

№268 мектеп-лицейі бойынша мектеп асханасына тамақтану сапасына мониторинг жүргізу

жөніндегі комиссия отырысының хаттамасы

27.02.2024ж

Қызылорда қаласы

Қатысқандар: 9

Комиссия төрайымы:

1.М.Абильдаев - комиссия төрағасы, мектеп-лицей директоры

Мүшелері:

2 . А.Сейпулова - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

3.М.Кенжебаев –директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

4. Ж.Абилкасимова - ммектеп медбикесі

5. Ұ.Маханбетова –ата-аналар комитетінің төрайымы

6. Б.Мусаев –қамқоршылық кеңесінің төрағасы

7. А.Абилькасимова – әлеуметтік педагог

8 А.Абильдаева –ата-ана

9. Г.Олжаева - ата-ана

Күн тәртібінде:

1.Мектеп асханасындағы оқушыларды тамақтандыру сапасын және санитарлық – эпидемиологиялық талаптардың сақталуына мониторинг жұмысын жүргізу.

Тыңдалды:

2. А.Сейпулова –директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылдың 24 сәуірдегі №158 бұйрығының 10 қосымшасына сәйкес, әлеуметтік қорғалмаған білім алушылар мен күн керісі төмен отбасылардан шыққан білім алушыларға мектеп асханасынан тегін ыстық тамақ ұйымдастырылуына байланысты «Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарына тегін және жеңілдетілген тамақтандыруды ұсыну» мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандартын басшылыққа ала отырып, ҚР Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысы негізінде 124 оқушы және 1-4 сынып 499 оқушы тегін тамақпен қамтылып отыр. Барлығы 623 оқушы. Мектеп бойынша балалар саны-1276 оқушы екенін атап өтті.

3. Мектеп медбикесі Ж.Абилкасимова күнделікті асханадағы жағдайды, тамақтың сапасы мен берілу мөлшерін (нормасын) бақылап, отырады, ас әзірлейтін бөлімнің санитарлық тазалығы мен қызметкерлердің жеке басының гигиенасын күнделікті қадағалайды. Жеткізілген азық-түліктердің сапасы мен сақталу мерзімі,шарты, пайдалану уақытының бақылау жұмыстары күнделікті жүргізіледі. Барлық арнайы журналдар уақытылы толтырылады. Асхана таза,жарық,жылы. Бекітілген ас мәзірі бойынша дайын тамақтардың дұрыс салуы мен дайын ас шағымы өз деңгейінде Бракераж журналдарын мектеп медбикесі күнделікті талапқа сай жүргізіліп отырады, қол қойылып шнурлап бекітілгенін айтып өтті

4. Ұ.Маханбетова ата-аналар комитетінің төрайымы: Асхана іші таза жарық әрі жылы. Тамақтар ас мәзіріне сәйкес берілуде. Сынған ыдыстар жоқ. Қара нанды өз мөлшерінде беру ескертілді.

Қаулы:

- 1 Балаларға тамақ күнделікті сапалы әрі талапқа сай беріліп отыруы қадағалансын.
- 2 Санитарлық талаптардың қатаң сақталуы бақылансын.

Комиссия төрайымы:

1.М.Абильдаев - комиссия төрағасы, мектеп-лицей директоры

Мүшелері:

2 . А.Сейпулова - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

3.М.Кенжебаев –директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

4. Ж.Абилкасимова - ммектеп медбикесі



## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 27/02/2025 жыл

Білім беру ұйымы: «№268 мектеп-лицей » коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Қызмет көрсетуші: ИП « Досаханова » директоры Досаханова Самал

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

1.М.Абильдаев - комиссия төрағасы, мектеп-лицей директоры

**Мүшелері:**

2. А.Сейпулова - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

3. Ж.Абилкасимова - мектеп медбикесі

4. Ұ.Маханбетова ата-аналар комитетінің төрайымы

5. Б.Мусаев –қамқоршылық кеңесінің төрағасы

6. А.Абилькасимова – әлеуметтік педагог

7. М.Кенжебаев – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

8.А.Абильдаева –ата-ана

9.Г.Олжаева –ата-ана

**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                                                            |  | ✓    |  |  |
|                                                                                                              |  |      |  |  |
| Отыратын орындар саны                                                                                        |  | 100. |  |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны                                                                               |  | 5    |  |  |
| Сабынның болуы                                                                                               |  | ✓    |  |  |
| Кептіргіштердің болуы                                                                                        |  | ✓    |  |  |
| Жиһаздың жағдайы                                                                                             |  | ✓    |  |  |
| 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, жеке сақтау орны)                                                                 |  | ✓    |  |  |
| Ас блогы 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:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- таза асхана ыдыстарын сақтау |  | ✓ |  |  |
| Тазалау кестесінің болуы                                                                                              |  | ✓ |  |  |
| <b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>                                                                              |  |   |  |  |
| <b>Қоймалар</b>                                                                                                       |  |   |  |  |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау                                               |  | ✓ |  |  |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы                                    |  | ✓ |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау                                                                                            |  | ✓ |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                                                        |  | ✓ |  |  |
| Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау                           |  | ✓ |  |  |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы                                                                                        |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                    |  | ✓ |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар</b>                                                                                                  |  |   |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының максаты туралы таңбалау                                                                         |  | ✓ |  |  |
| Термометрлердің болуы                                                                                                 |  | ✓ |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау                                                                                            |  | ✓ |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                                                        |  | ✓ |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы                                                                              |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                    |  | ✓ |  |  |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы                                                                   |  | ✓ |  |  |
| <b>Ет цехы</b>                                                                                                        |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                     |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                    |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                    |  | ✓ |  |  |
| <b>Көкөніс цехы</b>                                                                                                   |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                     |  | ✓ |  |  |

|                                                                                                                            |  |   |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Санитарлық жағдайы                                                                                                         |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                         |  | ✓ |  |  |
| <b>Ұн цехы</b>                                                                                                             |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                          |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                         |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                         |  | ✓ |  |  |
| <b>Нан цехы</b>                                                                                                            |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                          |  | ✓ |  |  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы                                          |  | ✓ |  |  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы                                                                     |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                         |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы                                                                                            |  | ✓ |  |  |
| <b>Пісіру цехы</b>                                                                                                         |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                          |  | ✓ |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі                                                                             |  | ✓ |  |  |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы                                                                       |  | ✓ |  |  |
| Механикалық желдетудің жай-күйі                                                                                            |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                         |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                         |  | ✓ |  |  |
| Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау |  | ✓ |  |  |
| <b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>                                                                                 |  |   |  |  |
| Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы                                                                     |  | ✓ |  |  |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары                                                                                                 |  | ✓ |  |  |
| Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық                                                              |  | ✓ |  |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал                                                                                              |  | ✓ |  |  |
| Бактерицидті шамның болуы                                                                                                  |  | ✓ |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                                               |  |   |  |  |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)                              |  | ✓ |  |  |
| Баға белгілерінің болуы                                                                                                    |  | ✓ |  |  |
| Сақтау шарттарын сақтау                                                                                                    |  | ✓ |  |  |

|                                                                                                                                                         |  |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау                                                                                                                    |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                                                      |  | ✓ |  |  |
| <b>Құжаттар</b>                                                                                                                                         |  |   |  |  |
| Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар                                                                                                        |  | ✓ |  |  |
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)                                                                                     |  |   |  |  |
| Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар                                                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі                                                                                                                            |  | ✓ |  |  |
| Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі                                                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Тағам дайындаудың технологиялық карталары                                                                                                               |  | ✓ |  |  |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы                                                                             |  | ✓ |  |  |
| «С-дәрумендендіру» журналы                                                                                                                              |  | ✓ |  |  |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы                                                                           |  | ✓ |  |  |
| _____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы                                                                                     |  | ✓ |  |  |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы |  | ✓ |  |  |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы                                                                     |  | ✓ |  |  |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы                                                                                   |  | ✓ |  |  |
| Толық тазалау жүргізу журналы                                                                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы                                                                                                  |  | ✓ |  |  |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы                                                                                                                |  | ✓ |  |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>                                                                                                                                  |  |   |  |  |
| 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 киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)                                 |  | ✓ |  |  |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы                                                                                            |  | ✓ |  |  |

|                                                                                         |  |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Жинау мүкәммалын, 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:

Асханада ұсынылатын тағамдар сапасы нормативке сай, ыстық тағамдар түрлері күнделікті өзгеріп отырады. Тамақтың салынуы мен беру нормалары сақталады. Тамақтың түсі, иісі, дәмі, қоюлығы, дәмділігі талапқа сай. Салат түрлері үнемі өзгертіліп, ауыстырылып отырылады. Салатқа жемістер мен көкөністер сапалы түрде беріледі. Буфеттік тағамдардың түрін көбейту ұсынылды.

Комиссия мүшелері ұсынылған тағамдардың салмағын өлшеу мен тағамдардың дәмін сынама жасау арқылы карап, тамақтың дәмі дәмді, граммдары нормаға сәйкескелмеуіне байланысты ескерту берілді.

Асханаға әкелінетін тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар; Тағамдарды әкелген, қабылдаған, сақтаған кезде санитарлық – гигиеналық нормалар талапқа сай сақталатыны анықталды;

Аспаз ас мәзірін дұрыс сақтайды, азық түліктердің технологиялық және аспаздық дұрыс өңделуін, олардың тамақ құндылықтарының бастапқы калпын сақтауға, тағамның дәмінің жоғары болуына мән береді. Тамақтың сапалығы мен дайындау кезіндегі сапасы талапқа сай;

Тоназытқыштардың санитарлық жағдайы мен ас әзірлеу блогының тазалығы және көкөніс қоймасы жәшіктер тауар қойғыштар таңбаланған, ұн қоймаларының санитарлық жағдайы тексерілді. Ас әзірлейтін ыдыстары, ас дайындайтын ыдыстың маркерокалары, ыдыстың қосалқы жиынтығының болуы тексерілді.

Диетолог, медбике күнделікті асханадағы жағдайды, тамақтың сапасы мен берілу мөлшерін (нормасын) бақылап отырады, ас әзірлейтін бөлімнің санитарлық тазалығы мен қызметкерлердің жеке басының гигиенасын күнделікті қадағалайды. Жеткізілген азық – түліктердің сапасы мен сақталу мерзімі, шарты, пайдалану уақытының бақылау жұмыстары күнделікті жүргізіледі, барлық арнайы журналдар уақытылы толтырылады. Бекітілген мәзір бойынша дайын тамақтардың дұрыс салуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде. Тәуліктік сынама алу мен сақталу қамтамасыз етілген

Күнделікті ас мәзірі бекітілген. Тағамдар сапасы мөлшерге сай ас мәзірі бойынша үнемі өзгеріп отырады. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексеріледі. Тамақ талапқа сай, ас мәзірі негізінде беріледі. 27/02.2025 жылы меню бойынша тамақтар ас мәзірінде көрсетілген нормаға сай дайындығы анықталды.

Асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары түгелдей тексерілді. Нан сақтайтын арнайы сөренің болуы. Тыйым салынған тағамдар мен өнімді дайындалудың, сатудың және пайдалануға тыйым салынған заттар сатылымда болмады. Асхана қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының болуы және уақытылы медициналық тексеруден өтіп отырған. Талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық –эпидемиологиялық қорытындысы тексерілді. Тағаммен қоса берілетін салаттарды әр балаға жеке салынған. Қара нанды өз мөлшерінде беру ескерілді.

Мектеп асханасы