

**№41 МЕКТЕП-ЛИЦЕЙІ БОЙЫНША
ТАМАҚТАНДЫРУДЫҢ САПАСЫНА МОНИТОРИНГ ЖҮРГІЗУ
ЖӨНІНДЕГІ БРАКЕРАЖДЫҚ КОМИССИЯ ОТЫРЫСЫНЫҢ
№1 ХАТТАМАСЫ**

**Тақырыбы: Тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу нәтижесін
талдау**

Күні: 12.09.2025

Комиссия төрайымы :

- А.М.Даумова – мектеп директоры, комиссия төрайымы

Комиссия мүшелері:

- Г.С.Иманиязова – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі
- П.С.Ниетова – қамқоршылық кеңес төрайымы, комиссия мүшесі
- А.Б.Насипкалиева – медбике, комиссия мүшесі
- Л.С.Адиева – әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі
- Д.Е.Сүлейменова – асхана меңгерушісі, комиссия мүшесі
- А.У.Сагынбаева – ата-аналар комитетінің төрайымы, комиссия мүшесі

Комиссия отырысына қатысқандар: 7

Хатшы: Л.С.Адиева

Күн тәртібінде:

1. Жалпыға бірдей білім беру қорынан аталған санаттағы оқушыларды ыстық тамақ және қоғамдық тамақтандыруме

2. Тегін ыстық тамақпен тамақтанатын оқушылардың тамақтануын қадағалау қорытындысы туралы

1. Директордың тәрбие ісі жөнінде орынбасары – Иманиязова Г.С.

Жалпыға бірдей білім беру қорынан аталған санаттағы оқушыларды ыстық тамақ және қоғамдық тамақтандырумен қамтамасыз етуге байланысты жұмыстарды атқару қорытындысы, ата-ана мен оқушылардың шағымдарын қарау.

Мектеп асханасының жұмысын тексеру барысында ыстық тамақтың сапасы белгіленген нормаға сәйкес орындалып жатқанын анықтадық. Әлеуметтік жағдайы төмен отбасынан, толық емес отбасындағы, көпбалалы отбасынан шыққан оқушылар жалпыға бірдей білім беру қоры есебінен тегін және жеңілдетілген ыстық тамақпен қамтылған. Жалпы қамтылған оқушылар саны – 5. Бұл оқушылар күнделікті белгіленген уақытта тамақтанып жүр. Комиссия мүшелері асхана жұмысын тексере отырып, мына төмендегі жұмыстарды тексеріп, бақылады. Тексіріс асхана залының жалпы тазалығын

және оқушылардың қол жуатын орнын басталды. Асхананың іші таза. Сонымен қатар, асхананың ішкі бөлігі саналатын көкөніс сақтау, ет-сүт өнімдерін, су, ұн сақтайтын бөлмелер мен тоңазытқыштар түгелдей тексерілді. Аталған азық-түлік өнімдері талапқа сай, сертификаттары бар екендігі анықталды. Асхананың тамақ жасауға арналған плиталар мен ыдыстардың және ыдыс жууға қамтамасыз етуге байланысты жұмыстарды атқару қорытындысы, ата-ана мен оқушылардың шағымдарын қарау.

арналған арнайы бөлменің де тазалағы тексерілді.

Асхана қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшалары бар. Мектеп асханасында ата-аналар, ұстаздар, оқушылардың шағымы мен ұсыныстары үшін арыз-шағым дәптері бар.

2.Адиева Л.С. –Күнделікті ас мәзірі, тамақтың фотосы сайтта, күнделік кз. хабарлама ретінде салынуда. Наурыз айы бойынша ыстық тамақ ішетін оқушылардың саны 5 оқушы құрады. Оқушылардың тамақтану кестесіне сәйкес уақытылы тамақтануы және күнделікті берілетін тамақтың сапасы, құрамы, температурасы әлеуметтік педагог пен мектеп мейірбекесі бақылап, тексеріп отырды. Әсіресе, оқушылардың денсаулығына қауіпті астардың болдырмауы мен уланудың алдын алу үшін мектептің мейірбекесі күнделікті мәзірден сынама жүргізеді. Сонымен қатар, асхананың жалпы тазалығы, қол жуатын орынның талапқа сай болуы, асханада тиым салынған заттардың сатылымға шықпауы және асхана қызметкерлерінің жай-күйі мен санитарлық-гигиеналық талаптарға сай болуы (арнайы киім формасының болуы, тазалығы т.б.) бақылауда ұсталынады және кемшілік байқалған сәтте ескертулер беріледі.

Шешімі:

- 1.Тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиясының бақылау жұмысы жалғастырылсын.
- 2.Мектеп оқушыларына берілетін біртегіздік ыстық тамақтың сапасы үнемі қадағалансын.

Комиссия төрайымы:

Мектеп-лицей директоры:

А.М.Даумова

Комиссия мүшелері:

ДТІЖО:

Г.С.Иманиязова

Асхана меңгерушісі:

Д.Е.Сулейменова

Хатшы:

Л.С.Адиева



Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 12.09.2025

Білім беру ұйымының атауы: № 41 МЛ

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы: директор Даумова А.М.

Комиссия мүшелері:

2. ДТТЖО: Г.С.Иманиязова

3. Қамқоршылық кеңес төрайымы: П.С. Ниетова

4. Әлеуметтік педагог Л.С. Адиева.

5. Медбике: А.Б. Насипкалиева

6. Ата-аналар комитет төрайымы: А.У. Сағынбаева

7. Асхана менгерушісі: Д.Е. Сүлейменова

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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 прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы			—	Ас
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		мармит Ас		
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		мармит Ас		
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			—	Ас

Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				
Отырғызу орындарының саны		f36		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+ 4		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі		+		
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» нұсқаулығының болуы		+		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+	дәк. ам. қоспасы қолданылмайды	
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек 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		+		

Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Пісіру цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары	а.	қажеттілік		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шам		+		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілесіп құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		

және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		×		
Тауар көршілестігін сақтау		×		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		×		
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының қолданылу максаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Нан цехы				

Арнайы бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Ебезгі бөлмесі, санитариялық торап		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың азальғы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында құмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы	+			
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

12 жұлдыз күні тамақтану сапасы бойынша комиссия мүшесі БТЖО Иманжолы С.Г. жұмыс пен педагог А.С. Ариба мектеп медбикесі А.Б. Насипкалиева Асхана жұмыста тамақтану сапасы мониторинг жүргізді. Тексеру барысында мектептің асханасын тексеріп, осыдан асханада тамақ сақталған. Асханадағы барлық қорықтардың және қамқоршылық етілетін. Мектептің тексерілетін етілетін. Келесі ас-тәмақтардың сертификаттарын жинақтадық.

Комиссияның қолдары:

1. Комиссия төрайымы: директор ----- Даумова А.М.
2. ДТЖО ----- Иманжолы С.Г.
3. Қамқоршылық кеңес төрайымы: ----- Ниетова П.С.
4. Әлеуметтік педагог: ----- А.С. Адиба
5. Медбике: ----- А.Б. Насипкалиева
6. Ата-аналар комитет төрайымы: ----- А.У. Сағынбаева
7. Асхана меңгерушісі: ----- Д.Е. Сүлейменова

Жауапты аспаз таныстым: ----- (қолы)