

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 18.11.2024

Білім беру ұйымы «№4 жалпы білім беретін мектеп» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- А.Орынбасарова-комиссия төрағасы, мектеп директорының у.м.а
- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
  - Т.Беканова -мүше, бас аспазшы
  - А.Тастайбекова-мүше, ата-ана
  - Дожанова Рысхан -ата-ана, мүше
  - Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы, мүше
  - Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог, мүше

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

| Көрсеткіш                                                                                                                                                                                  | Талап етіледі | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескерту |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|-----------------|---------|
| Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы | +             |               |                 |         |
| 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 прайстың болуы                                                                                                                                            |               | +             |                 |         |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру                                                                                                                                                                |               | +             |                 |         |
| Дайын өнімнің сапасы                                                                                                                                                                       | +             |               |                 |         |
| Тыйым салынған тағамның болуы                                                                                                                                                              |               | +             |                 |         |
| Технологиялық картаға сәйкестігі                                                                                                                                                           |               | +             |                 |         |
| 10 порцияны бақылап өлшеу                                                                                                                                                                  |               | +             |                 |         |
| 1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)                                                                                                                                              |               | +             |                 |         |
| 3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)                                                                                                                |               | +             |                 |         |
| Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)                                                                                                                                  |               | +             |                 |         |

|                                                                                                                       |   |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|--|
| Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы                  |   | + |  |  |
| Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы                                |   | + |  |  |
| Жуу құралдарының болуы                                                                                                |   | + |  |  |
| Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)                                                      |   | + |  |  |
| Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау                                                                              |   | + |  |  |
| Жуу құралдарына сертификаттардың болуы                                                                                | + |   |  |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы                                                                      |   | + |  |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау                                                              |   | + |  |  |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)                                       |   | + |  |  |
| Ағындылықты сақтау:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- таза асхана ыдыстарын сақтау |   | + |  |  |
| Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы                                                                          |   |   |  |  |
| Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы        |   | + |  |  |
| <b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>                                                                              |   |   |  |  |
| <b>Қоймалар</b>                                                                                                       |   |   |  |  |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау                                               | + |   |  |  |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы            | + |   |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау                                                                                            | + |   |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                                                        | + |   |  |  |
| Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау                 | + |   |  |  |

ерту

|                                                                                  |  |   |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Қоймалардың санитариялық жай-күйі                                                |  | + |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар</b>                                                             |  |   |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау                          |  | + |  |  |
| Термометрлердің болуы                                                            |  | + |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау                                                       |  | + |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                   |  | + |  |  |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы                              |  | + |  |  |
| <b>Ет цехы</b>                                                                   |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күйі                                                            |  | + |  |  |
| <b>Көкөніс цехы</b>                                                              |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй                                                             |  | + |  |  |
| <b>Ұн цехы</b>                                                                   |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй                                                             |  | + |  |  |
| <b>Нан цехы</b>                                                                  |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                |  | + |  |  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы |  | + |  |  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы                           |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күйі                                                            |  | + |  |  |
| <b>Пісіру цехы</b>                                                               |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                |  | + |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі                                   |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күйі                                                            |  | + |  |  |
| <b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>                                       |  |   |  |  |

|                                                                                                              |   |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|--|
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау ) |   | + |  |  |
| Тағамды дәрумендендіру                                                                                       |   | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                           | + |   |  |  |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы                                                            |   | + |  |  |
| Отырғызу орындарының саны                                                                                    |   | + |  |  |
| <b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>                                                                               |   |   |  |  |
| Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты                                                                 | + |   |  |  |
| Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты                                                                 | + |   |  |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны                                                                               |   | + |  |  |
| Сабынның болуы                                                                                               |   | + |  |  |
| Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы                                                          |   | + |  |  |
| Жиһаздың жай-күйі                                                                                            |   | + |  |  |
| Үстелдерді өңдеуге арналған құрал                                                                            |   | + |  |  |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі                                                  | + |   |  |  |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы                                                        |   | + |  |  |
| Асхананың санитариялық жай-күйі                                                                              |   | + |  |  |
| Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)                                                                 |   | + |  |  |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>                                                                       |   |   |  |  |
| «Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы                                                                       |   | + |  |  |
| Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы                                 |   | + |  |  |
| Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы                                                                            |   | + |  |  |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы                                                                                 |   | + |  |  |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы                                                                         |   | + |  |  |
| Желдету жүйелерінің жарамдылығы                                                                              |   | + |  |  |

|                                                                                                                                                               |   |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|--|
| Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы                                                                                                        | + |   |  |  |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары                                                                                                                                    |   | + |  |  |
| Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық                                                                                                 |   | + |  |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал                                                                                                                                 |   | + |  |  |
| Бактерицидті шам                                                                                                                                              |   |   |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                                                                                  |   |   |  |  |
| Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)                                                                 |   | + |  |  |
| Баға белгілерінің болуы                                                                                                                                       |   | + |  |  |
| Сақтау шарттарын сақтау                                                                                                                                       |   | + |  |  |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау                                                                                                                          |   | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй                                                                                                                                          |   | + |  |  |
| <b>Құжаттар</b>                                                                                                                                               |   |   |  |  |
| Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар                                                                                                         |   | + |  |  |
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)                                                                                           | + |   |  |  |
| Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары                                    | + |   |  |  |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі                                                                                                                                  | + |   |  |  |
| Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы                                                         | + |   |  |  |
| _____ жылғы _____ 10 күнішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы                                                                   | + |   |  |  |
| Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | + |   |  |  |
| Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы                                                                          | + |   |  |  |
| Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы                                                                                         | + |   |  |  |
| Күрделі жинау жүргізу журналы                                                                                                                                 | + |   |  |  |

|                                                                                                                         |  |   |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы                                                                  |  | + |  |  |
| Өндірістік бакылау бағдарламасының болуы                                                                                |  | + |  |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>                                                                                                  |  |   |  |  |
| Арнайы киімніңартық жиынтығының болуы                                                                                   |  | + |  |  |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы                                                           |  | + |  |  |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы                                                                           |  | + |  |  |
| Себезгі бөлмесі, санитариялық торап                                                                                     |  | + |  |  |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме) |  | + |  |  |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы                                                            |  | + |  |  |
| Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы                                             |  | + |  |  |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.                                           |  | + |  |  |
| Москит торының болуы                                                                                                    |  | + |  |  |
| <b>Жиыны</b>                                                                                                            |  |   |  |  |

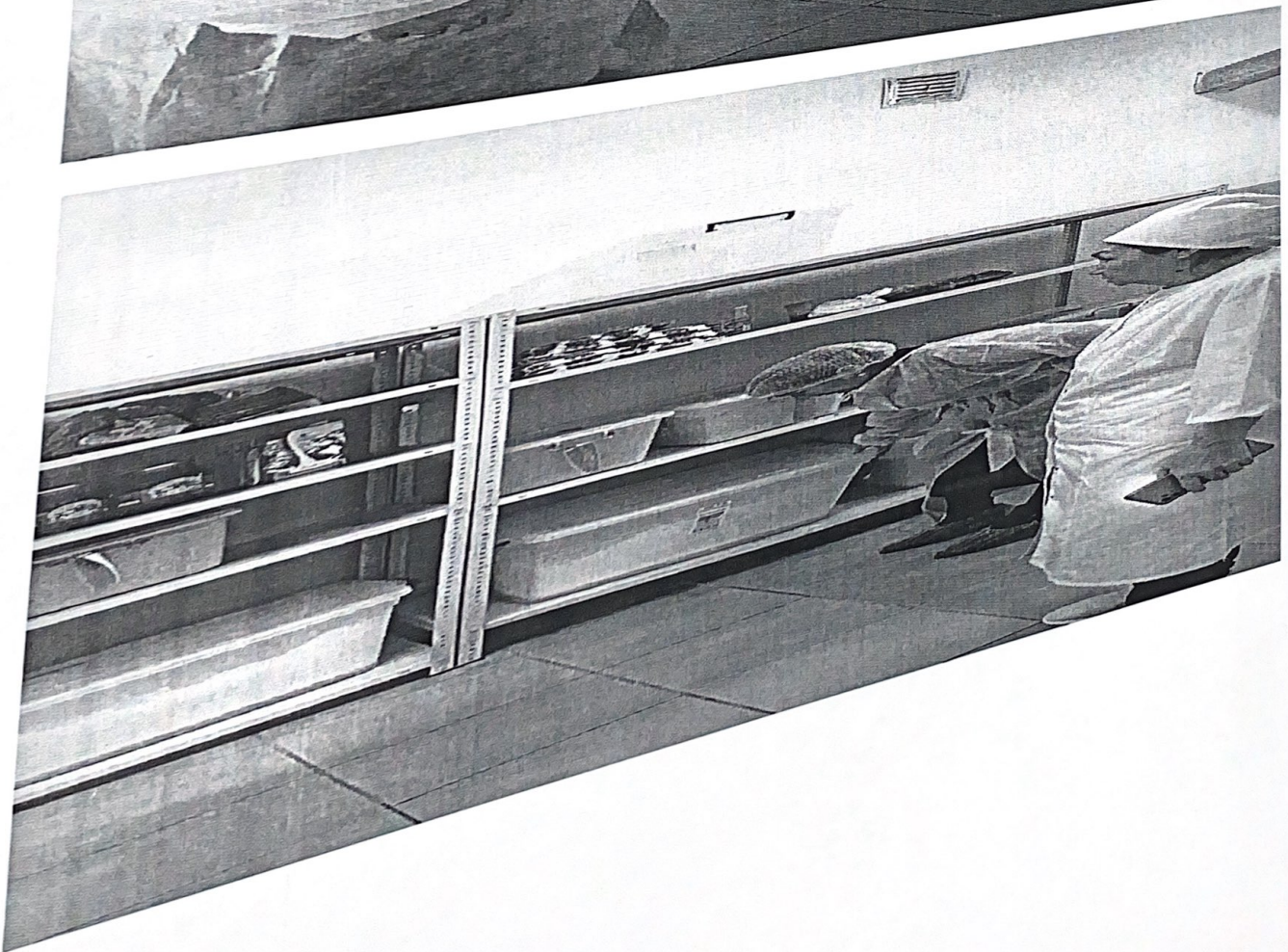
Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Тамақтану саласина мокситоринг  
мурғу бартонова кеңесші-лектер  
аспа, талжан несек

Комиссия мүшелерінің қолдары:

- А.Орынбасарова-комиссия төрағасы, мектеп директорының у.м.а
- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Т.Беканова -мүше, бас аспазшы
- А.Тастайбекова-мүше, ата-ана
- Дожанова Рысхан -ата-ана, мүше
- Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы, мүше
- Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог, мүше

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты максим Алиев Алиев (қола)





**№4 жалпы білім беретін мектептегі тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу  
комиссиясы отырысының  
Хаттамасы №7**

**Жаңа Дәулет ауылы**

**11.11.2024ж**

**Қатысқандар:** тамақтану сапасына мониторинг комиссия мүшелері, қамқоршылық кеңестің мүшелері

**Күн тәртібінде:**

1. Оқушылардың ыстық тамақпен қамтудағы тамақтану сапасына комиссиясының бақылауының қорытындысы
2. Оқушылардың тамақтануы және асхананың санитарлық тазалығы
3. Тамақ сапасының талапқа сай болуы.

Мектептегі оқушы саны 1629.

Қазан айында 45 аз қамтылған және 628 1-4 сыныптың оқушысы ыстық тамақпен қамтылып келеді.

Күн тәртібіндегі мәселе бойынша комиссия мүшелері, қамқоршылық кеңестің мүшелері және медицина қызметкерімен бірге тамақтанудың сапасына зерделеу жүргізді.

Зерделеу барысында ас мәзірі перспективалық екі апталық ас мәзіріне сәйкес жасалған. Асхананың санитарлық жағдайы жақсы, тамақтандыру залы таза, ылғалды жинау жұмыстары дер кезінде жүргізіледі, терезенің алды, үстелдер, стеллаждар, ыдыстар өз орнында таза, еден жуылған, асхана іші таза, тазалығы үнемі қадағалануда. Өнімдер мен дайын тағамдарды сақтау технологиясы қаралды, тамақ өнімдерінің сертификатқа сәйкес жарамдылығын, өнімдер мен дайын тағамдардың сақтау мерзімдері және оның сақталуына мониторинг жүргізілді. Тоңазытқыштағы тағамның тәулік сынамалары ас мәзірінің кестесіне сәйкес алынған.

Күн сайын мектеп директорымен бекітілген ас мәзірі ілінеді. Мектеп медбикесі бракераж журналына күн сайын толтырып, күнделікті ас мәзірін тексеріп отырады.

Тамақ қалдықтары арнайы таңбаланған қақпағы бар ыдыста сақталып, бөлек жерге апарылады. Тамақ дайындау технологиясына, порция нормасының сақталуына, жеткізілетін азық – түліктердің сапасына бақылау жасалды. Тамақтандыру залы таза, құрғақ өнімдерді, көкөністерді сақтайтын арнайы шағын қойма қарастырылған.

Медициналық кітапша және жұмысқа жарамдылық рұқсаты асхананың барлық қызметкерлерінде бар.

**Комиссия мүшелерінің шешімі:**

1. Мектеп асханасында тамақтану сапасына жүргізілетін мониторинг комиссиясының бақылау жұмысы жалғастырылсын.
2. Ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі келісімге сәйкес үнемі комиссия тарапынан бақылауда болсын.

**Мектеп директорының у.м.а  
Хатшы**



**А.Орынбасарова  
М.Коптливца**