

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 08.09.2025 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.Т.Мусаева – ата-ана, қоғамдық кеңесінің мүшесі;
- Қ.Д.Нурғалынова – 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		+		сәйкес.
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		нег.		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		240		

Жуатын раковиналардың саны		6		
Абынның 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» 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		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) <i>персоналдың</i>		+		
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				

Тауар көршілестігін сақтау		+		
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 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 <i>нш</i>				
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 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		10 ас.ч +		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		жоқ		
«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:

08.09.2025 мектеп асханасының санитария-гигиена жағдайы, білім олақтарында берілетін жеке киімдердің толық мөлшері мен сапасы, қоймалар мен ас блогында тексеру нәтижелері бағалары беріліп

мақсатпен тейіп келініп тұрған, осы мақсатқа бағытталған.
Мектеп мақсаты да осындай мақсаттарды қолға алуға бағытталған.
Белгілі бір мақсат. Қаймақтар нұсқа менсертегі, моға, сұлтанның
өзі менің кезіндегіде соғылған. Тоқтарменгіде да нұсқамен
Царларға Таға, тоқтарменгі қолменгі сәтсіздік те да осындай
мақсатпен. Ақсақал нұсқаменгі мақсатпенгі бағытпен оқыған
Белгілі де осындай кезіндегімен қолменгі өзі менің өзі менің тек
астың шығарып отырған мақсатпен.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Г.Е.Асамадинова – мектеп директоры, комиссия төрайымы; *Асамадинова*

-С.Т.Табынбаев– аудандық маслихат депутаты, қамқоршылық кеңесінің төрағасы;

-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;

-Қ.Д.Нурғалынова- ата-аналар комитеті, мүше *Нурғалынова*

-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

08.09.2022 (қолы) ← күні _____

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 №1

08.09.2025ж

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;
- 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- элеуметтік педагог;
- Қ.Д.Нұргалынова-ата-аналар комитеті;
- Қ.М.Бекібаева –мектеп медбикесі;

Күн тәртібінде:

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

Тыңдалды:

1. Элеуметтік педагог Құрақбай М.Қ сөз алды.

08.09.2025 жылы мектеп асханасының санитарлық-гигиеналық жағдайын және білім алушыларға бір реттік беріліп жатқан ыстық тамақтың сапасы мен мөлшерін қарау мақсатында тексеру жүргізілді.Тексеру кезінде білім алушыларға берілетін тегін ыстық тағамдар ас мәзіріне сәйкес беріліп жатты. Сол күнгі ас мәзірінде сүтті күріш ботқасы, ірімшік, тәтті шай, қара бидай наны. Білім алушыларға беріліп отырған тағамдардың мөлшері өлшенді, нормаға сәйкес келді. Қоймалар мен тоңазытқыштар түгелдей тексерілді.Тоңазытқыштардың іші таза, тағамдардың жарамдылық мерзімдері дұрыс, тағам көршілестігі сақталған. Ет бөлмесінің санитарлық жағдайы жақсы. Асхананың ыдыстармен қамтылуы және ыдыс жуатын бөлменің жай күйі тексерілді. Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары түгел, киім үлгілері де талапқа сай. Асхананың желдету жүйелері жасамайды. Ыдыстар тексерілді ыдыстар жеткілікті, ыдыс жуатын жерден шеті ұшқан стакандар табылды Тексеру кезінде кездескен кемшіліктер асхана меңгерушісіне ескертілді.

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

Ол асхананың дайындығы, санитарлық-гигиеналық жағдайы ас дайындауға азық – түліктің жеткілікті болуы туралы айтты. Білім алушыларға тағам беріліп жатқан ас мәзірі перспективалық төрт апталық маусымдық ас мәзірімен сәйкес келеді. Асхананың тағамының сапасы мен мөлшері де талапқа сай болды. Оқушылардың ыстық тамақпен қамту кезінде, үзіліс кезінде асханада мұғалімдер кезекшілік міндеттерін атқарады. Тексеру кезінде жасалған ескертулер дер кезінде орындалатын болсын.

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. Оқушылардың тамақтану сапасының қажетті нормаларға сәйкестігі.
2. Сынып жетекшілері оқушыларының уақытылы тамақтануын қадағалап отыру қажет.
3. Директор жанындағы отырыстарда тамақтану жөнінде мәліметтерді хабардар етіп отыру.

Төрайым:

Хатшы:




Г.Асамадинова

М.Құрақбай