Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 22.09.2025ж.
Білім беру ұйымы «№4 жалпы білім беретін мектеп » КММ
Мынадай құрамдағы комиссия:
А.Абдраймов-комиссия төрағасы,мектеп директоры

- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Д.Бимганбетова -мүше,бас аспазшы
- А.Тастайбекова-мүше,ата-ана
- Дожанова Рысхан -ата-ана,мүше
- Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы,мүше
- Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог,мүше

Асхананың (ас блогына)мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
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		+		
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, жекесақтау орны)		+		
Ас блогыүй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы	+			
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің,су жылытқыштардың жарамдылығы	+			
Судың 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		+		
Өнімдердісақтаушарттарынсақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қойма датермометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда)сақтау		+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауаркөршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитариялық жай-күйі		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялықжай-күй		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялықжай-күй		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарыныңжарамдылығыжәнежай-күйі		+		
Санитариялықжай-күй		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шам		+		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитариялықжай-күй		+		
Құжаттар				

Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
2025 жылғы 22 10 күнішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмыс керлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+		
Күрделі жинау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+		
Қызмет керлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы кел беті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмысістейме)		+		
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				

15.
27

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Тексеру барысында ешқандай кемшілік-тер анықталған жоқ.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

А.Абдраймов-комиссия төрағасы,мектеп директоры

- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Д.Бимганбетова -мүше,бас аспазшы
- А.Тастайбекова-мүше,ата-ана
- Дожанова Рысхан -ата-ана,мүше
- Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы,мүше
- Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог,мүше

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда

таныстым Бимганбетова **(қолы)**

№4 жалпы білім беретін мектептегі тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу комиссиясы отырысының Хаттамасы№2

Жаңа Дәулет ауылы **22.09.2025ж**

Қатысқандар: тамақтану сапасына мониторинг комиссия мүшелері,қамқоршылық кеңестің мүшелері

Күн тәртібінде:

1.Оқушыларды ыстық тамақпен камтудағы тамақтану сапасына бақылау комиссиясының қорытындысы

2. Оқушылардың тамақтануы және асхананың санитарлық тазалығы

3.Тамақ сапасының талапқа сай болуы.

Мектептегі оқушы саны 1616.

Қыркүйек айында 16 аз қамтылған және 637 оқушы (1–4 сыныптар) ыстық тамақпен қамтылып отыр.

Зерделеу барысында анықталғаны:

•Ас мәзірі перспективалық екі апталық жоспарға сәйкес жасалған.

•Асхананың санитарлық жағдайы жақсы: тамақтану залы таза, ылғалды жинау дер кезінде жүргізіледі, терезе алды, үстелдер, стеллаждар, ыдыстар өз орнында таза, еден жуылған.

•Өнімдер мен дайын тағамдарды сақтау технологиясы сақталған.

•Тамақ өнімдерінің сертификатқа сәйкестігі, сақтау мерзімдері және шарттары тексерілді.

•Тоңазытқыштағы тағамдардың тәулік сынамалары ас мәзіріне сәйкес алынған.

•Ас ішу үстелдері ыстық сумен және жуғыш құралдармен жуылады.

•Мектеп директорымен бекітілген күнделікті ас мәзірі асханада ілінеді.

•Мектеп медбикесі күн сайын бракераж журналын толтырады.

•Шикі және дайын өнімдерге бөлек журнал жүргізіледі.

•Бракераж комиссиясы жеткізілген азық-түліктердің сапасын, сақтау мерзімдерін, технологиялық жабдықтардың жарамдылығын бақылап отыр.

Комиссия мүшелерінің шешімі:

1.Мектеп асханасында тамақтану сапасына жүргізілетін мониторинг комиссиясының бақылау жұмысы жалғастырылсын.

2.Ас мәзірінде тыйым салынған тағамдардың болмауы комиссия тарапынан үнемі бақылауда болсын.

Мектеп директоры: А.Абдраймов

Хатшы: М.Коптлиева









