

Азық-түлік сапасын бақылау туралы жадынама

Барған күні: 08.12.2025

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: 225

Санаты бойынша 5-11 сынып оқушыларының саны: 39

№	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 тоназытқыш жабдықта немесе тоназытқыш жабдықтың арнайы бөлінген аймағында +2 °С-тан +6 °С температурасында кемінде 48 сағат сакталады.)	+		
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 катысты 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығының 22-тармағы) Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларының талаптарын сақтау	+		

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Комиссия тексерісінің барысында асхананың тазалығы мен санитария талаптарын сақтағаны, қызметшілердің формалары, қолдарында қалыптары бар.

Комиссия мүшелері:

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



Мектептегі тамақты ұйымдастыруды бақылауға арналған бақылау парағы
ЖК «Сельбаева»

(мектептің, тамақтандыру бөлімшесінің жалға алушысының атауы)

Тексеру күні 08.12.2025

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 адистемелік 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.Хабиденова

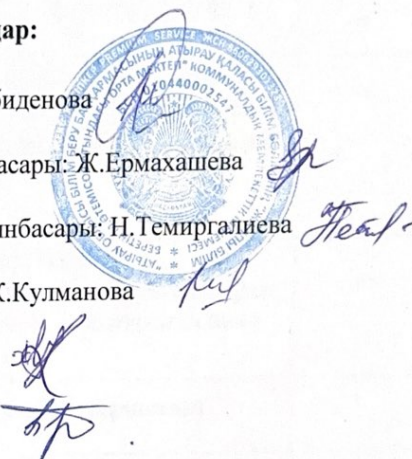
Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Ермахашева

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Н.Темиргалиева

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: Ж.Кулманова

Мектеп медбикесі: Ж.Мұратқызы

Әлеуметтік педагог: Б.Рахымғали



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

Біз, төмендегі комиссия мүшелері, мектеп асханасында тамактанудың іс жүзіндегі рационны күнделікті ас мәзіріне сәйкес немесе сәйкес еместігіне тамақтың сапасын қадағалау мақсатында 2025 жылдың 08 желтоқсан 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 тамактандырылу 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

2 апта 1-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
Маринадталған тауық аяғы қаймақ соусыме	70	90	100	Тауық аяғы	72	82	91
				Бидай наны	5	7	9
				Бидай ұны 1 сұрыпты	3	6	9
				жұмыртқа	20	20	20
				Сүт 2,5%	5	6	9
				Нан үгіндісі	4	7	9
				Сары май	4	5	5

				Йодталмаған тұз	0,1	0,2	0,2
				қаймақ	10	10	10
				Бидай ұны 1 сұрыпты	4	4	4
Гарниер: піскен макарон көкөсістермен	130	150	180	Макарон өнімдері	30	38	45
				Сары май	60	65	70
				сәбіз	40	45	50
				пияз	3	5	7
				Тәтті бұрыш	0,2	0,2	0,2
				Йодталған тұз	0,1	0,2	0,1
Балғын алма мен мейізден жасалған компот	200	200	200	Балғын алма	143	143	143
				Мейіз	5	5	5
				Қант	3	3	3
Мандарин (маусымдағы жемістер)	150	150	150	Мандарин (маусымдағы жемістер)	150	150	150
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

2.Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары Ж.Ермахашева

3.Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Н.Темиргалиева

4.Қамқоршылық кеңесінің төрайымы Ж.Құлманова

5.Мектеп медбикесі Ж.Мұратқызы

6.Әлеуметтік педагог Б.Рахымғали



Қатысқандар:

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 39 оқушы ыстық тамақпен қамтылып отыр.

Балерке Рахымғали -әлеуметтік педагог: комиссия мүшелері тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөнінде комиссия мүшелерін жоспар бойынша жүргізілді.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 1-4 225 оқушы , 5-11 39 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