

03.04.2026ж

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

Біз, төмендегі комиссия мүшелері, мектеп асханасында тамақтанудың іс жүзіндегі рационы күнделікті ас мәзіріне сәйкес немесе сәйкес еместігіне тамақтың сапасын қадағалау мақсатында 2026 жылдың 03 сәуір 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 жұмсалу 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 бақылану керектігі ең бірінші орында болуы ескертілді.

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 5-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
Палау сыыр етінен	200	220	250	Сыыр еті	86	94	102
				Өсімдік майы	3	4	5
				Сәбіз	15	18	20
				Пияз	12	15	17
				Күріш	50	55	60
				Йодталған тұз	0,1	0,2	0,2

Алма (маусымдағы жемістер)	150	150	150	Алма (маусымдағы жемістер)	150	150	150
Денсаулық сусыны (алма)	200	200	200	Лимон	40	40	40
				Алма	89	89	89
				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.Хабиденова

*[Handwritten signature]*

2. Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары Ж.Ермахашева

*[Handwritten signature]*

3. Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Н.Темиргалиева

*[Handwritten signature]*

4. Қамқоршылық кеңесінің төрайымы Ж.Кулманова

*[Handwritten signature]*

5. Мектеп медбикесі Ж.Мұратқызы

*[Handwritten signature]*

6. Әлеуметтік педагог Б.Рахымғали

*[Handwritten signature]*

## Азық-түлік сапасын бақылау туралы жадынама

Барған күні: 03.04.2026

Білім беру ұйымының атауы: М.Өтемісов мектебі

Білім беру ұйымының басшысы: Г.А.Хабиденова

Құрамында топ мүшелері (лауазымды көрсететін аты-жөні):

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

Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Ермахашева

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Н.Темиргалиева

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: Ж.Кулманова

Мектеп медбикесі: Ж.Мұратқызы

Әлеуметтік педагог: Б.Рахымғали

Қызмет көрсетуші (бар болса) Ип «Сельбаева»

Білім беру ұйымының контингенті (тұлғалары): 532

1-4 сыныптардағы оқушылар саны: 226

Санаты бойынша 5-11 сынып оқушыларының саны: 35

№	Көрсеткіш	Сәйкес (қол жетімді)	Сәйкес емес (қол жетімсіз)	Ескерту
1	№, асхана (тамақтандыру бөлімшесі) қызметі туралы санитарлық-эпидемиологиялық есеп беру күні	+		
2	Асхананың жұмыс уақытының болуы	+		
3	Балалардың тамақтануы үшін жағдай жасау (раковиналардың, кептіргіштердің болуы және жағдайы, сабынның болуы және т.б.) (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің № ҚР ДСМ-16 «Санитариялық және санитарлық-гигиеналық ережелерді бекіту туралы» бұйрығы, қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын эпидемиологиялық талаптар»)	+		
4	Оқушылардың ауыз су режимін сақтауы, ішу режимін ұйымдастыруға жауапты тұлғаның болуы – оқу нысаны басшысының бұйрығы (салқындатқыштардың – бір реттік стакандардың, фонтандардың, стакандары бар қайнаған судың графиндерінің болуы – оны	+		

	сақтау шартымен үш сағаттан аспайтын мерзімге) («Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің № 76 ДСМ бұйрығы)			
5	Ата-аналардың шағымдары мен ұсыныстарын есепке алу кітабы (шағымдар мен қабылданған шараларды бақылау)	+		
6	Асхана мен тамақтандыру бөлімшесінде бейнекамера мен бейнебақылау мониторингінің болуы	+		
7	Оқушылардың тамақтану кестесінің болуы (асханаға ұйымдастырылған баруды қамтамасыз ету)	+		
8	Асханада мекеме басшысы бекіткен күнделікті ас мәзірінің болуы («Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің бұйрығы)	+		
9	Буфет өнімдерінің түрлері білім беру органымен бекітілген	+		
10	Қабылдамау комиссиясын құру туралы бұйрықтың болуы, қабылдамау комиссиясының құрамы		-	
11	Скринингтік комиссияның оқу жылына арналған жұмыс жоспарының болуы		-	
12	Қабылдамау комиссиясының жұмысы үшін тиісті құжаттаманың болуы (актілер, өтініштер, хат-хабарлар және т.б.)		-	
13	Дайын тағамның бар-жоғын көрсететін перспективалық мәзірдің болуы (білім бөлімі бекіткен перспективалық мәзір)	+		
14	Болашақ мәзірдің күнделікті мәзірге сәйкестігі (барған күні)	+		
15	Нақты диетаның (барған күні) күнделікті, перспективалық мәзірге сәйкестігі	+		
16	Асханасы жоқ мектептерде дайын тағамның шығуын көрсететін фуршет мәзірінің болуы		+	

	(білім бөлімі бекіткен фуршет мәзірі)			
17	Асханасы жоқ мектептерде қоғамдық тамақтандыру қызметінің (тасымалдаудың) болуы (оқу бөлімі бекіткен перспективалық немесе фуршет мәзірі)		+	
18	Балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау және тамақтану мәдениетін дамыту бойынша іс-шаралар өткізу	+		
19	Мектептің интернет-ресурсында «Мектеп тағамдары» айдарымен тағамдардың фотосуреттері, жоспарлары, қабылдамау комиссиясының актілері бар мәзірді жүйелі түрде орналастыру (№ 598 бұйрықтың тамақтандыру ережелерінің талаптарын сақтау)	+		
20	Шикізат пен дайын өнімдерді қабылдамау журналдарының болуы		+	
21	Ыдыс-аяқтарға қойылатын талаптарға сәйкестігі («Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің бұйрығының 37-тармағы), деформацияланған ыдыс-аяқты, алюминий ас құралдарын, пластмассадан жасалған кесу тақталарын және жарықтары мен механикалық зақымдалуы бар престелген фанераға жол берілмейді)	+		
22	Тәуліктік үлгілерге қойылатын талаптарды сақтау (Тәуліктік үлгілер арнайы тоңазытқыш жабдықта немесе тоңазытқыш жабдықтың арнайы бөлінген аймағында +2 °С-тан +6 °С температурасында кемінде 48 сағат сақталады.)	+		
23	Тауарлар аймағына сәйкестік	+		
24	Жабдық пен мүкәммалды таңбалау	+		
25	Персоналдың Конкурстық құжаттамада көрсетілгендерге сәйкестігі	+		
26	Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының, қоғамдық тамақтандыру бөлімінің жұмысшыларын тексеру нәтижелері	+		

	туралы журналдың болуы			
27	Арнайы киімдерге қойылатын талаптарды сақтау («Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» ҚР ДСМ № 16 бұйрығы, жеке және арнайы киімдер мен аяқ киімдерді бөлек сақтау)	+		
28	Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің саны, (адамдар): (2020 жылғы шілдеден бастап жасалған шарттарға қатысты 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығының 22-тармағы) Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларының талаптарын сақтау	+		

Тексеру нәтижесінде анықталды:

*Шекеру барысында асхананың санитариялық-эпидемиологиялық жағдайы қарады. Асхана бөлмесінің тағаммен қамтамасыз етілуі деңгейде. Жүріс орындары, ас дайындау кұралдары және оқис-аяқтар таза әрі таланып сап.*

Комиссия мүшелері:



Мектеп директорының м.у.а : Г.А.Хабиденова *GH*

Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Ермахашева *EP*

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Н.Темиргалиева *TH*

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: Ж.Қудманова *KL*

Мектеп медбикесі: Ж.Мұратқызы *MB*

Әлеуметтік педагог: Б.Рахымғали *BR*

Қатыскандар:

Г.А.Хабиденова-мектеп директорының м.у.а

Ж.Ермахашева-мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары

Н.Темиргалиева -директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары,

Б. Рахымғали-әлеуметтік педагог

Ж.Кулманова- қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Ж.Мұратқызы- мектеп медбикесі

**Күн тәртібінде:**

1. Мектеп асханасының жай -күйін тексеру, тамақтың сапасы, оқушылардың қамтылуы

**Тыңдалды:**

Гулимжан Хабиденова- мектеп директоры 1-ші мәселе бойынша мектеп асханасының жай-күйін қатаң бақылауда ұстауды, оқушылардың талапқа сай тамақтануын, ас мәзірінің тиісті мөлшері бойынша дайындалуын, ең бастысы тазалықты қатаң сақтаудың талап етілетінін айтты. Тамақ сапасы тиісті мәзір бойынша дайындалып күнделікті қадағаланып отырады, оған жауапты мектептің әлеуметтік педагог Рахымғали Балерке. Күнделікті ас мәзірі бекітіліп ілініп, отыр, сонымен қатар №64 қаулы бойынша мектепшілік тізімде тұрған 5-11 сынып оқушылары, арасынан 35 оқушы ыстық тамақпен қамтылып отыр.

Балерке Рахымғали -әлеуметтік педагог: комиссия мүшелері тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөнінде комиссия мүшелерін жоспар бойынша жүргізді. Мектеп оқушыларының сапалы тамақтануын қадағалау мақсатында асхана тазалығы тексерілді. Қоймадағы азық-түліктердің нормаға сай екені анықталды. Беріліп жатқан тағамдардың шығуы мен бағасының ас мәзірі стандартқа сай және олардың дәмі мен сапасы жақсы екені анықталды.

Мұратқызы Жаннат-мектеп медбикесі 1-4 226 оқушы, 5-11 35 оқушылардың дұрыс тамақтануы үшін жұмыстанып келеміз. Асхана тарапынан бүгінгі күнге дейін кері пікір болмаған. Барлығы талапқа сай. Асхана қызметкерлері арнайы таза киіммен жұмыс істеуде. Барлық қызметкерлердің жеке медициналық кітапшалары бар, уақытылы тексеруден өткен. Тоңазытқыштарда температуралық режим сақталған, тағам қалдықтары уақтылы шығарылады.

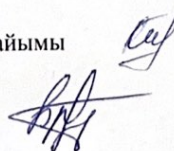
Комиссия мүшелері асхана тамақтарының сапасын тексере келе мынадай шешімге келді.

1. Мектеп асханасында дайындалатын және сатылатын өнімдердің сапасы талапқа сай деп саналсын

2. Асхана тазалығы санитарлық нормаға лайықты деп табылсын.

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Әлеуметтік педагог



Ж.Кулманова

Рахымғали Б