

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Қызылсай ауылы

Күні: 17.11.2025 ж

№ 8

Білім беру ұйымы С.Өзіндікпен атомдағы 14 жаспен білім беріміс менмен

Қызметті жеткізуші (болған

жағдайда) және кәсіпкер

Ж. Мамбаева

Мынадай құрамдағы комиссия:

М.К.Батырова –мектеп директоры, төраға

М.Х.Тілеубаева-директордың оқу ісі меңгерушісі

Н.Ахметова –директордың бастауыш оқу ісі меңгерушісі

А.Ақмамбетова –мектеп медициналық қызметкер

Ш.Жолдыбаева –мектеп әлеуметтік педагог

А.Каменов –қамқоршылық кеңес мүшесі

Р.Жуманазарова – мектеп ата-аналар комитеті төрайымы

Ү.Мукашова- кәсіподақ мүшесі

К.Мысаева- жеке кәсіпкер

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

№	Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
1	Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық – эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		бар
2	Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау жеткізу, түсіру, шарттары		+		
3	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		бар
4	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		сәйкес
5	Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		бар
6	Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
7	Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		бар
8	Дайын өнімнің сапасы		+		
9	Бақылаудағы тағамның болуы		+		
10	Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
11	Технологиялық картаға сәйкестігі		+		бар
12	10 порцияны бақылап өлшеу		+		
13	1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
14	2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
15	3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
16	Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)				
17	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
18	Тағамды дәрумендендіру		+		бар
19	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		сәйкес
20	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		сәйкес

II. Тамақ ішуді ұйымдастыру

21	Отыратын орындар саны		+		1500
22	Қол жуатын раковиналардың саны		+		3
23	Сабынның болу		+		бар
24	Кептіргіштердің болуы		+		бар
25	Жиһаздың жағдайы		+		орташа
26	Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		бар
27	Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай күйі		+		жақсы
28	Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы				
29	Асхананың санитарлық жай - күйі		+		жақсы
30	Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)				бар

III. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

31	«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
32	Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
33	Су бұру жүйелерінің жарамдылығы				
34	Жылу жүйелерінің жарамдылығы				
35	Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы				
36	Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				
37	Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы				
38	Жуу құралдарының болуы				
39	Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)				
40	Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау				
41	Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				
42	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
43	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау				
44	Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
45	Ағындылықты сақтау: -«лас» асхана ыдыстарын жинау -жуу және өңдеу процесі -таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
46	Тазалау кестесінің болуы		+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

IV. Қоймалар

47	Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
48	Температуралық – ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
49	Тауар көршілестігін сақтау		+		
50	Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
51	Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау.		+		
52	Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		

	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		Сәттимаш
Тоңазытқыштар					
4	Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
5	Термометрлердің болуы		+		
56	Тауар көршілестігін сақтау		+		
57	Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
58	Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
59	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		Сәттимаш
60	Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
VI. Ет цехы					
61	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
62	Санитарлық жағдайы				
63	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		Сәттимаш
VII. Көкөніс цехы					
64	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
65	Санитарлық жағдайы		+		
66	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		Сәттимаш
VIII. Ұн цехы					
67	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
68	Санитарлық жағдайы		+		
69	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		Сәттимаш
IX. Нан цехы					
70	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
71	Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
72	Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
73	Санитарлық жағдайы				
74	Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		Сәттимаш
XI. Пісіру цехы					
75	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
76	Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай - күйі		+		
77	Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы				
78	Механикалық желдетудің жай - күйі				
79	Санитарлық жағдайы				
80	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		Сәттимаш
81	Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау				
XII. Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану					
82	Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				

83	Жұмыртқаны сақтау шарттары				—
84	Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				—
85	Жұмыртқа жууға арналған құрал				
86	Бактерицидті шамның болуы		.		бар

XIII. Буфет

87	Мөрмен немесе қолмен расталған				
88	Баға белгілерінің болуы		+		
89	Сақтау шарттарын сақтау		+		
90	Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
91	Санитарлық жағдайы		+		
92	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		Сәтшімәт

XIV. Құжаттар

93	Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				
94	Автокөлікке арналған хабарлама (азық – түлікті жеткізуге рұқсат беру)		.		
95	Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
96	Түскен өнімді өткізу мерзімі				
97	Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
98	Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
99	Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
100	«С – дәрумендендіру» журналы				
101	Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
102	_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
103	Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы білгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
104	Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
105	«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
106	Толық тазалау жүргізу журналы		+		
107	Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
108	Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				

XV. Тұрмыстық бөлме

109	Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
110	Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
111	Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтардың болуы		+		
112	Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
113	Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
114	Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы				

Маңғыстау облысының білім басқармасының Жаңаөзен қаласы бойынша білім бөлімінің «Сүгір Бегендіқұлы атындағы №4жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесіні тамақтандырудың сапасына мониторингжүргізу жөніндегі (бракераждық) комиссияның мониторинг жүзеге асыру бойынша жұмысының қорытындысы туралы АҚПАРАТ

17 қараша 2025 жыл

«Жалпы білім беретін мектептерде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарына тегін және жеңілдетілген тамақтандыруды ұсыну» мемлекеттік қызмет көрсету қағидалары мен «Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру және мектепке дейінгі білім беру ұйымдарында, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға білім беру ұйымдарында тәрбиеленушіні және білім алушы балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылғы 24 сәуірдегі №158 бұйрығына өзгерістер мен толықтырулар енгізілген Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрінің 2023 жылғы 12 сәуірдегі №95 бұйрығы мен "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ-16 бұйрығының талаптарына сәйкес **2025 жылдың 17 қараша** Сүгір Бегендіқұлы атындағы №4Жалпы білім беретін мектебінің тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі (бракераждық) комиссия (әрі қарай-комиссия) құрамы мектеп асханасының санитарлық талаптарға сәйкес қызмет ету жұмысына **мониторинг жүргізді.**

Тексеру мақсаты: Мектеп асханасында санитарлық-гигиеналық талаптардың, тағам дайындау технологиясының және қауіпсіздік ережелердің сақталуын, ыстық тамақ балаларының тамақтануын анықтау.

Мониторинг барысында асхананың тазалығы ауыз су рижімінің сақталуы,оның қол жетімділігі 17.02.2022ж Қ.Р.ДМС -16 бұйрығының талаптарына сәйкес,ас блогының санитарлық жағдай жақсы, Маңғыстау облысының денсаулық сақтау басқармасының 29.08.2025ж №187нқ бекітілген төрт апталық меню,технологиялық карта, тыйым салынған заттар тізімі асхана бұрышына ілінген. Тыйым саланған заттар бұйрық талабына сәйкес сатылмайды. Асхананың ас блогын медицина қызметкерлері күнделікті екі мезгіл тексеріп отырады.

- 1.Асхананың жалпы жағдайы: Асхананың бөлмесінің тазалығы қанағаттанарлық , желдеткіш жүйесінің жұмысы жақсы, жарықтану температура режимі нормаға сай, қоқыс шығару, қалдықтарды жою уақытылы жасалған.
2. Ас дайындау және сақтау талаптары : Өнімдердің сақтау мерзімі мен шарттары сақталған, тоңазытқыштардың температуралық режимі нормада, тағамның термиялық өңделуі дұрыс, дайын және шикі зат өнімдерінің бөлек сақталуы сақталған, журналдары толтырылған.
- 3.Қызметкерлкрдің жағдайы: Медициналық кітапшаларының болуы, кітапшалар бар,уытылы 6 айын өткізілген, арнайы киіммен қамтамасыз етілуі қамтамасыз етілген, жеке гигиена сақталған.
4. Ыстық тамаққа балалар өз уақыттарында «Е-асхана» порталы арқылы карталарын басып тамақтануда. Балалардың келуінің жиындық тізімдемесі толтырылған.Тексеру нәтижесінде анықталған ескертулер орын алған жоқ.

Дайындаған: Комиссия мүшесі әлеуметтік педагог: Ш.А.Жолдыбаева



