

## Азық-түлік сапасын бақылау туралы жадынама

Барған күні: 13.04.2026ж

Білім беру ұйымының атауы: Шалғайрақ негизгі мектебі

Білім беру ұйымының басшысы: Изтешева Н.М

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

М. Изтешева - мектеп директоры

З. Айтбеуов - директоры оқу ісі жөніндегі орынбасары

Ж. Ахметова - директоры тәрбиәсі жөніндегі орынбасары

Д. Ахметова - Әлеуметтік педагог

Б. Исмаилов - қолжеткізетін кезеңінің мүшесі

Қызмет көрсетуші (бар болса) ИП: «Мамбетов»

Білім беру ұйымының контингенті (тұлғалары): 240

1-4 сыныптардағы оқушылар саны: 129 оқушы

Санаты бойынша 5-9 сынып оқушыларының саны: 110 оқушы

| № | Көрсеткіш   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| 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   |  |  |  |

|    |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|
|    | 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 сақталады.)  |  |  |  |
| 23 | Тауарлар аймағына сәйкестік  |  |  |  |
| 24 | Жабдық пен мүкәммалды таңбалау   |  |  |  |
| 25 | Персоналдың Конкурстық құжаттамадан көрсетілгендерге сәйкестігі  |  |  |  |
| 26 | Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының, қоғамдық тамақтандыру бөлімінің жұмысшыларын тексеру нәтижелері  |  |  |  |

