

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі №5

Күні: 14.05.2026 жыл

Білім беру ұйымдары: «№35 «Балдырған» бөбекжайы ЖБҚ МКҚК

Қызметті жеткізу (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы: Унайбаева М.Т.

Мүшелері:

1. Мухашева Г.А.-ата-ана
2. Туркменбаева Ф.М.- ата-ана
3. Жаумитбаева Ж.Б.- ата-ана
4. Дюсембаева Г.К. -ата-ана
5. Елеуова С.М.-әдіскер
6. Рахова З.Н.-қоймашы

Хатшы: М.Б.Үсенбай

Асхана ас блогына параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

<i>Көрсеткіш</i>	<i>Талап етіледі</i>	<i>Сәйкес келеді</i>	<i>Сәйкес келмейді</i>	<i>Ескерту</i>
Ас блогы мен тамақтану залының дайындығы. Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық кітапшаларын талдау. Комиссия құру жоспарын бекіту	+			
Тағамдардың нормасы мен калориялығына сәйкес ас мәзірінің құрылуын бағалау		+		
Өнімдердің мерзімін, сапасын тексеру	+			
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Бөбекжай бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықтың сақталуы Ауыз су режимін ұйымдастыру Дайын өнімнің сапасы Порцияларды өлшеуді бақылау, өнімдерді сақтау ережесі, температуралық режим	+			
Көкөністерді, сүт өнімдерінің сақталу ережелері. Тоңазытқыштардың тазалығы және өнімдердің орналасуын бақылау Қолданылатын ыдыстардың тазалығын бақылау (тәрелкелер, шыныаяқтар, қасықтар, стақандар)		+		

Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Тағамдардың нормасы мен калориялығына сәйкес ас мәзірінің болуы Тағамдарды дәрумендіру Тәуліктік сынамааның жай-күйі Тағамдардың пісіру технологиясын бақылау		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру Отыратын орындар саны Қол жуатын рақоналардың саны Сабынның болуы Кептіргіштердің болуы Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Тамақтану залының жалпы санитарлық жағдайын, қоймалардың тазалығы мен реттілігін тексеру		+		
Ас блогының жай-күйін кешенді тексеру, тәуліктік сынамалардың болуы, банқалар, пышақтар, тақтайшалардың таңбалануын тексеру		+		
Асхананың тазалығын, тағамды әзірлеуге және ұсынуға арналған ыдыс-аяқ сапасын тексеру Қолданылатын ыдыстардың тазалығын бақылау (тарелкелер, шыныаяқтар, қасықтар, стакандар)	+			
Порцияларды өлшеуді бақылау, өнімдерді сақтау ережесі, температуралық режим Көкөністерді, сүт өнімдерінің сақтау ережесі. Тоңазытқыштардың тазалығын және өнімдердің орналасуын бақылау	+			