

Мектептегі тамақты ұйымдастыруды бақылауға арналған бақылау парағы

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

(мектептің, тамақтандыру бөлімшесінің жалға алушысының атауы)

Тексеру күні: 13.04.2026 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 бұрқаларын, су ағызатын құрылғыларды орнату, оралған ауыз суды беру немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)		
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)		
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 іріңді тері аурулары, іріңді 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	Жуғын және дезинфекциялау құралдарының қорының болуы, дезинфекциялау құралдарының сақталуы, режимі, дезинфекциялық затты сақтау қорлар		

2.11	Тазалау жабдыктарынын болуу, онын таибалануу		
2.12	акпараттык-агартуу жумысы (салауатты тамактануу ережелери туралы акпаратты пайдалануу, салауатты өмир салтын насихаттау)		
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования		
2.14	Азык-тулик коймасынын тауарлык жакындыгын сактау		
3.	Мектеп мазірін талдау		
3.1	Балалардын эрбір жас тобы үшін бекітілген екі апталык мазірдін болуу (1-4 сыныптар, 5-9 сыныптар, 10-11 сыныптар үшін)		
3.2	Бекітілген күнделікті мазірдін болуу, тағамдардын көлемі және аспаздык өнімдердін атаулары туралы акпараттын болуу, барлығына колжетімділігі (ол асханада ілінелі ме), бекітілген ас мазірінң PPRC сәйкес нақты және тағамдык нормаларға сәйкестігі № 120 12.03.12.		
3.3	Мазірдін әртүрлілігі, бір күн және екі жакын күн ішінде бірдей тағамдардын кайталанбауы		
3.6	Порциянын нақты салмагы мазірге сәйкес онын нормасына сәйкес келеді		
4.	Мектептердегі тамак сапасы		
4.1	Жалган өнімдер мен өнеркәсіптік емес өнімдер аныкталды		
4.2	Тағамдардын жарамдылык мерзімін бұзу		
4.3	Тамак өнімдерін сактау шарттарын бұзу		
4.4	Ілеспе құжаттардын, өнімнің (тауардың) сәйкестігін бағалау (растуу) туралы, олардын стандарттау құжаттарының талаптарына сәйкес қауіпсіздігін растайтын құжаттардын (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялык құжат) болмауы.		
4.5	Ұсынылатын тағамдардын температуралык жағдайын сактау		
5.	Мектептің ресми сайтындагы «Ыстык тамак» бөлімін толтыру		
5.1	Нормативтік актілер мен адистемелік құжаттар, Тамактандыруға қоятын талапты белгілеу		
5.2	Тамактандырушы туралы акпарат		
5.3	Оқушылардын тамактанууы (кесте)		
5.4	Жауапты тұлғаның байланыс акпараты тамактандыруға арналган оқу орны		
5.5	Үлгі мазір		
5.6	Күнделікті мазір (нақты)		
5.7	Жаңылыстар туралы акпарат (хабарландырулар)		
5.8	Білім басқармасының сенім телефоны ҚР мектеп оқушыларын тамактандыру мәселелері бойынша:		
6.	Анықталган бұзушылықтар:		

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. Нәбишева – 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.