

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 17.09.2015 ж.

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

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Г.Е.Асамадинова – мектеп директоры, комиссия төрайымы;
- Р. Т. Мусаева-қоғамдық кеңесінің мүшесі, қамқоршылық кеңесінің төрайымы;
- С.Т.Табынбаев– аудандық маслихат депутаты, қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
- А.Г.Акрамова-мектеп директорының тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары;
- Г.М.Калбаева-Баянды ауылы әкімшілігінің бас маманы, қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
- М.Қ.Құрақбай- әлеуметтік педагог;
- Ш.Ы.Мамбетова- әлеуметтік педагог;
- Қ.Ж.Қыдырбаева- ата-аналар комитеті;
- Қ.М.Бекібаева – мектеп медбикесі;

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		жоқ.		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ.		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		150.		

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)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының 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		таңбалау келесі.		
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		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
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		насапшока.		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
<b>Тоңазытқыштар</b>				

Оңазытқыш  
 Термометр  
 Тауар

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		+		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
<b>Пісіру цехы</b>				
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		+		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				<i>жұмыртқа пай.</i>
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
<b>Буфет</b>				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
<b>Құжаттар</b>				




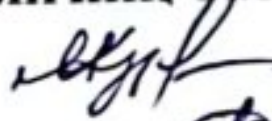

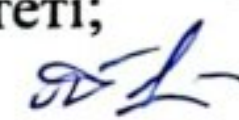
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
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		+		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
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:

15.09.2025 ж. Бракерлік комиссия мүшелері мен  
менмен асханадағы санитарлық-технологиялық  
погрешности, дейінгідейлік тәжірибесіне сәйкес  
мәселелерін пәл мұқабатшы тексеру жүргізді.

Асхонсеноу барың қой-солоғиче, ас баштариска  
тоқоршоттисторю- түрлерей тексез түрлерей  
күрүрди. Қой-солоғиче тоқор, ас баштариска тоқор  
тоқор жетте- ер ершарышар. Тоқоршоттисторю де тоқор  
тоқоршоттисторю тоқоршоттисторю мердешей деңи. Білім-заңшылар  
дерейли тоқоршоттисторю соңа мен меншоттисторю  
олменейи тоқоршоттисторю. ас баштариска тоқоршоттисторю  
алтынменейи оқитса мур емен. өскероз ибарды. Түрді сикте  
кедешоттисторю стоқоршоттисторю медшоттисторю. өскероз алтынменейи тоқоршоттисторю.

**Комиссия мүшелерінің қолдары:**

- Г.Е.Асамадинова –мектеп директоры, комиссия төрайымы; 
- Р. Т.Мусаева-қоғамдық кеңесінің мүшесі, қамқоршылық кеңесінің төрайымы;
- С.Т.Табынбаев– аудандық маслихат депутаты, қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
- А.Г.Акрамова-мектеп директорының тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары; 
- Г.М.Калбаева-Баянды ауылы әкімшілігінің бас маманы, қамқоршылық кеңесінің мүшесі; 
- М.Қ.Құрақбай- әлеуметтік педагог; 
- Ш.Ы.Мамбетова- әлеуметтік педагог; 
- Қ.Ж.Қыдырбаева- ата-аналар комитеті;
- Қ.М.Бекібаева –мектеп медбикесі; 

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты (қолы) күні 14-09-2025

**Маңғыстау облысының білім басқармасының Мұнайлы ауданы бойынша білім бөлімінің «№3 жалпы білім беретін мектеп» ККМ-сінің асханасына бракераж комиссия мүшелері жүргізген тексеру бойынша қыркүйек айының қорытынды тексеру хаттамасы №2**

**17.09.2025ж**

**Қатысқандар**

- Г.Е.Асамадинова –мектеп директоры, комиссия төрайымы;
- Р. Т .Мусаева-қоғамдық кеңесінің мүшесі,қамқоршылық кеңесінің төрайымы;
- С.Т.Табынбаев– аудандық маслихат депутаты,қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
- Г.А.Акрамова-мектеп директорының тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары;
- Г.М.Калбаева-Баянды ауылы әкімшілігінің бас маманы,қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
- М.Қ.Құрақбай- әлеуметтік педагог;
- Ш.Ы.Мамбетова-әлеуметтік педагог;
- Қ.Ж.Қыдырбаева-ата-аналар комитеті;
- Қ.М.Бекібаева –мектеп медбикесі;

**Күн тәртібінде:**

- 1.Оқушылардың тамақтануын дұрыс ұйымдастыру.
- 2.Асхананың санитарлық-гигиеналық жағдайы туралы.

**Тыңдалды:**

*1.Әлеуметтік педагог Құрақбай М.Қ сөз алды.*

Қазіргі таңда тегін ыстық тамақпен бастауыш сынып білім алушыларынан 830 білім алушы және аз қамтылған отбасының білім алушыларынан 13 , барлығы 843 білім алушылар тегін ыстық тамақпен қамтылып отыр.

Тексеру кезінде асхананың барлық санитарлық жағдайлары түгелдей дерлік тексерілді. Асхананың тағамының сапасы мен мөлшері талапқа сай болды. Қоймаларда шикі өнімдер жеткілікті мөлшерде, сақталу мерзімдері де санитарлық нормаларға сәйкес келді. Асхана қызметкерлері арнайы жұмыс киімдерімен толық қамтылған. Ас блогындағы және балалар тамақтанатын залдағы механикалық желдету жүйесі жұмыс жасамай тұр. Білім алушылар тамақтанатын залда да желдету жүйесі жасамай тұр.Ескерту жасалды.

*2. Р. Т .Мусаева-қоғамдық кеңесінің мүшесі,қамқоршылық кеңесінің төрайымы сөз сөйледі.*

Мектеп асханасының санитарлық-гигиеналық жағдайын,білім алушылардың тамақтану жағдайын, дайындалған тағамның сапасын білу мақсатында бракераж комиссиясы болып тексеру жүргізілдік.Тексеру барысында мектеп асханасының

барлық цехтар мен қоймалары қаралды. Барынша көкөніс қоймасы, ұн қоймасы және шикі зат сақтайтын қоймалардың тазалығы жақсы. Тоңазытқыштардың іші таза, тағамдардың жарамдылық мерзімдері дұрыс. Сол күнгі ас мәзірінде көкөніс және тауық етімен қарақұмық ботқасы, алма, тәті шай, қарабидай наны екен. Аз қамтылған отбасының білім алушыларына дайындалып беріліп жатқан тағамдардың сапасы мен мөлшерін де өлшеп қарадық номаға сай келді. Асхананың ас блогында балаларға берілетін қарқадэ сусыны алюминий ыдыста тұр. Ыдыс жуатын блогтағы ыдыстар тексерілді тексеру кезінде түбі сынық стакандар табылды. Ескерту асхана меңгерушісіне айтылды.

3. Мектеп медбикесі Қ. Бекібаева сөз сөйледі.

Асхананың санитарлық гигиеналық жағдайы талапқа сай қанағаттанарлық екені туралы айтып өтті.

## **ШЕШІМ:**

1. Оқушылардың тамақтану сапасын қажетті нормаларға сәйкестігі
2. Директор жанындағы отырыстарда тамақтану жөнінде мәліметтерді хабардар етіп отыру.

**Төрайым:**  
**Хатшы:**


**Г. Асамадинова**  
**М. Құрақбай**



