## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

**Күні: 06 . 10 .2026ж.**
**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
- Г.Саудабаева-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 | | + | | |
| Асханаңың 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 | | + | | |
| Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Желдету жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Ас блогының ылғал болумен 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:<br>- «лас»асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- 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** | | | | |
| Сана мен қауіпсіздікті қүэландыратын 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 | | + | | |
| _____ жылғы _____ 10 күнішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы | | + | | |
| Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | | + | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ас блогының жұмыс керлерінде богде 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 кердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы | | + | | |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы | | + | | |
| Себезгі бөлмесі, санитариялық торап | | + | | |
| Асхана қызметкерлерінің сырткы 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** | | | | |

**Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:**

_____

_____

_____

_____

_____

**Комиссия мүшелерінің қолдары:**

- А.Абдраймов-комиссия төрағасы,мектеп директоры
- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Д.Бимганбетова -мүше,бас аспазшы
- Г.Саудабаева -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 танысты** _____ **(қолы)**

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

**Хаттамасы №3**

**Жаңа Дәулет ауылы** **06.10.2026 ж.**

**Қатысқандар:**

Тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу комиссиясының мүшелері, комиссия төрағасы- мектеп директоры, мектептің медицина қызметкері, әлеуметтік педагог, Қамқоршылық кеңесінің төрағасы, ата-аналар өкілдері және асхана қызметкерлері.

**КҮН ТӘРТІБІ:**

1. Білім алушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету жағдайын бақылау.
2. Әлеуметтік осал санаттағы білім алушыларды тегін тамақпен қамту.
3. Мектеп асханасындағы тағам сапасы мен санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталуын бақылау.
4. Тамақтанатын білім алушылардың күнделікті есебін жүргізу.

1. ТЫҢДАЛДЫ:

Мектептегі білім алушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету жағдайы қаралды. Мектеп бойынша жалпы білім алушылар саны – 1584, оның ішінде 1–4-сыныптарда 627 оқушы. Тамақтанатын білім алушылардың күнделікті есебін жүргізу мәселесіне назар аударылды.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

Білім алушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету жұмыстары белгіленген талаптарға сәйкес жүргізіліп, күнделікті есеп бақылауда ұсталсын.

2. ТЫҢДАЛДЫ:

Әлеуметтік педагогтің мәліметі бойынша, аз қамтылған отбасылардан шыққан 13 білім алушының тегін тамақпен қамтылу жағдайы қаралды.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

Әлеуметтік осал санаттағы білім алушылардың тегін тамақпен қамтылуы және тиісті құжаттарының дұрыстығы бақылауда ұсталсын.

3. ТЫҢДАЛДЫ:

Мектеп асханасындағы дайын тағамдардың сапасы, бекітілген ас мәзіріне сәйкестігі, тағамды сақтау және тарату талаптары, сондай-ақ санитариялық-гигиеналық жағдайы қаралды.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

Асханадағы санитариялық-гигиеналық талаптардың, тағам сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуына тұрақты мониторинг жүргізілсін.

4. ТЫҢДАЛДЫ:

Тамақтанатын білім алушылардың күнделікті нақты саны мен есептік мәліметтердің сәйкестігі қаралды. Тамақтану есебін уақтылы және дұрыс жүргізудің маңыздылығы атап өтілді.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

Тамақтанатын білім алушылардың күнделікті есебі нақты контингентке сәйкес жүргізіліп, мәліметтердің дұрыстығы жауапты тұлғалар тарапынан қадағалансын.

**Мектеп директоры:** **А. Абдраймов**

**Хатшы:** **М. Коптлиева**


KOKEHICTEP

