

**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.

№ 1

Күні: 18.09.2025ж

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 ірінді 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)	+	

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 18.09.2025ж

№ 1

Білім беру ұйымы: Талғайран негізгі мектеп КММ
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ЖК «Мамбетов»
 Мынадай құрамдағы комиссия:

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

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға 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 тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		40		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		

Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		ЖОҚ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		ЖОҚ		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		ЖОҚ		
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		ЖОҚ		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		ЖОҚ		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		ЖОК		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет				
Мөрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				
Баға белгілерінің болуы				
Сақтау шарттарын сақтау				
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы				
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын		+		

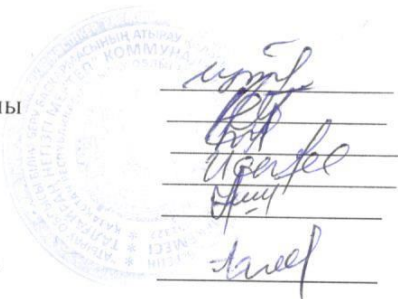
органолептикалық бағалау журналы				
01.09.2024ж. – 25.05.2025ж ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалаужүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманын тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны		Сәйкес келеді		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхана мен тамақ ішетін орын, тағам сақтайтын қойма,тоңазытқыштар, 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.

Комиссияның қолдары:

Ж.Изтелеуова
Қ.Алтынбекұлы
Ж.Ахметова
Б.Ипусинова
Қ.Нәбішева
Г.М.Агманова



Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

Мамбетов.А Мамбетов (қолы)

Талғайран негізгі мектебі
Бракеражды комиссиясының № 1 отырысының

Хаттамасы

Күні: 2.09.20255

Қатысқандар:

Комиссия төрағасы, мектеп директоры - Ж.Изтелеуова

Директордың бастауыш оқу ісі жөніндегі орынбасары - Қ.Алтынбекұлы

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары -Ж.Ахметова

Қамқоршылық кеңестің мүшесі - Б.Испусинова

Әлеуметтік педагог – Г.Агманова

Күні тәртібі:

1. 2025-2026 оқу жылында мектепте брокераж комиссия мүшелерін сайлау және олардың міндеттерімен таныстыру, құрылуы жөнінде бұйрық шығару және жылдық жұмыс жоспарын бекіту туралы
2. Мектепте күнделікті ас мәзіріндегі тағамдардың әртүрлі болуы, азық-түліктің шығыны, калориясы мен азық-түлік картотекасының болуы туралы;

Тыңдалды:

Күн тәртібіндегі бірінші мәселе бойынша директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары Алтынбекұлы Қ мектепте дайын тағамның сапасын анықтау мақсатында брокераж комиссиясының құрылатынын айтты. Оның құрамына мекеме басшысы, әкімшілік, медициналық қызметкер, ата-аналар комитетінің төрайымы кіреді.

Мектеп асханасында азық-түліктердің сапасын және ас мәзірінің дәмдік сапасын қадағалау, асханалық тағамдарға бақылау мен санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтау мақсатында брокераждық комиссия мүшелері тамақтану мәселесін апта сайын қадағалау керектігін баса назарға алды. Медициналық қызметкерлердің міндетіне не жататынын айтып, таныстырды. Сондай-ақ әрбір брокераж комиссиясының мүшелерінің міндеттерімен таныстыра отырып, жылдық жоспарды құру қажеттілігін айтты.

Асханадағы санитарлық-гигиеналық жағдайды ай сайын түбегейлі рейдтік іс-шаралар жүргізіліп, акт толтыратынын айтты. Ас әзірлеуге

қатысты адамдардың денсаулығын бақылау, қадағалау жұмыстары жүргізіледі.

Екінші мәселе бойынша мектеп директоры Ж.Изтелеуова ҚР Денсаулық сақтау, министрлігінің 16.08,2017ж №611 бұйрығымен бекітілген «Білім беру объектідеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық қағидаларының 111 тармағы негізінде мектеп асханасының көрінетін жерінде дұрыс тамақтану бұрышының және де міндетті түрде күнделікті ас мәзірі тұруы керектігі аталып өтті. Сонымен қатар, апта бойына бала әртүрлі жарма мен ет, әртүрлі көкөністер қабылдауы қажеттілігі ескерілді. Асхана қызметкерлері бекітілген күнделікті ас мәзіріне сәйкес білім алушыларға ыстық тамақтануды ұйымдастырады және ас мәзіріндегі тәртіпті ұсынады деді.

Шешімі:

1. Мектепте бракераж комиссия құрамы мен жұмыс жоспары бекітілсін.
2. Күнделікті ас мәзіріне сәйкес тамақтануды ұйымдастыру қадағалансын.
3. Өткізілген іс-шараларды, комиссия отырысының хаттамаларын интернет желісіне салынуы, сайттың жүргізілуі бақылауға алынсын.

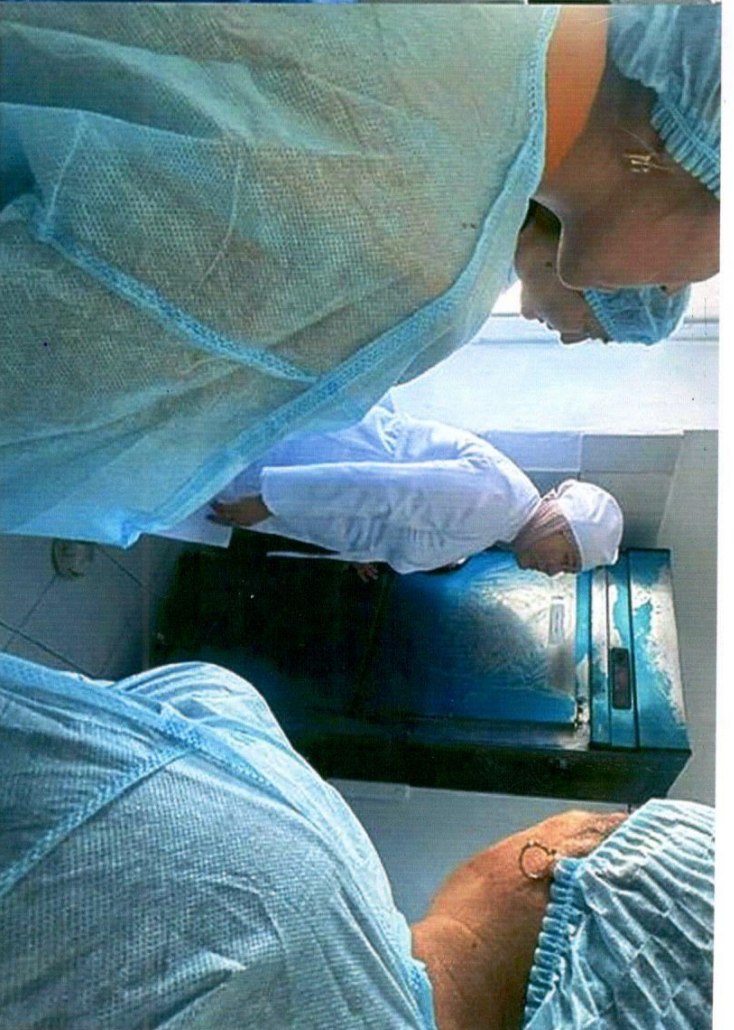
Әлеуметтік педагог:



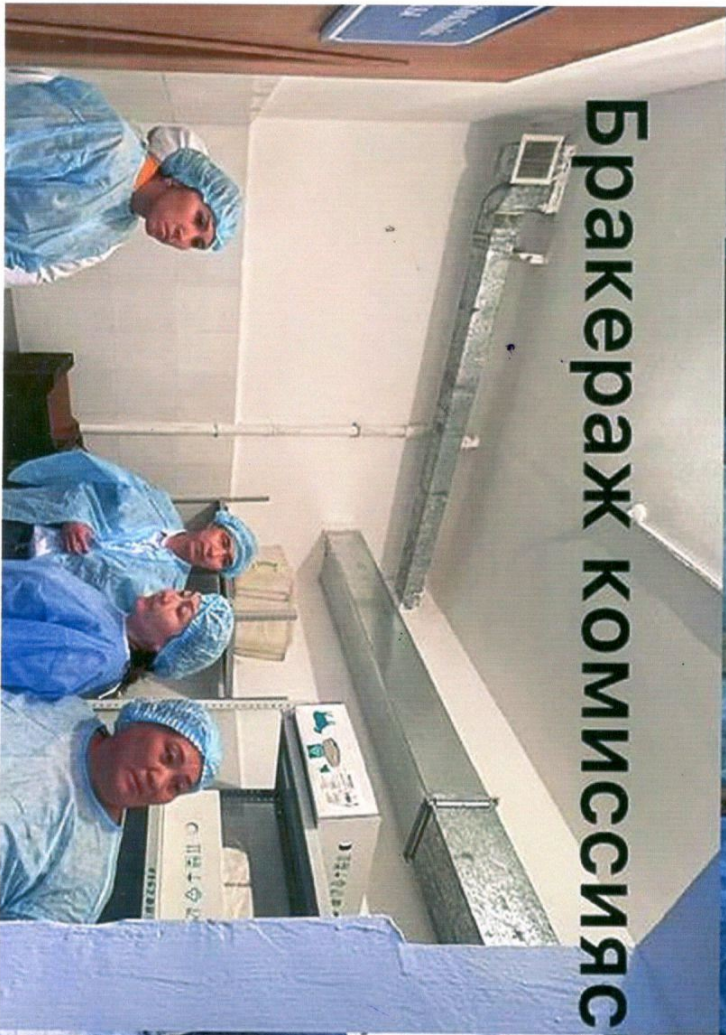
Г.Агманова

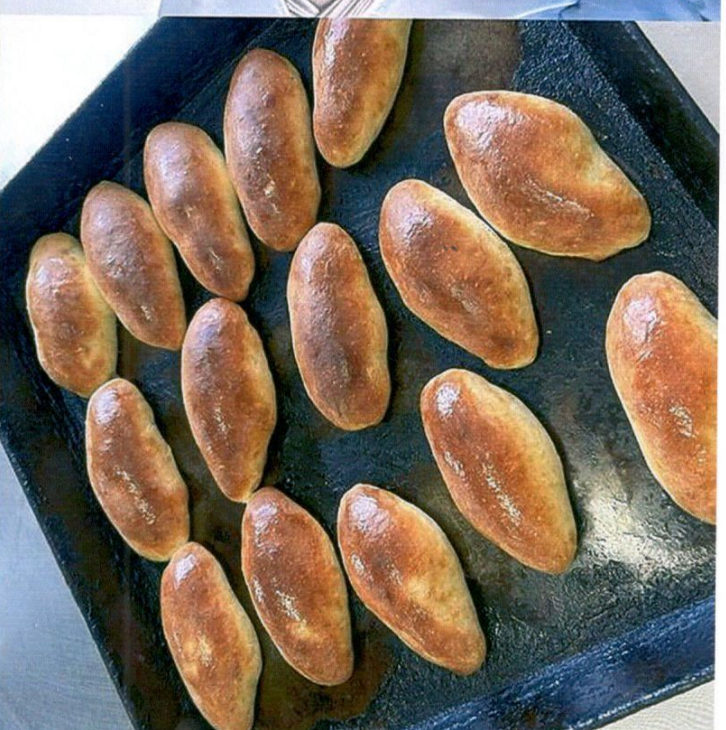
Талғайран негізгі мектебінде 18 қыркүйек 2025 жылы бракераж комиссия мүшелері және мектеп әкімшілігі бірлесе отырып, мектеп асханасының жәй-күйін оқушылар тамақтанатын ас дайындайтын және ас сақтайтын қойманың ондағы азық-түліктің орналасуы тоңазытқыштардың жалпы асхананың тазалығы толықтай тексерілді. Сонымен қатар дайын тағамның ас мәзірінде белгіленген нормаға сәйкестігі, калориясы жалпы тамақтың сапасы қаралды. Осы арқылы кеңес мүшелері асхана жұмысына өз ұсыныс пікірлерін айтып, жақсы деген баға берді.





Бракераж комиссиясының тексеру сәті





Ас мәзірі

Оқушылар тізімі

№	Аты	Туған күні	Туған жері
1	Аманжол	12.12.2005	Астана
2	Аманжол	12.12.2005	Астана
3	Аманжол	12.12.2005	Астана
4	Аманжол	12.12.2005	Астана
5	Аманжол	12.12.2005	Астана
6	Аманжол	12.12.2005	Астана
7	Аманжол	12.12.2005	Астана
8	Аманжол	12.12.2005	Астана
9	Аманжол	12.12.2005	Астана
10	Аманжол	12.12.2005	Астана

Күнделік мәзірі

№	Аты	Туған күні	Туған жері
1	Аманжол	12.12.2005	Астана
2	Аманжол	12.12.2005	Астана
3	Аманжол	12.12.2005	Астана
4	Аманжол	12.12.2005	Астана
5	Аманжол	12.12.2005	Астана
6	Аманжол	12.12.2005	Астана
7	Аманжол	12.12.2005	Астана
8	Аманжол	12.12.2005	Астана
9	Аманжол	12.12.2005	Астана
10	Аманжол	12.12.2005	Астана

Тамашаны ережесі

№	Аты	Туған күні	Туған жері
1	Аманжол	12.12.2005	Астана
2	Аманжол	12.12.2005	Астана
3	Аманжол	12.12.2005	Астана
4	Аманжол	12.12.2005	Астана
5	Аманжол	12.12.2005	Астана
6	Аманжол	12.12.2005	Астана
7	Аманжол	12.12.2005	Астана
8	Аманжол	12.12.2005	Астана
9	Аманжол	12.12.2005	Астана
10	Аманжол	12.12.2005	Астана

