

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 24/02/2026 жыл

№6

Білім беру ұйымы: «Г. 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) Д. Сүлейменова - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

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

4) Г. Ошакбаева - 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. Сарбасва - мүшесі, мектеп медбикесі

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

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 арашақты 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 суыққа тыйым салынады)		✓		

Жылы дайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)

		✓		
Ас залының аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және асықтарды, шапшаңдықтарды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Ғығалды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатуын болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отырартын орындар саны		160		
Қол жуатын раковиналардың саны		5		
Сабынның болуы		бар		
Көптіргіштердің 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 мұқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас блоктарында шамдарды 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 мақта)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓		

Калдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ калдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		✓		
Тамақ калдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		Ыдыс жуушы		
Ағындылықты сақтау: - «лаас» 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, төгендердегі 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		
Тауліктік 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		

Іс цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Ұн 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 шетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		жақсы		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке 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				
Мәрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері		✓		

Әлеуметтік тізбесі (прайс-параж)				
Қағаз белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитарлық жағдайы		Жақсы		
Тыным 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		
Келін түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		Сәйкес		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		Бар		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		Бар		
«С-дарумсендедіру» журналы		Бар		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		Бар		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосі		Бар		
Жұмыс орынында 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				
Арыдайы киімнің қаралқы жиынтығының болуы		Бар		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		Бар		
Арыдайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		Бар		
Душ бөлмесі, аянақ бөлмесі		Бар		

Азық-түлектерінің сыртқы келбеті (форманың тоқтығы, тазалығы, арнайы киімнің толық жиналғанына жұмыс істей ме)	Ия		
Азық-түлектердің мүжәммалы, олардың жеткіліктілігі, ұнбалдануының болуы	Бар		
Азық-түлектердің мүжәммалы, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың арнайы орындардың болуы	Бар		
Инфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Олардың сақтау шарттары.	Бар		
Азық-түлектердің сақтау шарттарының болуы	Бар		
Жалпы тазалығы	Жаксы		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасына қойылатын талаптар: Қол жууға арналған сапалық құралдары бар, жууға, дезинфекциялауға (қажет болған жағдайда) өңдеуге арналған құралдары, антисептикалық құралдары, қолды қайта даярлауды болдырмайтын қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құралдары бар, олардың үнемі болуы қамтамасыз етілген және 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, эшекейлерді шешіп қояды, тырнақтарды лақпен 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 мүжәммалдан 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 гелиминт жұмыртқаларына, дизентерия, сальмонеллез, иш сүзегі, А және В паратифтері, патогенді стафилококк қоздырғыштарын тасымалдаушылыққа, 12 айда 1 рет – флюорография).

2. Асхана ыдысына қойылатын талаптар: Ауыз су ұйымдастырылған, бір реттік ыдыстары бар. Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкес. Сыншылар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралық сақталған. Асханалық ыдыстарды дұрыс сақтау (кәссеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жғары қаратып сақтау) қасық, шанышқылар жоғары қаратып сақталған. Барлық ыдыстар жанартылған талпақ 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 қуалаңдыратын 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 қадағалайды. Асхананың бөлшектері, қоймасы (ежелд) таза. Әр тағам өз сөрелерінде таңбасымен тұр. Көкөністер, азық түліктер өденнен жоғары сөрелерде орнатылған.

5. Тоназдықшылар: Тоназдықшы жабдығының мақсаты туралы таңбалау жасалған. Термометр бар. Тауар көршілестігі сақталған. Тоназдықшы жабдығының санитарлық жағдайлары жақсы жағдайда ұсталған. Тауалық сынама сақтау арнайы бөлек тұр. Асханала 4 тоназдықшы бар. Оның бірінше өт өнімдері сақталса, екіншісінде шикізат, азық түліктер сақталады. Тағы бір тоназдықшыға күнделікті тағамдар сақталса, 4-ші тоназдықшыға тауалық тағам (пробы) сақталған.

Тәуліктік сынама алдында қойылатын талаптар: Тәуліктік сынаманы іріктеуді ас блогының дайындалған жауапты адамы (*персонал*) немесе медицина қызметкері тамақ өнімдерімен сусыз арналған арнайы бөлінген зарарсыздандырылған және таңбаланған ыдыстарға (тығыз ыдылатын) зарарсыздандырылған мүкәммалды пайдалана отырып, әрбір тағамды және немесе) аспаздық (гастрономиялық) өнімді жеке-жеке жүзеге асырады. Порциялық тағамдар, аспаздық және гастрономиялық өнімдер бір-бірімен, тұтастай (бір порция көлемінде) дайындалады. Салқын тіскебасарлар, бірінші және үшінші тағамдар (сусындар), гарнирлер 20 г кем емес мөлшерде іріктеледі.

Тәуліктік сынамалар кезінде 48 сағат арнайы тоназыту жабдығында немесе дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоназыту жабдығының арнайы бөлінген орнында +2 °С-тан +6 °С-ке 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 камтамасыз 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 аурушандығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері, сүзбе, айран, фаршталған құймақ, флотшма макарон, зельц, форшмактар, сілікпе, паштет, кремі бар кондитерлік өнімдер, морстар, квастар, фригюрде 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 дайындаудың, 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 елінуің, 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. 24/02/ 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. Сабың, 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 қалағалайды. Жеткізілген азық – түлістердің сапасы мен сақталу мерзімі, шарты, пайдалану уақытының бақылау жұмыстары күнделікті жүргізіледі, барлық арнайы журналдар уақытылы толтырылғаны тексеріледі.

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

13. Тұрмыстық бөлме: Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған және сонымен қатар арнайы киімнің қосалқы жиынтығына жеке – жеке шкафттары 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.

Мектептің 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 жуатын бөлмелер, азық - түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай. Бекітілген тәртіп бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас сапасы оң деңгейінде. Тәуліктік сынама алу мен сақталу қамтамасыз етілген. Аспазшылардың киімдері санитарлық-гигиеналық талапқа сай. Асханада дұрыс тамақтануға байланысты ережелер 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, 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

Тарелке, 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 сертификатталған болуы керек

Дайын тағамдардың сапасы мен дәмі

Дайын тағамдардың сапасы мен дәмі — мектеп асханасына, балабақшаға, қоғамдық тамақтану орындарына қойылатын маңызды қорытындылардың 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. Көрсеткіштері (құрамының біркелкілігі)

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

3. Дәмі

- Қандығы, жазымды дәм болуы керек.
- Тым тұзды, тым тәтті, ащы болмауы тиіс.
- Болмаған бөтен дәмдер сезілмеуі қажет (күйік, ишу, қышқылық)

ісі

Табиғи тағам ісі болуы керек.

Бұзылған немесе ескірген тағамда:

• X қышқыл ісі

• X ашыған ісі

• X күйген ісі

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, қышпа, 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.

Мектеп директоры Б. Утегенов ата – аналарға ыстық тамақ үнемі бақылауда екендігін сонымен қатар әр ай сайын мониторингке келіп қатысуға шақырды. Сонымен қатар комиссия құрамы өзгергенін айтып Г.Бальмова – мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары қызмет ауыстыруы және Қ. Әбиева мүшесі, директордың бастауыш сыныптар жөніндегі орынбасары зейнеткерлік жасы бойынша жұмыстан шығуына байланысты комиссия мүшелерінің орынына Д. Сүлейменова – мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары және Г. Ошакбаева мүшесі, директордың бастауыш сыныптар жөніндегі орынбасары ауысқанын айтып таныстырды.

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) Д. Сүлейменова - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

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

4) Г. Ошакбаева - 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

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

24.02.2026 ж

Комиссия мүшелері: 9

- 1) Б. Утегенов - комиссия төрағасы, мектеп директоры
Мүшелері:
- 2) Д. Сүлейменова - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
- 3) Б. Бектемір - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
- 4) Г. Ошақбаева - 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

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 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 мүкәммалдан 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 отуға қойылатын талаптар: Ас блогының персоналында жұмысқа жіберілгені және гигиеналық оқығудан 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 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 жоғары қаратып сақтау) қасық, шанышқылар жоғары қаратып салынған. Барлық ыдыстар жаңартылған талалқа 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. 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 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 $+2^{\circ}\text{C}$ -тан $+6^{\circ}\text{C}$ -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 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 ондеусіз сүзбе және қаймақ, сондай-ақ суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен етін тамақтануда қолдану, ауыл шаруашылығы жануарларының аурушандығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері, сүзбе, айран, фаршталған құймақ, флотша макарон, зельц, форшмактар, сілікпе, наштет, 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 дайындаудың, 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 ілінуін, оңда 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. 24/02/ 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, жыту 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:

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 шығуы өз деңгейінде. Тәуліктік сынама алу мен сақталу қамтамасыз етілген. Аспазшылардың сырт киімдері санитарлық-гигиеналық талапқа сай. Асханада дұрыс тамақтануға байланысты етендер 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.

А. Сарбаева - мүшесі, мектеп медбикесі сөз сөйледі.

Оқушыларға берілетін тамақтар менеге 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

Төрелке, 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 сертификатталған болуы керек

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.

Мектеп директоры **Б. Утегенов** ата – аналарға ыстық тамақ үнемі бақылауда екендігін сонымен қатар әр ай сайын мониторингке келіп қатысуға шақырды. Сонымен қатар комиссия құрамы өзгергенін айтып **Г. Баялмова** – мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары қызмет ауыстыруы және **Қ. Әбиева** мүшесі, директордың бастауыш сыныптар жөніндегі орынбасары зейнеткерлік жасы бойынша жұмыстан шығуына байланысты комиссия мүшелерінің орынына **Д. Сүлейменова** – мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары және **Г. Ошакбаева** мүшесі, директордың бастауыш сыныптар жөніндегі орынбасары ауысқанын айтып таныстырды.

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:

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

Б. Утегенов
Д. Сүлейменова

12:43

🔍 📌 🗨

Проверить публикации и метки

Проверьте публикации, в которых вы от...



Тұрар Рысқұлов Мектебі сейчас
Қызылорда Қаласының Білім
Бөлімі и ещё 27

📌

ӨБІРТҮТАС_ТӘРБИЕ

ТАМАҚТАНУ САПАСЫНА
МОНИТОРИНГ ЖҮРГІЗІЛДІ

Қазіргі таңда өліміздегі білім ошақтарында мектеп оқушыларына ыстық тамақ ұйымдастырылып келеді. Сәйкесінше балаларға берілетін ыстық тамақтың сапасы мен құнарлылығына аса мән берілуі тиіс және мектеп оқушыларына берілетін тамақтың сапалылығы, ыдыс-аяқтың тазалығы, санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуы, азық-түліктің сапалы болуы үнемі назардан тыс қалмауы қажет.

Осы орайда 2026 жылдың 24 ақпан күні Тұрар Рысқұлов атындағы №222 орта мектеп асханасының талапқа сай жұмыс істеуін қарау мақсатында мониторинг комиссиясы мектеп асханасындағы барлық талаптардың орындалуы бойынша зерделеу жұмыстарын жүргізді. Негізгі бақылауға алынған шаралар:

12:43

🔍 📌 🗨

Проверить публикации и метки

Осы орайда 2026 жылдың 24 ақпан күні Тұрар Рысқұлов атындағы №222 орта мектеп асханасының талапқа сай жұмыс істеуін қарау мақсатында мониторинг комиссиясы мектеп асханасындағы барлық талаптардың орындалуы бойынша зерделеу жұмыстарын жүргізді. Негізгі бақылауға алынған шаралар:

- Асхананың санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуы;
- Тамақ өнімдерінің сапасы;
- Күнделікті ас мәзірдің сәйкестігі;
- Рұқсат етілмеген тауарлардың сатылымда болмауы;
- Ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай күйі;
- Жеткізілген азық-түліктердің сапасы мен сақталу мерзімі.

Зерделеу барысында жоғарыдағы көрсетілген талаптар өз уақытында дұрыс орындалып жатқанын байқады. Мектеп асханасына мониторинг жұмыстары алдағы уақытта да жүйелі жүргізіліп отыратын болады.

Бастауыш сыныптан А. Болатбаева, А. Отарбаева, С. Нұржанова, М. Абдахатова ата-аналар шақырылып, барлығын бақылап, қадағалап тұрды. Асхана ішіне кіріп тазалығын тексеріп, қоймаларды қарап шықты. Сонымен

12:44

🔍 📌 🗨

Проверить публикации и метки

Зерделеу барысында сапасы мен сақталу мерзімі.

Зерделеу барысында жоғарыдағы көрсетілген талаптар өз уақытында дұрыс орындалып жетқанын байқады. Мектеп асханасына мониторинг жұмыстары алдағы уақытта да жүйелі жүргізіліп отыратын болады.

Бастауыш сыныптан А. Болатбаева, А. Отарбаева, С. Нұржанова, М. Абдахатова ата-аналар шақырылып, барлығын бақылап, қадағалап тұрды. Асхана ішіне кіріп тазалығын тексеріп, қоймаларды қарап шықты. Сонымен қатар өз пікірлерін жазып берді.



👍 🗨 📌 🗨