

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 4.02.2026жк

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		240✓		

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		✓		
Газалау 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				

оңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
ермометрлердің болуы		✓		
ауар көршілестігін сақтау		✓		
амақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және ақталуы		✓		
оңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
әуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Т цехы				
Қабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Көкөніс цехы				
Қабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Ұн цехы				
Қабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы				
Нан цехы				
Қабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Пісіру цехы				
Қабдықтар 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		✓		
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, 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		.		-Жасалмайды.
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:

4.02.2026 Асхананың тәртібін, берілетін тағамның құрамы, мөлшерін, сапасын тексердік Асхананың санитарлық-эпидемиологиялық жағдайына талапқа сай Журналдар деп кезінде таптырылған, Ас Блог қызметкерлерінің денсаулық жағдайын

**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 №12**

04.02.2026ж

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.Ақрамова-мектеп директорының тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары;
- Г.М.Калбаева-Баянды ауылы әкімшілігінің бас маманы,қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
- А.Ү. Илясова - 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.
3. «Жалпыға міндетті оқумен қамту қорынан» бөлінген қаржыдан мектеп асханасынан 1-11 сынып аралығындағы әлеуметтік күн көрісі төмен отбасынан шыққан білім алушылардың күнделікті бір мезгіл тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етілуін зерделеу мақсатында мектеп асханасына тексеру жұмыстарын жүргіздік.

Тыңдалды:

1.Әлеуметтік педагог Ш. Мамбетова сөз алды.

4.02.2026 жылы. Тексеру кезінде асхананың санитарлық-гигиеналық жағдайын және білім алушыларға бір реттік ас мәзіріне, беріліп жатқан ыстық тамақтың сапасы мен мөлшерін қарау мақсатында тексеру жүргізілді,барлық қоймалар, тоңазытқыштар, цехтардың санитарлық жағдайы қаралды. Тегін ыстық тамақ сол күнгі ас мәзіріне сәйкес берілуде Бүгінгі ас мәзірі меню бойынша беріліп жатыр. Нан салма Құс етінен үй кеспе сорпасы (200-250гр) 130гр, құрғақ жемістеп компот (200мл), қара бидай наны (30-50гр). Тағам мөлшерінің 5-поциясы өлшеніп қаралды, тағамдар талапқа сай. Тексеру кезінде білім алушыларға берілетін тегін ыстық тағамдар ас мәзіріне сәйкес берілді.Тәуліктік сыныма уақытында алынған, Тоңазытқыштардың іші таза, тағамдардың жарамдылық мерзімі дұрыс, тағам көршілестігі сақталған, тағамдардың жарамдылық мерзімдері дұрыс, Ет бөлмесінің санитарлық жағдайы жақсы..Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары түгел, киім үлгілері де талапқа сай.

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

Асхананың ыдыстармен қамтылуы және ыдыс жуатын бөлменің жай күйі тексерілді. Тексеру кезінде кемшіліктер ауыз су фильтірі ластанған, сынық ыдыстар.бокалдар бар және ыдыстар дұрыс кептірілмеген,қызметкерлердің душ бөлмесі жұмыс жасамайды. Кеткен кемшіліктер

асхана меңгерушісіне ескертілді. Асхана бөлімдері санитарлық-эпидемиологиялық ережелерге сай таза болды. Ол асхананың дайындығы, санитарлық-гигиеналық жағдайы ас дайындауға азық – түліктер жеткілікті. Білім алушыларға тағам беріліп жатқан ас мәзірі перспективалық төрт апталық маусымдық ас мәзірімен сәйкес келеді.

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
Ш. Мамбетова