

Тамақтанудың сапасын мониторингілеу АКТІ

Күні: 13.05.2026№: 35

Білім беру ұйымы: Астана қаласы әкімдігінің «№30 мектеп-гимназиясы» ШЖҚ МКК

Қызмет көрсетуші (болған жағдайда): ЖК «Байтерек.»

Комиссия құрамы:

Засүйсіттік педагог: Қулибаева С.Н.Медик: Чумақ Е.А.Ақ көкірегі ұыр. орталықар: Қураманова А.С.

Комиссия асхананы, тамақ дайындау блогын келесі көрсеткіштер бойынша тексерді:

Көрсеткіш	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+	
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+	
Ас ішу арасындағы интервалдың және сыныптар бойынша тамақтану кестесінің сақталуы	+	
Бостандық (еркін) мәзірге бекітілген прайс-парақтың болуы	+	
Ішу (су) режимінің ұйымдастырылуы	+	
Дайын өнімнің сапасы	+	
Бақылау тағамының болуы	+	
Дайын тағамның органолептикалық қасиеттері	+	
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	
10 порцияны бақылау таразылау	+	
Тағамды беру желісі (мармиттер) – 1-ші тағам	+	
Тағамды беру желісі (мармиттер) – 2-ші тағам	+	
Тағамды беру желісі (мармиттер) – 3-ші тағам (алюминий ыдысында салқындатуға тыйым салынады)	+	
Тараның күйі (дымқыл ыдыстарды қолдануға тыйым салынады)	+	
Асханалық құралдарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы, қасық пен шанышқылардың сабы жоғары қаратып сақталуы)	+	
Тыйым салынған тағамдарды дайындау, сату және пайдалану жағдайының болуы	ноб	
Тамақтануға қатысы жоқ тауарларды сату фактісі	ноб	
Кухняда ыдыс-аяқ жуу және өңдеу жағдайының болуы	+	
Жуу құралдарының болуы, сақтау шарттары және жарамдылық мерзімдерінің сақталуы	+	
Электр қондырғыларының жарамдылығы мен техникалық жағдайы	+	
Сертификаттар, сәйкестік декларациялары	+	
Медицина қызметкерлерінің арнайы медициналық кітапшаларының болуы және онда медициналық тексерістен өткендігі мен жұмыс	+	

Көрсеткіш	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді
орнындағы гигиеналық инструктаж белгісі	+	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтайтын шкафтың болуы	+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы көрінісі (форма тазалығы, ұқыптылық, арнайы киімнің толық болуы)	+	

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Мониторинг барысында оқушылар тәрбиесіндегі негізгі мәселелер мен сақтану жағдайларын бағалау арқылы негізбеу индексіне табуға қол жеткізілді. Нәтижесінде негізгі мәселені негізбеу индексі 86% болса, 79% құрап, тамақ сапасының жақсаруы екендігін көрсетті. Сонымен қатар, тамақтар белгімен техно-инвад карталарға өйкес дайындалады.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Заманбап педагог: Асият Қулушбаева С.Н.
 Мәжіліс: Әріп Шығай Е.А.
 Оқушылардың қолдары: А. Қураманов А.С.

Қызмет көрсетуші (қызмет жеткізушісі болған жағдайда) және/немесе жауапты аспаз тексеру нәтижелерімен танысты: Асият (қолы) Сюсәлібай



Досмагамбетова К.Т.