

# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№11 ЖББМ

23.09.2024ж

1. Д. Джамалов - мектеп директоры, комиссия төрағасы

2. А.К. Усенова - мүшесі, әлеуметтік педагог

3. Г. Даулетмуратова - мүшесі, ата-ана комитеті

4. А. Отегенов - қамқоршылық кеңесінің төрағасы

5. Г. Ещанова - ТЖО комиссия мүшесі

6. С. Сагинбаева - қамқоршылық кеңес мүшесі

7. Ж. Избасар - мектеп медбике

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

| Көрсеткіш                                                                                                                                                                                  | Талап етіледі | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескертпе |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|-----------------|----------|
| 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)                                                    |  | +   |   |  |
| 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                                                                                    |  | 270 |   |  |

### Тамақ ішуді ұйымдастыру

|                                                             |  |       |   |  |
|-------------------------------------------------------------|--|-------|---|--|
| Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты                |  | 09:35 |   |  |
| Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты                |  | 15:35 |   |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны                              |  | 10    |   |  |
| 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)                |  | +     |   |  |



## Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

|                                                                                                                       |  |   |   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|--|
| «Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы                                                                                |  | + |   |  |
| Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы                                          |  | + |   |  |
| Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы                                                                                     |  | + |   |  |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы                                                                                          |  | + |   |  |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы                                                                                  |  | + |   |  |
| Желдету жүйелерінің жарамдылығы                                                                                       |  | + |   |  |
| Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы                  |  |   | — |  |
| Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы                                |  | + |   |  |
| Жуу құралдарының болуы                                                                                                |  | + |   |  |
| Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)                                                      |  | + |   |  |
| Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау                                                                              |  | + |   |  |
| Жуу құралдарына сертификаттардың болуы                                                                                |  | + |   |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы                                                                      |  | + |   |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау                                                              |  | + |   |  |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)                                       |  | + |   |  |
| Ағындылықты сақтау:<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> |  |   |  |  |

### Қоймалар

|                                                                                                            |  |   |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|--|
| 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      |  | + |   |  |
| Қоймалардың санитариялық жай-күйі                                                                          |  | + |   |  |

### Тоңазытқыштар

|                                                                |  |   |  |  |
|----------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау        |  | + |  |  |
| Термометрлердің болуы                                          |  | + |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау                                     |  | + |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы |  | + |  |  |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы            |  | + |  |  |

### Ет цехы

|                                   |  |   |  |  |
|-----------------------------------|--|---|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күйі             |  | + |  |  |

### Көкөніс цехы

|                                   |  |   |  |  |
|-----------------------------------|--|---|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй              |  | + |  |  |



### Ұн цехы

|                                   |  |   |  |  |
|-----------------------------------|--|---|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй              |  | + |  |  |

### Нан цехы

|                                                                                   |  |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                 |  | + |  |  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы |  | + |  |  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы                            |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күйі                                                             |  | + |  |  |

### Пісіру цехы

|                                                |  |   |  |  |
|------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау              |  | + |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй                           |  | + |  |  |

### Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

|                                                               |  |   |   |  |
|---------------------------------------------------------------|--|---|---|--|
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы        |  | + |   |  |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары                                    |  | + |   |  |
| Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық |  |   | — |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал                                 |  | + |   |  |
| Бактерицидті шам                                              |  | + |   |  |

### Буфет

|                                                                                               |  |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ) |  | + |  |  |
| Баға белгілерінің болуы                                                                       |  | + |  |  |
| Сақтау шарттарын сақтау                                                                       |  | + |  |  |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау                                                          |  | + |  |  |

Санитариялық жай-күй

+

**Құжаттар**

Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар

+

Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)

+

Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілесіме құжаттары

+

Түскен өнімді өткізу мерзімі

+

Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы

+

\_\_\_\_\_ жылғы \_\_\_\_\_ 10 күн ішіндегі 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 бақылау бағдарламасының болуы

+

**Тұрмыстық бөлме**

Арнайы киімнің артық 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:

Комиссия мүшелерімен оқушылардың тамақтану мен тамақ сапасын бақылау барысында тамақ өнімдерінің сапалық мерзімі мен сақтау шарттарын бар. Құн сайын мектеп директорымен текітілген ас мәзірі бар екендігіне көзімізді жетірдік.

Комиссияның қолдары:

1. Д. Дюманов мектеп директоры;
2. А. Атегенев қамқоршылар кеңес төрағасы;
3. Т. Даулетмуратова ата-ана комитеті;
4. М. Тубасқан мектеп меңгерушісі;
5. А. Усенова Әлеуметтік психолог.

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты \_\_\_\_\_ (қолы)



**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысының  
№7 Хаттамасы**

**Жаңаөзен қаласы**

**23.09.2024ж**

**Жиналысқа қатысты: 7 адам Қатысушылар:**

1. Д.Джамалов-комиссия төрағасы мектеп директоры
2. Г.Ещанова-ТЖО, комиссия мүшесі
3. А.К.Усенова-мүшесі, әлеуметтік педагог
4. Г.Даулетмуратова-мүшесі, ата-аналар комитететі
5. Ж.М.Ізбасқан-мүшесі, мектеп медбикесі
6. А.Өтегенов-мүшесі, қамқоршылық кеңесі төрағасы
7. С.Сагинбаева –қамқоршылық кеңесі мүшесі

**Күн тәртібінде:**

- 1. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиясының отырысы.**
- 2. Әр түрлі мәселелер.**

Тыңдалды: 1. Мектеп директоры Д.Джамалов оқушылардың тамақтануы мен тамақ сапасын бақылау мақсатында құрылған комиссия мүшелерінің жұмысы жүргізіліп отыратындығын айтты. 2024-жылындағы тамақтанудың сапасын бақылау мақсатында және тамақ сапасына осы комиссия мүшелерінің жауапты екендігін айта келе тоқсанына бір рет комиссия мүшелерінің отырысы өткізіліп олардың өздері бақылау жүргізу барысындағы тамақ сапасына байланысты ой пікірлерін сараланып отыратындығын айтты.

2. Г.Ещанова-ТЖО комиссия мүшесі-тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелері 2024 жылдың желтоқсан айының 23-ші жұлдызында тексеріс жүргізгендерін мәлімдеді. Өз мәлімедесінде комиссия тексеру кезінде тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары, сондай-ақ оларды уақтылы пайдалну сақталатынын айтты. Сақтау температурасы санитарлық ережелерге сәйкес келеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау тоңазытқышта және мұздатқышта төмен температурада (-30г дейін) жүзеге асырылады. Ас ішу блогының өндірістік аумағында, шкафтар, стелаждар, санитарлық-техникалық жабдықтар жақсы жағдайда. Ас ішу үстелдері ыстық сумен жуғыш құралдарды қосу арқылы жуылады. Күн сайын мектеп директорымен бекітілген ас мәзірі ілінеді. Мектептің әлеуметтік педагогы Усенова А балалардың тамақ ішуін күнделікті қадағалап белгілеп журналды толтырады. Шикі және дайын тамақтардың журналы бар. Асхананың санитарлы-гигиеналық жағдайы жақсы, барлық талаптар орындалатынын мәлімдеді.

3. С.Сагинбаева –қамқоршылық кеңесі мүшесі сөз алды. Ет тағамдары сиыр еті, тауық еттері иістенбеген, бүлінбеген, мұздатқышта сақталған. Көкөністер салған қоймада орналастырылған, тексеріс барысында уақыты өтіп кеткен азық-түлік болмады. Ас дайындау күнделікті мәзірге және нормаға сай дайындалуда. Асхана қызметкерлерінің киімдері, асхана тазалығы талапқа сай. Тәуліктік сынама алу мен сақталуы қамтамасыз етілген. Оқушылар асханаға кірер алдында үнемі қолдарын жуып тазалық шараларын ұстанатынын айтты. Комиссия құрамы төмендегідей шешімге келді:

**Шешімі:**

1. Асхана тазалығы, азық-түліктің сақталатын орны таза.
2. Тәуліктік сынама алу үшін дайындалған тамақтың бар күн бойы сақталған.
3. Дайын тағамның сапасы, ас блогының санитарлық жағдайы жақсы.
4. Тамақтың мөлшері ас мәзірі бойынша дұрыс.
5. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мектеп асханасының санитарлық жағдайын бақылау жұмысын жалғастырылсы

Мектеп басшысы: Д.Джамалов  
Комиссия хатшысы: Г.Жалғасова

