

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

Тақырыбы: Тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу нәтижесін талдау

Күні: 22.10.25 ж.

Комиссия төрағасы:

- 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
- Ақнияз. – әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі
- Д.Е. Сүлейменова – асхана меңгерушісі, комиссия мүшесі
- А.У. Сағынбаева – ата-аналар комитетінің төрайымы, комиссия мүшесі

Комиссия отырысына қатысқандар: 6

Хатшы: Ақнияз Г.А.

Күн тәртібінде:

1. Мектеп оқушыларының тамақтану сапасына мониторинг жүргізу қорытындысын талдау.
2. Асхананың санитарлық-эпидемиологиялық тазалағын қадағалау.

Отырыс барысы:

Тыңдалды: 1 мәселе

Сөйледі: ДТЖО Г.С. Иманиязова

Бракераждық комиссия мүшелері азық-түліктердің сапасын тексеріп, тамақтың сапасын, санитарлық талаптарға сай болуын қадағалап отыр. Мектеп медбикесі асхананың санитарлық-гигиеналық талаптарға сай болуын, күнделікті мектеп оқушыларына берілетін ыстық тағамға органолептикалық бағалау жүргізіп, бракераж журналына тіркеп отыр. Мониторинг жүргізу барысында анықталғаны аспазшы дайындалған тағамның тәуліктік сынамасын алып отыр. Комиссия мүшелері тарапынан мектепке жеткізілген азық-түліктердің сапасы, тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімі тексеріліп, қолданысқа беріліп отыр. Асханадағы азық-түліктердің сапасын және ас мәзірінің дәмдік сапасын бақылау бойынша бракераж комиссиясы өз жұмысын атқаруда. Асханадағы тамақтанатын залда мектеп басшысымен бекітілген күнделікті ас мәзірі жүйелі түрде қойылып және мөр басылып, ілініп тұр. Онда тағамдардың атауы, әр дайын тағамның шығымы көрсетілініп тұр. Осы ас мәзірі бойынша тағамның дайындалуын, шикі тағамдардың жарамдылығы және тиым салынған тағамдардың дайындалмауы күнделікті қадағаланып отыр. Мектепте арнайы ыстық тамақпен қамтылған оқушылардың саны қадағаланып, тіркеу журналына белгіленіп отыр.

Сөйледі: әлеуметтік педагог А.Г. Ақнияз

Қазіргі уақытта аз қамтылған жекелеген санат бойынша 2018 жылдың 31 қазандағы №598 бұйрығына сәйкес және ата-аналарының жекелеген өтініші мен тиісті құжаттары негізінде 6 оқушы тегін ыстық тамақпен қамтылып отыр. Асхана тиісінше екі ауысымда жұмыс жасап жатыр. Күнделікті оқушыларға берілетін тамақ белгіленген ас мәзіріне сәйкес әзірленіп, беріліп жатыр. Ата-аналар тарапынан ешқандай арыз-шағым орын алмады. Орта білім ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін жағдайларды қамтамасыз ету тәртібін орындау мақсатында мектепте тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия ай сайын тамақтың сапасын қадағалау бойынша мониторинг тобы жұмыстанып жатыр. Оқушылардың күнделікті ыстық тамақпен қамтылуынсынып жетекшілері қадағалап отыр. Аз қамтылған отбасы оқушыларының

тегін бірмезгілдік ыстық тамақпен қамтамасыз етуге қажетті құжаттары жинақталып, оқушылар күнделікті есепке алынып, ай сайынғы табелі жүргізіліп жатыр.

Тыңдалды: 2 мәселе

Сөйледі: медбике А.Б.Насипкалиева

Тамақтандырудың сапасы жақсы, талаптарға сай. Асхананың тазалығы санитарлық-эпидемиологиялық талапқа сай. Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, ыдыс-аяқтың тазалығы, азық-түлік сақтайтын қоймалар мен жеміс, көкөніс сақтайтын орындар, ыдыс-аяқ жуатын орынның тазалықтары сақталған. Тоңазытқыштар мен технологиялық жабдықтар жарамды. Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуы қадағаланып, оның сапасы күнделікті бракераж комиссиясы тарапынан тексеріліп, арнайы «Дайын тағамның сапасын анықтау актісі» журналына жазылып отыр. Асхана талапқа сай жұмыс жасап жатыр. Асхана қызметкерлері санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтаған. Дайын тамақ өнімдері дұрыс сақталған. Тамақ ішу залы жинастырылып, жуылып отыр. Асхана ішіндегі құрал-жабдықтар жұмыс жасап тұр. Күнделікті жинау жұмыстарын жүргізуге, жуып тазалауға арналған құралдары бар, белгі қойылған. Асханада қол жуатын қолжұғыш, сабын үнемі қолданыста, технологиялық және тазалықты сақтау құралдарымен жабдықталған. Асхананың іші таза, жарық, санитарлық жағдайы талаптарға сәйкес келеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдері ет, сүт және т.б. тағамдарды асханадағы сақтау температурасы төмен тоңазытқышта сақталынып отыр. Оқушыларға ыстық тамақ талапқа сай дайындалып, күнделікті ас мәзірі бойынша беріліп жатыр.

Күн тәртібіндегі мәселелерді тыңдай келе төмендегідей шешім қабылданды:

Шешімі:

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

Комиссия төрайымы:
Мектеп директоры

Комиссия мүшелері:
ДТЖО:
Мектеп медбикесі:
Асхана менгерушісі
Хатшы:



А.М.Даумова

Т.С.Иманиязова
А.Б.Насипкалиева
Д.Е.Сулейменова
Г.А.Ақнияз

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 22.10.2025

Білім беру ұйымының атауы: № 41 МЛ

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы: директор Даумова А.М.

Комиссия мүшелері:

2. ДТЖО: Г.С.Иманиязова

3. Қамқоршылық кеңес төрайымы: П.С. Ниегова

4. Әлеуметтік педагог Ақнияз Г.А.

5. Медбике: А.Б.Насипкалиева

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

7. Асхана меңгерушісі: 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		—	—	
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		мармит жоқ		
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		мармит жоқ		
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			—	

Отырғызу орындарының саны		+ 36		
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		+		
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		+		

Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделмеген) не кім жауапты)		+		
Ындылықты сақтау: «Лас» асхана ыдыстарын жинау; жуу және өңдеу процесі; асхана ыдыстарын сақтау		+		
Сынау 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		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты 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-күйі		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Нан цехы				

сактауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы дісінің болуы		+		
гіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
гариялық жай-күйі		+		
у цехы				
дыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
стр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
итариялық жай-күй		+		
мыртқаларды сактау және пайдалану				
па мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
ұмыртканы сактау шарттары		+		
ұмыртканы жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шам		+		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сактау шарттарын сактау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сактау		+		
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 ілесіне құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың 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		+		
Тоназдықтардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		

