

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 26 11 2025 ж

№ 10

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, ҚҚтөрайымы – 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		+		
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 өндеуге 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		+		

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:

Асхана қызметкерлерінің келбеті мен киіміне қанағаттанарлық деңгейде. Ас дәйегінде күрделі жинау жүргізіліп тұр. Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары. Москит торының болуы.

Комиссияның қолдары:

1. Комиссия төрағасы, мектеп директоры А.Ы.Молдабеков
2. Комиссия мүшесі, әлеуметтік-педагог Ә.Қ.Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО А.К.Толкова
4. Комиссия мүшесі, педагог-психолог А.Г.Сайынова
5. Комиссия мүшесі, кәсіпкер Г.Д.Аджибаева
6. Комиссия мүшесі, мектеп медбике Л.У.Тұрдыханова

Хаттама №3

Дайын тамақтың сапасын бақылайтын комиссия мүшелерінің кезекті отырысы өтті.

№9 жалпы білім беретін
мектеп КММ-сі

26.11.2025ж

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

Мектептегі ыстық тамақты ұйымдастыруы және тексеру қорытындысы бойынша:
Тексеру барысында бір күндік ас мәзірі мектеп директоры мен жеке кәсіпкер тарапынан бекітілген.

Сағат 08.30-дан бастап 1- сыныптың оқушылары тамақтануға келді.

Сол уақытта ыдыстарға құйылған тамақтардың нормасын тексеріп, кейбір тамақтардың нормаға сай екендігі, кейбірі нормадан асып кеткендерін анықтадық және аспазшыға ескертілді. Балалардан сұрақ -жауап жүргізу барысында тамақтың дәмділігін тамақты тауысып жеп жатқандарын байқадық. Оқушыларды сынып жетекшілері кесте бойынша уақытылы тамақтануға алып келді. Әрбір оқушы тамақтанар алдында қолын жуып, қол кептіргішті пайдалануға дағдыланғандығы байқалды.

Тексеру кезінде шикі тағам сақтайтын бөлмелердің де тазалықтары мен орналасулары тексерілді. Жақсы жағдайда және азық –түліктердің сақталу мерзімі талапқа сай екен. Асхана тазалығы тексерілді.

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

Тамақ пісіретін және тамақ салатын ыдыстары да таза жуылған. Асхана қызметкерлері ыдыстарды үстелге орналастыруын қадағалап отырып, тазалығын тексердік.

Оқушылар сүзгіден өткізіліп, тазартылған суды тұтынуға дағдыланған.

Буфеттік тағамдар уақытында жиі толықтырылып тұрады. Бәліш картоппен, самса етпен, тәтті бөлке, коржик. Асхананың балалар тамақтанатын, тамақтар пісірілетін бөлмелерінің санитарлық жағдайының жақсы әрі таза , уақытылы жуылып, тазаланып отыратындығы байқалды.

Бракераждық комиссиямен тексеру кезінде мектеп асханасында тыйым салынған тағамдардың (шұжық өнімдерін, шұжықшалар мен құрамында табиғи бояғыштар, консерванттар, хош иістендіргіштер, дәмді күшейткіштер, тәттілендіргіштер бар өзге де өнімдер) мектеп асханасында анықталған жоқ.

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. Кеткен кемшіліктер аспазшыға ескертіліп кемшіліктер жойылсын.
6. Дайын тамақтың сапасына бақылау жасау ары қарай жалғастырылсын.

Комиссия төрағасы:

Хатшысы:



А.Ы.Молдабеков

Ә.Қ.Базар

Асханаға тексеру жүргізу бракераж 26.11.2025ж
26.11.2025 күні сағат 09.30 да бракераж комиссия мүшелерімен асханаға тексеру жүргізілді.

