

Апельсин маусымды жеміс	150	150	150	Апельсин
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:




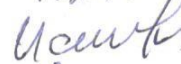

Оқу ісінің меңгерушісі:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

Мектеп медбикесі:

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы:

Әлеуметтік педогог:

 Қ.Алтынбекұлы
 Ж.Ахметова
 К.Нәбішева
 Б.Испусинова
 Г.Агманова

Азық-түлік сапасын бақылау туралы жадынама

Барған күні: 16.02.2026 жыл

Білім беру ұйымының атауы: Таразайран негізгі мектебі

Білім беру ұйымының басшысы: Измалева. А.М

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

А. Измалева – мектеп директоры

Ж. Айтжанов – директің оқу ісі бойынша орынбасары

А. Ахметов – директің тәрбиә ісі бойынша орынбасары

Т. Аймақов – директің әлеуметтік қарым-қатынастар бөлімі

Б. Исмаилов – директің заңгері

Қызмет көрсетуші (бар болса) М. Ахметов

Білім беру ұйымының контингенті (тұлғалары): 246

1-4 сыныптардағы оқушылар саны: 132

Санаты бойынша 5-9 сынып оқушыларының саны: 13

№	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 ауызсеу режимін сақтауы, ішу режимін ұйымдастыруға жауапты тұлғаның болуы – оқу нысаны басшысының бұйрығы (салқындатқыштардың – бір реттік стакандардың, фонтандардың, стакандары бар кайнаған 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)	f		
18	Балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау және тамақтану мәдениетін дамыту бойынша іс-шаралар өткізу	f		
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 тоңазытқыш жабдықта немесе тоңазытқыш 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 көрсеткендерге сәйкестігі	f		
26	Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының, қоғамдық тамақтандыру бөлімінің жұмысшыларын тексеру нәтижелері	f		

	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 дайындау және бөлектен тасымалдау және бөлектен қойылатын талаптарға сәйкес еместігі ас мәзірінде сәйкес тағамның сәйкес тағамдардың тағамдары, бұдан - асхананың тағамдары керек.

Асхана дүң таза, жарық және

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.Испусинова

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 16.02.2026ж

№ 6

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 тамақтану кестесі мен тамақтану 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 өндеуге 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 өндеу 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		
Ұн 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 шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		ЖОҚ		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		

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 (форманың 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		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		ЖОҚ		
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 өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен 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		+		

**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.

№ 6

Күні: 16.02.2026ж

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)	+	

Хаттама №6

2026 жылдың ақпан айының 16- жұлдызында Талғайран негізгі мектебі бойынша әлеуметтік қолдауды қажет ететін отбасындағы оқушылар мен 1-4 сынып оқушыларының тамақтануы жөнінде «Қамқорлық» кеңесінің кезекті отырысы өтті.

Күн тәртібінде:

Талғайран негізгі мектебі бойынша 1-4 сынып оқушылары мен әлеуметтік қолдауды қажет ететін отбасындағы оқушылардың 2.02.-27.02.2026 ж . аралығында ыстық тамақпен қамтылуы туралы есеп.

Қатысқаны – комиссия құрамы.

Тыңдалды:

1. Ж.Ахметова –директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары – комиссия төрайымы:
2025-2026 оқу жылында мектеп бойынша әлеуметтік қолдауды қажет ететін отбасындағы оқушылар мен 1-4 сынып оқушылары 2 қыркүйектен бастап мектеп асханасынан тегін ыстық тамақпен қамтыла бастады. Оқушылардың мектеп асханасынан тегін ыстық тамақпен тамақтану кестесі жасақталды, оқушылар уақытылы тамақтанып отыр.
2. Қ.Нәбішева – мектеп медбикесі- комиссия мүшесі:
Әр апта сайын ас мәзірі жасақталып отырады. Мектеп асханасы талапқа сай жұмыс жасап отыр. Ыстық тамақ құнарлы, дәмді. Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуы талапқа сай жүргізіліп жатыр деп айтуға болады.
3. Г.Агманова- әлеуметтік педагог- комиссия мүшесі
Әлеуметтік қолдауды қажет ететін отбасындағы оқушылардың Ақпан айындағы бала саны- 145. Оның ішінде 1-4 сынып оқушыларының саны – 132, 5-9 сынып оқушыларының саны -13
2.02.-27.02.2026ж аралығында ыстық тамақ ішкен әлеуметтік қолдауды қажет ететін аз қамтылған отбасындағы 5-9 сынып оқушыларының саны- 13оқушы

Қаулы:

2.02-27.02.2026ж аралығында ыстық тамақпен қамтылған 1-4 сыныптағы оқушы саны -132, аз қамтылған отбасындағы 5-9 сынып оқушы саны – 13 болып бекітілсін.

Әлеуметтік педагог:



Г.Агманова

Бракераж комиссиясының тексеру сәті





Талғайран Негізгі Ме... сейчас ... с Нургуль Масакаева и ещё 7.

35 мин. · 🌐

Талғайран негізгі мектебінде 16 ақпан 2026 жылы бракераж комиссия мүшелері мектеп асханасын тексерді. Санитарлық талаптардың орындалуын қадағалады.
Әлеуметтік педагог: Агманова Г.М

