

**Талғайран негізгі мектебі бойынша тамақтануды
бақылау және мониторинг жүргізу комиссиясының
актісі**

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 31 қазан 2018 жылғы
№598 бұйрығына сәйкес мектеп жанынан құрылған тамақтануды бақылау
және мониторинг жүргізу комиссиясы төмендегі тізбе бойынша мектеп
асханасына бақылау жүргізді.

№ 3

Күні: 11.11.2025ж

р/с	Асхана жұмысына мониторинг жасау бойынша тізбек	Жұмыс сапасын бағалау	Ескертулер
1	СЭС қорытындысы	+	
2	Дезинфекция жасалуы	+	
3	Аспаздардың санитарлық-медициналық тексеруден өтуі	+	
4	Асхана қызметкерінің іріңді ауруларын тексеру журналы	+	
5	«С» витаминдеу журналы	—	
6	Тоңазытқыш пен мұздатқыш жұмысы	+	
7	Азық- түлік сертификаттарының жарамдылығы	+	
8	Асхана тазалығы	+	
9	Азық –түлік өнімдерінің жеткізілуі	+	
10	Аспазшылардың арнайы киіммен тамтылуы	+	
11	Эл. пешінің жұмысы	+	
12	Еден жуу құралдарымен қамтылуы	+	
13	Ыдыс жуу сұйықтығымен қамтамасыз етілуі	+	
14	Кварц шамының жұмысы және журналдың толтырылуы	+	
15	Бракераж журналының уақытылы толтырылуы	+	
16	Тамақ ішетін оқушылардың арақашықтығының сақталуы	+	
17	Күнделікті ас мәзірі бойынша тамақтың берілуі	+	
18	Тамақтың бір тәуліктік сынамасының болуы, сақталуы	+	
19	4 апталық перспективалық ас мәзірінің күнделікті ас мәзіріне сәйкестігі	+	
20	Тамақтың құнарлығы (калория)	+	

21	Оқушылардың тамақты уақтылы ішуі	+	
----	----------------------------------	---	--

Тексеру нәтижесінің қорытындысы:

Ассалам алей таза тағам сақталып қойып
 тамақтанушылар өзіне сапалы тағам бар!
 Ассалам алей - асқа сапалы тағамдарға
 сай екендігі анықталды. Теңіз темізі тағам
 оқушыларға тиімді ас тағам бейнесі
 беріліп отыр

Кәсіпкер, аспаз: таныстым

Машарова (қолы)

[Signature]

Комиссия төрайымы: мектеп директоры

Мектеп медбикесі :

Қамқоршылық кеңестің төрайымы:

Бракераж комиссия мүшесі:

[Signatures]

Ж.Изтелеуова

Қ.Нәбішева

Б.Испусинова

Ж.Ахметова

Қ.Алтынбекұлы

Г.Агманова

Әлеуметтік педагог :

[Signature]

Азық-түлік сапасын бақылау туралы жадынама

Барған күні: 11.11.2025ж

Білім беру ұйымының атауы: Мамытбек негізгі мектебі

Білім беру ұйымының басшысы: Измалева. А. А.

Құрамында топ мүшелері (лауазымды көрсететін аты-жөні): _____

А. Измалева - мектеп директоры

Ж. Айтжанов - директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары

М. Ахметова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Т. Ахметова - бухгалтер

Б. Исмаилов - Көкелдінің негізгі мектебі

Қызмет көрсетуші (бар болса) ИМ. «Мамытбек»

Білім беру ұйымының контингенті (тұлғалары): 251

1-4 сыныптардағы оқушылар саны: 136

Санаты бойынша 5-9 сынып оқушыларының саны: 14

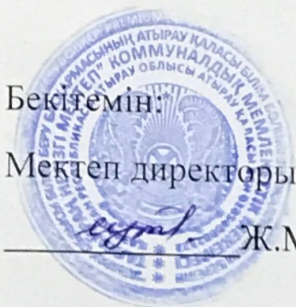
№	Көрсеткіш	Сәйкес (қол жетімді)	Сәйкесемес (қол жетімсіз)	Ескерту
1	№, асхана (тамақтандыру бөлімшесі) қызметі туралы санитарлық-эпидемиологиялық есеп беру күні	+		
2	Асхананың жұмыс уақытының болуы	+		
3	Балалардың тамақтануы үшін жағдай жасау (раковиналардың, кептіргіштердің болуы және жағдайы, сабынның 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 ауызсу режимін сақтауы, ішу режимін ұйымдастыруға жауапты тұлғаның болуы – оқу нысаны басшысының бұйрығы (салқындатқыштардың – бір реттік стақандардың, 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)	f		
20	Шикізат пен дайын өнімдерді қабылдамау журналдарының болуы	f		
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)	f		
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 сақталады.)	f		
23	Тауарлар аймағына сәйкестік	f		
24	Жабдық пен мүкәммалды таңбалау	f		
25	Персоналдың Конкурстық құжаттамада көрсетілгендерге сәйкестігі	f		
26	Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының, қоғамдық тамақтандыру бөлімінің жұмысшыларын тексеру нәтижелері	f		

Бекітемін:

Мектеп директоры



Ж.М.Изтелеуова

АКТ

11.11.2025ж

Біз төмендегі комиссия мүшелері бастауыш сыныптары бойынша оқу ісі меңгерушісі Алтынбекұлы Қ, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары; Ж.Ахметова, әлеуметтік педагог Г.Агманова, Қамқоршылық кеңесінің төрайымы Ипусинова Б, Мектеп медбикесі К.Нәбішева болып балалар тамақтанатын асханада тексеру жұмыстары жүргізілді.

Тексеру барысында мектеп асханасының ас әзірлеу блогының тазалығы, ас әзірлейтін ыдыстары, тамақтың сапасы, тоңазытқыштың тазалығы, шикі өнімдерді сақтайтын қойма тексерілді. Ас мәзірінің нормаға сәйкес дайындалуы дайын тамақтың коллориясын, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары тексерілді.

1-Апта 2-күн Ас мәзірі

Тағам атаулары	Тағамның шығуы			Тағам құрамы
	7-10жас	11-15жас	16-18жас	
Ет шаралары	70	90	100	Сиыр еті Нан үгіндісі Тауық жұмыртқасы пияз
Томат тұздығы	20	20	20	Күнбағыс майы Тұз Томат пастасы Ұн I сорт Сары май
Ұсақталған қарақұмық көкөністермен	130	150	180	Қарақұмық сәбіз пияз Күнбағыс майы тұз
Балғын алма жемісі мен мейіз қосылған компот	200	200	200	Балғын алма Кант Мейіз
Қарабидай наны	30	50	50	Қара бидай наны

Комиссия мүшелерінің шешімі:

Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар және асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған. Тамақтар арнайы ыдыста сақталған. Асхана іші таза

Комиссия мүшелері:

Оқу ісінің меңгерушісі:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Мектеп медбикесі:

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы:

Әлеуметтік педогог:



Қ.Алтынбекұлы

Ж.Ахметова

К.Нәбішева

Б.Испусинова

Г.Агманова

Мектептегі тамақты ұйымдастыруды бақылауға арналған бақылау парағы

Жалпы білім беретін Талғайран негізгі мектеп КММ, ЖК «Мамбетов»

(мектептің, тамақтандыру бөлімшесінің жалға алушысының атауы)

Тексеру күні: 11.11.2025 жыл

1.	Мектептегі тамақтандыруға қойылатын жалпы талаптар	Аяқтау белгісі	
		Сәйкес	Сәйкес келмейді
1	2	3	4
1.1	Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің санитарлық жағдайы	+	
1.2	Талапка сай материалдық-техникалық жабдықталуы	f	
1.3	Оқушыларды тамақтандыруға жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу	f	
1.4	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминизация журналы, тағам сапасын органолептикалық бағалау журналы, дайын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы)	f	
1.5	Оқушылардың ішу режимін ұйымдастыру (тұрақты ауыз су бұрқақтарын, су ағызатын құрылғыларды орнату, оралған ауыз суды беру немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	f	
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)	f	
2.2	Сумен жабдықтау, су бұру, жылыту, жарықтандыру, желдету жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы	f	
2.3	Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйесімен жабдықталған	+	
2.4	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлерінің арнайы киімінің болуы және оларды сақтау тәртібінің сақталуы	f	
2.5	Қоғамдық тамақтандыру бөлімшесінің қызметкерлерінде медициналық тексеруден өткендігі туралы белгісі бар медициналық кітапшасы бар.	f	
2.6	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлері арасында іріңді тері аурулары, іріңді кесу, күйік, сыдырма жоқ.	f	
2.7	Студенттердің тамақ ішер алдында жеке бас гигиенасы ережелерін сақтауы, қағаз сүлгілердің немесе электр сүлгілердің болуы және қолданылуы; сұйық сабынның болуы	f	
2.8	Бактерицидтік препараттардың болуы және қолданылуы тамақтандыру аймағында жабық типті сәулелендіргіштер	f	
2.9	Тазалау кестесінің болуы және сақталуы, соның ішінде жалпы тазалау	f	
2.10	Жұғыш және дезинфекциялау құралдарының қорының болуы, дезинфекциялау құралдарының сақталуы, режимі, дезинфекциялық затты сақтау, қорлар	f	

	азалау жабдыктарының болуы, оның таңбалануы		
2.12	ақпараттық-ағарту жұмысы (салауатты тамақтану ережелері туралы ақпаратты пайдалану, салауатты өмір салтын насихаттау)	+	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	+	
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 РРС 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	Жаналықтар туралы ақпарат (хабарландырулар)	+	
5.8	Білім басқармасының сенім телефоны ҚР мектеп оқушыларын тамақтандыру мәселелері бойынша:	+	
6.	Анықталған бұзушылықтар:		

кәсіріске қатысқандар :

- Ж. Изтелеуова – мектеп директоры, комиссия төрайымы
- Қ. Алтынбекұлы – оқу ісі жөніндегі орынбасары
- Ж. Ахметова – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
- Г. Агманова – әлеуметтік педагог
- Б. Испусинова – қамқоршылық кеңесінің төрайымы
- Қ. Нәбішева – мектеп медбикесі

Комиссия мүшелерінің шешімі: Асхана мен тамақ ішетін орын, тағам сақтайтын қойма, тоназытқыштар, ыдыс сақтайтын сөрелер, жалпы ыдыс-аяқтар санитарлық талаптарға сай екені анықталды. Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар мен асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған. Тағамдардың беттері жабық, таза ыдыста.

Ас адамның арқауы

