

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 10.10.2025

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:



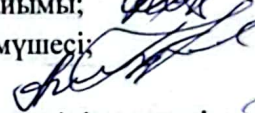
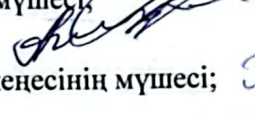

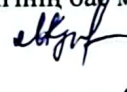



Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
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		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		

Қол жуатын раковиналардың саны				
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» 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)		+		
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				

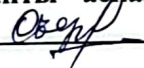
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау				
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар 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, резенке 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		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Құжаттар				

тапқан нәтиже туралы Ас мұздығына екіне берілуде.
Талап мұқабасы да; Әлемді тексерілді. Қорықпа
Сәйкес беріліп жатыр. Қорықпа туралы мәселенің.
Қорықпа арнайы тараптарға шығатын. Мұнда таулар
лар қорықпаға сәйкесінше, т.д. жиналған. Ақша
қорықпаға мұқабасына қарайтын. Ақша
есептегі; мен ақша шығатын шығатын мағына.
Бұл мағына мұқабасы М. Абаевқа есептегі,
Сонымен қатар мағынаға тағы да

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 10.10.2025

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 №4

10.10.2025ж

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.

10.10.2025 күні комиссия мүшелерімен асханаға тексеру жұмыстарын жүргіздік. Тексеру барысында асхананың балаларға берілетін тамақтың сапасын, оқушылардың тамақ ішер алдында кол жуу ережесін қатаң сақтауын және әрбір тағам берілген сайын мектеп медбикесінің тамақтың сапасын тексеріп, арнайы журналға тіркелуінің қалай жүргізіліп отыратындығы қаралды мектеп асханасының санитарлық-гигиеналық жағдайын, білім алушылардың тамақтану жағдайын, дайындалған тағамның сапасын білу мақсатында бракераж комиссиясымен тексеру жүргізілді.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.Аз қамтылған отбасының білім алушыларына дайындалып беріліп жатқан тағамдардың сапасы мен мөлшерін де өлшеп қарадық номаға сай келді.Асхананың желдету жүйелері жасамайды. Ыдыстар тексерілді ыдыстар жеткілікті, ыдыс жуатын жердегі стакандардың асты сырылған. Тексеру кезінде кездескен кемшіліктер асхана меңгерушісіне ескертілді.

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

Мектеп асханасының санитарлық-гигиеналық жағдайын және білім алушыларға бір реттік беріліп жатқан ыстық тамақтың сапасы мен мөлшерін қарау мақсатында тексеру жүргізілді. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді. Тағамдарды қайта даярлау үшін пайдаланылған кейбір құралдарды тазартып отыру керектігін айтып өтілді.. Беріліп жатқан тағамдардың мөлшерін өлшедік, нормасына сәйкес келді.Тексеру кезінде барлық қоймалар қаралды. Алдыңғы тексерістегі ескертулерді жөндеп, яғни өкөністер сақтайтын жәшік жасалған


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, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары түгел тексерілді. Асхана қызметкерлері талапқа сай асхана формасында.

ШЕШІМ:

1. Асхана залы мен ас блогының тазалығы талаптарға сай.
2. Тегін ыстық тамақ оқушыларға ас мәзірі бойынша мөлшері сәйкес беріліп отыр.
3. Директор жанындағы отырыстарда тамақтану жөнінде мәліметтерді хабардар етіп отыру.

Төрайым:
Хатшы:

Г.Асамадинова
М.Құрақбай



