

ТАМАҚТАНУ САПАСЫНА МОНИТОРИНГ ЖҮРГІЗІЛДІ

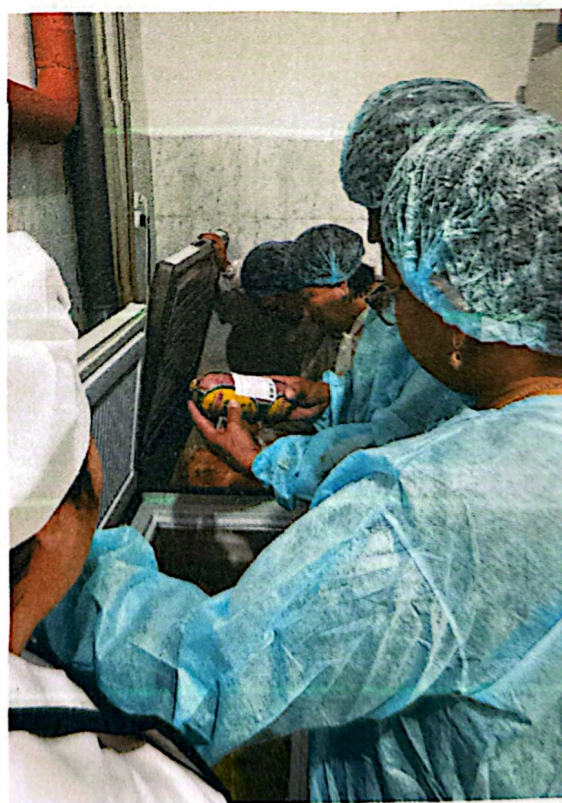
«Жалпы білім беретін Бесікті орта мектеп –интернат» КММ-де 2025 жылы 26 қыркүйек күні мектеп асханасына бракераждық комиссия құрамы тамақтану сапасына мониторинг жүргізді.

Тексеру барысында анықталғаны:

Асханадағы азық түліктердің сапасын, ас мәзірінің дұрыс әзірленуі, сақталуы, ас мәзірінің дәмдік сапасы қадағаланды. Ыстық тамақтың сапасының талапқа сай болуы күнделікті тексеріліп, қадағалануда.

- Асхана іші, аспаздардың киім үлгісі санитарлық талаптарға сай, уақытылы медициналық тексерістен өткен;
- Тамақ бекітілген ас мәзірі бойынша дайындалған, тамақтың дайындалуы асхана режиміне сай;
- Тамақ өнімдерінің сапасы, сақталу мерзімі дұрыс;
- Тоназытқыштың тазалығы нормаға сай, әр азық-түлік тоназытқышта өз орындарына қойылған.
- Бастауыш, орта және жоғарғы буын сыныптарының тамақтану мерзімі, асхана кезекшілік кестесі ілінген;
- Оқушылар ауыз сумен қамтылған, қол жуатын орын, қол кептіретін құрылғы жұмыс жасап тұр, құрғақ сүлгі ілініп тұр;
- Ыдыстар жеткілікті, бүтін, таза, әр ыдыс орынды қойылған;
- Арыз, шағым журналы ілініп тұр;
- Тәуліктік сынама алынбаған;





Әлеуметтік педагог: *Карина Г.А* Карина Г.А

**«Жалпы білім беретін Бесікті орта мектеп –интернат» КММ бойынша
тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі бракераж комиссия
отырысының № 1 хаттамасы**

Бесікті орта мектеп -интернаты

Күні: 26.09.2025жыл

Қатысқандар: Бракераж комиссия мүшелері

1.Комиссия төрайымы

мектеп -интернат директоры:

Кушенова Л.О

Комиссия мүшелері:

2.Қамқоршылық кеңес төрағасы:

Аханов Р.Қ

3.Оқу ісі жөніндегі орынбасар:

Кагазғалиева Г.О

4.Ата-аналар комитетінің төрайымы:

Бозшиева З

5.Әлеуметтік педагог :

Карина Г.А

Күн тәртібінде:

**1. Мектеп асханасындағы тамақтың берілу жай -күйі, өнімдердің сақталуы,
оқушылардың сапалы тамақтануы**

Тыңдалды:

Күн тәртібіндегі мәселе бойынша мектеп –интернат директоры Лида Орынбасарқызы сөз алды. 2025-2026 оқу жылы басында бастауыш сынып -134, аз қамтылған №64 қаулы санатына жататын 5-11 сыныптардан 30 оқушы, барлығы -164 оқушыға бір мезгіл тамақтандыру ұйымдастырылған. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу және бракераж комиссия құрылған. Олар мектеп асханасына рейд жүргізді, күнделікті бракераждық комиссия мүшелері тамақ дайындау үрдісін қадағалайды.Медбике Лида Бисекенова тиісті журналдарын тез бұзылатын тамақ өнімдерімен бракераждық журналын, С дәрумендерін тексеру журналын күнделікті жүргізеді. Оқушылардың қатысын, тамақтану кезіндегі әдебін әлеуметтік педагог бақылап отырады. Асханаға мұғалімдерден кезекшілік кестесі ұйымдастырылған. Асхана жұмысы күнделікті бақылауда.

Сөз алды: Әлеуметтік педагог Гулфайруз Аскарқызы. Осы оқу жылында бракераж комиссияның алғашқы тексеру жұмысы жүргізілді. Тамақтанатын оқушылар саны -162. Түске дейін 2 поток, түстен кейін 2 потокпен тамақтанады. Балалардың күнделікті қатысы, тамақтану кезіндегі тәртіптері қадағаланып отыр. Сынып жетекшілер уақытымен оқушыларды өздері алып келеді, алып кетеді. Балалардың тамақтануы, қатысы өте жақсы. Асханада арыз шағым журналы, кезекшілік кестесі, тамақтану кестесі ілініп тұр. Комиссия мүшелері оқушылардың сапалы әрі қауіпсіз тамақтануын ұйымдастырып, үнемі басты назарда ұстауда. Қорытындылай келе оқушыларды тамақтандыру бойынша ұйымдастырылған жұмыс жағдайы жақсы деңгейде.

Сөйледі: Қамқоршылық кеңес төрағасы Аханов Руслан.

Асхана тексеру қорытындысы бойынша тамақтың берілуі, сақталуы, асхана тазалығы талапқа сай. Дегенмен бүгінгі тәуліктік сынама алынбаған. Күнделікті алып

отыру тапсырылады. Асхана бөлмесінің жарында жарылған жерлер бар, реттеу керектігін айтты.

Ұсыныс: Күнделікті тәуліктік сынама алу.

Шешім: Күнделікті тәулікті сынама алынсын. Жауапты аспаз

1. Асхананың санитарлық –эпидемиологиялық талапқа сай жұмыс жасауын үнемі қадағалау комиссия мүшелеріне міндеттелсін.

Комиссия төрайымы
Хатшы



Кушенова Л.О
Карина Г.А

**Бракераждық комиссия мүшелерінің
тексеру жұмыстарының актісі**

Күні 26.09.2025ж

№ 1

Білім беру ұйымы: «Жалпы білім беретін Бесікті орта мектеп –интернат « КММ

Мынадай құрамдағы комиссиялар:

1.Комиссия төрайымы:

Мектеп директоры

Л.О.Кушенова

Комиссия мүшелері:

2.Қамқоршылық кеңес төрағасы:

Р.Қ.Аханов

3.Оқу ісі жөніндегі орынбасар:

Г.О.Кагазғалиева

4. Әлеуметтік педагог

Г.А.Карина

5.Ата –аналар комитет төрайымы:

З.Бозшиева

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)		+		
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		+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		+	
Қол жуатын раковиналардың саны		+	
Сабынның болуы		+	
Кептіргіштердің болуы		+	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	жаз қарғыдан
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 өңдеу 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	✓		✓	Мүлкіктік соңғыла автоматизация қосылған.
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы				
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓	
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓	
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓	
Наан цехы				

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
Пісіру цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓	
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 өндеуге 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	✓			
Сағу 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 органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ 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 тазалау жүргізу 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				

Ахана санитария талаштарга
сай турган аман тур.
Туркий менсиз бармаша туркилик
союда аю аюмаша. Есвертиш.

1. Мектеп директоры
2. Қамқоршылық кеңес төрағасы:
3. Оқу ісі жөніндегі орынбасар:
4. Әлеуметтік педагог
5. Ата –аналар комитет төрайымы:

1. Kennedy
April
October
November
December

Л.О.Кушенова
Р.Қ.Аханов
Г.О.Кагазғалиева
Г.А.Карина
З.Бозшиева

Бас аспазшы: Гусеникова Эльмира Ахмедовна

(Аты-жөні, тегі, қолы)

Мектеп –интернат директоры



Л.О.Кушенова