

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 22.09.2025

№ 7

Білім беру ұйымы № 107 орта мектебі 4 к/л

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) МЖК қ. Балтабаева Табия 4

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы:

Б. Нұрманов – мектеп директоры

Комиссия төрағасының орынбасары:

Л.Ешниязова- тәрбие ісі жөніндегі орынбасар

Комиссия мүшелері:

1. Қ.Бибітбаева-шаруашылық ісі жөніндегі орынбасар
2. А.Түлеуова-кәсіподақ комитетінің төрайымы
3. Н.Елемесов-Жаңажол «ЖШС» шаруашылық директорының орынбасары
4. М.Құлғараев- «Жаңажол ауылдық округінің клубы» директоры,
Қамқоршылық кеңесінің мүшесі
5. А.Аманбаева-ата-ана
6. Ә.Кенеев-ата-ана
7. Қ.Жақыпова – ата-ана
8. Г.Рахманова-мектеп медбикесі
9. М.Қайыржанова – әлеуметтік педагог

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық-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		+		
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)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		найтқанакөшімайдә		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		найтқанакөшімайдә		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		сатмайдә		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		44		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кештіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
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				
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 мерзімдерін сақтау		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарынсақтау		+		
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, тауарқойғыштарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйымсалынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			Найдаланбамайды	
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының болуы		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			Найдаланбамайды	
Тәуліктік сынамаларды сақтаушарттары мен дұрыстығы		+		
Ет				
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйымсалынған тағамдар мен өнімдерді			Найдаланбамайды	

дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Көкөніс				
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		санатталмайды		
Нан				
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		толығымен сапалық тексеру мақ.		
Пісіру тоқ пеші				
Жабдықтар болуы		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Келіптүскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
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		сінді жаралар мақ.		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		

Тұрмыстық бөлме			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		-	
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 жекеүй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық құралдардың болуы.		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхана ағартып тақса. Тексеру барысында тақандықтардың таралып қарамандығы, қайма ішінің тақандығы, тәжіктердің қоршылдығы тексерілді. Балаларға беріліп таққан тақандықтардың перективалық және пүрділікті менмен сүйік келуі бақамандық.

Комиссия төрағасы, мектеп директоры:

Б. Нұрманов

Б. Нұрманов

Комиссия төрағасының орынбасары:

Л. Ешпиязова

Л. Ешпиязова

Тәрбие ісі жөніндегі орынбасар

Мүшелері:

Шаруашылық ісі жөніндегі орынбасар

Қ. Бибітбаева

Қ. Бибітбаева

Кәсіподақ комитетінің төрайымы

А. Тулеуова

А. Тулеуова

Жаңажол «ЖШС» шаруашылық директорының орынбасары

Н. Елемесов

Н. Елемесов

«Жаңажол ауылдық округінің клубы» директоры

М. Құлғараев

М. Құлғараев

Қамқоршылық кеңесінің мүшесі

Ата-ана комитетінің мүшесі

А. Аманбаева

А. Аманбаева

Ата-ана комитетінің мүшесі

Ә. Кенеев

Ә. Кенеев

Ата-ана комитетінің мүшесі

Қ. Жақыпова

Қ. Жақыпова

Мектеп медбикесі

Г. Рахманова

Г. Рахманова

Әлеуметтік педагог

М. Қайыржанова

М. Қайыржанова

Хатшы

Б. Қарымсақова

Б. Қарымсақова

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

Ә. Жамашева А. Ә. Ә. Ә.

(ҚОЛЫ)

**Қармақшы аудандық білім бөлімінің «№107 орта мектебі»
коммуналдық мемлекеттік мекемесі**

**Тамақтандырудың сапасына жүргізілген мониторинг туралы
Анықтама**

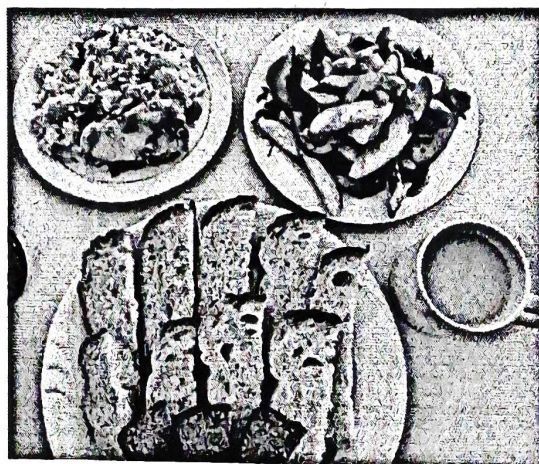
2025 жылдың қыркүйек айының 22-сі күні тамақтандырудың сапасына қойылатын мониторингтік тексеру жұмысының алғашқы отырысы болып өтті. Отырыста 29.08.2025 ж күнгі шығарылған бұйрықпен комиссия құрамы таныстырылып, тексерудің жүргізілу барысы талқыланды. Комиссия мүшелері арнайы ақ халаттар киіп, асхана жұмысының ұйымдастырылуын бақылады. Тексеру барысында ең алдымен асхана қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының болуы, қызметкерлердің арнайы форманы киюі, таза ұстауы, қолдарында іріңді жараның болмауы, бижутерия тақпауы ескерілді. Ас блогындағы азық-түлік сақтайтын 1 қойма санитарлық нормаларға сай. Әрбір көкөніс арнайы бөлек ыдыстарға салынып, мұкаммаланғандығы анықталды. Ыдыс жууға арналған 2 шұңғыма және қайнату, пісіру, қуыруға арналған 4 плиталы 2 электрлік пеш жұмыс жасайды. Асханада әр түрлі тағам өнімдерін дұрыс сақтауға арналған 3 тоңазытқыш камералары бар, техникалық жағдайы жақсы. Тоңазытқыштарда әр тағам түрі жеке сақталады. Тәуліктік сынама алынатын ыдыстары нормалық талаптарға сай, 48 сағ көлемінде уақытылы сақталады. Ас мәзірін апта сайын мектеп директоры бекітіп, күн сайын ауыстырылып отырады. Күнделікті ас мәзірі 2 апталық перспективалық мәзірмен сәйкес келеді. Тағамдар технологиялық карта бойынша әзірленген, әр тамақ өзіне тиісті ыдыс-аяқтарына салынған, балаларға берілетін тағамның жарамдылық мерзімі талапқа сай. Қауіпсіздік техникалық ережелер сақталған. Асханада қол жууға арналған 3 раковина бар, әрі жұмыс жасап тұр. Сұйық сабын қойылған. Келіп түскен өнімдердің жарамдылық сертификаттары, технологиялық карталары, асхана қызметкерлерінің медициналық кітапшалары, білімі туралы құжаттары тексерілді. Мектеп асханасын жалға алушы жеке кәсіпкер ИП Р.Балғабаеваның 3 қызметкері мектеп асханасында жұмыс жасайды. 1 аспаз, 2 ас үй көмекшісі бар. Қызметкерлердің төменде көрсетілген оқу орындарында оқып, 5 разрядты «Аспаз» куәлігін алған.

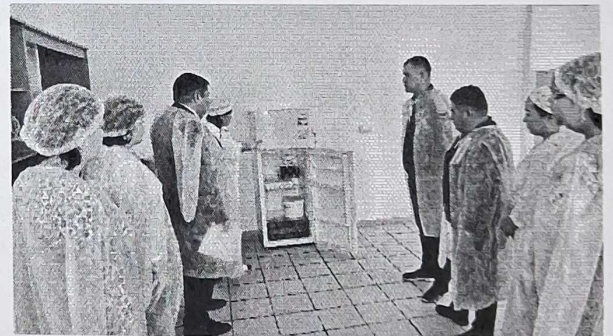
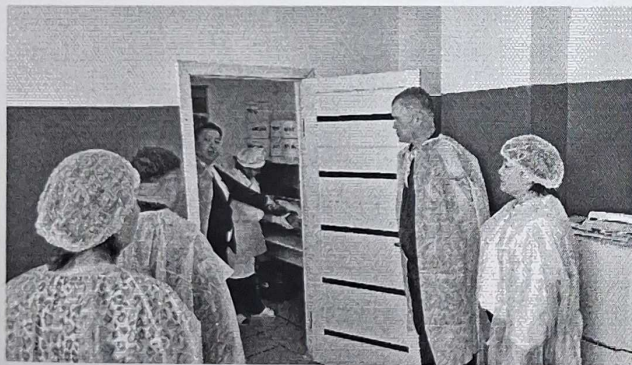
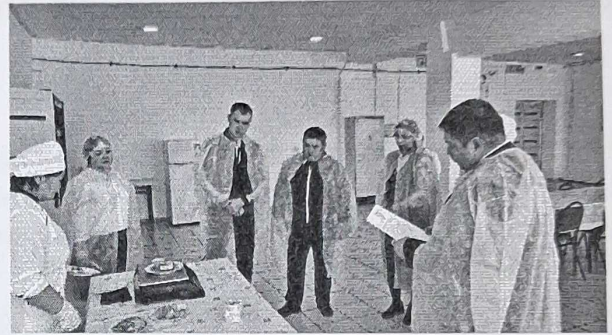
Аспаз-А.Әбжалиева-«Маман» оқу өндірістік орталығы

Ас үй көмекшісі-Ә.Тәңірбергенова- М.Ықсанов атындағы Қызылорда политехникалық колледжі

Ас үй көмекшісі-И.Ғалиқызы-Кәсіби маман ЖШС Оқу орталығы

Ұсыныстар: Асхананың тазалығын үнемі бақылауда ұстап, тағамдардың берілуін жіті бақылауда ұсталынсын.





Қармақшы аудандық білім бөлімінің «№107 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің асханасының жұмысын талдау, тамақтандыру сапасының мониторингін жүргізу комиссиясының
№1 Хаттамасы

«22» қараша 2025ж.

Күн тәртібінде:

Қатысуға тиіс – 11

Қатысқаны – 11

Отырыстың төрайымы-Б.Нұрманов (мектеп басшысы)

Отырыстың хатшысы-Б.Қарымсақова (іс жүргізуші)

Күн тәртібінде:

1. Мектеп асхана жұмысының ұйымдастырылуы, ыстық тамақтың сапалы берілуі.

Тыңдалды:

Аталған мәселе бойынша элеуметтік педагог М.Қайыржанова асхана жұмысымен таныстырды. Мектеп асханасынан 1-4 сынып оқушыларынан 159 ерекшелік бойынша 144 оқушы, 5-11 сынып оқушыларынан 163 ерекшелік бойынша 30 оқушы бір мезгіл тегін ыстық тамақпен қамтылған. Бір жылға арналған перспективалық меню бойынша ас әзірленеді. Меню апта сайын мектеп директорына бекітіріліп, күн сайын ауыстырылып отырады. Ас әзірлену кезінде мектеп медбикесі мен элеуметтік педагог тағамның әзірлену барысын, балаларға менюде көрсетілген мөлшерге сәйкес берілуін бақылайды, - дей келе әрі қарай асхана жұмысын көрсетті.

Шығып сөйлегендер:

1. **Б.Нұрманов-мектеп директоры.** Асханада азық-түлік сақтайтын 1 қойма санитарлық нормаларға сай. Ыдыс жууға арналған 2 шұңғыма және қайнату, пісіру, қуыруға арналған 4 плиталы 2 электрлық пеш жұмыс жасайды. Асханада әр түрлі тағам өнімдерін дұрыс сақтауға арналған 3 тоңазытқыш камералары, 1 мұздатқыш бар, техникалық жағдайы жақсы. Тоңазытқыштарда әр тағам түрі жеке сақталады. Қауіпсіздік техникалық ережелер сақталған.
2. **Л.Ешниязова-мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары** Күнделікті ас мәзірі 2 апталық перспективалық мәзірмен сәйкес келеді. Тағамдар технологиялық карта бойынша әзірленген, әр тамақ өзіне тиісті ыдыс-аяқтарына салынған, балаларға берілетін тағамның жарамдылық мерзіміне талапқа сай. Тәуліктік сынама алынатын ыдыстары нормалық талаптарға сай, 48 сағ көлемінде уақытылы сақталады. Асханадағы қол жууға арналған 3 раковина бар, әрі жұмыс жасап тұр.
3. **Г.Рахманова-мектеп медбикесі.** Тамақтану блогының санитарлық – техникалық жағдайы талаптарға сай, қанағаттанарлық. Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары түгел, уақытылы медициналық тексеріліп-қараудан өткізілген. Аспазшылар асхана формасын сақтаған, таза, олардың қолдарында ірінді жаралар, тырнақ бояуы мен бөгде заттар жоқ.

Комиссия отырысы шешім етеді:

1. Мектеп асханасының санитарлық-техникалық жағдайы үнемі жіті бақылауда болсын.

Комиссия төрағасы:	<u>Б.Нұрманов</u>	Б.Нұрманов
Орынбасары	<u>Л.Ешниязова</u>	Л.Ешниязова
Мүшелері:	<u>А.Толлеуова</u>	А.Толлеуова
	<u>Қ.Бибітбаева</u>	Қ.Бибітбаева
	<u>М.Құлғараев</u>	М.Құлғараев
	<u>Н.Елемесов</u>	Н.Елемесов
	<u>Ә.Кенеев</u>	Ә.Кенеев
	<u>А.Аманбаева</u>	А.Аманбаева
	<u>Қ.Жақыпова</u>	Қ.Жақыпова
	<u>Г.Рахманова</u>	Г.Рахманова
	<u>М.Қайыржанова</u>	М.Қайыржанова
Хатшы	<u>Б.Қарымсақова</u>	Б.Қарымсақова