

«Жалпы білім беретін М.Өтемісов атындағы орта мектеп» КММ

Біз, төмендегі комиссия мүшелері, мектеп асханасында тамақтанудың іс жүзіндегі рационны күнделікті ас мәзіріне сәйкес немесе сәйкес еместігіне тамақтың сапасын қадағалау мақсатында 2025 жылдың 05 қараша күні тексеріс жүргізіп, акт жасадық.

Тексеру барысында асхананың ас әзірлеу блогының тазалығы, ас әзірлейтін ыдыстары, тамақтың сапасы, аспазшылар құжаттары тексерілді. Тамақтың ас мәзірімен сәйкестігі, газдалған сусындардың болмауы, тыйым салынған тағам түрлерінің сатылмауы қаралды. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігін, дайын тамақтың калориясын, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары тексерілді. Шикі ет өнімдерінің міндетті түрде барлық сапасы мен қауіпсіздігін растайтын дәлелді құжаттары қаралды. Сонымен қатар өндірістік бақылауға, қызметкерлердің медициналық тексеруден өтуге қойылатын талаптар, арнайы киімге қойылатын талаптардың үнемі орындалып отыруы комиссия мүшелері ескертті. Мектеп асханасында ИП «Сельбаева» жұмыс істейді. Әр бір оқушы талапқа сай тамақтандырылу керек екенін және ең бастысы тазалық дұрыс сақталу керек екені айтылды.

Жалпылама айтқанда аспазшылар мен кондитер маманына комиссия мүшелері тарапынан дәмді және сапалы тағам түрлерін дайындауға барлық күш жігер жұмсалуы керектігі және әр түрлі жұқпалы ішек ауруларының алдын алу үшін үнемі тазалық соның ішінде ыдыстардың тазалығы, әр түрлі жұқпалы ішек ауруларының алдын алу үшін үнемі тазалық соның ішінде ыдыстардың тазалығы, әр түрлі тағамдар мен көкөністердің сапасы ас дайындау және оқушылардың ас ішетінін блогының тазалығы қатаң бақылануы керектігі ең бірінші орында болуы ескерілді.

Қорытынды жасалды.

Мектеп асханасының ас әзірлеу блогының жағдайы жақсы. Мерзімі өткен, тыйым салынған тағам түрлері сатылмайды. Күнделікті дайындалған тағам ас мәзіріне сәйкес келеді. Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар және асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған.

Ас мәзірі

1 апта 3-ші күн

Тағамның атауы	Тағамның шығымы, г			Тағамның ингредиенттері	Брутто, г		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Тауық еті томат соусымен	70	90	100	Тауық филесі	94	107	115
				Сары май	3	5	5
				Томат пастасы	8	10	10
				Бидай үні 1 сұрыпты	3	5	5
				Йодталған тұз	0,2	0,2	0,2
Гарниер: борпылдақ қарақұмықмен көкөніспен	130	150	180	Қарақұмық	30	38	45
				Сәбіз	60	65	70
				пияз	40	45	50

				Сары май	3	5	7
				Йодталған тұз	0,2	0,2	0,2
Алма (маусымдағы жемістер)	150	150	150	Алма (маусымдағы жемістер)	150	150	150
Балғын алма мен мейізден жасалған компот	200	200	200	Балғын алма	143	143	143
				Мейіз	5	5	5
				Қант	3	3	3
Қара бидай, бидай наны	30	50	50	Қара бидай, бидай наны	30	50	50

Комиссия мүшелері:

1. Мектеп директорының м.у.а Г.А.Хайдаров
2. Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары Д.Ермахашева
3. Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Н.Резирғалиева
4. Қамқоршылық кеңесінің төрайымы Ж.Кулманова
5. Мектеп медбикесі А.Кишекенова
6. Өлеуметтік педагог Б.Рахымғали



Мектептегі тамақты ұйымдастыруды бақылауға арналған бақылау парағы
ЖК «Сельбасва»

(мектептің, тамақтандыру бөлімшесінің жалға алушысының атауы)

Тексеру күні 05.11.2025

1.	Мектептегі тамақтандыруға қойылатын жалпы талаптар	Аяқтау белгісі	
		Сәйкес	Сәйкес келмейді
1	2	3	4
1.1	Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің санитарлық жағдайы	+	
1.2	Талапқа сай материалдық-техникалық жабдықталуы	+	
1.3	Оқушыларды тамақтандыруға жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу	+	
1.4	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминизация журналы, тағам сапасын органолептикалық бағалау журналы, дайын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы)	+	
1.5	Оқушылардың ішу режимін ұйымдастыру (тұрақты ауыз су бұрқақтарын, су ағызатын құрылғыларды орнату, оралған ауыз суды беру немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	+	
2.	Мектептің тамақтандыру бөлімшесінің жұмысын талдау		
2.1	Жобалық қуаттылыққа сәйкестігі (қанша орын және нақты қанша тамақ берілгені, қанша ауысым, ауысымдағы бала саны бойынша есептелген)	+	
2.2	Сумен жабдықтау, су бұру, жылыту, жарықтандыру, желдету жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы	+	
2.3	Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйесімен жабдықталған	+	
2.4	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлерінің арнайы киімінің болуы және оларды сақтау тәртібінің сақталуы	+	
2.5	Қоғамдық тамақтандыру бөлімшесінің қызметкерлерінде медициналық тексеруден өткендігі туралы белгісі бар медициналық кітапшасы бар.	+	
2.6	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлері арасында іріңді тері аурулары, іріңді кесу, күйік, сыдырма жоқ.	+	
2.7	Оқушылардың тамақ ішер алдында жеке бас гигиенасы ережелерін сақтауы, қағаз сүлгілердің немесе электр сүлгілердің болуы және қолданылуы; сұйық сабынның болуы	+	
2.8	Бактерицидтік препараттардың болуы және қолданылуы тамақтандыру аймағында жабық типті сәулелендіргіштер	+	

2.9	Тазалау кестесінің болуы және сақталуы, соның ішінде жалпы тазалау	+	
2.10	Жұғыш және дезинфекциялау құралдарының қорының болуы, дезинфекциялау құралдарының сақталуы, режимі, дезинфекциялық затты сақтау, қорлар	+	
2.11	Тазалау жабдықтарының болуы, оның таңбалануы	+	
2.12	ақпараттық-ағарту жұмысы (салауатты тамақтану ережелері туралы ақпаратты пайдалану, салауатты өмір салтын насихаттау)	+	
2.13	Тоңазытқыш және технологиялық жабдықтардың сәйкестігі	+	
2.14	Азық-түлік қоймасының тауарлық жақындығын сақтау	+	
3.	Мектеп мәзірін талдау		
3.1	Балалардың әрбір жас тобы үшін бекітілген екі апталық мәзірдің болуы (1–4 сыныптар, 5–9 сыныптар, 10–11 сыныптар үшін)	+	
3.2	Бекітілген күнделікті мәзірдің болуы, тағамдардың көлемі және аспаздық өнімдердің атаулары туралы ақпараттың болуы, барлығына қолжетімділігі (ол асханада ілінеді ме), бекітілген ас мәзірінің PPRC сәйкес нақты және тағамдық нормаларға сәйкестігі № 320 12.03.12.	+	
3.3	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн және екі жақын күн ішінде бірдей тағамдардың қайталанбауы	+	
3.6	Порцияның нақты салмағы мәзірге сәйкес оның нормасына сәйкес келеді	+	
4.	Мектептердегі тамақ сапасы		
4.1	Жалған өнімдер мен өнеркәсіптік емес өнімдер анықталды	-	
4.2	Тағамдардың жарамдылық мерзімін бұзу	-	
4.3	Тамақ өнімдерін сақтау шарттарын бұзу	-	
4.4	ілеспе құжаттардың, өнімнің (тауардың) сәйкестігін бағалау (растау) туралы, олардың стандарттау құжаттарының талаптарына сәйкес қауіпсіздігін растайтын құжаттардың (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялық құжат) болмауы.	-	
4.5	Ұсынылатын тағамдардың температуралық жағдайын сақтау	+	
5.	Мектептің ресми сайтындағы «Ыстық тамақ» бөлімін толтыру		
5.1	Нормативтік актілер мен адистемелик құжаттар, Тамақтандыруға қоятын талапты белгілеу	+	
5.2	Тамақтандырушы туралы ақпарат	+	
5.3	Оқушылардың тамақтануы (кесте)	+	

5.4	Жауапты тұлғаның байланыс ақпараты тамақтандыруға арналған оқу орны	+	
5.5	Үлгі мәзір	+	
5.6	Күнделікті мәзір (нақты)	+	
5.7	Жаңалықтар туралы ақпарат (хабарландырулар)	+	
5.8	Білім басқармасының сенім телефоны ҚР мектеп оқушыларын тамақтандыру мәселелері бойынша:	+	
6.	Анықталған бұзушылықтар:		
			-

Тексеріске қатысқандар қатысқандар:

Мектеп директорының м.у.а : Г.А.Хабидоллова

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Кулманова

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Н.Темірғалиева

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: Ж.Кулманова

Мектеп медбикесі: А.Кишекенова

Әлеуметтік педагог: Б.Рахымғали

