң мәзірге сәйкес,
 Райбырсаңтан өкіметіңің орманкешікәшідің қасиеті
 қарсаңыңға сәйкесіңде

Комиссияның қолдары:

Алишана Ж.А.
 Айтаева Ф.Н.
 Есқарізова Т.
 Құлшова Т.С.
 Садықерінова А.
 Мылметжанова М.
 Қамбаева М.

Өнім беруші немесе жауапты аспаз танысты _____ (колы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 21.02.2023ж.

№ _____

Білім беру ұйымы Н. Байсейітова атындағы Республикалық мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Жетібасова Карматаси Ашижанбаева,
Стамбулова Айсур Кәсіпкершіева,
Құрманова Түпкел Серікбаева

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

| Көрсеткіш | Талап етіледі | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескерту |
|---|---------------|-------------------|-----------------|---------|
| Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы | | сәйкес келеді | | |
| Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары | | Сәйкес келеді | | |
| Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі | | сәйкес | | |
| Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы | | сақталмаған | | |
| Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау | | сақталмаған | | |
| Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс | | | неоқ | |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру | | үйымдастырылмаған | | |
| Дайын өнімнің сапасы | | сәйкес келеді | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | бар | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | сәйкес | | |
| Технологиялық картаға сәйкестігі | | сәйкес | | |
| 10 порцияны бақылап өлшеу | | сәйкес | | |
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау) | | сәйкес | | |
| Тағамды дәрумендендіру | | сәйкес | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | неоқ | | |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы | | неоқ | | |

| | | | | |
|---|--|--------------------|--|--|
| Жұмыс орнында медициналық үткерсуден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | | бар | | |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы | | жоқ | | |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы | | тексерілген бар | | |
| Толық тазалау жүргізу журналы | | 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 | | жоқ | | |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме) | | сәйкес | | |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы | | бар | | |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары. | | бар | | |
| Москит торының болуы | | бар | | |
| Жиыны | | | | |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесінде қолданылатын аспаз өлшеу (өлшеулер) жұмыстық сақалардың сапасы тексерілген, дәлелдер табылған. Тақшардың және аспаздың өкілдерінің сақалы ерекшеліктерімен бағаландырылған. Жалпы сағи. Санитар бағаланды сағи. Таба.

Комиссияның қолдары:

Келісегево Каринаш Әлишайырова: 21.02.2023
 Стамбулова Әлімур Хатадаршиева: 21.02.2023
 Қутишова Түрлім Серікқызы: 21.02.2023



Өнім беруші немесе жауапты аспаз танысты (қолы)