

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 18 12 2025 ж

№ 13

Білім беру ұйымы: №9 жалпы білім беретін мектеп КММ-сі

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі – Г.Д.Аджибаева

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрағасы, мектеп басшысы – А.Ы.Молдабеков
2. Комиссия мүшесі, әлеуметтік-педагог – Ә.Қ.Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО – Б.Ч.Самандарова
4. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО – А.К.Толекова
5. Комиссия мүшесі, педагог-психолог – А.Г.Сайынова
6. Комиссия мүшесі, ДОТЖО – М.Нуркебаев
7. Комиссия мүшесі, кәсіпкер – Г.Д.Аджибаева
8. Комиссия мүшесі, мектеп медбике – Л.У.Тұрдыханова
9. Комиссия мүшесі, ҚКтөрайымы – А.С.Шаудирбаева

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	✓	✓		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	✓	✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	✓	✓		Сәйкес келеді
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	✓	✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау	✓	✓		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы	✓	✓		Бар
Ауыз су режимін ұйымдастыру	✓	✓		
Дайын өнімнің сапасы	✓	✓		
Тыйым салынған тағамның болуы	✓	✓		Толық сәйкестігі бар
Технологиялық картаға сәйкестігі	✓	✓		
10 порцияны бақылап өлшеу	✓	✓		
1-тағамды, 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)	✓	✓		
Тағамды дәрумендендіру	—	—		жоқ
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓	✓		қашан соңғы тексерілді жоқ
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	✓	✓		жоқ
Отырғызу орындарының саны	✓	✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты	✓	✓		
Қол жуатын раковиналардың саны	✓	✓		
Сабынның болуы	✓	✓		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы	✓	✓		
Жиһаздың жай-күйі	✓	✓		
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» нұсқаулығының болуы	✓	✓		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	✓	✓		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы	✓	✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	✓	✓		

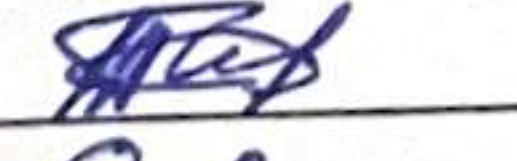
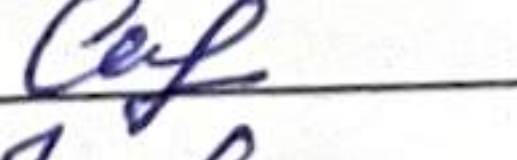
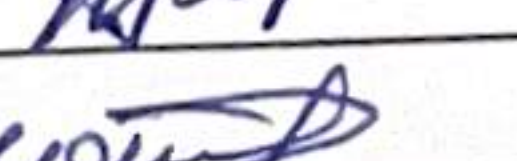
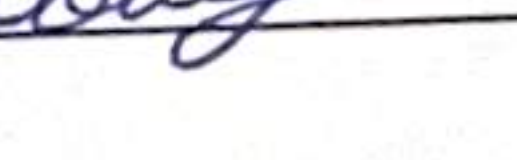
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	✓	✓		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы	✓	✓		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	✓	✓		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы	✓	✓		
Жуу құралдарының болуы	✓	✓		
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	✓	✓		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы	✓	✓		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы	✓	✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	✓	✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы	✓	✓		
Тауар көршілестігін сақтау	✓	✓		Селфи
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	✓	✓		

туралы «Денсаулық» журналы	✓	✓		
Күрделі жинау жүргізу журналы	✓	✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	✓	✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	✓	✓		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы	✓	✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	✓	✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	✓	✓		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап	✓	✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	✓	✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	✓	✓		
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	✓	✓		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	✓	✓		
Москит торының болуы	✓	✓		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Құрастырылған тексеру нәтижелеріне сәйкесінше санитариялық-гигиеналық жағдайдың жақсартылуына байланысты келесі шараларды қабылдау. Тағам өнімдерін сақтау, дайындау және тасымалдау барысында белгіленген нормалар сақталатынын.

Комиссияның қолдары:

1. Комиссия төрағасы, мектеп басшысы  А.Б.Молдабеков
2. Комиссия мүшесі, әлеуметтік-педагог  Ә.Қ.Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО  А.К.Толекова
4. Комиссия мүшесі, педагог-психолог  А.Г.Сайынова
5. Комиссия мүшесі, кәсіпкер  Г.Д.Аджибаева
6. Комиссия мүшесі, мектеп медбике  Л.У.Тұрдыханова
7. Комиссия мүшесі, ҚҚтөрайымы  А.С.Шаудирбаева

Хаттама №4

Дайын тамақтың сапасын бақылайтын комиссия мүшелерінің кезекті отырысы өтті.

№9 жалпы білім беретін
мектеп КММ-сі

18.12.2025ж

Дайын тамақтың сапасын бақылайтын комиссия мүшелерінің отырысына қатысқандар:

1. Комиссия төрағасы, мектеп басшысы – А.Ы. Молдабеков
2. Комиссия мүшесі, әлеуметтік-педагог – Ә.Қ. Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО – Б.Ч. Самандарова
4. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО – А.К. Толекова
5. Комиссия мүшесі, педагог-психолог – А.Г. Сайынова
6. Комиссия мүшесі, ДОТЖО – М.Нуркебаев
7. Комиссия мүшесі, кәсіпкер – Г.Д. Аджибаева
8. Комиссия мүшесі, мектеп медбике – Л.У. Тұрдыханова
9. Комиссия мүшесі, ҚК төрайымы – А.С. Шаудирбаева

Күн тәртібінде :

1. Тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдеріне, мектеп асханасының талапқа сай жұмыс жүргізуі туралы.

Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, ыдыс-аяқтардың тазалығы, азық-түлік сақтайтын қоймалар, жеміс-көкөніс сақтайтын орындар, қайнату, ыдыс-аяқ жуатын бөлмелер, азық-түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай.

Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде.

Тәуліктік сынама алу мен сақталуы қамтамасыз етілген.

Мектеп асханасының көрнекті жерінде дұрыс тамақтану бұрышы ұйымдастырылып, «Бақылау асы» қойылған. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді. Буфеттік тағамдар түрлері де жиі толықтырылып тұрады. Бәліш картоппен, самса етпен, тәтті бөлке, коржик. Оқушылар сүзгіден өткізіліп, тазартылған суды тұтынуға дағдыланған.

Ас мәзірі бойынша тамақтардың қоспалары нормаға сай. Медбике тарапынан бүгінгі тағамдарға сынама жасап тоңазытқышқа сақтап қойған. «Дайын тамақтың сапасын бақылау» (бракераж) журналы толтырылған.

Комиссия құрамы тексере отырып асхана қызметкерлерінің жұмысын «қанағаттанарлық» деп бағаладық.

Комиссия асхана жұмысын жан-жақты тексеріп, төмендегідей шешімге келді.

ШЕШІМ:

1. Тамақ өнімдерінің сапасы, тағамдардың дайындалу технологиясы талапқа сай.
2. Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған.

3. Азық-түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай.
4. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің шығыны өз деңгейінде.
5. Дайын тамақтың сапасына бақылау жасау ары қарай жалғастырылсын.

Комиссия төрағасы:

Хатшысы:



А.Б.Молдабеков

Ө.Қ.Базар

Асханаға тексеру жүргізу бракераж 18.12.2025ж
18.12.2025 күні сағат 09.30 да бракераж комиссия мүшелерімен асханаға тексеру жүргізілді.

