

**Талғайран негізгі мектебі бойынша  
2025-2026 оқу жылына арналған бракераж  
комиссиясының құжаттары**

*Әлеуметтік педагог: Агманова Г.М*

**Талғайран негізгі мектебі**

***Бракераж комиссиясының бұйрығы***

**2025-2026 оқу жылы**

«Атырау облысы Білім беру басқармасының Атырау қаласы білім бөлімінің  
«Жалпы білім беретін Талғайраң негізгі мектеп» коммуналдық мемлекеттік  
мекемесі

## Бұйрық №102

Талғайран селосы

02.09.2025ж

### Бракераж комиссиясын құру туралы

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ -16 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық – эпидемиологиялық талаптар санитарлық қағидаларының талаптарын и басшылыққа ала отырып, мектеп асханасының ас блоктарында дайын тағамдардың сапасына бақылау жүргізу мақсатында

### **БҰЙЫРАМЫН.**

1. Асханада тез бұзылатын тағамдардың сертификаттарын тексеру, жарамдылығын үнемі қадағалап отыратын, бракераждық комиссия төрайымы және оның құрамы төмендегідей болып құрылсын.

Комиссия төрайымы: Ж.М.Изтелеуова – мектеп директоры

Комиссия мүшелері:

1. Ахметова Ж. – директордың тәрбие – ісі жөніндегі орынбасары
2. Мұхамбетова А.- директордың оқу – ісі жөніндегі орынбасары,
3. Агманова Г.- әлеуметтік педагог
4. Нәбішева Қ- мектеп медбикесі,
5. Испусинова Б. - камқоршылық кеңесінің төрағасы

1. Асханаға келіп түскен тамақ өнімдерінің сапасына, олардың сақталу мерзімдері мен жағдайларына, дайындалу технологиясына, дайын тағамның сапасына, ас блогының санитарлық жағдайына, оқушылардың тамақтануының дұрыс ұйымдастырылуына бракераж комиссиясы тарапынан айына 1 рет бақылау жүргізілсін.

2. Бракераж журналын толтыру, күнделікті ас мәзірін назарда ұстау ИП «Мамбетов», диетологы Нәбішева К. міндеттелсін.

Осы бұйрықтың қадағалауды өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры:  Ж.М.Изтелеуова



**Талғайран негізгі мектебі бойынша  
2025-2026 оқу жылына арналған бракераж  
комиссиясының жоспары**

*Әлеуметтік педагог: Агманова Г.М*

«Бекітемін»  
Мектеп директоры:  
*Ж.М.Изтелеуова* Ж.М.Изтелеуова



### Талғайран негізгі мектебі бойынша

### 2025-2026 оқу жылына арналған бракераж комиссиясының жоспары

Р/с	Жүргізілетін іс-шаралар	Мерзімі	Жауапты
1	Мектеп асханасында жалпы санитарлық гигиеналық талаптардың орындалуын қадағалау	Үнемі	Бракераж комиссиясы
2	Күнделікті ас мәзірінің талапқа сай дайындалуы, оқушыларға берілуі	Күнделікті	Бракераж комиссиясы
3	Тағамдардың дұрыс пісірілуін және сынамасын уақытында алып отыруды бақылау	Күнделікті	Бракераж комиссиясы
4	Ас блогында жұмыс жасайтын қызметкерлердің, медициналық гигиеналық талаптарға сай болуын қадағалау	Үнемі	Бракераж комиссиясы
5	Бракераж журналын уақтылы толтырылуы	Күнделікті	Бракераж комиссиясы
6	Оқушылардың уақтылы сапалы тамақтануын қадағалау	Күнделікті	Бракераж комиссиясы
7	Асханадағы ыдыстардың дұрыс жуылуын және сынған, жарылған ыдыстардың қолданылмауын тексеру	Үнемі	Бракераж комиссиясы

Орындаған әлеуметтік педагог:

*Агманова.Г.М*

Агманова.Г.М

**2025-2026 оқу жылы бойынша Талғайран  
негізгі мектептің асханадағы оқушыларға  
берілетін тамақтың берілу сапасын  
бақылау комиссиясының кезекшілік  
кестесі**

*Әлеуметтік педагог: Агманова Г.М*

Бекітемін»  
Мектеп директоры:  
*Ж.М.Изтелеуова* Ж.М.Изтелеуова

2025-2026 оқу жылы бойына Талғайран негізгі мектептің асханадағы  
оқушыларға берілетін тамақтың берілу сапасын бақылау комиссиясының кезекшілік  
кестесі

Р/с	Апта күндері	Жауапты	Аты-жөні
1	Дүйсенбі	Мектеп директоры	Изтелеуова.Ж.М
2	Сейсенбі	Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары	Алтынбекұлы Қ
3	Сәрсенбі	Директордың тәрбие ісі бойынша орынбасары	Ахметова.Ж.Ж
4	Бейсенбі	Әлеуметтік педагог	Агманова.Г.М
5	Жұма	Қамқоршылық кеңесінің мүшесі	Испусинова Б.

Мектеп директоры:

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Әлеуметтік педагог:

Қамқоршылық кеңес мүшесі:

*Ж.М.Изтелеуова* Ж.М.Изтелеуова  
*Қ.Алтынбекұлы* Қ.Алтынбекұлы  
*А.Ж.Ахметова* А.Ж.Ахметова  
*Г.М.Агманова* Г.М.Агманова  
*Б.Испусинова* Б.Испусинова

**Талғайран негізгі мектебі**

**АКТ**

**Ыстық тамақ**

**2025-2026 оқу жылы**



**Комиссия мүшелерінің шешімі:** Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар және асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған. Тамақтар арнайы ыдыста сақталған.

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



**Атырау облысының жалпы білім беру ұйымдарында оқушыларды тамақтандыруға арналған 2 апталық тағамдар мәзірі**

**Ас мәзірі  
1 апта 4 күн**

Тағам атауы	Тағамның шығуы			Тағам құрамы	Бағасы	Брутто, г		
	7-10 жас	11-15 жас	16-18 жас			7-10 жас	11-15 жас	16-18 жас
Балық етінен котлет	70	90	100	Минтай балық еті	4200,00	45	65	75
				Күріш	756,00	3	5	6
				Нан үгіндісі	256,00	9	10	10
				Сүт	535,00	4	5	6
				Ұн	460,00	3	4	4
				Пияз	350,00	6	10	12
				Сары май	5332,00	3	5	7
Тұз	88,00	0,2	0,2	0,2				
Қаймақ тұздық	15	15	15	Сәбіз	250,00	24	26	28
				Бидай ұны	465,00	5	6	11
				Пияз	250,00	20	23	25
				Томат постасы	1200,00	5	5	5
				Күріш	500,00	50	60	68
Бұршақ пюресі	130	150	180	Бұршақ	500,00	60	70	85
				Сары май	5332,00	4	5	5
				Тұз	88,00	0,2	0,2	0,2
Балғын алма жемісі мен мейіз қосылған компот	200	200	200	Балғын алма	1000,00	143	143	143
				Қант	520,00	3	3	3
				Мейіз	3200,00	5	5	5
Қара бидай наны	30	50	50	Қара бидай наны	436,00	30	50	50
<b>Калориалығы, ккал</b>								

Асхана аспазшысы: Ибраһимов / Ибраһимов

Диетолог: Абдімова / Абдімова

ИП: Мамбетов / Абдімова

**Мектептегі тамақты ұйымдастыруды  
бақылауға арналған бақылау  
парағы**

**Мектептегі тамақты ұйымдастыруды бақылауға арналған бақылау парағы**

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

(мектептің, тамақтандыру бөлімшесінің жалға алушысының атауы)

**Тексеру күні: 18.09.2025 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	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)	+	
<b>2.</b>	<b>Мектептің тамақтандыру бөлімшесінің жұмысын талдау</b>		
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 ірінді тері аурулары, ірінді кесу, күйік, сыдырма жоқ.	+	
2.7	Студенттердің 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	+	

2.1	Тазалау 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		
<b>3. Мектеп мәзірін талдау.</b>			
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	+	
<b>4. Мектептердегі тамақ сапасы</b>			
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	+	
<b>5. Мектептің ресми сайтындағы «Ыстық тамақ» бөлімін толтыру</b>			
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:		
<b>6. Анықталған бұзушылықтар:</b>			

**Тексеріске 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, 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.

**Талғайран негізгі мектебі**

*Азық түлік сапасын бақылау туралы  
жадынама*

**2025-2026 оқу жылы**

## Азық-түлік сапасын бақылау туралы жадынама

Барған күні: 18.09.2025 жыл

Білім беру ұйымының атауы: Шайкәрім негізгі мектебі

Білім беру ұйымының басшысы: Измешева Д.М.

Құрамында топ мүшелері (лауазымды көрсететін аты-жөні): 5

И. Измешева - мектеп директоры

Ж. Айтөзбекұлы - директорын оқу ісі жөніндегі орынбасар

Д. Ашметова - директорын тәрбие ісі жөніндегі орынбасар

Т. Аманова - Әлеуметтік педагог

В. Естусаева - Қосқоршақтық кеңесшісі

Қызмет көрсетуші (бар болса) АМ. «Мамбетов»

Білім беру ұйымының контингенті (тұлғалары): 254

1-4 сыныптардағы оқушылар саны: 139

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 стакандардың, фонтандардың, стакандары бар қайнаған судың графиндерінің болуы – оны	191 су +		

	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	—		

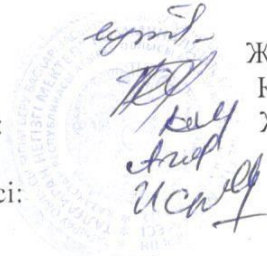
	(білім бөлімі бекіткен фуршет мәзірі)			
17	Асханасы жоқ мектептерде қоғамдық тамақтандыру қызметінің (тасымалдаудың) болуы (оқу бөлімі бекіткен перспективалық немесе фуршет мәзірі)	-		
18	Балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау және тамақтану мәдениетін дамыту бойынша іс-шаралар өткізу	+		
19	Мектептің интернет-ресурсында «Мектеп тағамдары» айдарымен тағамдардың фотосуреттері, жоспарлары, қабылдау комиссиясының актілері бар мәзірді жүйелі түрде орналастыру (№ 598 бұйрықтың тамақтандыру ережелерінің талаптарын сақтау)	+		
20	Шикізат пен дайын өнімдерді қабылдау 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:

Тексеру барысында мектеп асханасының ас дайындайтын блоқтың тематикалық блоқтың қойылатын тарихына тематика сәй келетіндігі, ас мезгілінде сәйкес тағамның сапасы, тоқаштың тарихы тағамның, орыс-ақша тағамына барлығы қарағанда, ас мезгілінің нормалары сәйкесіндігі, дайын тематикалық калориялық сәйкесіндігі мектеп мектепке дейінгі үнемі барлығында, асына сәй таға, жарық широк.

Мектеп директоры:  
 Оқу ісінің меңгерушісі:  
 Тәрби ісі жөніндегі орынбасары:  
 Әлеуметтік педагог:  
 Қамқоршылық кеңесінің мүшесі:



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