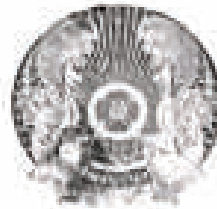


«ҚЫЗЫЛОРДА ОБЛЫСЫНЫҢ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ҚЫЗЫЛОРДА ҚАЛАСЫ
БОЙЫНША БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«ГАНИ МҰРАТБАЕВ АТЫНДАҒЫ
№171 ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА
№171 ИМЕНИ ГАНИ МУРАТБАЕВА»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ГОРОДУ ҚЫЗЫЛОРДА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
ҚЫЗЫЛОРДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

«31» 08 2023 ж.г.

Қызылорда қаласы

ПРИКАЗ

№ 218

гор.п. Қызылорда

Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия құру туралы

Орта білім беру ұйымдарыда білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін білім алатын балаларды тамақтануды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидасын және Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазанындағы № 598 бұйрығының 109 тармағына сәйкес, 2023 -2024 оқу жылында әлеуметтік қорғалмаған білім алушыларға тегін тамақты ұйымдастыру мақсатында **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі төмендегі құрамда комиссия мүшелері бекітілсін.

1. Б. Ибраев -комиссия төрағасы, мектеп директоры;
2. Г. Жакупова- мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
3. А. Тасмағанбетова- мүшесі, мектеп медбекесі;
4. Г. Қалмағанбетова-мүшесі қамқорлық кеңес төрайымы;
5. Ф. Күздеубаева-мүшесі, ата- аналар комитетінің төрайымы;

2. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазанындағы № 598 бұйрығының 69 тармағына сәйкес жұмыс жасау және осы бұйрықтың орындалуы әлеуметтік педагог Г.Мусахановаға жүктелсін.

Мектеп директоры



Б. Ибраев

«Бекітемін»

Г.Мұратбаев атындағы

№171 орта мектеп директоры

Б.Нұраев

« 2 » 2024 жыл

2023 – 2024 оқу жылы №171 орта мектебі коммуналдық мемлекеттік мекемесінде
тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелерінің
жұмыс жоспары.

р/с	Жұмыс мазмұны	Жұмыс түрі	Мерзімі	Жауапты
1	Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелерінің жұмыс жоспарын жасау.	Жылдық жұмыс жоспарын жасау	Қыркүйек	Әлеуметтік педагог Г.Мусаханова
2	Тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелерінің отырысы. 1. Мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелерін құру. 2. Бес күндік оқу жүйесіне арналған ас мәзірімен таныстыру.	Отырыс	Қыркүйек	Комиссия мүшелері
3	Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу үшін асхана жұмысын комиссия мүшелерімен тексеру.	Асхананы тексеру	Қазан	Комиссия мүшелері
4	Ыстық тамақ ұйымдастырудың санитарлық гигиеналық тазалығын тексеру	Үнемі	Ай сайын	Мектеп медбикесі
5	Мектепшілік сынып жиналысы. 1. Тұтылған заттарға не жатады және олардың зияны. 2. Дұрыс тамақтану ережелері.	Жиналыс	Қараша	Мектеп аяқана Сынып жетекшілер
6	Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу үшін асхана жұмысын комиссия мүшелерімен тексеру.	Асхананы тексеру	Желтоқсан	Комиссия мүшелері
7	Оқушылардың ыстық тамақпен асханада тамақтануларын сауалнама, рейд арқылы тексеру	Бірлескен жұмыс	Ақпан айы	Мектеп медбикесі Комиссия мүшелері
8	1.Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу үшін асхана жұмысын комиссия мүшелерімен тексеру. 2.Атаулы көмек тағайындалған отбасы балаларымен жүргізілген жұмыс.	Отырыс Пед кеңесте қаралуы	Мамыр	Комиссия мүшелері Әлеуметтік педагог
9	Жылдық қорытынды есеп беру.	Есеп беру	Мамыр	Әлеуметтік педагог

Әлеуметтік педагог

Г.Мусаханова

Гани Мұратбаев атындағы №171 орта мектебі бойынша мектеп асханасына тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысының хаттамасы

Қыпалорда қаласы

19.09.2023 ж

Қатысқандар:

Комиссия төрағасы:

Б.Ибраев – мектеп директоры
Комиссия мүшелері:

1. А.Қартабаева-қамқоршылық кеңес төрайымы
2. Г.Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
3. А.Тасмағанбетова - мектеп аяжаны
4. Ф.Күздеубаева – ата-аналар комитеті
5. Г.Мусаханова - әлеуметтік педагог

Күн тәртібінде:

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

Тыңдалды:

1. Б.Ибраев - мектеп директоры Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылдың 24 сәуіріндегі №158 бұйрығының 10 қосымшасына сәйкес, әлеуметтік қорғалмаған білім алушылар мен күн көрісі 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 230 оқушы тегін тамақпен қамтылып отыр. Мектеп бойынша балалар саны- 441 оқушы екенін атап өтті.
2. Г.Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары сөз сойледі. Тамақтандыруды ұйымдастырудағы әлістемелік нұсқаулықтар жинақталған. Тегін тамақтың берілуіне жауапкершілік мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Г.Жакуповаға бекітілген. Мектепшілік комиссия жұмысының құжаттары бойынша комиссия отырысының хаттамалары бар, мектеп әкімшілігінің асхана блогындағы кезекшілік кестесі, күнделікті ас мәзірі, оқушылардың тамақтану кестесі бекітілгенін айтты.
3. Мектеп медбикесі А.Тасмағанбетова 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 ас мәзірі бойынша дайын тамақтардың дұрыс салуы мен дайын ас шағымы өз деңгейінде Бракераж журналдарын мектеп медбикесі күнделікті талапқа сай жүргізіліп отырады, қол қойылып шұнурлап бекітілгенін айтып өтті.

Қаулы:

1. Балаларға тамақ күнделікті нормаға сәйкес беріліп отыруы қадағалансын.
2. Сырттағы ыдыстарды күнделікті алынып отырылсын.

Комиссия төрағасы:

Директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Қамқоршылық кеңес төрайымы:

Ата-аналар комитетінің төрайымы:

Мектеп әлеуметтік педагогы:

Мектеп медбикесі:

Б. Ибраев

Г. Жакупова

А. Қартабаева

Ф. Күздеубаева

Г. Мусааханова

А. Тасмағанбетова

Бекітемін

Мектеп директоры

Б.Ибраев

Г.Мұратбаев атындағы № 171 орта мектебінің әлеуметтік қорғалмаған білім алушыларына тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты 2023-2024 оқу жылы бойынша І тоқсандағы тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізу жұмыстарының қорытынды

№	Тексеріп қарау жұмыстар атауы	ҚЫРКҮЙЕК АЙЫ БОЙЫНША	ҚАЗАН АЙЫ БОЙЫНША
1.	Тамақтану режимін сақтау	Талапқа сай, ешқандай талаптар бұзылған жоқ	Талапқа сай, ешқандай талаптар бұзылған жоқ
2.	Азық-түліктерді сапалы пайдалану және олардың сақтану мерзімі	Өте жақсы	Өте жақсы
3.	Тамақтанудың табиғи нормасының сақталуы	Талапқа сай	Талапқа сай
4.	Астын дайындау сапасы	Сапасы жақсы, ас мәзіріне сәйкес	Сапасы жақсы, ас мәзіріне сәйкес
5.	Күн сайынғы астын дайындығы мәзірге сәйкес болуы	Күн сайынғы ас мәзірге сәйкес, реттілігі бұзылған жоқ	Күн сайынғы ас мәзірге сәйкес, реттілігі бұзылған жоқ
6.	Тоналытқыштар мен ас қоймаларының талапқа сай болуы	Талапқа сай	Талапқа сай
7.	Ас мәзірі блогының жай-күйі	Ас блогының жай-күйі талапқа сай, санитарлық таза	Ас блогының жай-күйі талапқа сай, санитарлық таза
8.	Ыдыс-аяқ, құрал-саманларының дұрыс жуылуы	Ыдыс-аяқтардың жуылу сапасы жақсы	Ыдыс-аяқтардың жуылу сапасы жақсы
9.	Ас мәзірі блогының қызметкерлерінің медициналық тексеруден өтуі	Ас блогының барлық қызметкерлері санитарлық тексеруден өткен	Ас блогының барлық қызметкерлері санитарлық тексеруден өткен
10.	Білім алушылар тамақтанатын ыдыс-аяқтардың талапқа сай болуы (есінібауы т.б)	Ыдыс -аяқтары талапқа сай	Ыдыс -аяқтары талапқа сай
11.	Мектеп-лицей асханасындағы қызметкерлердің мектеп-лицей талаптарына бағынбай, ескерту талаптарының орын алуы	Ешқандай құқықбұзушылық орын алған жоқ	Ешқандай құқықбұзушылық орын алған жоқ

Әлеуметтік педагог
Мектеп- медбикесі

Г.Мусаханова

А. Тасмағамбетова

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күн: 19.08.2013

№ 1

Асхананың атауы: 1. Мұратов асханасы 2. 1-ге ұста мектебі

Қонақтар: 1. Мұратов асханасы (басқарушы)

Мониторинг жүргізген тұлғалар:

Асхананың

Мұратов асханасы 2. Мұратов асханасы

Асхананың, не бағыны келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізіледі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сайкес келеді	Сайкес келмейді	Ескерту
Объектінің индивидуальды талаптары сәйкестігі туралы санитариялық-гигиеналық талаптардың қорытындылығы болуы		✓		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыпаттар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аразықты сақтау		✓		
Еркін кеңіруге арналған бекітілген орындар		✓		
Ауаның су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылау дағды тағамның болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бақылап өлшеу		✓		
1 тағамды үлестіру желісі (марнит)		✓		
2 тағамды үлестіру желісі (марнит)		✓		
3 тағамды үлестіру желісі (марнит) (алкогольді ыдыста суытуға тыйым салынады)		✓		
Тағарту жағдайы (алкогольді затты пайдалануға тыйым салынады)		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және кассеталарды, шайышқыларды жоғары қарғын сақтау)		✓		

Тағамды әзірмендегіру		✓		
Тағым салыптан тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақпен байланыста емес тауарларды сатуын болуы		✓		
Тамақ ішулі ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Көптіргіндердің болуы		✓		
Жығалдың жағдайы		✓		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана ыдыстарының жай-күйі		✓		
Ыдыстың асхана жынысатының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
Жынуу мүқаммалы (таңбалы, және сиктау орны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұры жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарыстандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас блогтарында шамдарды қорғаныш арматурасының, ынталдан қорғанышы бар шамдардың болуы		✓		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сиктау және таңбалау шарттары (жеке жыбық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сиктау мерімдерін сиктау		✓		
Жуу құралдарының сертификаттарының болуы		✓		

Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделелі және кім жауапты)		✓		
Ағындықты сақтау: - «ас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓		
Тағамдар кестесінің болуы				✓
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылддылық режимін сақтау. Қойманы термометрдің, гигрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоспаларды және тауар қойғыштарда, тегеңдерді таңбалаған сыйымдылықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдаланудың болуы		✓		
Тоналытқыштар				
Тоналытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы				✓
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоналытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдаланудың болуы		✓		
Тауалық сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет пешы				
Жабдыктар мен нұқамалды таңбалау		✓		

Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Көкөніс пехы				
Жабдыстар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Үн пехы				
Жабдыстар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Нан пехы				
Жабдыстар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіңдісін жинауға арналған ыдыс пен істеканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған өнімдердің болуы				✓
Пісіру пехы				
Жабдыстар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдыстарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, ретке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Персоналдың қол жууы және көптіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістің гигиенасын сақтау		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті қуалаандыратын құжаттарының болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		

Жұмыртқаны жууға және оңлауға арналған тәсілдер бар екендігі		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы				✓
Буфет				
Мормен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (пробис-парақ)		✓		
Таға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы				✓
Күжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		
Автокөлікке арналған хабарлама (адам-түлік) жеткізуге рұқсат беру)		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Келін түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзлатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракеражсыз журналы		✓		
«С-тәрумендегіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				✓
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшасының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөге заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		

Температураның температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бөкселу бағдарламасының болуы		✓		
Тұрғындық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиналғысының болуы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы		✓		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	✓			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиналғысында жұмыс істей ме)		✓		
Жинау мүлкімалы, олардың жеткіліктілігі, тәртіпталуының болуы		✓		
Жинау мүлкімалы, тәртіпталуды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Олардың сақтау шарттары.		✓		
Москіт торының болуы		✓		
Жыныс		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

асхана тарапынан келісетін
персоналдың орындары тәртіпті, тазалығын
кеңірек қарауға

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры:

[Signature]

Б.Ибраев

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

[Signature]

Г.Жакупова

Қамқоршылық кеңес төрайымы:

[Signature]

А.Қартабаева

Ата-аналар комитетінің төрайымы:

[Signature]

Ф.Кузнецова

Мектеп аңғары:

[Signature]

А.Тасмолдыбаева

Әлеуметтік желідегі:

[Signature]

Г.Мусаханова

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

[Signature] (қолы)

"Бекітемін"

Мектеп директоры  К.Ібрагим

01.09 - 29.09.2023 ж.

Г.Мұратбаев атынамы №171 мектебінің әлеуметтік қорғалмаған балам алушыларына тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты қыркүйек айы бойынша тамақтанудың сапасына мониторинг

№	Тексеріп қару жұмыстар атауы	1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29
1.	Тамақтану режимін сақтау	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Азық-түліктерді сапалы тейлеу және олардың сақтау мерзімі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Тамақтанудың табиғи нормасының сақталуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Астын дайындау сапасы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Күн сайынғы астын дайындағы кәсірге сабыс болуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Топшықтамастар мен ас қоймаларының тазалық сай болуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Ас мәзірі бағамын май-сүйі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Ыдыс-аяқ, құрал-саямаларының дұрыс жуылуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.	Ас мәзірі бағамын қызметкерлерінің медициналық тексеруден өтуі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Балам алушылар тамақтанатын ыдыс-аяқтардың тазалық сай болуы (санауы т.б.)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
11.	Мектеп-өңір арасындағы қызметкерлердің мектеп-өңір талаштарына бағынбай, асырты талаштарының орын алуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Комиссия мүшелері:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Әлеуметтік педагог

Мектеп ақсауы



Г. Жазупова

Г. Мусаканова

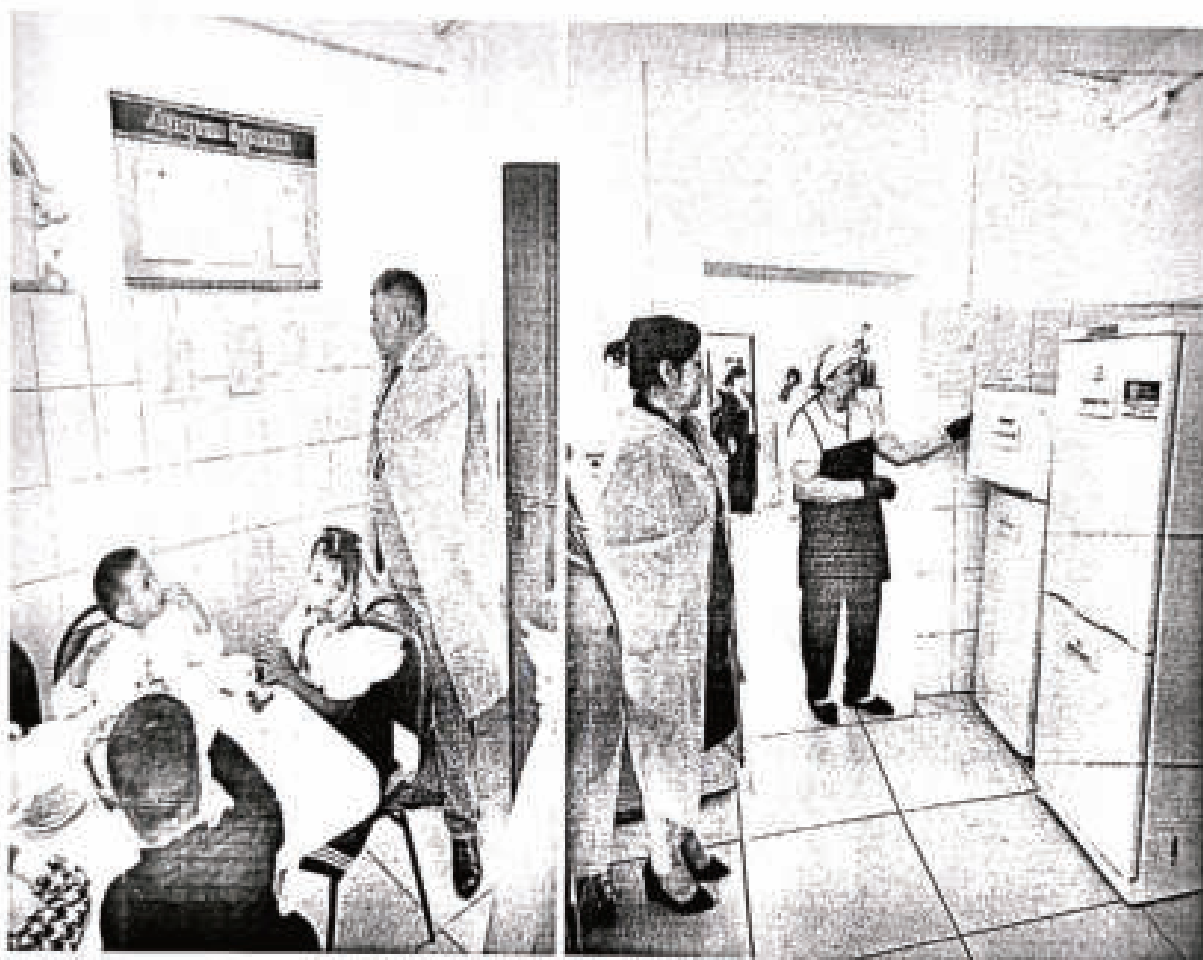
А. Тасмағамбетова

АСХАНА ЖҰМЫСЫНА МОНИТОРИНГ

Анықтамасы

Гани Мұратбаев атындағы №171 орта мектепте 2023-2024 оқу жылының қыркүйек айынан бастап, атаулы әлеуметтік көмек алатын, әлеуметтік аз қамтылған, ата-анасының қамқорлығынсыз қалған оқушыларды және ҚР Президентінің 2022 жылғы 26 қарашадағы №2 жарлығымен (77 пункт) 9 қаңтардан бастап 1-4 сынып оқушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз етіліп жұмыстар жүргізілуде.

Сонымен қатар, мектептің әлеуметтік педагогы Мусаханова Гүлзат оқушыларды мектеп асханасының ережелерімен, санитарлы – гигиеналық талаптарын, апталық және айлық асхана мәзірімен үнемі таныстырылып отырады. Осы жүргізілген жұмыстарға мектепшілік бақылау жоспарына сәйкес, арнайы комиссия құрылып, асхана жұмысына мониторинг жасалды. Мектепте жалпы оқушылардың уақытылы ыстық тамақпен қамтамасыз етілуі жүйелі түрде қадағаланып отырады. «Тазалық – денсаулық кепілі» демекші, дені сау ұрпақ тәрбиелеу мектеп ұжымы үшін басты назарда.



Әлеуметтік педагог

Г.Мусаханова

Ғаш Мүратбаев атындағы №171 ортамектебі бойынша мектеп асханасына тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысының хаттамасы

Қызылорда қаласы

27. 10. 2023 ж

Қатысқандар:

Комиссия төрағасы:

Б.Ибраев –мектеп директоры
Комиссия мүшелері:

1. Г.Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
2. Б.Қыстаубекова-сынып жетекші
3. А.Тасмағанбетова - мектеп аяжаны
4. Ф.Күздеубаева – ата аналар комитеті
5. Г.Мусаханова - әлеуметтік педагог

Күн тәртібінде:

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

Тыңдалды:

1. Б.Ибраев - мектеп директоры Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылдың 24 сәуіріндегі №158 бұйрығының 10 қосымшасына сәйкес, әлеуметтік қорғалмаған білім алушылар мен күн көрісі 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 229 оқушы тегін тамақпен қамтылып отыр. Мектеп бойынша балалар саны- 441 оқушы екенін атап өтті.
2. Г.Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары сөз сойледі. Тамақтандыруды ұйымдастырудағы әдістемелік нұсқаулықтар жинақталған. Тегін тамақтың берілуіне жауапкершілік мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Г.Жакуповаға бекітілген. Мектепшілік комиссия жұмысының құжаттары бойынша комиссия отырысының хаттамалары бар, мектеп әкімшілігінің асхана блогындағы кезекшілік кестесі, күнделікті ас мәзірі, оқушылардың тамақтану кестесі бекітілгенін айтты.
3. Мектеп медбикесі А.Тасмағанбетова күнделікті асханадағы жағдайды, тамақтың сапасы мен берілу мөлшерін (нормасын) бақылап, отырады, ас әзірлейтін бөлімнің санитарлық тазалығы мен қызметкерлердің жеке басының гигиенасын күнделікті қалағалайды. Жеткізілген азық-түліктердің сапасы мен сақталу мерзімі, шарты, пайдалану уақытының бақылау жұмыстары күнделікті жүргізіледі. Барлық арнайы журналдар уақтылы толтырылады. 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.

Қаулы:

1. Балаларға тамақ күнделікті нормаға сәйкес беріліп отыруы қалағаланын.
2. Сынған ыдыстарды күнделікті алынып отырылсын.

Комиссия төрағасы:

Директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Сынып жетекші

Ата-аналар комитетінің төрайымы:

Мектеп әлеуметтік педагогы:

Мектеп медбикесі:

Б. Ибраев

Б. Ибраев

Г. Жакупова

Г. Жакупова

Г. Қыстаубекова

Г. Қыстаубекова

Ф. Күздеубасва

Ф. Күздеубасва

Г. Мусаханова

Г. Мусаханова

А. Тасмаганбетова

А. Тасмаганбетова

"Бекіткен"

мектеп директоры

02.10 - 27.2023 ж.



Б.Ибраев

Г.Мұратбаев атындағы №171 мектебінің, әлеуметтік жағдайымен білім алушыларына тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты қаңтар айы бойынша тамақтанудың сапасына мониторинг

№	Тексеріл қару нормалар атауы	1	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	26	27
1.	Тамақтану режимін сақтау	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Азық-түліктерді сапалы пайдалану және олардың сақтану мерзімі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Тамақтанудың табиғи нормасының сақталуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Астың дайындық сапасы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Күн сайынғы астың дайындығы мәзірге сәйкес болуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Тоналылықтар мен ас қоймаларының талапқа сай болуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Ас мәзірі блогының жай-күйі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Мамы-ақ, құрал-сәлеметтерінің дұрыс жауылуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.	Ас мәзірі блогының қызметкерлерінің медициналық тексеруден өтуі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Білім алушылар тамақтанатын мамы-ақтардың талапқа сай болуы (санауы т.б.)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
11.	Мектеп-лицей асханасындағы қызметкерлердің мектеп-лицей талаптарына бағынбай, оқушы талаптарының орын алуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Комиссия мүшелері:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Әлеуметтік педагог

Мектеп ақшаны

(Signature)

Г. Жакупов

Г. Мусаканова

А. Тасмағамбетова

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 24.10.2023.

№ 2

Білім беру ұйымы Е. Мұратбаев атындағы №11 орта мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия: Мектеп директоры Б. Ғабраев және

Комиссия мүшелері 5 адам

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

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		✓		
Ерісін 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 суытута тыйым салынады)		✓		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		

Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
Тамақ ішуі ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓		
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» маңдайшасының 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: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓	✓	
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймала 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		✓		
Тонизытқыштар				
Тонизытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тонизытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүхәммалды таңбалау		✓		

Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таныбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таныбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таныбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған өнімдердің болуы		✓		✓
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таныбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		

Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған тазбасы бар сыйымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
Буфет				
Мәрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✗		✓
Құжаттар				
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 фабрикаттардың 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 кітапшазарының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		

Тоназдықшылардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрныстық бөлме				
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, ұзыптылығы, арнайы киімін толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, тапбалууының болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, тапбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Москит торының болуы		✓		
Жыны		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхана тазалығын күшейту
Асханада асханада тұруға күйме
Асханада

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры:

Б.Ибраев

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Г.Жакупова

Сынып жетекші:

Б.Қыстаубекова

Ата-аналар комитетінің төрайымы:

Ф.Қыздербасова

Мектеп асханасы:

А.Тасмағамбетова

Асханада асханада тұруға күйме

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Асханада (қолы)

№171 Гани Мұратбаев атындағы орта мектебі бойынша «Тегін тамақты ұйымдастыру және тамақтандырудың» сапасына мониторинг жүргізу жөнінде

Анықтама

«Асхана жұмысына мониторинг»

Гани Мұратбаев атындағы № 171 орта мектебінде 2023 жылдың 27 қазан күні білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру және тамақтандырудың сапасына мониторинг жұмыстары жүргізілді.

Мақсаты: Білім беру ұйымындағы білім алушыларға берілетін, мөлшерін тексеру, шикізат өнімдерінің сертификаттарының жеткізілуін қалағалау.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия :

-Ас блогындағы,асханадағы ұйымдастырылуын;

-Тамақ өнімдерінің сапасын,оларды тасмалдау,сақтау шарттары;

-Тамақ дайындау сапасы; балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттілігіне сәйкестігін;

- Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиеналық ережелерін сақтауын бақылады.

-Күнделікті ас мәзірі бекітілген. Ас мәзірінде көрсетілген барлық тағамдар қамтылған.Қауіпсіздік техникалары ережелері сақталған Асханадағы санитарлық жағдайы жақсы,арнайы ыдыс жуылатын орындары бар.Тамақ өнімдерінің сапасы талапқа сай.

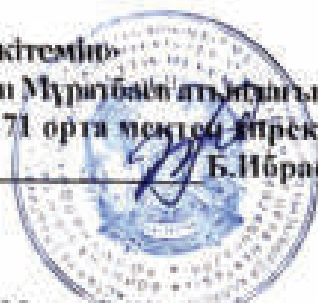


https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0azVBC3Jg33Q1DWShHqfz3eKnLkBE7gPxGcEPxkR4NVZhpe2X7p3eF3AvmhEzmTTl&id=100024586372119&mibextid=Nif3oz

Әлеуметтік педагог

Г. Мусаханова

«Бекітемін»
Гани Мұратбаев атындағы
№171 орта мектеп директоры
Б.Ибраев



Г.Мұратбаев атындағы №171 орта мектебінің әлеуметтік қорғалмаған білім алушыларына тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты 2023-2024 оқу жылы бойынша II тоқсандағы тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізу жұмыстарының қорытындысы

№	Тексеріп қарау жұмыстар атауы	ҚАРАША АЙЫ БОЙЫНША	ЖЕЛТОКСАН АЙЫ БОЙЫНША
1.	Тамақтану режимін сақтау	Талапқа сай,ешқандай талаптар бұзылған жоқ	Талапқа сай,ешқандай талаптар бұзылған жоқ
2.	Азық-түліктерді сапалы пайдалану және олардың сақтану мерзімі	Жақсы	Жақсы
3.	Тамақтанудың табиғи нормасының сақталуы	Талапқа сай	Талапқа сай
4.	Астың дайындау сапасы	Сапасы жақсы,ас мәзіріне сәйкес	Сапасы жақсы,ас мәзіріне сәйкес
5.	Күн сайынғы астың дайындығы мәзірге сәйкес болуы	Күн сайынғы ас мәзірге сәйкес,реттілігі бұзылған жоқ	Күн сайынғы ас мәзірге сәйкес,реттілігі бұзылған жоқ
6.	Тоңазытқыштар мен ас қоймаларының талапқа сай болуы	Тоңазытқыш іші ретке келтірілді	Талапқа сай
7.	Ас мәзірі блогының жай-күйі	Ас блогының жай-күйі талапқа сай,санитарлық таза	Ас блогының жай-күйі талапқа сай,санитарлық таза
8.	Ыдыс-аяқ,күрал-самандарының дұрыс жуылуы	Ыдыс-аяқтардың жуылу сапасы жақсы	Ыдыс-аяқтардың жуылу сапасы жақсы
9.	Ас мәзірі блогының қызметкерлерінің медициналық тексеруден өтуі	Ас блогының барлық қызметкерлері санитарлық тексеруден өткен	Ас блогының барлық қызметкерлері санитарлық тексеруден өткен
10.	Білім алушылар тамақтанатын ыдыс-аяқтардың талапқа сай болуы (сынбауы т.б)	Ыдыс –аяқтары талапқа сай	Ыдыс –аяқтары талапқа сай
11.	Мектеп-лицей асханасындағы қызметкерлердің мектеп-лицей талаптарына бағынбай,ескерту талаптарының орын алуы	Ешқандай құқықбұзушылық орын алған жоқ	Ешқандай құқықбұзушылық орын алған жоқ

Әлеуметтік педагог:

Г.Мусаханова

Мектеп аяжаны:

А.Тасмағамбетова

Гани Мұратбаев атындағы №171 ортамектебі бойынша мектеп асханасына тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысының хаттамасы

Қызылорда қаласы

25. 12. 2023 ж

Қатысқандар:

Комиссия төрағасы:

Б.Ибраев – мектеп директоры
Комиссия мүшелері:

1. Г.Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
2. Б.Қыстаубекова-сынып жетекші
3. А.Тасмағанбетова - мектеп аяжаны
4. Ф.Күздеубасва – ата аналар комитеті
5. Г.Мусаханова - әлеуметтік педагог

Күн тәртібінде:

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

Тыңдалды:

1. Б.Ибраев - мектеп директоры Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылдың 24 сәуіріндегі №158 бұйрығының 10 қосымшасына сәйкес, әлеуметтік қорғалмаған білім алушылар мен күн көрісі 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 226 оқушы тегін тамақпен қамтылып отыр. Мектеп бойынша балалар саны- 436 оқушы екенін атап өтті.
2. Г.Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары сөз сойледі. Тамақтандыруды ұйымдастырудағы әдістемелік нұсқаулықтар жинақталған. Тегін тамақтың берілуіне жауапкершілік мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Г.Жакуповаға бекітілген. Мектепшілік комиссия жұмысының құжаттары бойынша комиссия отырысының хаттамалары бар, мектеп әкімшілігінің асхана блогындағы кезекшілік кестесі, күнделікті ас мәзірі, оқушылардың тамақтану кестесі бекітілгенін айтты.
3. Мектеп медбикесі А.Тасмағанбетова 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 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.

Қаулы:

1. Балаларға тамақ күнделікті нормаға сәйкес беріліп отыруы қадағалансын.
2. Сынған ыдыстарды күнделікті алынып отырылсын.

Комплексия төрағасы:

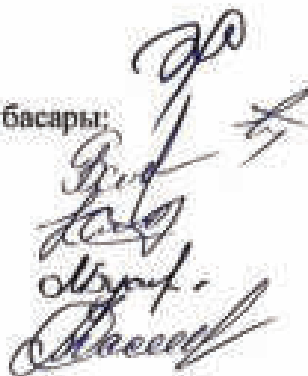
Директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Сынып жетекші:

Ата-аналар комитетінің төрайымы:

Мектеп әлеуметтік педагогы:

Мектеп медбикесі:



Б. Ибраев

Г. Жакупова

Г. Қыстаубекова

Ф. Күздесубасва

Г. Мусаханова

А.Тасмагамбетова

**№171 Гани Мұратбаев атындағы орта мектебі бойынша «Тегін
тамақты ұйымдастыру және тамақтандырудың» сапасына
мониторинг жүргізу**

Анықтама

Бүгін Гани Мұратбаев атындағы №171 орта мектебінде тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелері II тоқсан бойынша асхана жұмыстарына мониторинг жүргізді.

Мектебімізде 2023-2024 оқу жылында жалпы ыстық тамақпен қамтылған оқушылар саны 226 оқушы. Арнайы бекітілген «Ас мәзіріне» сәйкес, кесте бойынша оқушылар екі ауысымдада тамақтанады. Қазіргі таңда білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар 2017 жылғы 22 ақпандағы №76 бұйрығымен өзгерістер енгізілген «Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларына» сай жүргізілуде. Асхана іші таза, жарық, санитарлық жағдайы қанағаттанарлық деңгейде. Технологиялық және тазалықты сақтау құралдарымен жабдықталған.



Әлеуметтік педагог  Г. Мусаханова

"Бекітемін"

мектеп директоры

Б.Ибраев

01.12 - 28.12.2023 ж.

Г.Мұратбек атындағы №171 мектебінің әлеуметтік қорғалмаған білім алушыларына тамақтандырушы ұйымдастыруға байланысты ақпан айы бойынша тамақтанудың сапасына мониторинг

№	Тексеріп қару құрымы атауы	1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	19	20	21	22	25	26	27	28
1.	Тамақтану режимін сақтау	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Азық-түліктерді сапалы пайдалану және олардың сақтану мерзімі	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Тамақтанудың табиғи нормасының сақталуы	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Астын дайындау сапасы	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Күн сайынғы астын дайындығы мәзірге сәйкес болуы	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Тоналытқыштар мен ас қоймаларының тазалық сай болуы	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Ас мәзірі блогының жай-күйі	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Ыдыс-аяқ, құрал-самандаларының дұрыс жуылуы	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+
9.	Ас мәзірі блогының қызметкерлерінің медициналық тексеруден өтуі	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Білім алушылар тамақтанатын ыдыс-аяқтардың тазалық сай болуы (сыйбауы т.б)	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+
11.	Мектеп-лицей асханасындағы қызметкерлердің мектеп-лицей талаптарына бағынбай, өскертү талаптарының орын алуы	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+

Комиссия мүшелері:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Әлеуметтік педагог

Мектеп атажаны

Г. Жауықова

Г. Мусаханова

А. Тасмағамбетова

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.12.2023

№ 3
 Білім беру ұйымы Тамаша Мұрағандық атындағы м.т.н орта
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Ескерткі

Мынадай құрамдағы комиссия: Ескерткі директоры: Б. Шыраев және
Коллегия мүшелері 5 адам

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

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 тығым салынады)		✓		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тығым салынады)		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шпательдерді жоғары қаратып сақтау)		✓		

Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		✓		
Қол жууғын раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жұаздың 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 мұқаммалы (танбалау, жеке сақтау орны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас блоктарында шамдарға қорғаныш арматурасының, ысгалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		✓		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және танбалау 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		✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
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, тегіндердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		✓
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тауліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мұқамалды таңбалау		✓		

Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		✓
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке сум ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы				✓
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұрғықтаудың 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		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		

Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған тінбасы бар сығымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Құжаттар				
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 фабрикаттардың 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		✓		

Темдізеткіштердің температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрмыстық бөлме				
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, ұзындылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
Жінау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
Жінау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Москит торының болуы	✓			
Жыны		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхана тазалығын күшейту, түрлі тағамдар
беріле бастады, бір реттік киімнің
болуы, бір реттік ау киімнің беріле бастады.

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры:

Б.Ибраев

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Г.Жакупова

Сынып жетекші:

Б.Қыстаубекова

Ата-аналар комитетінің төрайымы:

Ф.Құздеубаева

Мектеп ақсаы:

А.Тасмағамбетова

Әлеуметтік педагог:

Г. Мусаханова

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Оспанов (қолы)

Ғани Мұратбас атындағы №171 орта мектебі бойынша мектеп асханасына тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысының хаттамасы

Қызылорда қаласы

26.01.2024 ж.

Қатысқандар:

Комиссия төрағасы:

Б.Ибраев – мектеп директоры

Комиссия мүшелері:

1. Г.Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
2. Г.Қалмағанбетова-қамқоршылық кеңес төрайымы
3. А.Тасмағанбетова - мектеп аяғаны
4. Ф.Күздеубасева – ата-аналар комитеті
5. Г.Мусаханова - әлеуметтік педагог

Күн тәртібінде:

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

Тыңдалды:

1. Б.Ибраев - мектеп директоры Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылдың 24 сәуіріндегі №158 бұйрығының 10 қосымшасына сәйкес, әлеуметтік қорғалмаған білім алушылар мен күн көрісі 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 227 оқушы тегін тамақпен қамтылып отыр. 163-ерекшелік бойынша 90 оқушы оның ішінде 62-сі 5-11 сыныптар, 28 оқушы 1-4 сынып оқушылары. Жалпы мектепте 1-4 сынып бойынша 182 оқушы бар, оның 17 –сі үйден оқуда 165 оқушы ыстық тамақпен қамтылып отыр. Мектеп бойынша балалар саны- 440 оқушы екенін атап өтті.
2. Г.Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары сөз сойледі. Тамақтандыруды ұйымдастырудағы әдістемелік нұсқаулықтар жинақталған. Тегін тамақтың берілуіне жауапкершілік мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Г.Жакуповаға бекітілген. Мектепшілік комиссия жұмысының құжаттары бойынша комиссия отырысының хаттамалары бар, мектеп әкімшілігінің асхана блогындағы кезекшілік кестесі, күнделікті ас мәзірі, оқушылардың тамақтану кестесі бекітілгенін айтты.
3. Мектеп медбикесі А.Тасмағанбетова 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 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.

Қаулы:

1. Балаларға тамақ күнделікті нормаға сәйкес беріліп отыруы қадағалансын.
2. Сынған ыдыстарды күнделікті алынып отырылсын.

Комиссия төрағасы:

Б. Ибраев

Директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Г. Жакупова

Қамқоршылық кеңес төрайымы:

Г. Қалмағанбетова

Ата-аналар комитетінің төрайымы:

Ф. Күздеубасва

Мектеп әлеуметтік педагогы:

Г. Мусаханова

Мектеп медбикесі:

А. Тасмағамбетова

"Бекітемін"

мектеп директоры

08.01-31.01.2023 ж

Б.Нұрсын

Гани Мұратбас атындағы №171 орта мектебінің әлеуметтік көрсатілмеген білім алушыларына тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты жастар айы бойында тамақтанудың сапасына мониторинг

№	Тексеріп қарау жұмыстар атауы	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30	31
1.	Тамақтану режимін сақтау	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Азық-түліктерді сапасы пайдалану және олардың сақтау мерзімі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Тамақтанудың табиғи нормасының сақталуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Астың дайындау сапасы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Күн сайынғы астың дайындығы мәзірге сәйкес болуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Тоналытықтар мен ас қоймаларының талапқа сай болуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Ас мәзірі бағамының жай-күйі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Ыдыс-аяқ, құрал-саймандарының дұрыс жуылуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9.	Ас мәзірі бағамының қызметкерлерінің медициналық тексеруден өтуі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10.	Білім алушылар тамақтанатын ыдыс-аяқтардың талапқа сай болуы (сыйбауы т.б.)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
11.	Мектеп-лицей асханасындағы қызметкерлердің мектеп-лицей талаптарына бағынбай, ескерту талаптарының орын алуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Комиссия мүшелері:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Әлеуметтік педагог

Мектеп асханасы



Г. Жакупова

Г. Мусиханова

А. Тасмағамбетова

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 16.09.2024 ж.

№ 4

Білім беру ұйымы Ташкенттегі "Астана" мектеп-гимназиясы

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия: мектеп директоры Б. Қабдәліев Н.В.
Қосмасақ мұдирі Б. Әбдішев

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

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 дәрүмендендіру		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамықпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
Тамық ішуі ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиназдың жағдайы		✓		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстың қосалқы жанытығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының 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: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
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, тегенаердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		

Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шотканың болуы		✓		✓
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		✓
Пісіру цехы				
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		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		

Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған танбасы бар сыйымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-шпарк)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдері дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		✓
Құжаттар				
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 фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
«С-дарумендендіру» 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		✓		
Тұрмыстық бөлме				
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, ұсаптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
Жинау мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі, танбалауының болуы				
Жинау мүқаммалын, танбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Москит торының болуы		✓		
Жыны		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхана тармағын күшіміз
қызметкеріміз арқыра тұрға, дайына тармағы.

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры:

Б.Ибраев

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Г.Жакупова

Қамқорлық кеңес төрайымы

Г.Қалмағанбетова

Ата-аналар комитетінің төрайымы:

Ф.Құдағубаева

Мектеп аяжаны:

А.Тасмағамбетова

Әлеуметтік педагог:

Г.Мусаханова

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Асхана (қолы)

**Гани Мұратбаев атындағы №171 орта мектебі бойынша
Асхана жұмысына мониторинг анықтамасы**

«Асхана жұмысына мониторинг» Гани Мұратбаев атындағы № 171 орта мектебінде 2024 жылдың 26 қаңтар күні білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру және тамақтандырудың сапасына мониторинг жұмыстары жүргізілді.

Мақсаты: Білім беру ұйымындағы білім алушыларға берілетін, мөлшерін тексеру, шикізат өнімдерінің сертификаттарының жеткізілуін қадағалау.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия :

-Ас блогындағы, асханадағы ұйымдастырылуын;

- Тамақ өнімдерінің сапасын, оларды тасмалдау, сақтау шарттары;

-Тамақ дайындау сапасы; балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттілігіне сәйкестігін;

- Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиеналық ережелерін сақтауын бақылады.

-Күнделікті ас мәзірі бекітілген.

Ас мәзірінде көрсетілген барлық тағамдар қамтылған. Қауіпсіздік техникалары ережелері сақталған.

Асханадағы санитарлық жағдайы жақсы, арнайы ыдыс жуылатын орындары бар. Тамақ өнімдерінің сапасы талапқа сай.



<https://www.instagram.com/p/C2k1CHVrDac/?igsh=MTZraDNleGtsajh4Yw==>

Әлеуметтік педагог

Г.Мусаханова