| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | | + | | |
| 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<br>(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 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 | | + | | |
| _____ жылғы _____ 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 богде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы | | + | | |
| Ас блогы қызметкерлеріи 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 болмесі, 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 №2**

**Жаңа Дәулет ауылы** **28.09.2026 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. 2026–2027 оқу жылында білім алушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз етуді ұйымдастыру барысы туралы.
2. Бастауыш сынып оқушыларын тегін ыстық тамақпен қамту жағдайы.
3. Әлеуметтік осал санаттағы білім алушыларды тегін тамақпен қамтамасыз ету мәселесі.
4. Мектеп асханасындағы тағам сапасына, ас мәзіріне және санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталуына мониторинг жүргізу.
5. «Әлеуметтік әмиян» жүйесі арқылы тамақтандыруды ұйымдастыру, ваучерлерді белсендіру және білім алушылардың тамақтануын есепке алу мәселелері.

1. ТЫҢДАЛДЫ:
Бірінші мәселе бойынша мектептегі білім алушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз етуді ұйымдастыру жұмыстары қаралды.
2026–2027 оқу жылында мектепте барлығы 1584 білім алушы білім алады. Оның ішінде 1–4-сыныптарда 627 оқушы оқиды. Әлеуметтік қолдау шараларын ұйымдастыру мақсатында әлеуметтік осал санаттағы білім алушылардың құрамы зерделеніп, тиісті есепке алу жұмыстары жүргізілуде.
Мектепте білім алушыларды сапалы әрі қауіпсіз тамақпен қамтамасыз ету – оқушылардың денсаулығын сақтауға, олардың қалыпты өсуі мен дамуына, сабақ барысында зейінін шоғырландыруына және оқу үдерісіне белсенді қатысуына ықпал ететін маңызды бағыттардың бірі.
Осыған байланысты мектеп әкімшілігі мен тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру барысын тұрақты бақылауда ұстауы қажет. Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде бекітілген ас мәзірінің сақталуына, тағамның сапасы мен мөлшеріне, дайын тағамды тарату тәртібіне және асхананың санитариялық жағдайына назар аудару қажеттігі атап өтілді.

2. ТЫҢДАЛДЫ:
Екінші мәселе бойынша 1–4-сынып оқушыларын тегін ыстық тамақпен қамтамасыз ету жағдайы қаралды.
Мектептің жалпы контингентіндегі бастауыш сынып оқушыларының саны – 627 оқушы.
Бастауыш сынып білім алушыларын тегін ыстық тамақпен қамту қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес ұйымдастырылуы тиіс.

Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде сыныптар бойынша оқушылардың нақты санының сәйкестігіне, тамақтанатын білім алушылардың күнделікті есебіне, асханаға келу тәртібіне және тамақтандыру қызметінің үздіксіз жүргізілуіне назар аудару қажеттігі айтылды.
Сонымен қатар жауапты қызметкерлерге оқушылардың сабақ кестесіне сәйкес асханаға ұйымдасқан түрде келуін қамтамасыз ету, тамақтану кезінде тәртіп пен тазалық ережелерінің

сақталуын қадағалау және тамақтандыруды ұйымдастыруда туындайтын мәселелерді уақытылы шешу міндеті жүктелуі қажет.

3. ТЫҢДАЛДЫ:

Үшінші мәселе бойынша әлеуметтік осал санаттағы білім алушыларды қолдау және аз қамтылған отбасылардан шыққан балаларды тегін тамақпен қамтамасыз ету мәселесі қаралды.

Әлеуметтік педагогтің мәліметіне сәйкес, мектепте аз қамтылған отбасылардан шыққан 13 білім алушы есепке алынған.

Аталған санаттағы балалардың әлеуметтік жағдайын ескере отырып, олардың тиісті әлеуметтік қолдау шараларымен қамтылуын бақылау маңызды екені атап өтілді. Әлеуметтік педагогке білім алушылардың әлеуметтік мәртебесіне қатысты құжаттардың толықтығын тексеру, тиісті тізімдердің өзектілігін қамтамасыз ету және мектеп әкімшілігімен бірлесіп қажетті жұмыстарды жүргізу ұсынылды.

Әлеуметтік қолдау шараларын тағайындау кезінде әрбір білім алушыға қатысты мәліметтердің дұрыстығы, құжаттардың қолданыстағы талаптарға сәйкестігі және ақпараттың уақтылы жаңартылуы қамтамасыз етілуі тиіс.

Балалардың әлеуметтік жағдайына байланысты мәліметтердің құпиялылығы сақталып, олардың құқықтары мен заңды мүдделерін қорғауға ерекше назар аударылуы қажет.

4. ТЫҢДАЛДЫ:

Төртінші мәселе бойынша мектеп асханасындағы тамақтандыру сапасы мен санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталуына мониторинг жүргізу мәселесі қаралды.

Комиссия мектеп асханасының жұмысын бақылау барысында төмендегі бағыттарға ерекше назар аудару қажеттігін атап өтті:

* дайындалатын тағамдардың бекітілген ас мәзіріне сәйкестігі;
* тағамның сапасы, мөлшері және ұсынылу температурасы;
* азық-түлік өнімдерін қабылдау, сақтау және пайдалану талаптарының орындалуы;
* ас блогы мен асхана залындағы тазалықтың сақталуы;
* асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасы талаптарын орындауы;
* асхана жабдықтарының, ыдыстардың және жұмыс орындарының санитариялық жағдайы;
* дайын тағамдардың сапасын бақылау және тиісті құжаттаманың жүргізілуі;
* білім алушылардың тамақтану кезіндегі қауіпсіздігі мен тәртібі.

Тағам дайындау және тарату үдерісінде санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуы балалардың денсаулығын қорғаудың маңызды шарты болып табылады.

Комиссия мүшелеріне мониторинг нәтижелерін тиісті тәртіппен тіркеу, анықталған кемшіліктерді жауапты қызметкерлерге жеткізу және олардың жойылуын бақылау қажеттігі ескертілді.

5. ТЫҢДАЛДЫ:

Бесінші мәселе бойынша «Әлеуметтік әмиян» ақпараттық жүйесі арқылы тамақтандыруды ұйымдастыру, ваучерлерді белсендіру және білім алушылардың тамақтануын есепке алу мәселелері қаралды.

Білім алушыларды тамақтандыруды цифрлық жүйе арқылы есепке алу кезінде оқушылардың деректерінің дұрыстығына, сыныптар бойынша контингенттің сәйкестігіне және тамақтандыруға қатысты мәліметтердің уақтылы енгізілуіне назар аудару қажеттігі атап өтілді.

Жауапты қызметкерлерге ата-аналарға қажетті түсіндіру жұмыстарын жүргізу, SMS-хабарламаларға жауап беру тәртібін түсіндіру, электрондық ваучерлерді белсендіру бойынша туындайтын мәселелерді анықтау және оларды тиісті тәртіппен шешуге жәрдемдесу ұсынылды.

Сонымен қатар күнделікті тамақтанатын оқушылардың нақты есебін жүргізу, ақпараттық жүйедегі мәліметтерді мектептегі нақты контингентпен салыстыру және есептілік деректерінің дұрыстығын қамтамасыз ету қажеттігі атап өтілді.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

1. Мектепте 2026–2027 оқу жылында білім алушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету жұмыстары тұрақты бақылауға алынсын.

2. 1–4-сыныптардағы 627 білім алушының тегін ыстық тамақпен қамтылуы және күнделікті тамақтану есебінің жүргізілуі белгіленген тәртіпке сәйкес қамтамасыз етілсін.
3. Аз қамтылған отбасылардан шыққан 13 білім алушының әлеуметтік мәртебесіне қатысты құжаттар тексеріліп, оларды тегін тамақпен қамту мәселесі қолданыстағы талаптарға сәйкес қарастырылсын.
4. Әлеуметтік педагог білім алушылардың әлеуметтік санаттары бойынша мәліметтердің өзектілігін қамтамасыз етіп, тиісті тізімдер мен есептік құжаттардың дұрыс жүргізілуін бақыласын.
5. Мектеп асханасында санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың, тағам өнімдерін сақтау және дайындау нормаларының, жеке бас гигиенасы қағидаларының сақталуы тұрақты бақылауда ұсталсын.
6. Ас мәзірінің бекітілген талаптарға сәйкестігі, дайын тағамның сапасы мен мөлшері және оны білім алушыларға тарату тәртібі жүйелі түрде тексерілсін.
7. «Әлеуметтік әмиян» жүйесіндегі білім алушылар туралы мәліметтердің дұрыстығы тексеріліп, ваучерлерді белсендіру және тамақтануды есепке алу бойынша туындайтын мәселелерді шешу жұмыстары жалғастырылсын.
8. Сынып жетекшілері мен жауапты қызметкерлер арасында білім алушыларды тамақтандыру тәртібі, ата-аналарға түсіндіру жұмыстары және оқушылардың асханаға ұйымдасқан түрде келуі бойынша өзара іс-қимыл қамтамасыз етілсін.
9. Мониторинг барысында анықталған кемшіліктер бойынша тиісті шаралар қабылданып, олардың орындалуы комиссияның бақылауында болсын.
10. Осы хаттамада көрсетілген тапсырмалардың орындалуын бақылау мектеп әкімшілігі мен тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияға жүктелсін.

**Мектеп директоры:** **А. Абдраймов**
**Хатшы:** **М. Коптлиева**







