

№3 ЖББМ асханасының тамақтану сапасына мониторинг.







Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 15.01.2025 ж.

Білім беру ұйымы: «№3 жалпы білім беру орта мектеп» КММ-сі

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Г.Е.Асамадинова –мектеп директоры, комиссия төрайымы;
- С.Т.Табынбаев– аудандық маслихат депутаты,қамқоршылық кеңесінің төрағасы;
- А.Қ.Тажигалиев-мектеп директорының тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары;
- Г.М.Калбаева-Баянды ауылы әкімшілігінің бас маманы,қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
- Т.А.Абдулаева- өндіріс меңгерушісі;
- М.Қ.Құрақбай- әлеуметтік педагог;
- Р.Мусаева-ата-ана,қоғамдық кеңесінің мүшесі;
- Қ.Д.Нургалынова- ата-аналар комитеті, мүше
- Қ.М.Бекібаева –мектеп медбикесі, мүше

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)		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		нақ.		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		нақ.		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		200.		

Қол жуатын раковиналардың саны		6		
Сабынның болуы		+		
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» мандайшасының 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)		+		
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		+		
Тоңазытқыштар				

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тәуліктік сынағаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		-		
Механикалық желдетудің жай-күйі		-		
Санитарлық жағдайы		+		
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 өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
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		+		
Құжаттар				



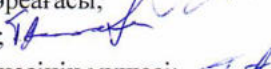





Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		


Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

15.01.2025 ж. мектептің бранчерон мүшелігі мен асханаға тексеру жүргізді. Тексеру кезінде асханадағы ас дүңге блогының тазалығы, тамақ дүңгейінің протекті, тазалығы, сапасы

меңсерили. Аз мезгилди дурааттан оқиди қарыста
сыйкестиги туралы меңсерили. Шайбаса бақ оқидирикти
үстидеги ит ақсақалы оқидирикти меңсерили.
Ақсақалы оқидирикти ате меңсерили, меңсерили
меңсерили, меңсерили қарыста сыйкестиги. Ескерту ақсақалы
меңсерили меңсерили меңсерили, меңсерили меңсерили
меңсерили меңсерили меңсерили

Комиссия мүшелерінің қолдары:

- Г.Е.Асамадинова – мектеп директоры, комиссия төрайымы; 
- С.Т.Табынбаев– аудандық маслихат депутаты, қамқоршылық кеңесінің төрағасы; 
- А.Қ.Тажигалиев-мектеп директорының тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары; 
- Г.М.Калбаева-Баянды ауылы әкімшілігінің бас маманы, қамқоршылық кеңесінің мүшесі; 
- Т.А.Абдулаева- өндіріс меңгерушісі;
- М.Қ.Құрақбай- әлеуметтік педагог; 
- Р.Мусаева-ата-ана, қоғамдық кеңесінің мүшесі; 
- Қ.Д.Нурғалынова- ата-аналар комитеті, мүше 
- Қ.М.Бекібаева – мектеп медбикесі, мүше 

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты  (қолы) күні 15-ші 2025ж.

Маңғыстау облысының білім басқармасының Мұнайлы ауданы бойынша білім бөлімінің «№3 жалпы білім беретін мектеп» ККМ-сінің асханасына сапаны мониторинг жүргізу жөніндегі сараптама тобының қорытынды тексеру хаттамасы №12

15.01.2025ж

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Г.Е.Асамадинова –мектеп директоры, комиссия төрайымы;
- С.Т.Табынбаев– аудандық маслихат депутаты,қамқоршылық кеңесінің төрағасы;
- А.Қ.Тажигалиев-мектеп директорының тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары;
- Г.М.Калбаева-Баянды ауылы әкімшілігінің бас маманы,қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
- Т.А.Абдулаева- өндіріс меңгерушісі;
- М.Қ.Құрақбай- әлеуметтік педагог;
- Р.Мусаева-ата-ана,қоғамдық кеңесінің мүшесі;
- Қ.Д.Нургалынова- ата-аналар комитеті, мүшесі;
- Қ.М.Бекібаева –мектеп медбикесі, мүшесі

Тыңдалды: 1.Әлеуметтік педагог Құрақбай М.Қ сөз алды.

Қазіргі таңда мектеп асханасынан бір жолғы берілетін тегін ыстық тамақпен қамтылып отырған аз қамтылған отбасы балаларының саны-119, оның ішінде 118 атаулы әлеуметтік көмек алмайтын, жан басына шаққанда күнкөріс деңгейінен төмен отбасы балалары,бір бала білім беру ұйымының алқалы басқару органы айқындайтын білім алушылары отбасының материалдық-тұрмыстық жағдайын тексеру негізінде алқалы органның шешімен анықталған отбасы.Балаларға берілетін тегін ыстық тағамдар ас мәзірінің дұрыстығы тексерілді. Шикі өнімдер сақталатын қойма бөлмелері түгелдей дерлік тексерілді. Тоңазытқыштар іші таза, тағамдардың жарамдылық мерзімдері қаралып, тағам көршілестігіне мән берілді. Асхананың ыдыстармен қамтылуы және ыдыс жуатын бөлменің жай күйі тексерілді, ыдыстардың қосалқы жиынтығы жеткілікті. Жуу құралдарының сертификаттары бар. Ас блогы тағамдар дайындауға толық дайын әр тағам пісіретін құралдар орын орнына жайғастырылған.Тексеріс кезінде асхана қызметкерлеріне арналған душ бөлмесі жұмыс жасамай отыр.Тексеру кезіндегі кеткен кемшіліктер толықтай ескерілді.

3.Мектеп медбикесі Қ.М.Бекібаева сөз сөйледі.

Асхананың санитарлық гигиеналық жағдайы талапқа сай қанағаттанарлық, Журналдар дер кезінде толтырылған,ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тексеру журналы, шикі өнімдерге арналған бракераж журналы, дайын тамақтың сапасын бақылау журналы талапқа сай толтырылған.

ШЕШІМ:

- 1.Тексеру кезінде кездескен кемшіліктер тез арада жөнделсін
- 2.Директор жаңындағы отырыста тамақтану жөнінде мәліметтер хабардар етілсін.

Төрайым:
Хатшы:



Ұ.Қызылгулова
М.Құрақбай

2 апта Дүйсенбі

№	Тағам атауы	Тағам шығымы гр.			Тағам ингредиенттері	Брутто/гр.		
		6-10жас	11-14жас	15-18жас		6-10жас	11-14жас	15-18жас
Таңғы ас								
1	Сүтті ботка	150	200	250	Күріш тары, қарақұмық, вермишель Сүт су Қант Сары май Тұз	24	32	40
2	Ара балы	10	10	10	Стиктағы ара балы	10	10	10
3	Печенье	30	35	40	Печенье	30	35	40
4	Тәтті шәй	200	200	200	Шәй	2	2	2
5	Былдай наны-қара былдай наны	20	35	40	Қант Былдай наны-қара былдай наны	15 20	15 35	15 40
Түскі ас								
1	Құс етінен асбұршақ сорпасы	200	230	250	Құс еті Қартоп Асбұршақ Пияз Сәбіз Өсімдік майы Тұз Сорпа	52 54 16 9,6 11 4 0,2 140	52 62 18 11 13 5 0,3 161	52 67 20 12 14 5 0,4 173
2	Ара балы	10	10	10	Өсімдік май Йодталған тұз Қант	3 0,1 0,2	4 0,2 0,2	5 0,3 0,2
3	Тәтті шәй	200	200	200	Стиктағы ара балы Шәй Қант	10 2 15	10 2 15	10 2 15
4	Былдай наны-қара былдай наны	20	35	40	Былдай наны-қара былдай наны	20	35	40

Көңілді ас ішу сәтінен 3-сынып



Әлеуметтік педагог оқушылардың ас мәзірін қадағалап,
тыныш тамақтануын айтуда.





ҚОЛ ЖУУ АЛГОРИТМЫ



Самса	180 тг.
Пирожки	150 тг.
Булочка с творогом	150 тг.
Булочка сладкая	100 тг.
Рогалик	120 тг.
Рогалик со сгущенкой	150 тг.
Кекс	100 тг.



21. 01. 2025. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу





Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 21.01.2025 ж.

Білім беру ұйымы: «№3 жалпы білім беру орта мектеп» КММ-сі

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Г.Е.Асамадинова – мектеп директоры, комиссия төрайымы;
- С.Т.Табынбаев – аудандық маслихат депутаты, қамқоршылық кеңесінің төрағасы;
- А.Қ.Тажигалиев – мектеп директорының тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары;
- Г.М.Калбаева – Баянды ауылы әкімшілігінің бас маманы, қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
- Т.А.Абдулаева – өндіріс меңгерушісі;
- М.Қ.Құрақбай – әлеуметтік педагог;
- Р.Мусаева – ата-ана, қоғамдық кеңесінің мүшесі;
- Қ.Д.Нургалынова – ата-аналар комитеті, мүше
- Қ.М.Бекібаева – мектеп медбикесі, мүше

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		+		
Бакылаудағы 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)		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ.		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ.		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		250.		

Қол жуатын раковиналардың саны		6		
Сабынның болуы		+		
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» мандайшасының 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)		+		
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		14.01.2023.		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		-		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тоңазытқыштар				

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
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		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		-		
Механикалық желдетудің жай-күйі		-		
Санитарлық жағдайы		+		
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		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сағу шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Құжаттар				

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		-		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

01.01.2025 жылы мектеп асханасын сапалық бағалау нәтижесінде, тағамның сапасы мен ас блогының жұмысін бақылау нәтижесінде, ас блогының жұмысін бақылау нәтижесінде, ас блогының жұмысін бақылау нәтижесінде, ас блогының жұмысін бақылау нәтижесінде,

Өмірбаян өңім тарамағы (шарт) сартам мектебі
де түрде қоралды. Сол күні сартам мектебі 12.01.2025
дейінгі жұмыс тәртібі. Басқару жасады. Басқару тарапынан
тараптан қоралды. Тараптан тарамағы, тараптан
көрсеткіші сартам. Тараптан бір келісім ақталды
насереті түрде түрде тарамағы бұл жерде де бірлесіп
жет көрсеткіші тарамағы түрде тарамағы сартам - 12.01.2025.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

- Г.Е.Асамадинова – мектеп директоры, комиссия төрайымы; *Асамадинова*
- С.Т.Табынбаев – аудандық маслихат депутаты, қамқоршылық кеңесінің төрағасы; *Табынбаев*
- А.Қ.Тажигалиев – мектеп директорының тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары; *Тажигалиев*
- Г.М.Калбаева – Баянды ауылы әкімшілігінің бас маманы, қамқоршылық кеңесінің мүшесі; *Калбаева*
- Т.А.Абдулаева – өндіріс меңгерушісі;
- М.Қ.Құрақбай – әлеуметтік педагог; *Құрақбай*
- Р.Мусаева – ата-ана, қоғамдық кеңесінің мүшесі; *Мусаева*
- Қ.Д.Нургальнова – ата-аналар комитеті, мүше *Нургальнова*
- Қ.М.Бекібаева – мектеп медбикесі, мүше *Бекібаева*

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты *Аспаз*
(қолы) күні 21.01.2025.

Маңғыстау облысының білім басқармасының Мұнайлы ауданы бойынша білім бөлімінің «№3 жалпы білім беретін мектеп» ККМ-сінің асханасына мониторинг жүргізу жөніндегі сараптама тобының қорытынды тексеру хаттамасы №13

21.01.2025ж

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Г.Е.Асамадинова –мектеп директоры, комиссия төрайымы;
- С.Т.Табынбаев– аудандық маслихат депутаты,қамқоршылық кеңесінің төрағасы;
- А.Қ.Тажигалиев-мектеп директорының тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары;
- Г.М.Калбаева-Баянды ауылы әкімшілігінің бас маманы,қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
- Т.А.Абдулаева- өндіріс меңгерушісі;
- М.Қ.Құрақбай- әлеуметтік педагог;
- Р.Мусаева-ата-ана,қоғамдық кеңесінің мүшесі;
- Қ.Д.Нургальинова- ата-аналар комитеті, мүшесі;
- Қ.М.Бекібаева –мектеп медбикесі, мүшесі

Тыңдалды:

1.Әлеуметтік педагог Құрақбай М.Қ сөз алды.

21.01.2025 жылы мектеп асханасының санитарлық-гигиеналық жағдайын зерделеу және тазалығына тексеру жүргізілді.Тексеру кезінде балаларға берілетін тегін ыстық тағамдар ас мәзіріне сәйкес беріліп жатты. Білім алушыларға беріліп отырған тағамдардың мөлшері өлшенді, нормаға сәйкес келді. Қоймалар мен тоназытқыштар түгелдей тексерілді.Тоназытқыштардың термометрлері бар, іші таза.Тоназытқыштағы ет өнімдерінің жарамдылық мерзімі тексерілген кезде 17.01.2024 жылға дейін жарамдылығы көрсетілген сиыр етінен фарш табылды.Сол бойда ескерту жасалып алынып тасталды. Асхананың ыдыстарын жуатын жеріне де ескерту жасалды.. Желдету жүйесі әлі іске қосылмаған.Тексеру кезінде кездескен кемшіліктер асхана меңгерушісіне ескертілді.

2. ДТЖО Тәжіғалиев Арман сөз сөйледі.

Ол асхананың дайындығы,санитарлық-гигиеналық жағдайы ас дайындауға азық – түліктің жеткілікті болуы туралы айтты. Асхананың тағамының сапасы мен мөлшері де талапқа сай болды. Сонымен қатар асхана қызметкерлерінің киім үлгілері де жақсы.Оқушылардың ыстық тамақпен қамту кезінде, үзіліс кезінде асханада мұғалімдер кезекшілік міндеттерін атқарады.

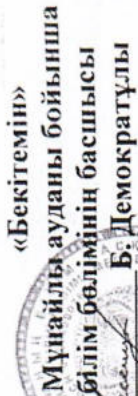
ШЕШІМ:

- 1.Оқушылардың тамақтану сапасын қажетті нормаларға сәйкестігі.
- 2.Сынып жетекшілері оқушыларының уақытылы тамақтануын қадағалап отыру қажет.

Төрайым:
Хатшы:



Ұ.Қызылгулова
М.Құрақбай



**Мұндағы ауданы бойынша 2024-2025 оқу жылындағы мектептерде білім алушыларға ұйымдастырылған тегін
ыстық тамақтың 2 апталық ас мәзірі (қыс, көктем)
1 апта Дүйсенбі**

№	Тағам атауы	Тағам шығымы гр.			Тағам ингредиенттері	Брутто/гр.		
		6-10жас	11-14жас	15-18жас		6-10жас	11-14жас	15-18жас
	Таңғы ас							
1	Сүтті ботқа	150	200	250	Күріш тары, қарақұмық, вермишель Сүт су Сары май Қант Йодталған тұз	24 75 83 2 2 1	32 100 110 2 2 1	40 125 138 3 3 1
2	Қайнатылған жұмыртқа (1 дана)	40	40	40	Жұмыртқа	40	40	40
3	Какао сүтпен	200	200	200	Какао су Сүт Қант	4 108 98 20	4 108 98 20	4 108 98 20
4	Бидай нань-қара бидай нань	20	35	40	Бидай нань-қара бидай нань	20	35	40
	Түскі ас							
1	Шұжық қосылған макарон	150	200	250	Шұжық Макарон өнімдері сарымай Йодталған тұз	50 35 4 1	50 47 5 1	50 52 5 2
2	Қайнатылған жұмыртқа (1 дана)	40	40	40	Жұмыртқа	40	40	40
3	Тегті шай	200	200	200	Шай Қант	2 15	2 15	2 15
4	Бидай нань-қара бидай нань	20	35	40	Бидай нань-қара бидай нань	20	35	40