

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 21 10 2025 ж

№ 07

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

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі – Г.Д.Аджибаева

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО -Б.Ч.Самандарова
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, ДОТЖО -М.Нуркебаев
6. Комиссия мүшесі, кәсіпкер- Г.Д.Аджибаева
7. Комиссия мүшесі, мектеп медбике-Л.У.Тұрдыханова

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	✓	✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	✓	✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау	✓	✓		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы	✓	✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру	✓	✓		
Дайын өнімнің сапасы	✓	✓		
Тыйым салынған тағамның болуы	✓	✓		
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	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓	✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	✓	✓		
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	✓	✓		

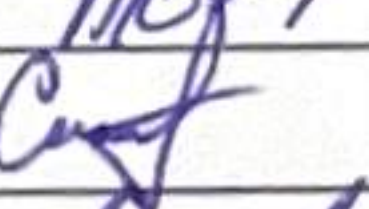
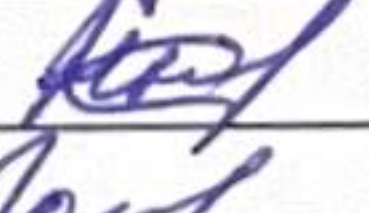
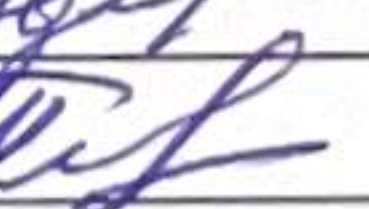
Желдету жүйелерінің жарамдылығы	✓	✓		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	✓	✓		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы	✓	✓		
Жуу құралдарының болуы	✓	✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау 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	✓	✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	✓	✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған	✓	✓		

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:

Ас үйінің байланыс техникаларының жеткіліксіздігі, жинау мүкәммалының жеткіліксіздігі, жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың болуы, дезинфекциялық құралдардың болуы, москит торының болуы.

Комиссияның қолдары:

- | | | |
|--|---|------------------|
| 1. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО |  | Б.Ч. Самандарова |
| 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, ДОТЖО |  | М. Нуркебаев |
| 6. Комиссия мүшесі, кәсіпкер |  | Г.Д. Аджибаева |
| 7. Комиссия мүшесі, мектеп медбике | | Л.У. Тұрдыханова |

Хаттама №2

Дайын тамақтың сапасын бақылайтын комиссия мүшелерінің отырысы өтті.

№9 жалпы білім беретін
мектеп КММ-сі

21.10.2025ж

Дайын тамақтың сапасын бақылайтын комиссия мүшелерінің отырысына қатысқандар:

1. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО – Б.Ч. Самандарова
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, ДОТЖО – М. Нуркебаев
6. Комиссия мүшесі, кәсіпкер – Г.Д. Аджибаева
7. Комиссия мүшесі, мектеп медбике – Л.У. Тұрдыханова

Күн тәртібінде :

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

Мектептегі ыстық тамақты ұйымдастыруы және тексеру қорытындысы бойынша:

Барлық тегін тамақ ішетін оқушы саны - 985

- 1 сынып – 176 оқушы**
- 2 сынып – 170 оқушы**
- 3 сынып – 156 оқушы**
- 4 сынып – 185 оқушы**
- I кезеңде – 499 оқушы**
- II кезеңде – 486 оқушы**

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 жақсы.

Шикізаттың жеткілікті қолданылуы, дайын астың оқушыларға таратуға болатыны мен сапасы туралы бракераждық журнал уақытылы толтырылған.

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

Тәуліктік сынама алу мен сақталуы қамтамасыз етілген.

Ата-аналар мен басқа бақылаушылар тарапынан «Шағымдар мен ұсыныстар» журналы арналған.

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. Бөліш картоппен, самса етпен, тәтті бөлке, коржик. Оқушылар сүзгіден өткізіліп, тазартылған суды тұтынуға дағдыланған.

Асхананың балалар тамақтанатын, тамақтар пісірілетін бөлмелерінің санитарлық жағдайының жақсы әрі таза, уақытылы жуылып, тазаланып отыратындығы байқалды.

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

ШЕШІМ:

1. Тамақ өнімдерінің сапасы, тағамдардың дайындалу технологиясы талапқа сай деп есептелінсін.
2. Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған.
3. Азық-түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі қанағаттанарлық деп табылсын.
4. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің шығымы өз деңгейінде.
5. Дайын тамақтың сапасына бақылау жасау ары қарай жалғастырылсын.

Комиссия төрайымы у.м.а:

Хатшысы:



Б.Ч.Самандарова

Ә.Қ.Базар

Асханаға тексеру жүргізу бракераж 21.10.2025ж
21.10.2025 күні сағат 10.20 да бракераж комиссия мүшелерімен асханаға тексеру жүргізілді.

