

# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 16.10.2024ж

№

9

Білім беру ұйымы: №9 жалпы білім беретін мектеп КММ-сі

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрағасы, мектеп басшысы - Н.Д.Базаров
2. Комиссия мүшесі, әлеуметтік – педагог - Ә.Қ.Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО - Қ.О.Орунбаев
4. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО - А.К.Инербаева
5. Комиссия мүшесі, ТЖО - Ж.Ж.Джуанышова
6. Комиссия мүшесі, мектеп медбике - Л.У.Тұрдыханова
7. Комиссия мүшесі, ҚКтөрайымы - А.С. Шаудирбаева

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

|                      |  |   |  |  |
|----------------------|--|---|--|--|
| Москит торының болуы |  | ✓ |  |  |
| Жиыны                |  | ✓ |  |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

---

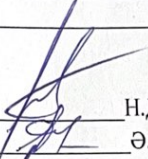
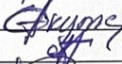
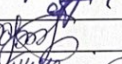
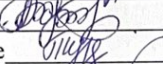
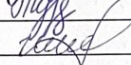
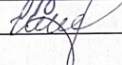


---



---

Комиссияның қолдары:

1. Комиссия төрағасы, мектеп басшысы  Н.Д. Базаров
2. Комиссия мүшесі, әлеуметтік - педагог  Ә.Қ. Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО  Қ.О. Орунбаев
4. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО  А.К. Инербаева
5. Комиссия мүшесі, ТЖО  Ж.Ж. Джуанышова
6. Комиссия мүшесі, мектеп медбике  Л.У. Тұрдыханова
7. Комиссия мүшесі, ҚҚтөрайымы  А.С. Шаудирбаева

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

**№9 жалпы білім беретін  
мектеп КММ-сі**

**16.10.2024ж**

**Жиналысқа қатысты: 7 адам Қатысушылар:**

1. Комиссия төрағасы, мектеп басшысы - Н.Д.Базаров
2. Комиссия мүшесі, әлеуметтік – педагог - Ә.Қ.Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО - Қ.О.Орунбаев
4. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО - А.К.Инербаева
5. Комиссия мүшесі, ТЖО - Ж.Ж.Джуанышова
6. Комиссия мүшесі, мектеп медбике - Л.У.Тұрдыханова
7. Комиссия мүшесі, ҚК төрайымы - А.С. Шаудирбаева

**Күн тәртібінде:**

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

Тыңдалды: 1. Мектеп директоры Н.Д.Базаров 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.

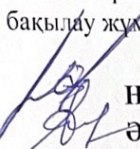
2. ТЖО комиссия мүшесі Ж.Ж.Джуанышова-тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелері 2024 жылдың қыркүйек айының 26-шы жұлдызында тексеріс жүргізгендерін мәлімдеді. Өз мәлімедесінде комиссия тексеру кезінде тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары, сондай-ақ оларды 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 Ә.Қ.Базар балалардың тамақ ішуін күнделікті қадағалап белгілеп журналды толтырады. Шикі және дайын тамақтардың журналы бар. Асхананың санитарлы-гигиеналық жағдайы жақсы, барлық талаптар орындалатынын мәлімдеді.

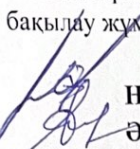
3. А.С.Шаудирбаева-қамқоршылық кеңес мүшесі сөз алды. Ет тағамдары сиыр еті, тауық еттері иістенбеген, бүлінбеген, мұздатқышта сақталған. Көкөністер салған қоймада орналастырылған, тексеріс барысында уақыты өтіп кеткен азық-түлік болмады. Ас дайындау күнделікті мәзірге және нормаға сай дайындалуда. Асхана 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:  Н.Д.Базаров

Комиссия хатшысы  Ә.Қ.Базар

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 22.10.2024ж

№ 9

Білім беру ұйымы: №9 жалпы білім беретін мектеп КММ-сі

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрағасы, мектеп басшысы - Н.Д.Базаров
2. Комиссия мүшесі, әлеуметтік – педагог - Ә.Қ.Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО - Қ.О.Орунбаев
4. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО - А.К.Инербаева
5. Комиссия мүшесі, ТЖО - Ж.Ж.Джуанышова
6. Комиссия мүшесі, мектеп медбике - Л.У.Тұрдыханова
7. Комиссия мүшесі, ҚҚтөрайымы - А.С. Шаудирбаева

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

|                                                                                                            |  |   |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| 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                                                                          |  | + |  |  |
| <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                                                                          |  | + |  |  |

|                      |  |   |  |  |
|----------------------|--|---|--|--|
| Москит торының болуы |  | + |  |  |
| Жиыны                |  | + |  |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

---

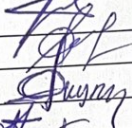
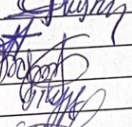
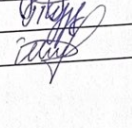
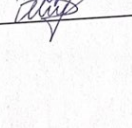
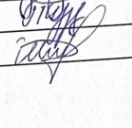


---



---

Комиссияның қолдары:

1. Комиссия төрағасы, мектеп басшысы  Н. Д. Базаров
2. Комиссия мүшесі, әлеуметтік - педагог  Ә. Қ. Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО  Қ. О. Орунбаев
4. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО  А. К. Инербаева
5. Комиссия мүшесі, ТЖО  Ж. Ж. Джуанышова
6. Комиссия мүшесі, мектеп медбике  Л. У. Тұрдыханова
7. Комиссия мүшесі, ҚҚ төрайымы  А. С. Шаудирбаева

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

**№9 жалпы білім беретін  
мектеп КММ-сі**

**22.10.2024ж**

**Жиналысқа қатысты: 7 адам Қатысушылар:**

3. Комиссия төрағасы, мектеп басшысы - Н.Д.Базаров
4. Комиссия мүшесі, әлеуметтік – педагог - Ә.Қ.Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО - Қ.О.Орунбаев
7. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО - А.К.Инербаева
8. Комиссия мүшесі, ТЖО - Ж.Ж.Джуанышова
9. Комиссия мүшесі, мектеп медбике - Л.У.Тұрдыханова
7. Комиссия мүшесі, ҚКтөрайымы - А.С. Шаудирбаева

**Күн тәртібінде:**

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

Тыңдалды:1.**Мектеп директоры Н.Д.Базаров** 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. **ТЖО комиссия мүшесі Ж.Ж.Джуанышова**-тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелері 2024 жылдың, қыркүйек айының 26-шы жұлдызында тексеріс жүргізгендерін мәлімдеді.Өз мәлімедемесінде 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 Ә.Қ.Базар** балалардың тамақ ішуін күнделікті қадағалап белгілеп журналды толтырады. Шікі және дайын тамақтардың журналы бар. Асхананың санитарлы-гигиеналық жағдайы жақсы, барлық талаптар орындалатынын мәлімдеді.

3.**А.С.Шаудирбаева**–**қамқоршылық кеңес 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:**

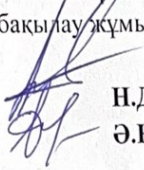
- 1.Асхана тазалығы, азық-түліктің сақталатын орны таза.

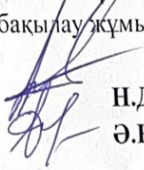
2.Тәуліктік сынама алу үшін дайындалған тамақтың бар күн бойы сақталған.

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:  Н.Д.Базаров

Комиссия хатшысы  Ә.Қ.Базар