Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 17/10/2025жыл
№2
Білім беру ұйымы: «Т. Рысқұлов атындағы № 222 орта мектебі » коммуналдық мемлекеттік мекемесі
Қызмет көрсетуші: ИП « Сыржанова » директоры Сыржанова Кымбат Болатовна

Мынадай құрамдағы комиссия:
1) Б.Утегенов - комиссия төрағасы, мектеп директоры
Мүшелері:
2) Г. Балымова - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
3) Б. Бектемір - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
4) Қ. Әбиева - мүшесі, директордың бастауыш сыныптар жөніндегі орынбасары
5) Ж. Бекманов - мүшесі, қамқоршылық кеңес төрағасы
6) Р. Картаңова - мүшесі, ата-ана комитетінің төрайымы
7) С. Қылышбаева мүшесі – қамқоршылық кеңес мүшесі
8) Г. Ізбасова - мүшесі, әлеуметтік педагог
9) А. Сарбаева - мүшесі, мектеп медбикесі

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің колданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялык-эпидемиологиялык корытындының болуы		✓		
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалык мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамақтану арасындағы аралыкты сактау		✓		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Дайындалган өнімнің органолептикалық касиеті		✓		
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		✓		
Темекімен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		**160**		
Қол жуатын раковиналардың саны		**5**		
Сабынның болуы		**бар**		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы		✓		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
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 бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		✓		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓		

Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		**Ыдыс жуушы**		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		

Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Үн 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 суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		жақсы		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		жақсы		
Санитарлық жағдайы		✓		
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		✓		
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		Бар		
Бактерицидті шамның болуы		Бар		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері		✓		

ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитарлық жағдайы		Жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Жоқ		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		Өндіріс мекемелерімен жеткізіледі		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		Уақытылы		
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		Бар		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		Түгел 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		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		Бар		

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		Ия		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		Бар		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		Бар		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		Бар		
Москит торының болуы		Бар		
Жиыны		**Жақсы**		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

1. **Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасына қойылатын талаптар:** ас блогының жұмыскерлері, техникалық персонал арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күрте, бас киім) қамтамасыз етілген. Білім беру объектілерінің асхана жұмыскерлері жұмыс басталу алдында шаштарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинаған, зергерлік бұйымдарды, сағаттарды және басқа да сынатын заттарды шешкен. Тырнақтарын қысқа етіп қиады және оларды лакпен боялмаған. Ас блогының жұмыскерлері мен техперсоналдары жұмысқа кіру алдында міндетті алдын ала мерзімдік медициналық тексеруден өтеді. Жұмыскерлердің жеке медициналық кітапшалары жұмыс орнында сақталған.
2. **Асхана ыдысына қойылатын талаптар:** Ауыз су ұйымдастырылған, бір реттік стакандары бар. Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкес. Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралық сақталған. Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жғары қаратып сақтау) қасық, шанышқылар жоғары қаратып салынған. Барлық ыдыстар жаңартылған талапқа сай. Ыдыс жуатын орын 3 секциялық жуу орны бар, ыстық, салқын сумен жылытылған. Тексеру барысында чайниктердің қақпағының сырлары ұшуына байланысты кәсіпкерге ауыстыруға ұсыныс айтылды.
3. **Тамақ өнімдерін қабылдауға қойылатын талаптар:** Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар болған кезде жүзеге асырылуы тексерілді. Барлық өнімдердің жарамдылық мерзімдері өтпеген.
4. **Тамақ өнімдерін сақтауға қойылатын талаптар:** Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайларында: температуралық-ылғалдық, жарық режимі, азық-түлік өнімдерінің әрбір түріне қойылатын қоймалау нормаларына сәйкес тауар көршілестігі сақталуын қадағаланды. Асхананың бөлмелері, қоймасы (склад) таза. Әр тағам өз сөрелерінде таңбасымен тұр. Көкеністер, азық түліктер еденнен жоғары сөрелерде орналасқан.
5. **Тоңазытқыштар:** Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау жасалған. Термометр бар. Тауар көршілестігі сақталған. Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайлары жақсы жаңадан алынған. Тәуліктік сынама сақтау арнайы бөлек тұр. Асханада 4 тоңазытқыш бар. Оның бірінде ет өнімдері сақталса,екіншісінде шикізат, азық түліктер сақталады. Тағы бір тоңазытқышта күнделікті тағамдар сақталса, 4-ші тоңазытқышта тәулікті тағам (пробы) сақталған.
6. **Тәуліктік сынамаларға қойылатын талаптар:** дайын өнімнің тәуліктік сынамалары нақты мәзірге сәйкес қалдырылады, сынамалар тоңазытқышта қақпағы бар шыны ыдыста, келесі күні дайындалған тағаммен немесе демалыс күнінен кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) - таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен тиісінше ауыстырылғанға дейін кемінде 24 сағат сақталатын қадағалау. Бекітілген мәзір бойынша дайын тамақтардың дұрыс салуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде. Тәуліктік сынама алу мен сақталу қамтамасыз етілген.
7. **Тыйым салынған өнімдер**: құрамында жасанды бояғыштар, консерванттар, хош иістендіргіштер, дәм күшейткіштер және тәттілендіргіштер бар шұжық өнімдері, сосискалар және басқа да өнімдер. Пастерленбеген сүт, термиялық өңдеусіз сүзбе және қаймақ, сондай-ақ суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен етін тамақтануда қолдану, ауыл шаруашылығы жануарларының аурушаңдығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері, сүзбе, айран, фаршталған құймақ, флотша макарон, зельц, форшмақтар, сілікпе, паштет, кремі бар кондитерлік өнімдер, морстар, квастар, фритюрде қуырылған өнімдер, шала пісірілген жұмыртқа, глазунь жұмыртқасы, күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар мен қаймақ пен майонез құйылған салаттарды дайындауға және сатуға тыйым салынады. Тыйым салынған тағамдар мен өнімді дайындалудың, сатудың және пайдалануға

тыйым салынған заттар сатылымда болмады.

8. Мәзірге қойылатын талаптар: Күн сайын тамақтану залында мектеп басшысы бекіткен ас мәзірі ілінуін, онда тағамның атауы, әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі. Ас мәзірінде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында және технологиялық карталарда көрсетілген атауларға сәйкес болуын бақыланды. Күнделікті ас мәзірі бекітілген. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді. Тамақ талапқа сай, ас мәзірі негізінде берілді. 17/10/ 2025 жылы меню бойынша тамақтар ас мәзірінде көрсетілген нормаға сай дайындығы анықталды.

9. Тамақ ішуді ұйымдастыру: Отыратын орындар саны 160 балаға арналған. Қол жуатын раквиналар саны 5. Сабын, бір реттік қол сүртетін арнайы майлық бар. Сонымен қатар жиһаздардың жағдайы жақсы. Ыдыстардың қосалқы жиынтығы жеткілікті.

10. Ас блогының үй жайларының жай – күйі: «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасы бар. Ыстық және суық сумен жабдықталған. Су жылытқыш 30 литрлік. Су бұру жүйелері, жылу жүйелері, жарықтандыру жүйелері орнатылған. Ас блоктарында шамдарда ылғалды қорғаныш шамдары бар. Асхананы жуу және өңдеу үшін жеке жағдайлар жасалған. Жуу құралдарының сақтау мерзімдері, сертификаттары бар.

11. Құжаттар: Журналдар толықтай арналған. Сертификаттар бар. Медбике күнделікті асханадағы жағдайды, тамақтың сапасы мен берілу мөлшерін (нормасын) бақылап отырады, ас әзірлейтін бөлімнің санитарлық тазалығы мен қызметкерлердің жеке басының гигиенасын күнделікті қадағалайды. Жеткізілген азық – түліктердің сапасы мен сақталу мерзімі, шарты, пайдалану уақытының бақылау жұмыстары күнделікті жүргізіледі, барлық арнайы журналдар уақытылы толтырылғаны тексерілді.

12. Нан цехы: Жабдықтар мен мүкәммалды таңбаланған. Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісі бар. Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щеткалары бар.

13.Тұрмыстық бөлме: Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған және сонымен қатар арнайы киімнің қосалқы жиынтығына жеке – жеке шкафтары бар. Душ бөлмесі, ванна бөлмесімен әжетханасы бар.Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме) барлығына сай екендігі анықталды. Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбаланған.

Мектептегі ыстық тамақты ұйымдастыруы және тексеру қорытындысы бойынша: Ыстық тамақпен қамтылған оқушылар саны 963. Оның ішінде бастауыш 1-4 сынып – 673. 5-8 сынып - 211. 9-11 сынып 79 білім алушы. Олардың күнделікті асханадан тегін ыстық тамақпен қамтылуын мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Б. Балымова қадағалайды. Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, ыдыс – аяқтардың тазалығы, азық –түлік сақтайтын қоймалар, жеміс – көкөніс сақтайтын орындар, қайнату, ыдыс – аяқ жуатын бөлмелер, азық – түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде. Тәуліктік сынама алу мен сақталу қамтамасыз етілген. Аспазшылардың сырт киімдері санитарлық-гигиеналық талапқа сай. Асханада дұрыс тамақтануға байланысты стендтер ілінген. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді. Санитарлық талаптарға сай үстелдер белгіленген, ара-қашықтық ережесі сақталған. Асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары түгелдей тексерілді. Асхана қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының болуы және уақытылы медициналық тексеруден өткен. Мектеп асханасында 9 адам жұмыс істейді, атап айтқанда 3 аспазшы, 7 аспазшының көмекшісі жұмыс жасайды. Сонымен қатар медбике күнделікті бақылайды.

«E-ashana» арқылы «Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарын тегін және жеңілдікпен тамақтандыруды ұсыну» мемлекеттік көрсетілетін қызмет жобасын іске асыру мақсатында аппараттық-бағдарламалық кешендермен қамтылған. Сонымен қатар, тегін ыстық тамақпен қамтылған оқушылар осы картамен мектеп асханасында орналасқан арнайы белгілегіш құралға картаны ұру арқылы, тамақтана алады. Бұл құрылғы арқылы да оқушының заңды өкілдерінің ұялы телефондарына оқушының қай уақытта тамақтанғаны, сонымен қатар қандай тамақпен қамтылғанын көре алады. Қазіргі кезде оқушылар толық карточкамен қамтамасыз етілді. Келісім шарт жасалғаннан кейін қолдануға қазан айынан бастап іске қосылды.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығы (3-параграф. Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін жағдайларды қамтамасыз етуге 109-ды басшылыққа ала отырып) тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиясынан бөлек 1-4 сынып ата – аналары шақырылды. Сүгірова Л, Омарова А, Жәрімбетова С, Тығынбаева С, Ахметова М тағы басқада ата- аналар қатысып қадағалап тұрды. Сауалнама алынды. Ата – аналар көңілінен шығып асхананың тазалығы, қойма, менюге сәйкес тамақтың дәмін көріп, тағамдардың жасалуын өз көздерімен көргендігі ұнады.

Оқушыларға берілетін тамақтар менюге сәйкес пісіріліп берілді.

1. Мектеп асханасында даяршылар оқушыларға тамақты уақытында әзірледі.
2. Асхананың санитарлық жағдайын бақылау. Ыдыс жуатын бөлмелерде қолданылатын жуғыш заттардың құрамы және көлемі көрсетілген. Ыдыстар арнайы ыдыс жуатын жуылып, шайылып кептіріледі. Асхана іші таза, санитарлық жағдайы қанағаттанарлық деңгейде.
3. Оқушыларға ішуге таза ауыз су қойылған.
4. Тамақ өнімдерінің сапасы талапқа сай. Ас мәзірі бойынша барлық тағамдар қамтылған. Бақылау асы қойылған.
5. Асханада тазалық нормалары сақталған .
6. Оқушыларға тамақ кесте бойынша уақытында әзірленді.
7. Сынып жетекшілерге асханада оқушылардың тәртібіне мән беру жөнінде кеңес айтылды.

Ұсыныс:
Асхана жұмысы комиссия мүшелері тарапынан үнемі бақылансын;

Мектебімізде асхана таңертеңгі 8.00-17.00-ге дейін жұмыс жасайды.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

1) Б.Утегенов - комиссия төрағасы, мектеп директоры

Мүшелері:

2) Г. Балымова - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
3) Б. Бектемір - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
4) Қ. Әбиева - мүшесі, директордың бастауыш сыныптар жөніндегі орынбасары
5) Ж. Бекманов - мүшесі, қамқоршылық кеңес төрағасы
6) Р. Картаңова - мүшесі, ата-ана комитетінің төрайымы
7) С. Қылышбаева мүшесі – қамқоршылық кеңес мүшесі
8) Г. Ізбасова - мүшесі, әлеуметтік педагог
9) А. Сарбаева - мүшесі, мектеп медбикесі

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысының хаттамасы

Қатысушылар: 9 **17.10.2025 ж**

Комиссия мүшелері: 9

1) Б.Утегенов - комиссия төрағасы, мектеп директоры

Мүшелері:

2) Г. Балымова - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

3) Б. Бектемір - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

4) Қ. Әбиева - мүшесі, директордың бастауыш сыныптар жөніндегі орынбасары

5) Ж. Бекманов - мүшесі, қамқоршылық кеңес төрағасы

6) Р. Картаңова - мүшесі, ата-ана комитетінің төрайымы

7) С. Қылышбаева мүшесі – қамқоршылық кеңес мүшесі

8) Г. Ізбасова - мүшесі, әлеуметтік педагог

9) А. Сарбаева - мүшесі, мектеп медбикесі

Күн тәртібінде:

Мектептегі тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізудің мақсаты

Мектеп асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасына қойылатын талаптар
Тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі құжаттар (журналдар)
Ас мәзіріне қойылатын талаптар

Б.Утегенов – комиссия төрағасы, мектеп директоры сөз сөйледі.

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

1. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасына қойылатын талаптар: ас блогының жұмыскерлері, техникалық персонал арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күрте, бас киім) қамтамасыз етілген. Білім беру объектілерінің асхана жұмыскерлері жұмыс басталу алдында шаштарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинаған, зергерлік бұйымдарды, сағаттарды және басқа да сынатын заттарды шешкен. Тырнақтарын қысқа етіп қиады және оларды лакпен боялмаған. Ас блогының жұмыскерлері мен техперсоналдары жұмысқа кіру алдында міндетті алдын ала мерзімдік медициналық тексеруден өтеді. Жұмыскерлердің жеке медициналық кітапшалары жұмыс орынанда сақталған.

2. Асхана ыдысына қойылатын талаптар: Ауыз су ұйымдастырылған, бір реттік стакандары бар. Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкес. Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралық сақталған. Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жғары қаратып сақтау) қасық, шанышқылар жоғары қаратып салынған. Барлық ыдыстар жаңартылған талапқа сай. Ыдыс жуатын орын 3 секциялық жуу орны бар, ыстық, салқын сумен жылытылған. Тексеру барысында шайниктердің қақпағының сырлары ұшуына байланысты кәсіпкерге ауыстыруға ұсыныс айтылды.

3. Тамақ өнімдерін қабылдауға қойылатын талаптар: Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар болған кезде жүзеге асырылуы тексерілді. Барлық өнімдердің жарамдылық мерзімдері өтпеген.

4. Тамақ өнімдерін сақтауға қойылатын талаптар: Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайларында: температуралық-ылғалдық, жарық режимі, азық-түлік өнімдерінің әрбір түріне қойылатын қоймалау нормаларына сәйкес тауар көршілестігі сақталуын қадағаланды. Асхананың бөлмелері, қоймасы (склад) таза. Әр тағам өз сөрелерінде таңбасымен тұр. Көкеністер, азық түліктер еденнен жоғары сөрелерде орналасқан.

5. Тоңазытқыштар: Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау жасалған. Термометр бар. Тауар көршілестігі сақталған. Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайлары жақсы жаңадан алынған. Тәуліктік сынама сақтау арнайы бөлек тұр. Асханада 4 тоңазытқыш бар. Оның бірінде ет өнімдері сақталса,екіншісінде шикізат, азық түліктер сақталады. Тағы бір тоңазытқышта күнделікті тағамдар сақталса, 4-ші тоңазытқышта тәулікті тағам (пробы) сақталған.
6. Тәуліктік сынамаларға қойылатын талаптар: дайын өнімнің тәуліктік сынамалары нақты мәзірге сәйкес қалдырылады, сынамалар тоңазытқышта қақпағы бар шыны ыдыста, келесі күні дайындалған тағаммен немесе демалыс күнінен кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) - таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен тиісінше ауыстырылғанға дейін кемінде 24 сағат сақталатын қадағалау. Бекітілген мәзір бойынша дайын тамақтардың дұрыс салуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде. Тәуліктік сынама алу мен сақталу қамтамасыз етілген.
7. Тыйым салынған өнімдер: құрамында жасанды бояғыштар, консерванттар, хош иістендіргіштер, дәм күшейткіштер және тәттілендіргіштер бар шұжық өнімдері, сосискалар және басқа да өнімдер. Пастерленбеген сүт, термиялық өңдеусіз сүзбе және қаймақ, сондай-ақ суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен етін тамақтануда қолдану, ауыл шаруашылығы жануарларының аурушаңдығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері, сүзбе, айран, фаршталған құймақ, флотша макарон, зельц, форшмактар, сілікпе, паштет, кремі бар кондитерлік өнімдер, морстар, квастар, фритюрде қуырылған өнімдер, шала пісірілген жұмыртқа, глазунь жұмыртқасы, күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар мен қаймақ пен майонез құйылған салаттарды дайындауға және сатуға тыйым салынады. Тыйым салынған тағамдар мен өнімді дайындалудың, сатудың және пайдалануға тыйым салынған заттар сатылымда болмады.
8. Мәзірге қойылатын талаптар: Күн сайын тамақтану залында мектеп басшысы бекіткен ас мәзірі ілінуін, онда тағамның атауы, әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі. Ас мәзірінде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында және технологиялық карталарда көрсетілген атауларға сәйкес болуын бақыланды. Күнделікті ас мәзірі бекітілген. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді. Тамақ талапқа сай, ас мәзірі негізінде берілді. 17/10/ 2025 жылы меню бойынша тамақтар ас мәзірінде көрсетілген нормаға сай дайындығы анықталды.
9. Тамақ ішуді ұйымдастыру: Отыратын орындар саны 160 балаға арналған. Қол жуатын раквиналар саны 5. Сабын, бір реттік қол сүртетін арнайы майлық бар. Сонымен қатар жиһаздардың жағдайы жақсы. Ыдыстардың қосалқы жиынтығы жеткілікті.
10. Ас блогының үй жайларының жай – күйі: «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасы бар. Ыстық және суық сумен жабдықталған. Су жылытқыш 30 литрлік. Су бұру жүйелері, жылу жүйелері, жарықтандыру жүйелері орнатылған. Ас блоктарында шамдарда ылғалды қорғаныш шамдары бар. Асханананы жуу және өңдеу үшін жеке жағдайлар жасалған. Жуу құралдарының сақтау мерзімдері, сертификаттары бар.
11. Құжаттар: Журналдар толықтай арналған. Сертификаттар бар. Медбике күнделікті асханадағы жағдайды, тамақтың сапасы мен берілу мөлшерін (нормасын) бақылап отырады, ас әзірлейтін бөлімнің санитарлық тазалығы мен қызметкерлердің жеке басының гигиенасын күнделікті қадағалайды. Жеткізілген азық – түліктердің сапасы мен сақталу мерзімі, шарты, пайдалану уақытының бақылау жұмыстары күнделікті жүргізіледі, барлық арнайы журналдар уақытылы толтырылғаны тексерілді.
12. Нан цехы: Жабдықтар мен мүкәммалды таңбаланған. Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісі бар. Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щеткалары бар.
13.Тұрмыстық бөлме: Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған және сонымен қатар арнайы киімнің қосалқы жиынтығына жеке – жеке шкафтары бар. Душ бөлмесі, ванна бөлмесімен әжетханасы бар.Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме) барлығына сай екендігі анықталды. Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбаланған.

Мектептегі ыстық тамақты ұйымдастыруы және тексеру қорытындысы бойынша:

Ыстық тамақпен қамтылған оқушылар саны 963. Оның ішінде бастауыш 1-4 сынып – 673. 5-8 сынып - 211. 9-11 сынып 79 білім алушы. Олардың күнделікті асханадан тегін ыстық тамақпен қамтылуын мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Б. Балымова қадағалайды. Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, ыдыс – аяқтардың тазалығы, азық –түлік сақтайтын қоймалар, жеміс – көкөніс сақтайтын орындар, қайнату, ыдыс – аяқ жуатын бөлмелер, азық – түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде. Тәуліктік сынама алу мен сақталу қамтамасыз етілген. Аспазшылардың сырт киімдері санитарлық-гигиеналық талапқа сай. Асханада дұрыс тамақтануға байланысты стендтер ілінген. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді. Санитарлық талаптарға сай үстелдер белгіленген, ара-қашықтық ережесі сақталған. Асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары түгелдей тексерілді. Асхана қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының болуы және уақытылы медициналық тексеруден өткен. Мектеп асханасында 9 адам жұмыс істейді, атап айтқанда 3 аспазшы, 7 аспазшының көмекшісі жұмыс жасайды. Сонымен қатар медбике күнделікті бақылайды.

Г.Балымова – мүшесі , директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары сөз сөйледі. «E-ashana» арқылы «Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарын тегін және жеңілдікпен тамақтандыруды ұсыну» мемлекеттік көрсетілетін қызмет жобасын іске асыру мақсатында аппараттық-бағдарламалық кешендермен қамтылған. Сонымен қатар, тегін ыстық тамақпен қамтылған оқушылар осы картамен мектеп асханасында орналасқан арнайы белгілегіш құралға картаны ұру арқылы, тамақтана алады. Бұл құрылғы арқылы да оқушының заңды өкілдерінің ұялы телефондарына оқушының қай уақытта тамақтанғаны, сонымен қатар қандай тамақпен қамтылғанын көре алады. Қазіргі кезде оқушылар толық карточкамен қамтамасыз етілді. Келісім шарт жасалғаннан кейін қолдануға қазан айынан бастап іске қосылды.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығы (3-параграф. Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін жағдайларды қамтамасыз етуге 109-ды басшылыққа ала отырып) тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиясынан бөлек 1-4 сынып ата – аналары шақырылды. Сүгірова Л, Омарова А, Жәрімбетова С, Тығынбаева С, Ахметова М тағы басқада ата- аналар қатысып қадағалап тұрды. Сауалнама алынды. Ата – аналар көңілінен шығып асхананың тазалығы, қойма, менюге сәйкес тамақтың дәмін көріп, тағамдардың жасалуын өз көздерімен көргендігі ұнады.

Оқушыларға берілетін тамақтар менюге сәйкес пісіріліп берілді.

Ұсыныс:
Асхана жұмысы комиссия мүшелері тарапынан үнемі бақылансын.
Шешімі:
1.Мектеп асханасында бракераж комиссиясының санитарлық жағдайының бақылау жұмысы жалғастырылсын.
2.Ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі келісімге сәйкес үнемі комиссия тарапынан бақылауда болсын.

Комиссия төрағасы: Б. Утегенов
Хатшы: Г. Балымова

12:57

Проверить публикации и метки

Тұрар Рысқұлов Мектебі сейчас с **Қызылорда Қаласының Білім Бөлімі** и **ещё 18**.

2 ч.

#БІРТҰТАС_ТӘРБИЕ

АСХАНА ЖҰМЫСЫНА МОНИТОРИНГ ЖҮРГІЗІЛДІ

Мектеп асханасының жұмысын және оқушылардың тамақтануын дұрыс ұйымдастыруды бақылау мақсатында мониторинг комиссия мүшелері бірлесіп тексеру жүргізді.

Тексеру қорытындысы бойынша⤵️

☑️Мектеп асханасының санитарлық-гигиеналық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, ыдыс – аяқтардың тазалығы, азық–түлік сақтайтын қоймалар, жеміс – көкөніс сақтайтын орындар, қайнату, ыдыс – аяқ жуатын бөлмелер, азық – түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай.

☑️Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде.

☑️Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді.

☑️Тексеріс нәтижесінде асхана жұмыстары барлық талаптарға сәйкес

12:58

Проверить публикации и метки

мерзімі, бекітілген ас мәзір бойынша дайын ас нормасы талапқа сай екендігі анықталды.

2025 жылдың қазан айынан бастап мектепте аппараттық-бағдарламалық кешені іске қосылды. Асханада «E - ashana» жүйесі арқылы әр оқушы жеке электронды карта арқылы ваучер тағайындалған білім алушылар тегін тамақтанады.

Айгул Есжанова и 2 · 1 комментарий

Нравится · Комментировать · Поделиться

Скрыть