Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 22.10.2026ж.
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		+		
Тамак 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 онімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамакпен 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		+		
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		+		
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		+		
Коконістерді 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		+		
Жұмыртка 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 онімдерінің 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		7		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+		
Күрделі жинау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау багдарламасының 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 онім 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 №4

Жаңа Дәулет ауылы **22.10.2026 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**

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

Хаттамасы №4

Жаңа Дәулет ауылы **22.10.2026 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: