



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

«29» 09 2025 ж.г.

№ 100

Қызылорда қаласы

город Кызылорда

**Тамақтану сапасына мониторинг
жүргізу жөнінде комиссия құру және
атқарылатын жұмыс туралы**

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығының 109 тармағына сәйкес, **БҰЙЫРАМЫН:**

1. 2025-2026 оқу жылында білім алушыларды тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу мақсатында төмендегі құрамда комиссия мүшелері құрылып, бекітілсін.

1. Г.Конырбаева -комиссия төрайымы, мектеп директоры.

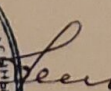
Мүшелері:

2. Л.Маханова- директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
3. Г. Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
4. А.Тасмағамбетова - мектеп медбикесі
5. Г. Қалмағанбетова - қамқоршылық кеңес
6. Ф. Күздеубаева-ата - аналар комитетінің төрайымы
7. Г. Ануар – ата - ана комитеті
8. Г.Садуақасқызы – ата – ана
9. Г. Мусаханова - әлеуметтік педагог

2. Комиссияның міндеттеріне келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасына, дайындалған тағамдардың сапасына, технологиялық жабдықтардың болуына және жарамдылығына, азық-түліктерді, дайын тағамдарды сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуына, балалардың нақты тамақтану рационының күнделікті, перспективалық ас мәзіріне сәйкестігіне, асхананың санитарлық жағдайына мониторинг жүргізу;

3. Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазан айындағы № 598 (3-параграф Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін жағдайларды қамтамасыз етуге 109-ды басшылыққа ала отырып) жұмыс жасау және осы бұйрықтың орындалуын директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Г.Жакупова жүктелсін.

4. Бұйрықтың орындалуын қадағалауды өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры  Г.Конырбаева



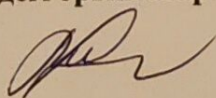
**Ғани Мұратбаев атындағы №171 орта мектебінің бракераждық комиссиясының
 2025-2026 оқу жылына арналған жоспары**

№	Іс-шаралар мазмұны	Мерзімі	Жауаптылар
1	1. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу мақсатында бракераждық комиссиясын құру. Бракераждық комиссиясының отырысын ұйымдастыру. Комиссия мүшелерінің міндетерімен таныстыру. 2. Асхана мен қойманың санитарлық ережелер мен нормаларға сәйкес болуын қадағалау, жаңа оқу жылына дайындығын анықтау.	Тамыз	Комиссия мүшелері
2	1. Асхана қызметкерлерінің денсаулығын бақылау және жеке гигиена ережелерін сақталуын қадағалау, қызметкерлердің арнайы киімдермен қамтамасыз етілуі, медициналық тексеруден өтілуі мерзімдерін бақылау. 2. Асхананың санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуын қадағалау.	Қыркүйек	Комиссия мүшелері
3	1. Тағам өнімдерінің тасымалдануын және жеткізілуін қадағалау. 2. Дайын өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізу.	Қазан	Медбике
4	1. Ғани Мұратбаев атындағы №171 орта мектепте өндірістік бақылау жұмыстарының ұйымдастырылуы мен жүргізілуін қадағалау. 2. Күнделікті ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамаларын алынғанына бақылау жүргізу.	Қараша	Комиссия мүшелері
5	1. Асхана қызметкерлерінің еңбек жағдайы және жеке гигиена қағидаларының сақталуы. 2. «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпанындағы №16 бұйрығында көрсетілген тыйым салынған тағам түрлерінің қолданбауы. 3. Ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдыруын қадағалау.	Желтоқсан	Комиссия мүшелері
6	1. Балаларға берілетін ыстық тамақты бақылау және тағам сапасы мен тағам мөлшерін қадағалау. Дайын тағамның шығуы көрсетілген мәзірдің болуын бақылау. Күнделікті ас мәзірінің бекітілген апталық мәзіріне сай болуын қадағалау. 2. Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау және арнайы журналының уақытылы толтырылуын бақылау.	Қаңтар	Комиссия мүшелері

7	1. Дайын тағам сапасын, тамақтың дайындалу кезіндегі тазалықтың сақталуы, дайындалу технологиясының бекітілген ас мәзіріне сай болуын қадағалау, тыйым салынған тағамдардың пайдалануына жол бермеу, ас блогында білім алушылардың тамақтануына байланысты емес тауарларды сатуға жол бермеу. 2. Асхана ыдыстарының тазалығын тексеру, шеті ұшқан, сынған ыдыстарды пайдалануына жол бермеу.	Ақпан	Комиссия мүшелері
8	1. Балалардың тамақтануын ұйымдастыру, тамақтану жағдайын қадағалау. Ауыз су режимінің сақталуы, ауыз су режимін ұйымдастыруға жауапты адамдардың тағайындалуы. 2. Тағамның дәрумендік құрамын қадағалау.	Наурыз	Комиссия мүшелері
9	1. Тағам өнімдерінің тасымалдануы және жеткізілуі санитарлық гигиеналық талаптарға сай болуын қадағалау, сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар мен қабылдануына бақылау жүргізу. 2. Азық-түліктің сақтау мерзімін бақылау.	Сәуір	Комиссия мүшелері
10	1. Асхананың санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуын қадағалау. 2. Азық-түлік сапасын тексеру, тамақты дайындау технологиясын, асхананың тоңазытқыш технологиялық жабдықтарын тексеру, дайын тамақтар мен азық-түліктің сақталу талаптарының орындалуын тексеру. 3. Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасына органолептикалық бағалау жүргізу.	Мамыр	Комиссия мүшелері

Директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары

Әлеуметтік педагог




Г.Жакупова

Г.Мусаханова

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

17.09.2025 ж

Қызылорда қаласы

Қатысқандар: 7

Комиссия төрағасы:

1. Г.Конырбаева - комиссия төрайымы, мектеп директоры

Мүшелері:

2. Л.Маханова - директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары

3. Г. Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

4. А.Тасмағамбетова - мектеп медбикесі

5. Г. Қалмағанбетова - қамқоршылық кеңес мүшесі

6. Ф. Күздеубаева - аналар комитетінің төрайымы

7. Г. Ануар – ата - ана комитеті

8. Г.Садуақасқызы – ата – ана

9. Г. Мусаханова - әлеуметтік педагог

Күн тәртібінде:

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

Тыңдалды:

1. Мектеп директоры – Г.Конырбаева, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылдың 24 сәуірдегі №158 бұйрығының 10 қосымшасына сәйкес және ҚР Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы № 64 қаулысы негізінде 56 оқушы тегін тамақпен қамтылып отыр. 1-4 сыныптар бойынша балалар саны 140- оқушы, жалпы ыстық тамақ ішетін оқушы саны - 196 екенін атап өтті.

2. Г.Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары сөз сөйледі. Тамақтандыруды ұйымдастырудағы әдістемелік нұсқаулықтар жинақталған. Тегін тамақтың берілуіне жауапкершілік мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Г.Жакупова 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. Тасмағамбетова 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. Қойма тазалығы, заттардың өз орнында сақталуы

2. Асхана тазалығы.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрайымы, мектеп директоры:

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Қамқоршылық кеңес мүшесі:

Ата - аналар комитетінің төрайымы:

Ата - ана комитеті:

Ата – ана:

Мектеп медбикесі:

Әлеуметтік педагог:



Г.Конырбаева

Л. Маханова

Г. Жакупова

Г. Қалмағанбетова

Ф. Күздеубаева

Г. Ануар

Г.Садуақасқызы

А.Тасмағамбетова

Г.Мусаханова

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 14.1.09 2025 жыл

№ 1

Білім беру ұйымы: «Ғани Мұратбаев атындағы № 171 орта мектебі » коммуналдық мемлекеттік мекемесі.

Қызмет көрсетуші: ИП «Картабаева» Картабаева А

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Г.Конырбаева -комиссия төрайымы, мектеп директоры.

Мүшелері:

2. Л.Маханова- директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары

3. Г. Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

4. А.Тасмағамбетова - мектеп медбикесі

5. Г. Қалмағанбетова - қамқоршылық кеңес

6. Ф. Күздеубаева-ата - аналар комитетінің төрайымы

7. Г. Ануар – ата - ана комитеті

8. Г.Садуақасқызы – ата – ана

9. Г. Мусаханова - әлеуметтік педагог

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		✓		
Бакылаудағы тағамның болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бакылап 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		✓		

Сыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және айдаланудың болуы		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
Отыратын орындар саны		57		
Қол жуатын раковиналардың саны		2		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		жақсы		
Жиһаздың жағдайы		✓		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		жақсы		
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)				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		✓		
Ыстық және суықсу мен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарыктандыру 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 таңбалаушарттары (жеке жабыкыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамаққалдықтарын 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		✓		
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, тауарқойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		

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		жоқ		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓		
Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған аңбасы бар сыйымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
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		-		
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				

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		✓		
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 істейме)		✓		
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:

• Қойма тазалығы, заттардың өз орнында сақталуы.
• Асхана тазалығы

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрайымы, мектеп директоры:
Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары:
Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:
Қамқоршылық кеңес мүшесі:
Ата - аналар комитетінің төрайымы:
Ата - ана комитеті:
Ата – ана:
Мектеп медбикесі:
Әлеуметтік педагог:

Г.Конырбаева
Л. Маханова
Г. Жакупова
Г. Қалмағанбетова
Ф. Күздеубаева
Г. Ануар
Г. Садуақасқызы
А.Тасмағамбетова
Г.Мусаханова

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

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

«Асхана жұмысына мониторинг» Ғани Мұратбаев атындағы № 171 орта мектебінде 2025 жылдың 17 қыркүйек күні білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру және тамақтандырудың сапасына мониторинг жұмыстары жүргізілді.

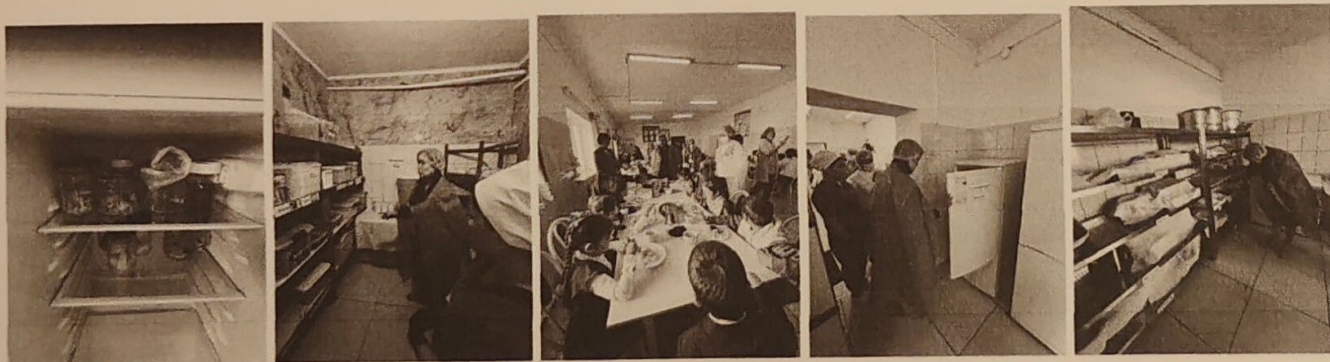
Мақсаты: Білім беру ұйымындағы білім алушыларға берілетін, мөлшерін тексеру, шикізат өнімдерінің сертификаттарының жеткізілуін қадағалау. Талапқа сай берілуі

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.

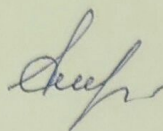
Асханадағы санитарлық жағдайы жақсы, арнайы ыдыс жуылатын орындары бар. Тамақ өнімдерінің сапасы талапқа сай.



Әлеуметтік педагог

Г.Мусаханова



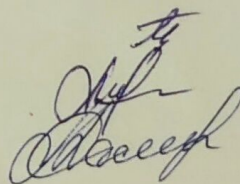
 Г.Конырбаева

Гани Мұратбаев атындағы №171 мектебінің әлеуметтік қорғалмаған білім алушыларына тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты желтоқсан айы бойынша тамақтанудың сапасына мониторинг

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

Комиссия мүшелері:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
Әлеуметтік педагог
Мектеп медбикесі



Г. Жакупова
Г. Мусаханова
А. Тасмағамбетова

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

17.10.2025 ж

Қызылорда қаласы

Қатысқандар: 7

Комиссия төрағасы:

1 Г.Конырбаева -комиссия төрайымы, мектеп директоры

Мүшелері:

2. Л.Маханова- директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары

3. Г. Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

4. А.Тасмағамбетова - мектеп медбикесі

5. Г. Қалмағанбетова - қамқоршылық кеңес мүшесі

6. Ф. Күздеубаева-ата - аналар комитетінің төрайымы

7. Г. Ануар – ата - ана комитеті

8. Г.Садуақасқызы – ата – ана

9. Г. Мусаханова - әлеуметтік педагог

Күн тәртібінде:

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

Тыңдалды:

1.Мектеп директоры – Г.Конырбаева, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылдың 24 сәуіріндегі №158 бұйрығының 10 қосымшасына сәйкес және ҚР Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы № 64 қаулысы негізінде 56 оқушы тегін тамақпен қамтылып отыр. 1-4 сыныптар бойынша балалар саны 139- оқушы, жалпы ыстық тамақ ішетін оқушы саны - 195 екенін атап өтті.

2. Г.Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары сөз сөйледі. Тамақтандыруды ұйымдастырудағы әдістемелік нұсқаулықтар жинақталған. Тегін тамақтың берілуіне жауапкершілік мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Г.Жакупова 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. Тасмағамбетова 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. Қойма тазалығы, заттардың өз орнында сақталуы

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрайымы, мектеп директоры

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Қамқоршылық кеңес мүшесі:

Ата - аналар комитетінің төрайымы:

Ата - ана комитеті:

Ата – ана:

Мектеп медбикесі:

Әлеуметтік педагог:



Г.Конырбаева

Л. Маханова

Г. Жакупова

Г. Қалмағанбетова

Ф. Күздеубаева

Г. Ануар

Г.Садуақасқызы

А.Тасмағамбетова

Г.Мусаханова

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 14.10.2025 жыл

№ 2

Білім беру ұйымы: «Ғани Мұратбаев атындағы № 171 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі.

Қызмет көрсетуші: ИП «Картабаева» Картабаева А

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Г.Конырбаева -комиссия төрайымы, мектеп директоры.

Мүшелері:

2. Л.Маханова- директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
3. Г. Жакупова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
4. А.Тасмағамбетова - мектеп медбикесі
5. Г. Қалмағанбетова - қамқоршылық кеңес
6. Ф. Күздеубаева-ата - аналар комитетінің төрайымы
7. Г. Ануар – ата - ана комитеті
8. Г.Садуақасқызы – ата – ана
9. Г. Мусаханова - әлеуметтік педагог

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		✓		
Бакылаудағы тағамның болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бакылап 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		✓		

Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауарқойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ ✓		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		

Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	✓			
Отыратын орындар саны	57			
Қол жуатын раковиналардың саны	2			
Сабынның болуы	✓			
Кептіргіштердің болуы	✓			
Жиһаздың жағдайы	жақсы			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	✓			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	✓			
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	жақсы			
Асхананың санитариялық жай-күйі	✓			
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	✓			
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	✓			
Ыстық және суықсу мен 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 таңбалаушарттары (жеке жабықыдыста)	✓			
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	✓			
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	✓			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	✓			
Тамаққалдықтарын 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	✓			
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау ;	✓			

эратуралық-
ометрдің болуы
дуар көршілестігін сақтау
Тамақ өнімдерінде жарам
Көкөністерді жасай
таңбалаған са
Коймала
Тк

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жет		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓		

Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртканы сақтау шарттары		✓		
Жұмыртканы жууға және өндеуге арналған аңбасы бар сыйымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
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				

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		✓		

ыс ор
 ені туралы
 единалық к
 Ас блотынын жұмы
 және жараларды
 «Денсаулы
 туралы
 То

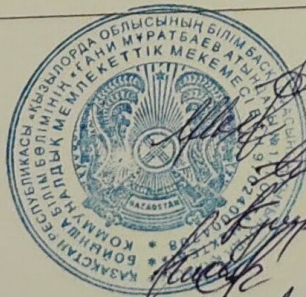
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан жөні туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		жоқ		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бакылау бағдарламасының болуы		✓		
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		жоқ		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)		✓		
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 әр зат өз орнында тұруы
Асхана тазалығы
Жинауда заттардың реттеліні сақтау.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрайымы, мектеп директоры:
Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары:
Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:
Қамқоршылық кеңес мүшесі:
Ата - аналар комитетінің төрайымы:
Ата - ана комитеті:
Ата – ана:
Мектеп медбикесі:
Әлеуметтік педагог:



Г.Конырбаева
Л. Маханова
Г. Жакупова
Г. Қалмағанбетова
Ф. Күздеубаева
Г. Ануар
Г.Садуақасқызы
А.Тасмағамбетова
Г.Мусаханова

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



"Бекітемін"

Мектеп директоры

Г.Конырбаева

01.10.2024 ж. 24.10.2025 ж.

Гани Мұратбаев атындағы №171 мектебінің әлеуметтік қорғалмаған білім алушыларына тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты қазан айы бойынша тамақтанудың сапасына мониторинг

№	Тексеріп қарау жұмыстар атауы	01	02	03	06	07	08	09	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24
1	Тамақтану режимін сақтау	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Азық-түліктерді сапалы пайдалану және олардың сақтану мерзімі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3	Тамақтанудың табиғи нормасының сақталуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4	Астың дайындау сапасы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5	Күн сайынғы астың дайындығы мәзірге сәйкес болуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6	Тоназытқыштар мен ас қоймаларының талапқа сай болуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7	Ас мәзірі блогының жай-күйі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8	Ыдыс-аяқ, құрал-самандарының дұрыс жуылуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9	Ас мәзірі блогының қызметкерлерінің медициналық тексеруден өтуі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10	Білім алушылар тамақтанатын ыдыс-аяқтардың талапқа сай болуы (сынбауы т.б)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
11	Мектеп асханасындағы қызметкерлердің мектеп талаптарына бағынбай, ескерту талаптарының орын алуы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Комиссия мүшелері:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Әлеуметтік педагог

Мектеп медбикесі

Г. Жакупова

Г. Мусаханова

А. Тасмағамбетова

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

«Асхана жұмысына мониторинг» Ғани Мұратбаев атындағы № 171 орта мектебінде 2025 жылдың 17 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 қадағалау. Талапқа сай берілуі

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/reel/DQBDWTCtH3/?igsh=MXB3eHNuNmNqc3Jyaw==>

Әлеуметтік педагог

Г.Мусаханова

«Бекітемін»
 Ғани Мұратбаев атындағы
 №171 орта мектеп директоры
 Г.Қонырбаева



Ғани Мұратбаев атындағы №171 орта мектебінің әлеуметтік қорғалмаған білім алушыларына тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты 2025-2026 оқу жылы бойынша I тоқсандағы тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізу жұмыстарының қорытындысы

№	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	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, құрал-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 асханасындағы қызметкерлердің мектеп талаптарына бағынбай,ескерту талаптарының орын алуы	Ешқандай құқық бұзушылық орын алған жоқ	Ешқандай құқық бұзушылық орын алған жоқ

Әлеуметтік педагог:

Г.Мусаханова

Мектеп аяжаны:

А.Тасмагамбетова