

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысының  
хаттамасы**

**Қатысушылар: 9**

**29.08.2025 ж**

**Комиссия мүшелері: 9**

- 1) М. Мукеев - 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

**Күн тәртібінде:**

**Мектептегі тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізудің мақсаты** ↗

Мектеп асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасына қойылатын талаптар  
Тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі құжаттар ( журналдар )  
Мектеп медбикесінің міндеті  
Комиссия мүшелерінің міндетті  
Ас мәзіріне қойылатын талаптар  
Асхананың жаңа 2025-2026 оқу жылына дайындығын тексеру.

**Тыңдалды:**

**М.Мукеев – комиссия төрағасы, мектеп директоры сөз сөйледі.**

**Мектеп асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасына қойылатын талаптар;** ас блогының жұмыскерлері, техникалық персонал арнайы киіммен ( халат немесе шалбары бар күрте, бас киім) қамтамасыз етіледі. Білім беру объектілерінің асхана жұмыскерлері жұмыс басталу алдында шаштарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинайды, зергерлік бұйымдарды, сағаттарды және басқа да сынатын заттарды шешеді. Тырнақтарын қысқа етіп қиады және оларды лакпен боямайды.

Ас блогының жұмыскерлері мен техперсоналдары жұмысқа кіру алдында міндетті алдын ала мерзімдік медициналық тексеруден өтеді. Жұмыскерлердің жеке медициналық кітапшалары жұмыс орынанда сақталуы керек. Флюорография – әрбір 12 айдан кейін түседі Гельминт жұмыртқаларына , мерезге әрбір 12 ай. Дәрігерлік тексеріп қарау, зертхананың және функционалдық зерттеп - қараулар дизентерия, сальмонеллез, іш сүзегі, А және В паратифтері қоздырғыштарын, патогенді стафи лококты тасымалдаушылыққа зерттеп қарау әрбір 6 айдан кейін өтуі тиіс.

**Тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі құжаттар ( журналдар );** дайын өнімнің бракераж журналы, шикі өнімнің бракеражды журналы, тез бұзылатын шикі тағам бракераж журналы, тағамдар сертификаты, тағам әкелетін мекеме қызметкерлері мен көлігінің құжаттары көшірмесі, ас құнарлығын есептеу журналы, Витамин «С» тіркейтін журналы, азық түлікке аллергиясы бар балалар тізімін тіркеу, тоңазтқыш жабдығының температуралық режимінің есепке алу журналы, күрделі тазарту жұмыстарын жүргізу журналы, Ас блогының қызметкерлерін тексеріп – қарау журналы, тамақтану нормасының орындауын бақылау журналы болуы керек.

**Мектеп медбикесінің міндеті;** ас блогының тазалығын, ас блогының қызметкерлерінің медициналық байқаудан уақытылы өтуін және күн сайын аспаздардың денсаулық жағдайына бақылау жүргізеді. Келіп – түскен тағам өнімдерінің сапасын, олардың сақталу мерзімдері мен жағдайларын бақылайды. Күн сайын дайын тағамның

асына (органолептикалық бағалау жүргізеді) бракераждық журналға түсіре отырып, дұқсат береді. Үнемі (тосыннан) дайын тамақтың шығымы мен негізгі азық – түлектердің қазанға салынуын бақылайды. Дайын тамақтың тәуліктік сынамасына, оның сақталу тәртібіне бақылау жүргізеді. III – тағамдардың «С» витаминдеуін жүргізеді. Журналдарды толтырады.

**Комиссия мүшелерінің міндетті;** нормативтік құқықтықтармен танысу, тамақтардыруды ұйысдастыруға қойылатын талаптармен тексеру, ас мәзірен қойылатын талаптарды танысу. Ас блогындағы, асханадағы жұмыстың ұйымдастыруын, тағам өнімдернің сапасын, олардың тасымалдау, жеткізу, түсіру, сақтау. Өнімдерді өткізу мерзімдерін. Тамақ дайындау сапасын, тамақтың балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажетеріне сәйкестігі. Ас блогының қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылау болып табылады. Дайын тамақтардың бір реттік порция көлемінде және балалар санына сәйкестігін тексеруі. Өз функцияларын арнайы берілетін таза киімде жүзеге асыруы тиіс. Айына бір рет тексеру. Көрсетілген қызметті тауарларды жеткізушілердің кінәсынан балалар, ересектер уланған жағдайды ҚР кәсіпкерлік кодексіне сәйкес жүргізілген тексерулердің нәтижелері расталған кезде өнім берушімен шартты дереу бұзу және өнім берушіні жосықсыз деп тану үшін сотқа талап-арыз жіберу.

**Ас мәзіріне қойылатын талаптар;** білім беру объектілерінде білім алушылардың болу ұзақтығы мен жас ерекшеліктерін ескере отырып перспективалы маусымдық ( жаз – күз, қыс – көктем) екі апталық ас мәзірі жасалып, басшымен бекітіледі. Күн сайын тамақтану залында мектеп басшысы бекіткен мәзір ілінеді. Онда тағамдардың шығымы, аспаздық өнімдердің атаулары көрсетіледі. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Бір өнім болмаған жағдайда, оларды химиялық құрамы жағынан бірдей өнімдермен алмастырады.

**Сонымен қатар жаңа оқу жылына дайындығын тексеру барысында.** Күрделі жөндеу жұмыстары бітуіне байланысты асхана барлық жағдайы жасалып жабдықталған. Мектеп бойынша асхана ыдыс-аяқпен, стол орындықтармен жабдықталған. Асханада жарық көздері жақсы жанады, экологиялық таза ауыз сумен қамтылған, 1-диспансер ұйымдастырылған. Асханаға алып бару асхана ішіндегі өмір қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін сынып жетекшілердің кезекшілік кестесі құрылған. Сатуға тыйым салынған тағамдарға жол берілмеген. Оқушылардың уақытылы тамақтануына және тамақтану режимінің сақталуына, тазалығына үнемі бақылау жасап отыру комиссия мүшелері мен сынып жетекшілерге міндеттелді. Асханаға әкелінген шикізат өнімдерінің саны мен сапасы, сақталу мерзімі тексерілді.

Ас блогының жұмыскерлері мен техперсоналдары жұмысқа кіру алдында міндетті алдын ала мерзімдік медициналық тексеруден өткен. Жұмыскерлердің жеке медициналық кітапшалары жұмыс орынанда сақталған. Журналдар толықтай арналған. Білім беру объектілерінде білім алушылардың болу ұзақтығы мен жас ерекшеліктерін ескере отырып перспективалы маусымдық ( жаз –күз, қыс – көктем) екі апталық ас мәзірі жасалып, басшымен бекітілді. Күн сайын тамақтану залында мектеп басшысы бекіткен мәзір ілінеді. Арнайы кестелерге бұйрық, кесте ілінген.

Асхананың санитарлық жағдайы жақсы, ылғалды жинау жұмыстары дер кезінде жүргізіледі, терезенің алды, үстелдер, стеллаждар, ыдыстар өз орнында таза, еден жуылған, асхана іші таза, тазалығы үнемі қадағалануда деді.

Санитарлық – эпидемиологиялық қорытындысы 03/10/2024 жылы берілген.

**Г.Балымова – мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары сөз сөйледі.** 5-11 сыныптар бойынша Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылғы 24 сәуірдегі № 158 бұйрығына 10-қосымша «Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарына тегін және жеңілдетілген тамақтандыруды ұсыну» мемлекеттік қызметті көрсету қағидалары негізінде 2025 – 2026 оқу жылы 300 білім алушы ыстық тамақпен қамтылады. ( қосымша тізім тіркеледі )

Қазақстан Республикасы Президентінің 2022 жылғы 26 қарашадағы № 2 Жарлығымен бекітілген Қазақстан Республикасы Президентінің «Әділетті Қазақстан: бәріміз және әрқайсымыз үшін. Қазір және әрдайым» сайлау алды бағдарламасын іске асыру жөніндегі іс-қимыл жоспарының 77 бөліміндегі барлық бастауыш сынып оқушыларын тегін ыстық тамақпен қамтамасыз ету мақсатында 2025 жылдың 1 қыркүйегінен бастап 1- 4 сынып аралағындағы 700 білім алушыға тегін ыстық тамақ ұйымдастырылады. ( қосымша тізім тіркеледі )

алған оқушыларды тамақпен қамту ата-анасының есебінен төленеді.

**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:



М. Мукеев

Г. Балымова