

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 28/01/2026 жыл

№5

Білім беру ұйымы: «Т. Рысқұлов атындағы № 222 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі
Қызмет көрсетуші: ИП «Сыржанова» директоры Сыржанова Қымбат 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. Қартанова - мүшесі, ата-ана комитетінің төрайымы
- 7) С. Қылышбаева мүшесі – қамқоршылық кеңес мүшесі
- 8) Г. Избасова - 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 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		✓		
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		✓		
Тамақпен 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		
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоназытқыш 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

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау

✓

Санитарлық жағдайы

✓

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

✓

Үн цехы

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау

✓

Санитарлық жағдайы

✓

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

✓

Нан цехы

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау

✓

Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы

✓

Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы

✓

Санитарлық жағдайы

✓

Тыйым салынған өнімдердің болуы

жоқ

Пісіру цехы

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау

✓

Электр жабдыктарының 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)		Өңдіріс 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		
Тоназытқыштардың 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 мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалауының болуы		Бар		
Жинау мүқаммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		Бар		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		Бар		
Москит торының болуы		Бар		
Жиыны		Жаксы		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

1. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасына қойылатын талаптар: Қол жууға арналған раковиналары бар, жууға, дезинфекциялауға (қажет болған жағдайда), өңдеуге арналған құралдары, антисептикалық құралдары, қолды қайта ластауды болдырмайтын қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құралдары бар, олардың үнемі болуы қамтамасыз етілген жеке санитариялық тораптар жабдықталады.

Ас блогының қызметкерлері арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күртеше, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етіледі. Жұмыс басталар алдында шашты қалпақ немесе орамал астына жинайды, әшекейлерді шешіп қояды, тырнақтарды лакпен боямай қысқа етіп алады. Қызметкерлерге өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруге және оның үстіне өзге де киім киюге жол берілмейді. Арнайы киім жеке заттардан бөлек сақталады. Шикізатқа және дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүқаммалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуіштермен, инелермен түймелеуге және халаттардың қалтасында жеке тұрмыстық заттарды сақтауға жол берілмейді. Жұмыскерлердің жеке медициналық кітапшалары жұмыс орынанда сақталған.

Медициналық қарап-тексеруден өтуге қойылатын талаптар: Ас блогының персоналында жұмысқа жіберілгені және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшалары болуы тиіс (6 айда 1 рет гельминт жұмыртқаларына, дизентерия, сальмонеллез, іш сүзегі, А және В паратифтері, патогенді стафилококк қоздырғыштарын тасымалдаушылыққа, 12 айда 1 рет – флюорография).

2. Асхана ыдысына қойылатын талаптар: Ауыз су ұйымдастырылған, бір реттік стаканлары 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 жанартылған 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. Тоназытқыштар: Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау жасалған. Термометр бар. Тауар көршілестігі сақталған. Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайлары жақсы жаңадан алынған. Тәуліктік сынама сақтау арнайы бөлек тұр. Асханада 4 тоназытқыш бар. Оның бірінде ет өнімдері сақталса, екіншісінде шикізат, азық түліктер сақталады. Тағы бір тоназытқышта күнделікті тағамдар сақталса, 4-ші тоназытқышта тәулікті тағам (пробы) сақталған.

6. Тәуліктік сынамаларға қойылатын талаптар: Тәуліктік сынаманы іріктеуді ас блогының

тағайындалған жауапты адамы (*персонал*) немесе медицина қызметкері тамақ өнімдерімен жанасуға арналған арнайы бөлінген зарарсыздандырылған және таңбаланған ыдыстарға (тығыз жабылатын) зарарсыздандырылған мүкәммалды пайдалана отырып, әрбір тағамды және (немесе) аспаздық (гастрономиялық) өнімді жеке-жеке жүзеге асырады. Порциялық тағамдар, аспаздық және гастрономиялық өнімдер бір-бірлеп, тұтастай (бір порция көлемінде) қалдырылады. Салқын тіскебасарлар, бірінші және үшінші тағамдар (сусындар), гарнирлер 200 г кем емес мөлшерде іріктеледі.

Тәуліктік сынамалар кемінде 48 сағат арнайы тоңазыту жабдығында немесе дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығының арнайы бөлінген орнында +2 °С-тан +6 °С-қа дейінгі температурада сақталады.

Тамақ өнімін өткізу мерзімі аяқталған сәттен бастап 48 сағат өткен соң тәуліктік сынама тағамдық қалдыққа кәдеге жаратылады (*келесі күні немесе демалыс күндерінен кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) дайындалған тамақпен - таңғы ас, түскі ас, түскі ас немесе кешкі ас ауыстырғанға дейін*). 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.

Ас блогында тауарларды өткізуге жол бермеу:

Ас блогында білім алушыларды тамақтандырумен байланысты емес тауарларды өткізуге жол берілмейді (кеңсе тауарларын сату және т.б.).

8. Мәзірге қойылатын талаптар: Күн сайын тамақтану залында мектеп басшысы бекіткен ас мәзірі ілінуі, 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. 28/01/ 2026 жылы меню бойынша тамақтар ас мәзірінде көрсетілген нормаға сай дайындығы анықталды.

9. Тамақ ішуді ұйымдастыру: Отыратын орындар саны 160 балаға арналған. Қол жуатын раковиналар 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» мандайшасы 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 шеткалары 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: 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 стандарттар 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, 6 аспазшының көмекшісі жұмыс жасайды. Сонымен қатар медбике күнделікті бақылайды.

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.

Ыдыстардың тазалығы және қауіпсіздігі

Тәрелке, қасық, шанышқы, кружка арнайы ыдыс жуғышта немесе үш сатылы жуу режимімен жуылады:

1. сабынды су
2. ыстық су
3. дезинфекциялық ерітінді

Ыдыстарда сызат, жарылу, май дағы болмауы тиіс.

Бір рет қолданылатын ыдыстар міндетті түрде сертифицикатталған болуы керек

Дайын тағамдардың сапасы мен дәмі

Дайын тағамдардың сапасы мен дәмі — мектеп асханасына, балабақшаға, қоғамдық тамақтану орындарына қойылатын маңызды көрсеткіштердің бірі. Олар санитариялық талаптарда нақты белгіленген.

1. Дайын тағамның жалпы сапа белгілері

✓ Сыртқы түрі

- Тағамның түсі табиғи болуы керек.
- Күйген, қарая бастаған, көгерген, ағып тұрған сұйық немесе түсі өзгерген болмауы тиіс.
- Порция ұқыпты, эстетикалық ұсынылуы қажет.

2. Консистенциясы (құрамының біркелкілігі)

- Ет — жақсы пісірілген, шикі жері жоқ.
- Көже — тым қою немесе тым сұйық болмауы керек.
- Каша — кесектенбей, біркелкі.
- Көкөністер — тым қатты емес, жартылай жұмсақ.

3. Дәмі

- Қалыпты, жағымды дәм болуы керек.
- Тым тұзды, тым тәтті, ащы болмауы тиіс.
- Болмаған бөтен дәмдер сезілмеуі қажет (күйік, ашу, қышқылдық)

4. Иісі

- Табиғи тағам иісі болуы керек.
- Бұзылған немесе ескірген тағамда:

Х қышқыл иіс

Х ашыған иіс

Х күйген иіс

болса — берілмейді.

5. Температурасы

- Ыстық тағам — 65–75°C болуы керек.
- Салқын тағамдар — 8–14°C.
- Бөлме температурасында көп тұрмауы қажет.

6. Қауіпсіздік талаптар

- Тағамда сүйек, қабық, қылша, металл немесе пластик бөліктер болмауы керек.
- Тазалық пен гигиена нормалары сақталуы тиіс.
- Тағам дайындалғаннан кейін 2–3 сағаттан артық сақталмайды.

7. Мектеп асханасына тән ерекше талаптар

- Қуырылған тағам берілмейді.
- Май мөлшері азайтылған.
- Қант шектеледі.
- Трансмайлар қолданылмайды.
- Жаска сай порция мөлшері сақталады.

Ата – аналарға айтылып түсіндірілді. Сонымен қатар "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығы таныстырылды.

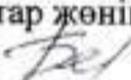
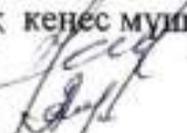
Ж. Бекманов - мүшесі, қамқоршылық кеңес төрағасы ата – аналарға ыстық тамақ үнемі бақылауда екендігін сонымен қатар әр ай сайын мониторингке келіп қатысуға шақырды.

Ұсыныс:

Асхана жұмысы комиссия мүшелері тарапынан үнемі бақылансын;

Мектебімізде асхана таңертенгі 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. Қартаңова - мүшесі, ата-ана комитетінің төрайымы 
- 7) С. Қылышбаева мүшесі – қамқоршылық кеңес мүшесі 
- 8) Г. Избасова - 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

28.01.2026 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) К. Әбиева - мүшесі, директордың бастауыш сыныптар жөніндегі орынбасары
- 5) Ж. Бекманов - мүшесі, қамқоршылық кеңес төрағасы
- 6) Р. Қартанова - мүшесі, ата-ана комитетінің төрайымы
- 7) С. Қылышбаева мүшесі – қамқоршылық кеңес мүшесі
- 8) Г. Избасова - 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: Қол жууға арналған раковиналары бар, жууға, дезинфекциялауға (қажет болған жағдайда), өңдеуге арналған құралдары, антисептикалық құралдары, қолды қайта ластауды болдырмайтын қолды сұртуге және (немесе) кептіруге арналған құралдары бар, олардың үнемі болуы қамтамасыз етілген жеке санитариялық тораптар жабдықталады,

Ас блогының қызметкерлері арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күртеше, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етіледі. Жұмыс басталар алдында шапты қалпақ немесе орамал астына жинайды, әшекейлерді шешіп қояды, тырнақтарды лакпен боямай қысқа етіп алады. Қызметкерлерге өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруге және оның үстіне өзге де киім киюге жол берілмейді. Арнайы киім жеке заттардан бөлек сақталады. Шикізатқа және дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүқамалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуіштермен, инелермен түймелеуге және халаттардың қалтасында жеке тұрмыстық заттарды сақтауға жол берілмейді. Жұмыскерлердің жеке медициналық кітапшалары жұмыс орынында сақталған.

Медициналық қарап-тексеруден өтуге қойылатын талаптар: Ас блогының персоналында жұмысқа жіберілгені және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшалары болуы тиіс (6 айда 1 рет гельминт жұмыртқаларына,

дизентерия, сальмонеллез, іні сүзеті, А және В паратифтері, патогенді стафилококк қоздырғыштарын тасымалдаушылыққа, 12 айда 1 рет - флюорография).

2. Асхана ыдысына қойылатын талаптар: Ауыл су ұйымдастырылған, бір реттік ыдыстары бар. Күнделікті мәзірдің персонификалық мәзірге сәйкес. Санынтар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралық сақталған. Асханалық ыдыстарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шапшаңқыларды жоғары қаратып сақтау) жасыл, шапшаңқылар жоғары қаратып сақталған. Барлық ыдыстар жапыртылған талшық сап. Ыдыс жуатын орын 3 секциялық жуу орны бар, ыстық, салқын сумен жылытылған. Тексеру барысында чайниктердің қақпағының сырлары ұшуына байланысты кәсіпкерге ауыстыруға ұсыныс айтылады.

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 сақталуы қатағаланды. Асхананың бөлмелері, қоймасы (склад) тағам. Әр тағам өт сөрелерінде таңбасымен тұр. Көкөністер, 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: Тәуліктік сынаманы іріктеуді ас блогының тағайындалған жауапты адамы (*персонал*) немесе медицина қызметкері тамақ өнімдерімен жанасуға арналған арнайы бөлінген зарарсыздандырылған және таңбаланып азықтарға (тығыз жабылатын) зарарсыздандырылған мүкәммалды пайдалана отырып, әрбір тағамды және (немесе) аспаздық (гастрономиялық) өнімді жеке-жеке жүзеге асырады. Порциялық тағамдар, аспаздық және гастрономиялық өнімдер бір-бірден, тұтастай (бір порция көлемінде) қалдырылады. Салқын тіскебасарлар, бірінші және үшінші тағамдар (сусындар), гарнирлер 200 г кем емес мөлшерде іріктеледі.

Тәуліктік сынамалар кемінде 48 сағат арнайы тоңазыту жабдығында немесе дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығының арнайы бөлінген орнында +2 °C-тан +6 °C-қа дейінгі температурада сақталады.

Тамақ өнімін өткізу мерзімі аяқталған сәттен бастап 48 сағат өткен соң тәуліктік сынама тағамдық қалдыққа кәдеге жаратылады (*келесі күні немесе демалыс күндерінен кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) дайындалған тамақпен - таңғы ас, түскі ас, түскі ас немесе кешкі ас ауыстырғанға дейін*). Бекітілген мәзір бойынша дайын тамақтардың дұрыс салуы мен дайын ас шығамы өт деңгейінде. Тәуліктік сынама алу мен сақталу қамтамасыз етілген.

7. Тығым салынған өнімдер: құрамында жасанды бояғыштар, консерванттар, хош иістендіргіштер, дәм күшейткіштер және тәттілендіргіштер бар шұжық өнімдері, сосискалар және басқа да өнімдер. Пастерленбеген сүт, термиялық өңдеусіз сүтбе және қаймақ, сондай-ақ суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен етін тамақтануда қолдану, ауыл шаруашылығы жануарларының аурушандығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері, сүтбе, айран, фаршталған құймақ, флотина макарон, зельц, форшмактар, сілікпе, пащтет,

кремі бар кондитерлік өнімдер, морстар, квастар, фритюрде қуырылған өнімдер, шала пісірілген жұмыртқа, глазурь жұмыртқасы, күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар мен каймақ пен майонез құйылған салаттарды дайындауға және сатуға тыйым салынады. Тыйым салынған тағамдар мен өнімді дайындаудың, сатуының және пайдалануға тыйым салынған заттар сатылымда болмады.

Ас блогында тауарларды өткізуге жол бермеу:

Ас блогында білім алушыларды тамақтандырумен байланысты емес тауарларды өткізуге жол берілмейді (кенсе тауарларын сату және т.б.).

8. Мәзірге қойылатын талаптар: Күн сайын тамақтану запында 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. 28/01/ 2026 жылы меню бойынша тамақтар ас мәзірінде көрсетілген нормаға сай дайындығы анықталды.

9. Тамақ ішуді ұйымдастыру: Отыратын орындар саны 160 балаға арналған. Қол жуатын раковиналар 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 шеткалары 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:

Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, ыдыс – аяқтардың тазалығы, азық – түлік сақтайтын қоймалар, жеміс – көкөніс сақтайтын орындар, кайнату, 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-қатынастық ережесі сияқты. Асхананың тазалығы, тәртібі бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары түгелдей тексеріледі. Асхана ыдыстарының медициналық кітапханаарының болуы және уақытына медициналық тексеруден өткені. Мектеп асханасында 9 адам жұмыс істейді, яғни айтында 3 желісіне, 6 желісінен көмекшісі жұмыс жасайды. Сонымен қатар медбике күнделікті бақылайды.

А. Сарбаева - мүшесі, мектеп медбикесі сөз сөйледі.

Оқушыларға берілетін тамақтар меніңе сайкес пісіріліп берілді.

1. Мектеп асханасында даяршылар оқушыларға тамақты уақытында әзірледі.
2. Асхананың санитарлық жағдайын бақылау. Ыдыс жууы бөлшектерде қолданылатын жууы заттардың құрамы және көлемі көрсетілген. Ыдыстар арнайы ыдыс жууы жууы, шайылып келтіріледі. Асхана іші тазы, санитарлық жағдайы қанағаттанарлық деңгейде.
3. Оқушыларға ішуге тазы ауыз су қойылған.
4. Тамақ өнімдерінің сапасы тазы сап. Ас мәзірі бойынша барлық тағамдар қамтылған. Бақылау асы қойылған.
5. Асханада тазылық нормалары сақталған.
6. Оқушыларға тамақ кесте бойынша уақытында әзірленді.
7. Сынып жетекшілерге асханада оқушылардың тәртібіне мән беру жөнінде кеңес айтады.

Ыдыстардың тазылығы және қауіпсіздігі

Тәрелке, қасық, шанышқы, кружка арнайы ыдыс жууыта немесе үш сатылы жууы режимімен жууылады:

1. сабынды су

2. зытық су

3. дезинфекциялық ерітінді

Ыдыстарда сызат, жарылу, май дағы болмауы тиіс.

Бір рет қолданылатын ыдыстар міндетті түрде сертификатталған болуы керек

Дайын тағамдардың сапасы мен дәмі

Дайын тағамдардың сапасы мен дәмі — мектеп асханасына, балабақшаға, қоғамдық тамақтану орындарына қойылатын маңызды көрсеткіштердің бірі. Олар санитариялық талаптарда нақты белгіленген.

1. Дайын тағамның жалпы сана белгілері

✓ Сыртқы түрі

- Тағамның түсі табиғи болуы керек.
- Күйген, қары бастаған, көгерген, азын тұрған сұйық немесе түсі өзгерген болмауы тиіс.
- Порция ұқыпты, эстетикалық ұсынылуы керек.

2. Консистенциясы (құрамының біркелкілігі)

- Ет — жақсы пісірілген, шикі жері жоқ.
- Көже — тым қою немесе тым сұйық болмауы керек.
- Қана — кесектенбей, біркелкі.

- Көкөністер — тым қатты емес, жартылай жұмсақ.

3. Дәмі

- Қалыпты, жағымды дәм болуы керек.
- Тым тұзды, тым тәтті, ашы болмауы тиіс.
- Болмаған бөтен дәмдер сезілмеуі қажет (күйік, ашу, қышқылдық)

4. Иісі

- Табиғи тағам иісі болуы керек.
- Бұзылған немесе ескірген тағамда:

X қышқыл иіс

X ашыған иіс

X күйген иіс

болса — берілмейді.

5. Температурасы

- Ыстық тағам — 65–75°C болуы керек.
- Салқын тағамдар — 8–14°C.
- Бөлме температурасында көп тұрмауы қажет.

6. Қауіпсіздік талаптар

- Тағамда сүйек, қабық, қылша, металл немесе пластик бөліктер болмауы керек.
- Тазалық пен гигиена нормалары сақталуы тиіс.
- Тағам дайындалғаннан кейін 2–3 сағаттан артық сақталмайды.

7. Мектеп асханасына тән ерекше талаптар

- Қуырылған тағам берілмейді.
- Май мөлшері азайтылған.
- Қант шектеледі.
- Трансмайлар қолданылмайды.
- Жасқа сай порция мөлшері сақталады.

Ата – аналарға айтылып түсіндірілді. Сонымен қатар "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығы таныстырылды.

Ж. Бекманов - мүшесі, камкоршылық кеңес төрағасы ата – аналарға ыстық тамақ үнемі бақылауда екендігін сонымен қатар әр ай сайын мониторингке келіп қатысуға шақырды.

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:

Хатшы:

Б. Утегенов

Г. Балымова