

**ҚЫЗЫЛОРДА ОБЛЫСЫНЫҢ  
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ  
АРАЛ АУДАНЫ БОЙЫНША  
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ  
«АМАНҚОС МҮСТАФАЕВ  
АТЫНДАҒЫ №227 НЕГІЗГІ  
МЕКТЕБІ»**

**КОММУНАЛДЫҚ  
МЕМЛЕКЕТТІК  
МЕКЕМЕСІ  
БҰЙРЫҚ №03 §01**

31.08.2023ж  
Қызылорда облысы, Арал ауданы,  
Саяхат ауылдық округі, Көктем селі мекені  
Тел: 8 (72433) 4-16-80



**КОММУНАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОСНОВНАЯ ШКОЛА №227  
ИМЕНИ АМАНҚОС  
МУСТАФАЕВА» ОТДЕЛА  
ОБРАЗОВАНИЯ ПО  
АРАЛЬСКОМУ РАЙОНУ  
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ  
КЫЗЫЛОРДИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ПРИКАЗ**

Қызылординская обл. Аральский район,  
Ауданный округ Саяхат, Көктем  
тел: 8 (72433) 4-16-80

**«Оқушыларға тегін тамақтануды  
ұйымдастыру және тамақ сапасына  
бақылау жүргізу жөнінде комиссия  
құру және комиссия жұмысы» туралы**

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығы, өзгеріс енгізілген 2020 жылғы 8 маусымындағы №235 бұйрығы негізінде 2023-2024 оқу жылында әлеуметтік қорғалмаған білім алушылар мен күн көрісі төмен отбасылардан шыққан білім алушыларға тегін тамақты ұйымдастыру мақсатында

**Б ұ й ы р а м ы н:**

1. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің 2020 жылғы 8 маусымындағы №235 бұйрығы негізінде №227 негізгі мектебінде тамақтандырудың сапасына бақылау жүргізу жөнінде төмендегі құрамда комиссия мүшелері бекітілсін:
  1. Жұбаназаров Биболат – комиссия төрағасы, мектеп директоры.
  2. Бөкешов Нұрбек – мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары.
  3. Елеулейова Бақыткүл – мүшесі, мектеп аяжаны.
  4. Елмағамбетов Әсет – мүшесі, қамқоршылық кеңес төрағасы.
  5. Сермағамбетов Медет – мүшесі, әлеуметтік педагог.
  6. Молдашова Жанат – мүшесі, ата - аналар комитетінің төрайымы.
  7. Иманбаева Алтынмай – мүшесі, сынып жетекші.
2. Комиссияға жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдері мен жағдайларының сақталуына мониторинг жүргізілсін.
3. 2022 жылдың қыркүйек айынан бастап әлеуметтік аз қамтылған білім алушылардың тегін тамақпен қамтылуы аудандық білім бөлімінің келісім-шартына сәйкес жеке кәсіпкер «Қамқор- Тұтыну» ЖШС Жандаулетова Гүлшатқа міндеттелінсін, бұйрықпен таныстырылсын.
4. Тегін тамаққа тізімге алынған білім алушылардың сынып жетекшілеріне оқушыларының толық баруын қамтамасыз ету тапсырылсын.
5. Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрінің 2020 жылғы 8 маусым айындағы №235 бұйрығына сәйкес жұмыс жасау және осы бұйрықтың орындалуын мектеп аяжаны Б.Елеулиева және әлеуметтік педагог М.Сермағамбетовке жүктелсін.
6. Осы бұйрықтың орындалуына жалпы бақылау жасауды өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры:



Б.Жұбаназаров

**« А. Мұстафиев атындағы № 227 негізгі мектебі» КММ-нің 2023-2024 оқу жылындағы асханасының мониторингін жасау мақсатында асхана жұмысына қойылатын талаптарды тексеру .**

**Тексеруге қатысқан комиссия құрамы. Мектеп директорының 31.08.2023 ж. №03 бұйрығымен бекітілген**

**Комиссия құрамы:**

1.Б. Жұбаназаров – мектеп директоры (комиссия төрағасы)

**Мүшелері:**

1.Н.Бөкешов – мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары (мүшесі)

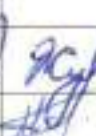
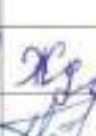
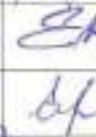
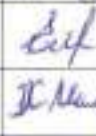
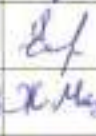
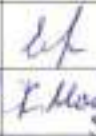
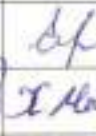
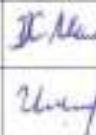
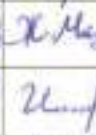
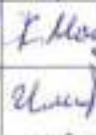
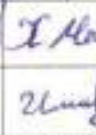
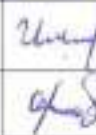
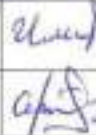
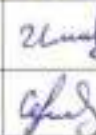
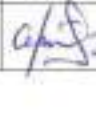
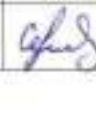
2.Ә.Елмағамбетов – қамқоршылық кеңес төрағасы (мүшесі)

3.Ж.Молдашева – ата-аналар комитетінің төрайымы (мүшесі)

4.Б.Елеулейева – мектеп аяжаны

6.М.Сермағамбетов – мектеп әлеуметтік педагог (мүшесі)

7.А.Иманбаева – сынып жетекшісі (мүшесі)

| р/с                  | Ай аттары, күні                                                           | Қыркүйек                                                                             |                                                                                       | Қазан                                                                                 |                                                                                       |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                                                           | 11                                                                                   | 29                                                                                    | 02                                                                                    | 23                                                                                    |
| 1                    | Асхана жұмысына қойылатын талаптар                                        | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 2                    | Тамақты дайындау дәрежесі                                                 | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 3                    | Ыдыс-аяқтың сапасы                                                        | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 4                    | Аспазшының жеке басы гигиеналық тазалығы                                  | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 5                    | Аспазшының санитарлық талаптарға сай болуы дайын тамақтың сапасын бақылау | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 6                    | Қоймалардың тазалығын карау                                               | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| <b>Зерделеу тобы</b> |                                                                           |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
| 1                    | Б. Жұбаназаров – мектеп директоры (төраға)                                |  |  |  |  |
| 2                    | Н.Бөкешов – ДТЖО ( мүшесі)                                                |  |  |  |  |
| 3                    | Ә.Елмағамбетов – қамқоршылық төрағасы (мүшесі)                            |  |  |  |  |
| 4                    | Б. Елеулиева – мектеп аяжаны (мүшесі)                                     |  |  |  |  |
| 5                    | Ж.Молдашева – ата ана комитетінің төрайымы (мүшесі)                       |  |  |  |  |
| 6                    | А.Иманбаева – сынып жетекшісі (мүшесі)                                    |  |  |  |  |
| 7                    | М.Сермағамбетов – әлеуметтік педагог (мүшесі)                             |  |  |  |  |



# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 11.09.2023

№ 01

Білім беру ұйымы А.Мұстафаев атындағы №227 негізгі мектебі ЖНМ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Б.Жұбаназаров Комиссия төрағасы

Н.Бөкешов Комиссия төрағасы орынбасары

Комиссия мүшелері:

Ж.Молдашелева Ата-аналар комитетінің төрайымы

Б.Елеулиева Медбике

А.Иманбасова Сынып жетекші

Ө.Елмағамбетов Қамқоршылық кеңес төрағасы

Хатшы:

М.Сермағамбетов Әлеуметтік педагог

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)                                               |               | +             |                 |         |

**Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуын,  
асхана жұмысын тексеру нәтижесі туралы.  
АНЫҚТАМА**

11.09.2023 жыл

**Бракераждық комиссия құрамы:**

**Комиссия төрағасы:**

Мектеп директоры: Б.Жұбаназаров

Төраға орынбасары, ДТДКО: Н.Бөкешова

**Комиссия мүшелері:**

1. Мектеп медбикесі: Б.Елеулиева

2. Сынып жетекші: Иманбаева А.

3. Ата-аналар комитетінің мүшесі: Ж.Молдашева

4. Қамқоршылық кеңес төрағасы: Ә.Елмағамбетов

5. Хатшы: М.Сермағамбетов

Біз жоғарыда аталған комиссия мүшелері Қыркүйек айының 11 жұлдызында мектеп асханасы жұмысына тексеру жүргіздік.

**Тексеру барысында анықталғаны:**

Жалпы мектепте 32 бала тамақтанады. Оқушылар бір ауысымда ыстық тамақпен қамтылады. Тамақтану кезінде оқушылар арасында кезекшілік ұйымдастырылған.

Асхана қалыптастырылған ғимаратта орналасқан. Асханада ас әзірлейтін, тамақтанатын, азық-түлік сақтайтын бөлмелері бар. Ас дайындауға қажетті жабдықтармен толық қамтылған.

Асхана жұмысын кәсіпкер Г.Жандәулетова жүргізуде. Аспазшы Ж.Сиетованың арнайы білімі бар. Атаған қызметкердің уақытылы медициналық тексерістен өтіп, 2023-2024 жылға жұмысқа рұқсаттамалары бар.

Асханада бір кезеңде (15 минуттық үзілісте) 32 оқушы тамақтанады. Оқушылардың әлеуметтік арақашықтығы сақталған.

Асханада «Ас мәзірі» стендысы ілінген.

Асхананың тазалығы санитарлық-гигиеналық талаптарға сай.

**Тексеру күніндегі ас мәзірі:**

1 – Балзын көкөніс салаты

2 - Пісірілген тауық отварная курица

3- Томатпен дайындалған соус

4- Гарнир бытырап піскен қарақұмық

5-Шырын

6-Повидло

7-Қара бидай наны

Ыстық тамақ ас мәзіріне сәйкес жасалынған. Медбике ас мәзірін үнемі тексеріп тұрады. Дайындалған ас мәзірінен күнделікті алынған сынамасы (проба) тоңазытқышқа сақталған.

**Қорытынды:** Мектеп оқушыларының ыстық тамақпен қамтылуы және асхана жұмысы қанағаттанарлық.

# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 28.09.2023

№ 02

Білім беру ұйымы «А.Мұсағаров атындағы №227 негізгі мектебі» КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

Б.Жұбаназаров Комиссия төрағасы

Н.Бекешов Комиссия төрағасы орынбасары

**Комиссия мүшелері:**

Ж.Молдашева Ата-аналар комитетінің төрайымы

Б.Елеулиева Медбике

А.Иманбаева Сынып жетекші

Ө.Елмағамбетов Қамқоршылық кеңес төрағасы

**Хатшы:**

М.Сермағамбетов Әлсуметтік педагог

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)                                               |               | +             |                 |         |



**Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуын,  
асхана жұмысын тексеру нәтижесі туралы.  
АНЫҚТАМА**

29.09.2023 жыл

**Бракераждық комиссия құрамы:**

**Комиссия төрағасы:**

Мектеп директоры: Б.Жұбаназаров

Төраға орынбасары, ДТДКО: Н.Бөкешов

**Комиссия мүшелері:**

1. Мектеп медбикесі: Б.Елеулиева

2. Сынып жетекшісі: Иманбаева А.

3. Ата-аналар комитетінің мүшесі: Ж.Молдашева

4. Қамқоршылық кеңес төрағасы: Ә.Елмағамбетов

5. Хатшы: М.Сермағамбетов

Біз жоғарыда аталған комиссия мүшелері Қыркүйек айының 29 жұлдызында мектеп асханасы жұмысына тексеру жүргіздік.

**Тексеру барысында анықталғаны:**

Жалпы мектепте 32 бала тамақтанады. Оқушылар бір ауысымда ыстық тамақпен қамтылады. Тамақтану кезінде оқушылар арасында кезекшілік ұйымдастырылған.

Асхана қалыптастырылған ғимаратта орналасқан. Асханада ас әзірлейтін, тамақтанатын, азық-түлік сақтайтын бөлмелері бар. Ас дайындауға қажетті жабдықтармен толық қамтылған.

Асхана жұмысын кәсіпкер Г.Жандәулетова жүргізуде. Аспазшы Ж.Сиетованың арнайы білімі бар. Аталған қызметкердің уақытылы медициналық тексерістен өтіп, 2023-2024 жылға жұмысқа рұқсаттамалары бар.

Асханада бір кезеңде (15 минуттық үзілісте) 32 оқушы тамақтанады. Оқушылардың әлеуметтік арақашықтығы сақталған.

Асханада «Ас мәзірі» стендысы ілінген.

Асхананың тазалығы санитарлық-гигиеналық талаптарға сай.

**Тексеру күніндегі ас мәзірі:**

1-Гүлш

2-Гарнир асыл 5ан макарон

3-Шай лимонмен

4-Ара балы

5-Қара бидай наны

Ыстық тамақ ас мәзіріне сәйкес жасалынған. Медбике ас мәзірін үнемі тексеріп тұрады. Дайындалған ас мәзірінен күнделікті алынған сынамасы (проба) тоңазытқышқа сақталған.

**Қорытынды:** Мектеп оқушыларының ыстық тамақпен қамтылуы және асхана жұмысы қанағаттанарлық.

# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 02.10.2023

№ 03

Білім беру ұйымы А.Мұсағалиев атындағы КЗДЗ көгі, згі мектебі К.М.М.

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Б.Жұбаназаров Комиссия төрағасы

Н.Бөкешов Комиссия төрағасы орынбасары

Комиссия мүшелері:

Ж.Молдашева Ата-аналар комитетінің төрайымы

Б.Елеулисева Медбике

А.Иманбасва Сынып жетекші

Ө.Елмағамбетов Қамқоршылық кеңес төрағасы

Хатшы:

М.Сермағамбетов Әлеуметтік педагог

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)                                               |               | +             |                 |         |

**Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуын,  
асхана жұмысын тексеру нәтижесі туралы.  
АНЫҚТАМА**

02.10.2023 жыл

**Бракераждық комиссия құрамы:**

**Комиссия төрағасы:**

Мектеп директоры: Б.Жұбаназаров

Төраға орынбасары, ДТДКО: Н.Бөкешов

**Комиссия мүшелері:**

1. Мектеп медбикесі: Б.Елеулиева

2. Сынып жетекші: Иманбаева А

3. Ата-аналар комитетінің мүшесі: Ж.Молдашева

4. Қамқоршылық кеңес төрағасы: Ә.Елмағамбетов

5. Хатшы: М.Сермағамбетов

Біз жоғарыда аталған комиссия мүшелері Қазан айының 02 жұлдызында мектеп асханасы жұмысына тексеру жүргіздік.

**Тексеру барысында анықталғаны:**

Жалпы мектепте 32 база тамақтанады. Оқушылар бір ауысымда ыстық тамақпен қамтылады. Тамақтану кезінде оқушылар арасында кезекшілік ұйымдастырылған.

Асхана қалыптастырылған ғимаратта орналасқан. Асханада ас әзірлейтін, тамақтанатын, азық-түлік сақтайтын бөлмелері бар. Ас дайындауға қажетті жабдықтармен толық қамтылған.

Асхана жұмысын кәсіпкер Г.Жандәулетова жүргізуде. Аспазшы Ж.Сиетованың арнайы білімі бар. Аталған қызметкердің уақытылы медициналық тексерістен өтіп, 2023-2024 жылға жұмысқа рұқсаттамалары бар.

Асханада бір кезеңде (15 минуттық үзілісте) 32 оқушы тамақтанады. Оқушылардың әлеуметтік арақатынастығы сақталған.

Асханада «Ас мәзірі» стендысы ілінген.

Асхананың тазалығы санитарлық-гигиеналық талаптарға сай.

**Тексеру күніндегі ас мәзірі:**

1 – Сәбізбен алма салаты

2 - Тауық етімен пагау

3- Шырын

4- Печенье

5-Қара бидай наны

Ыстық тамақ ас мәзіріне сәйкес жасалынған. Медбике ас мәзірін үнемі тексеріп тұрады. Дайындалған ас мәзірінен күнделікті алынған сынамасы (проба) тоңазытқышқа сақталған.

**Қорытынды:** Мектеп оқушыларының ыстық тамақпен қамтылуы және асхана жұмысы қанағаттанарлық.



# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 23.10.2023.

№ 04

Білім беру ұйымы «А. Мұстафаев атындағы Назарбаев мектебі» К.М.Н.  
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

Б.Жұбаназаров Комиссия төрағасы

Н.Бөкешов Комиссия төрағасы орынбасары

**Комиссия мүшелері:**

Ж.Молдашева Ата-аналар комитетінің төрайымы

Б.Елеулиева Медбике

А.Иманбаева Сынып жетекші

Ә.Елмағамбетов Қамқоршылық кеңес төрағасы

**Хатшы:**

М.Сермағамбетов Өлеуметтік педагог

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)                                               |               | +             |                 |         |

**Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуын,  
асхана жұмысын тексеру нәтижесі туралы.  
АНЫҚТАМА**

23.10.2023 жыл

**Бракераждық комиссия құрамы:**

**Комиссия төрағасы:**

Мектеп директоры: Б.Жубаназаров

Төраға орынбасары, ДТДЖО: Н.Бөкешов

**Комиссия мүшелері:**

1. Мектеп медбикесі: Б.Елеулиева

2. Сынып жетекші: Иманбаева.А

3. Ата-аназәр комитетінің мүшесі: Ж.Молдашева

4. Қамқоршылық кеңес төрағасы: Ә.Елмағамбетов

5. Хатшы: М.Сермағамбетов

Біз жоғарыда аталған комиссия мүшелері Қазан айының 23 жұлдызында мектеп асханасы жұмысына тексеру жүргіздік.

Тексеру барысында басшылыққа алынған критерийлер:

Тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, өнімдердің және дайын тағамдардың сақату мерзімдеріне, мектеп асханасының талапқа сай жұмыс жүргізуі.

**Тегін ыстық тамақты ұйымдастыруы және тексеру қорытындысы бойынша:**

Жалпы мектепте 32 бала тамақтанады. Оқушылар бір ауысымда ыстық тамақпен қамтылады. Тамақтану кезінде оқушылар арасында кезекшілік ұйымдастырылған.

Асхана қалыптастырылған ғимаратта орналасқан. Асханада ас әзірлейтін, тамақтанатын, азық-түлік сақтайтын бөлмелері бар. Ас дайындауға қажетті жабдықтармен толық қамтылған.

Асхана жұмысын кәсіпкер Г.Жандәулетова жүргізуде. Аспазшы Ж.Сиетованың арнайы білімі бар. Аталған қызметкердің уақытылы медициналық тексерістен өтіп, 2023 жылға жұмысқа рұқсаттамалары бар.

Асханада бір кезеңде (10 минуттық үзілісте) 32 оқушы тамақтанады. Оқушылардың әлеуметтік арақашықтығы сақталған.

Асханада «Ас мәзірі» стендысы ілінген.

Асхананың тазалығы санитарлық-гигиеналық талаптарға сай.

**Тексеру күніндегі ас мәзірі:**

1 - Аққауданды қырыққабат салаты

2 - Пісірілген тауық/отварная курица

3- Томатпен дайындалған соус

4- Гарнир бытырап пісікен қарақұмық

5- Шырын

6- Повидло

7- Қара бидай наны

8- Бидай наны

**Ыстық тамақ ас мәзіріне сәйкес жасалынған. Медбике ас мәзірін үнемі тексеріп тұрады. Дайындалған ас мәзірінен күнделікті алынған сынамасы (проба) тоңазытқышқа сақталған.**

**Қорытынды:** Мектеп оқушыларының ыстық тамақпен қамтылуы және асхана жұмысы қанағаттанарлық деңгейде бағаланды.



**«А. Мұстафаев атындағы № 227 негізгі мектебі» КММ-нің 2023-2024 оқу жылындағы асханасының мониторингін жасау мақсатында асхана жұмысына қойылатын талаптарды тексеру.**

**Тексеруге қатысқан комиссия құрамы. Мектеп директорының 31.08.2023 ж. №03 бұйрығымен бекітілген**

**Комиссия құрамы:**

1.Б. Жұбаназаров – мектеп директоры (комиссия төрағасы)

**Мүшелері:**

1.Н.Бөкешов – мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары (мүшесі)

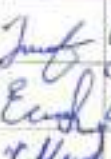
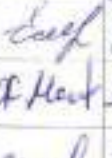
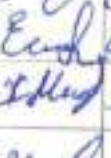
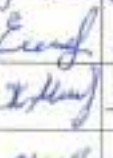
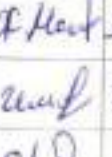
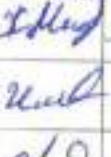
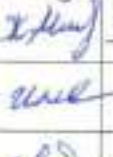
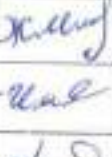
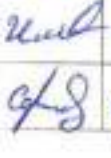
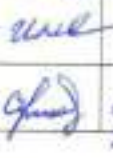
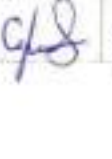
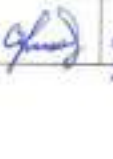
2.Ө.Елмағамбетов – қамқоршылық кеңес төрағасы (мүшесі)

3.Ж.Молдашева – ата-аналар комитетінің төрайымы (мүшесі)

4.Б.Елеуліева – мектеп аяжаны

6.М.Сермағамбетов – мектеп әлеуметтік педагог (мүшесі)

7.А.Иманбаева – сынып жетекшісі (мүшесі)

| p/c                  | Ай аттары, күні                                                           | Қараша                                                                                |                                                                                       | Желтоқсан                                                                             |                                                                                       |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                                                           | 10                                                                                    | 24                                                                                    | 04                                                                                    | 22                                                                                    |
| 1                    | Асхана жұмысына қойылатын талаптар                                        | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 2                    | Тамақты дайындау дәрежесі                                                 | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 3                    | Ыдыс-аяқтың сапасы                                                        | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 4                    | Аспазшының жеке басы гигиеналық тазалығы                                  | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 5                    | Аспазшының санитарлық талаптарға сай болуы лайын тамақтың сапасын бақылау | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 6                    | Қоймалардың тазалығын қарау                                               | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| <b>Зерделеу тобы</b> |                                                                           |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
| 1                    | Б. Жұбаназаров – мектеп директоры (төраға)                                |  |  |  |  |
| 2                    | Н.Бөкешов – ДТЖО (мүшесі)                                                 |  |  |  |  |
| 3                    | Ө.Елмағамбетов – қамқоршылық төрағасы (мүшесі)                            |  |  |  |  |
| 4                    | Б. Елеуліева – мектеп аяжаны (мүшесі)                                     |  |  |  |  |
| 5                    | Ж.Молдашева – ата-ана комитетінің төрайымы (мүшесі)                       |  |  |  |  |
| 6                    | А.Иманбаева – сынып жетекшісі (мүшесі)                                    |  |  |  |  |
| 7                    | М.Сермағамбетов – әлеуметтік педагог (мүшесі)                             |  |  |  |  |



## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 10.11.2023

№ 05

Білім беру ұйымы «А.Нұсрәтұлы атындағы №227 кезекші мектеп» К.П.Н.  
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) \_\_\_\_\_

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

Б.Жұбаназаров Комиссия төрағасы  
Н.Бөкешов Комиссия төрағасы орынбасары

**Комиссия мүшелері:**

Ж.Молдашева Ата-аналар комитетінің төрайымы  
Б.Елеулиева Медбике  
А.Иманбасва Сынып жетекші  
Ә.Елмәғамбетов Қамқоршылық кеңес төрағасы

**Хатшы:**

М.Сермағамбетов Әлеуметтік педагог

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)                                               |               | +             |                 |         |

**Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуын,  
асхана жұмысын тексеру нәтижесі туралы.  
АНЫҚТАМА**

10.11.2023 жыл

**Бракераждық комиссия құрамы:**

**Комиссия төрағасы:**

Мектеп директоры: Б.Жұбаназаров

Төраға орынбасары: ДТДКО: Н.Бөкешов

**Комиссия мүшелері:**

1. Мектеп меодикесі: Б.Елеулиева

2. Сынып жетекші: Иманбаева А

3. Ата-аналар комитетінің мүшесі: Ж.Молдашева

4. Қамқоршылық кеңес төрағасы: Ә.Елмағамбетов

5. Хатшы: М.Сермағамбетов

Біз жоғарыда аталған комиссия мүшелері қараша айының 10 жұлдызында мектеп асханасы жұмысына тексеру жүргіздік.

Тексеру барысында басшылыққа алынған критерийлер:

Тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, өнімдердің және дайын тағамдардың сақату мерзімдеріне, мектеп асханасының тазалыққа сай жұмыс жүргізуі.

**Тексеру барысында анықталғаны:**

Жалпы мектепте 32 бала тамақтанады. Оқушылар бір ауысымда ыстық тамақпен қамтылады. Тамақтану кезінде оқушылар арасында кезекшілік ұйымдастырылған.

Асхана қалыптастырылған ғимаратта орналасқан. Асханада ас әзірлейтін, тамақтанатын, азық-түлік сақтайтын бөлмелері бар. Ас дайындауға қажетті жабдықтармен толық қамтылған.

Асхана жұмысын кәсіпкер Г.Жандәулетова жүргізуде. Аспазшы Ж.Сиетованың арнайы білімі бар. Аталған қызметкердің уақытылы медициналық тексерістен өтіп, 2023 жылға жұмысқа рұқсаттамалары бар.

Асханада бір кезеңде (15 минуттық үзілісте) 32 оқушы тамақтанады. Оқушылардың әлеуметтік арақатынастығы сақталған.

Асханада «Ас мәзірі» стендысы ілінген.

Асхананың тазалығы санитарлық-гигиеналық талаптарға сай.

**Тексеру күніндегі ас мәзірі:**

1 - Ет тефтеле

2 - Соус

3- Гарнир картоп езбесі

4- Сүтті какао

5- Повидло

6- Алма

7- Қара бидай наны

**Ыстық тамақ** ас мәзіріне сәйкес жасалынған. Меодике ас мәзірін үнемі тексеріп тұрады. Дайындалған ас мәзірінен күнделікті алынған сынамасы (проба) тоңазытқышқа сақталған.

**Қорытынды:** Мектеп оқушыларының ыстық тамақпен қамтылуы және асхана жұмысы қанағаттанарлық.



## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 24.11.2023

№ 06

Білім беру ұйымы А.Иманбаева атындағы №227 жалпы білім беретін ҚММ  
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

Б.Жұбаназаров Комиссия төрағасы  
 Н.Бөкешов Комиссия төрағасы орынбасары

**Комиссия мүшелері:**

Ж.Молдашева Ата-аналар комитетінің төрайымы  
 Б.Елеулиева Медбике  
 А.Иманбаева Сынып жетекші  
 Ө.Елмағамбетов Қамқоршылық кеңес төрағасы

**Хатшы:**

М.Сермағамбетов Өлеуметтік педагог

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)                                               |               | +             |                 |         |

**Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуын,  
асхана жұмысын тексеру нәтижесі туралы.  
АНЫҚТАМА**

24.11.2023 жыл

**Бракераждық комиссия құрамы:**

**Комиссия төрағасы:**

Мектеп директоры: Б.Жубаназаров

Төраға орынбасары, ДТЖО: Н.Бөкешов

**Комиссия мүшелері:**

1. Мектеп медбикесі: Б.Елеулиева

2. Сынып жетекшісі: Иманбаева.А

3. Ата-аналар комитетінің мүшесі: Ж.Молдашева

4. Қамқоршылық кеңес төрағасы: Ә.Елмағамбетов

5. Хатшы: М.Сермағамбетов

Біз жоғарыда аталған комиссия мүшелері қараша айының 24 жұлдызында мектеп асханасы жұмысына тексеру жүргіздік.

Тексеру барысында басшылыққа алынған критерийлер:

Тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, өнімдердің және дайын тағамдардың сақату мерзімдеріне, мектеп асханасының тазалыққа сай жұмыс жүргізуі.

**Тексеру барысында анықталғаны:**

Жалпы мектепте 32 бала тамақтанады. Оқушылар бір ауысымда ыстық тамақпен қамтылады. Тамақтану кезінде оқушылар арасында кезекшілік ұйымдастырылған.

Асханада бір кезеңде (15 минуттық үзілісте) 32 оқушы тамақтанып жатыр.

Асхана қол жуатын орын, қол кептіргіш бар. Оқушылардың әлеуметтік арақатынастығы сақталған.

Асхана іші заманға сай безендірілген.

Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, ыдыс-аяқтардың тазалығы, азық-түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай.

Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде.

Аспазшылардың сырт киімдері санитарлық-гигиеналық талапқа сай.

**Тексеру күніндегі ас мәзірі:**

1 - Балғын көкөніс салаты

2 - Ет тефтелі

3 - Соус

4 - Гарнир асылған макарон

5 - Сүтті какао

6 - Алма

7 - Бидай наны

**Ыстық тамақ** ас мәзіріне сәйкес жасалынған. Медбике ас мәзірін үнемі тексеріп тұрады. Дайындалған ас мәзірінен күнделікті алынған сынамасы (проба) тоңазытқышқа сақталған.

**Қорытынды:** Мектеп оқушыларының ыстық тамақпен қамтылуы және асхана жұмысы қанағаттанарлық.



# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 04.12.2023

№ 07

Білім беру ұйымы А.Мұстафаев атындағы №227 негізгі мәжіліс КММ.  
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Б.Жұбаназаров Комиссия төрағасы  
Н.Бөкешов Комиссия төрағасы орынбасары

Комиссия мүшелері:

Ж.Молдашева Ата-аналар комитетінің төрайымы  
Б.Елеулиева Медбике  
А.Иманбаева Сынып жетекші  
Ө.Елмағамбетов Қамқоршылық кеңес төрағасы

Хатшы:

М.Сермағамбетов Әлеуметтік педагог

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                                                                                  |               | +             |                 |         |
| Бакылаудағы тағамның болуы                                                                            |               | +             |                 |         |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті                                                          |               | +             |                 |         |
| Технологиялық картаға сәйкестігі                                                                      |               | +             |                 |         |
| 10 порцияны бакылап өлшеу                                                                             |               | +             |                 |         |
| 1 тағамды үлестіру желісі (мармит)                                                                    |               | +             |                 |         |
| 2 тағамды үлестіру желісі (мармит)                                                                    |               | +             |                 |         |
| 3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)                           |               | +             |                 |         |

**Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуын,  
асхана жұмысын тексеру нәтижесі туралы.  
АНЫҚТАМА**

04.12.2023 жыл

**Бракераждық комиссия құрамы:**

**Комиссия төрағасы:**

Мектеп директоры: Б.Жубаназаров

Төраға орынбасары, ДТЖО: Н.Боқешов

**Комиссия мүшелері:**

1. Мектеп медбикесі: Б.Елеулиева

2. Сынып жетекші: А.Иманбаева

3. Ата-аналар комитетінің мүшесі: Ж.Молдашева

4. Қамқоршылық кеңес төрағасы: Ә.Елмағамбетов

5. Хатшы: М.Сермағамбетов

Біз жоғарыда аталған комиссия мүшелері желтоқсан айының 04 жұлдызында мектеп асханасы жұмысына тексеру жүргіздік.

**Тексеру барысында анықталғаны:**

Жалпы мектепте 32 бала тамақтанады. Оқушылар бір ауысымда ыстық тамақпен қамтылады. Тамақтану кезінде оқушылар арасында кезекшілік ұйымдастырылған.

Асханада бір кезеңде (15 минуттық үзілісте) 32 оқушы тамақтанып жатыр.

Асхана қол жуатын орын, қол кептіргіш бар. Оқушылардың әлеуметтік арақашықтығы сақталған.

Асхана іші заманға сай безендірілген.

Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, ыдыс-аяқтардың тазалығы, азық-түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай.

Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде.

Аспазшылардың сырт киімдері санитарлық-гигиеналық талапқа сай.

**Тексеру күніндегі ас мәзірі:**

1 - Сәбізбен алма салаты

2 - Тауық етімен палау

3 - Шырын

4 - Печенье

5 - Қара бидай наны немесе ақ нан

**Ыстық тамақ** ас мәзіріне сәйкес жасалынған. Медбике ас мәзірін үнемі тексеріп тұрады. Дайындалған ас мәзірінен күнделікті алынған сынамасы (проба) тоңазытқышқа сақталған.

**Қорытынды:** Мектеп оқушыларының ыстық тамақпен қамтылуы және асхана жұмысы қанағаттанарлық.

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 22.11.2023

№ 08

Білім беру ұйымы А.Мұстафин атындағы АЗСЗ жеткізгісі ЖШС  
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) \_\_\_\_\_

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

Б.Жұбаназаров Комиссия төрағасы

Н.Бөкешов Комиссия төрағасы орынбасары

**Комиссия мүшелері:**

Ж.Молдашева Ата-аналар комитетінің төрайымы

Б.Елеулиева Медбике

А.Иманбасва Сынып жетекші

Ө.Елмағамбетов Қамқоршылық кеңес төрағасы

**Хатшы:**

М.Сермағамбетов Әлеуметтік педагог

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

| 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)                           |               | +             |                 |         |



**Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуын,  
асхана жұмысын тексеру нәтижесі туралы.  
АНЫҚТАМА**

22.12.2023 жыл

Брагерлік комиссия құрамы:

Комиссия тарапы:

Мектеп директоры: Б.Жұбанқаров

Тәрбие ұйымбасары ДТЖО: Н.Бекенов

Комиссия мүшелері:

1. Мектеп медбикесі: Б.Елеусева

2. Сырттан жеткені: А.Иманбаева

3. Тәрбие ұйымбасарының мүшесі: Ж.Моланшова

4. Қосарланғыс кеңесшісі: Ә.Елмәлібетов

5. Тәрбие: М.Сермағалибетов

Біз жұмыста аталған комиссия мүшелері желтоқсан айының 22 жұлдызында мектеп асханасын жұмысын тексеру жүргізді.

**Тексеру барысында анықталғаны:**

Асхана мектептің 32 бала тамақханасы. Оқушылар бір ауысымда ыстық тамақпен қамтылады. Тамақтану кезінде оқушылар арасында келесілік ұйымдастырылған. Асханада бір кезеңде (15 минуттық үзілісте) 32 оқушы тамақтана отырып жатыр. Асхана қат жүйелі арыс, қат келтіріліс бар. Оқушылардың әлеуметтік іріктелуі сақталған.

Асхана ірік жүйелі сәй белгіленген.

Мектеп асханасында санитарлық жағдайы, асханада жатып отырып, өмірлік-ақпараттық сапасы, асхана-мүліктерінің сақталуы мен тұтыну мерзімі таланға сәй.

Асханада мәзір бағамында дайын ас келесілік тамақ әзірлеуге асханадағы дұрыс сақталуы мен дайын ас шығымы өз белгісінде.

Асханадағы сырт киілері санитарлық-гигиеналық таланға сәй.

**Тексеру нәтижесі де мәзірі:**

1. Балалар асханасы сақталуы

2. Балалар асханасы

3. Асхана

4. Тәртіп асханада сақталуы

5. Сырт киілері

6 - Асхана

7 - Асхана бағамының белгісі асхана

Комиссия асхана жұмысын жан-жақты тексеріп, төмендегідей нәтиже келді.

**Шешім:**

Тамақ өнімдерінің сапасы, тағамдардың дайындалу технологиясы таланға сәй. Балалардың ыстық тамақпен қамтылуы және асхана жұмысы қанағаттанарлық.

**« А. Мұстафаев атындағы № 227 негізгі мектебі» КММ-нің 2024 оқу жылындағы асханасының мониторингін жасау мақсатында асхана жұмысына қойылатын талаптарды тексеру .**

**Тексеруге қатысқан комиссия құрамы. Мектеп директорының 31.08.2023 ж. №03 бұйрығымен бекітілген**

**Комиссия құрамы:**

1.Б. Жұбаназаров – мектеп директоры (комиссия төрағасы)

**Мүшелері:**

1.Н.Бөкешов – мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары (мүшесі)

2.Ә.Елмағамбетов – қамқоршылық кеңес төрағасы (мүшесі)

3.Ж.Молдашева – ата-аналар комитетінің төрайымы (мүшесі)

4.Б.Елеулейева – мектеп аяжаны

6.М.Сермағамбетов – мектеп әлеуметтік педагог (мүшесі)

7.А.Иманбаева – сынып жетекшісі (мүшесі)

| р/с                  | Ай аттары, күні                                                           | Қаңтар                                                                               |                                                                                       | Ақпан                                                                                 |                                                                                       |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                                                           | 08                                                                                   | 22                                                                                    | 05                                                                                    | 23                                                                                    |
| 1                    | Асхана жұмысына қойылатын талаптар                                        | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 2                    | Тамақты дайындау дәрежесі                                                 | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 3                    | Ыдыс-аяқтың сапасы                                                        | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 4                    | Аспазшының жеке басы гигиеналық тазалығы                                  | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 5                    | Аспазшының санитарлық талаптарға сай болуы дайын тамақтың сапасын бақылау | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| 6                    | Қоймалардың тазалығын карау                                               | +                                                                                    | +                                                                                     | +                                                                                     | +                                                                                     |
| <b>Зерделеу тобы</b> |                                                                           |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
| 1                    | Б. Жұбаназаров – мектеп директоры (төраға)                                |  |  |  |  |
| 2                    | Н.Бөкешов – ДТЖО ( мүшесі)                                                |  |  |  |  |
| 3                    | Ә.Елмағамбетов – қамқоршылық төрағасы (мүшесі)                            |  |  |  |  |
| 4                    | Б. Елеулиева – мектеп аяжаны (мүшесі)                                     |  |  |  |  |
| 5                    | Ж.Молдашева – ата ана комитетінің төрайымы (мүшесі)                       |  |  |  |  |
| 6                    | А.Иманбаева – сынып жетекшісі (мүшесі)                                    |  |  |  |  |
| 7                    | М.Сермағамбетов – әлеуметтік педагог (мүшесі)                             |  |  |  |  |