

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 14.10.2025 ж.

№ 2

Білім беру ұйымы №75 жалпы білім беретін орта мектебі
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ӘСК. Ахметова А.

Мынадай құрамдағы комиссия:

М.С. Жаппасова - мектеп директоры, төрайымы
Ж. Есенғалиев - Қамқоршының кеңес төрағасы
Н. Битчибаева - Қамқоршының кеңес мүшесі
А. Мамбетова - Қамқоршының кеңес мүшесі
А. Аманова - тәрбие жұмысын орынбасары
С. Жамасова - мед. бөлім, мүшесі
Т. Тирзадаева - зиялылық педагог, мүшесі

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға 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 прайс	-	-		
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)				
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	-	-		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны	+	96		
Қол жуатын раковиналардың саны	+	5		
Сабынның болуы	+	5		
Кептіргіштердің болуы	+	1		
Жийіздің жағдайы	+	+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+	+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+	+		
Ыдыстың қосалқы жиналғылығын жеткіліктілігі және болуы	+	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі	+	+		
Жинау мүқәмалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+	+		
Ас блогты үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы	+	+		
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 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	+	+		
Тазалау кестесінің болуы	+	+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+	+		
Температуралық – ылғалдылық режимін сақтау. Қоймалда термометрдің, гидрометрдің болуы	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, теңендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+	+		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+		
Тоналылықыштар				
Тоналылықыш жабылғының максаты туралы таңбалау	+	+		

Термометрлердің болуы	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	-		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	-	-		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	-	-		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	-		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	-	-		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+	+		
Нан үтілдісін жинауға арналған ылды пен шетканын болуы	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы	-	-		

Пісіру цехы				
Жабдыктар мен мұқамалды таңбалау	+	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы	+	+		
Механикалық желдетудің жай-күйі	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	-	-		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	+	+		
Жұмыртқаларды сақтау және айналу				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	+	+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары	+	+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған танбасы бар сыйымдылық	+	+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал	+	+		
Бактерицидті шамның болуы	+	+		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	+	+		
Баға белгілерінің болуы	+	+		
Сақтау шарттарын сақтау	+	+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	-	-		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар	+	+		

Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+	+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	+	+		
Түскен өнімді өткізу мерімі	+	+		
Келіп түскен 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	+	+		
— ж. — ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы	+	+		
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+	+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгле заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы	+	+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+	+		
Толық тазалау жүргізу журналы	+	+		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+	+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	+	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	+	+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімінің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	+	+		

Жинау мұқамалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалауының болуы	+	+		
Жинау мұқамалы, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+	+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+	+		
Москит торының болуы	+	+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Мектеп ақханасының жағдай-күйінен, санитарлық жағдайын мұқият тексеру нәтижесінде тексерушілер де мұқият зерттеулер жүргізген. Ақхана құрылымындағы шешімдерді, санитарлық жағдайлардың нормаларына сәйкес келуін тексерушілер тексерген. Ақхана құрылымындағы шешімдерді, санитарлық жағдайлардың нормаларына сәйкес келуін тексерушілер тексерген. Ақхана құрылымындағы шешімдерді, санитарлық жағдайлардың нормаларына сәйкес келуін тексерушілер тексерген.

Комиссияның қолдары:

М.С. Жаппасова М.С. Жаппасова
А. Жаппасова А. Жаппасова
А. Жаппасова А. Жаппасова

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

табысты

Жаппасова

№ 75 жалпы білім беретін орта мектебі бойынша бракераждық комиссия отырысы

ХАТТАМА № 2

Бүгін, 17 қазан 2025 жылы, № 75 жалпы білім беретін орта мектебі бойынша, тамақтану сапасына мониторинг жүргізу комиссиясы мен бракераждық комиссияның отырысы болып отыр.

Қатысқандар - 7

Күн тәртібіне:

1. «Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарына тегін және жеңілдікпен тамақтандыруды ұсыну» мемлекеттік қызмет стандартын орындау мақсатында мониторинг жүргізу.

Тыңдалды:

Күн тәртібіндегі бірінші мәселе бойынша мектеп директоры М.С. Наменова сөз алды: Бүгін мектеп асханасына кезекті бракераждық тексеру комиссиясының жұмысымен мониторингтік топ өз жұмысын жалғастырды. Тексеру барысында мектеп асханасының барлық жай-күйі қаралды

Шығып сөйлеушілер:

Наменова М.С – комиссия төрайымы :

Бүгінгі кезекті тексеру барысында анықтағанмыз: күнделікті ас мәзірі ілінген. Асхана іші таза, жуылған, санитарлық нормалар, антисептиктер бар. Карантиндік шаралардың алдын-алу мақсатында , талап етілген жұмыстар жолға қойылған. Ас ішетін столдардың үсті таза, сүртілген, оқушыларға жақсы жағдай жасаптан. Тамақты құю нормасы сақталған, тоназытқыш іштері таза, күнделік норма алынған. Асхана қызметкерлері тарапынан барлық тиісті сұрақтарға жауап алдық. Мектеп медбикесінің жүргізген журналдарын тексердік. Барлық журналдар уақыты жүргізіліп отыр, тігілген, шұнрланған, мөрмен расталған. Асханада 2 стенд орнатылған, онда тамақтануға қатысты барлық ақпараттар бар.

Қаласова С – медбике:

Асхана қоймаларын тексеру кезінде кемшіліктер анықталған жоқ. Тамақтар жабық ыдыста сақталған, маркировкалары бар. Ескеретін жағдай, түрлі инфекциялардың таралуына байланысты, мектеп асханасында ылғалдандыру жұмыстарын жиі ұйымдастыру, барлық нормативке сай сақтық шараларын ұстану ұсынылады. Қазір қоғамда быалдар мен жасөспірімдердің дұрыс тамақтануы басты назарда болғандықтан , барлық сақтық шараларын қатаң бақылауда ұстауымыз кажет.

Қаулы:

1. Мектеп асханасының жұмысына жаппай бақылауды , сақтық шараларын ұстануды қадағалау

Комиссия төрайымы



М.С.Наменова

Ф.Құлшар

Ҳамаи аъён доданд.

