

Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектеп асханасын тексеру туралы

АКТ

«11» «09» 2024ж

2024 жылдың 11-қыркүйек күні №24 орта мектеп асханасына, санитарлық тазалығын жеке бекітілген заң талаптарының орындалуын бақылау мақсатында комиссия мүшелерінің тексеру жұмыстары жүргізілді. Тексеру барысында күнделікті мәзір жасалып бекітілген, ыстық тамақ ас мәзіріне сәйкес дайындалуда. 1-4 сынып оқушылары түгелдей ыстық тамақпен қамтамасыз етілген. Келген азық-түліктердің сертификаттары бар, уақыты жарамды, тамақ беру, тіркеу журналдары толтырылған. Бір күндік тамақ сынамасы алынған. Оқушылардың бір мезгіл ыстық тамақ ішу кестесі ілінген. Күнделікті кестеге сәйкес берілуді және үлестіру кезіндегі тәртібі туралы ауызша түсіндірмелер берілді. Тамақ ішетін бөлме және ас ішетін бөлме іші сүртілген. Тамақ дайындалатын пеш толық жұмыс жасап тұр. Ыдыс-аяқтар толық жуылған, таза. Ыдыс-аяқ оқушыларға толық жеткілікті. Тоңазытқыш саны 1 (жұмыс жасап тұр). Қол жуғыштар саны-3, қалыпты жұмыс жасап тұр. Бөлмедегі электр жарығы қалыпты деңгейде. Оқушылар отыратын үстелдер, орындықтар жарамды. Қоймада тиісті азық-түліктер өз деңгейінде сақталып тұр. Аспазшылардың бетінде, қолында жалпы денесінде ешқандай жара, ірің тектес ауру белгілері жоқ, азық-түлік сақтау қоймасы таза. Комиссия мүшелері асхана жұмысшыларына сенімді, күнделікті санитарлық-гигиенасын және өзінің жеке басының тазалығын, мемлекеттік заңдылықтарды басшылыққа алып жұмыс жасауын барлығымызға міндетті жұмысымыз деп айтты.

Комиссия төрағасы

К.Кожалепесов

Е.Достанов-мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

М.Жаксыбаева-әлеуметтік педагогы қызметін уақытша атқарушы

М.Тілеукулов-қамқоршылық кеңесінің төрайымы

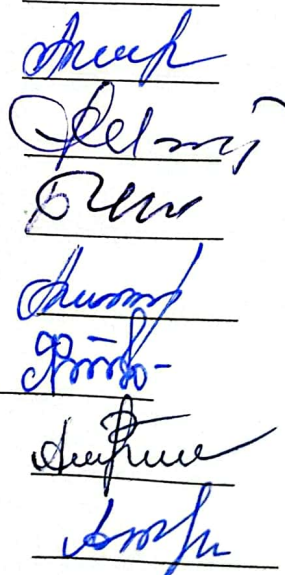
Б.Орынбай-мектеп мейіркеші

Т.Жасыбаев-ата-аналар комитетінің төрағасы

Ф.Садақбай - арнайы маман

А.Амиржаев-Шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары

С.Аяпов ата-аналар комитетінің мүшесі



«Ү. Түктібаев атындағы №24 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі бойынша білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның асханаға тексеру жүргізу қорытындысы.

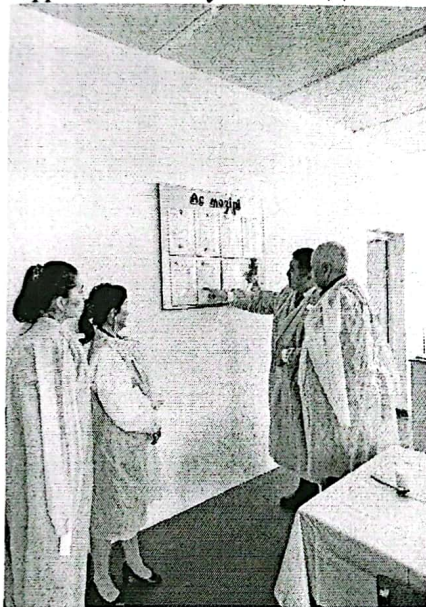
23.09. 2024 жыл

Біздер мектеп директорының 2024 жылғы 5қыркүйектегі бұйрығымен құрылған тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия құрамы:

К.Кожалепесов – мектеп директоры, комиссия төрағасы,

М.Тілеуқұлов- қамқоршылық кеңесі төрағасы, комиссия мүшесі, Г.Ерғазиева - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, комиссия төрағасы орынбасары.

Б. Орынбай –мектеп медбикесі, комиссия мүшесі,Т.Жасыбаев - мектептің ата-аналар комитеті төрағасы, М.Жақсыбаева-элеуметтік педагог,комиссия мүшесі. Ф.Садақбай- мектеп дефектологы,комиссия мүшесі.С.Аяпов-ата-аналар комитеті мүшесі, А. Амиржаев – шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары,комиссия мүшесі болып тамақтану сапасына мониторинг жүргіздік. Шикі заттың жеткілікті қолданылуы, дайын астың оқушыларға таратуға болатындығы мен сапасы туралы бракераж журналы уақытылы толтырылған . бекітілген ас мәзіріне байланысты дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шағымы өз деңгейінде.



Мектеп асханасы талапқа сай жұмыс жасауда. Ас дайындау блогын тексере келе, тамақ пісіретін ыдыстардың іші сырты таза, уақытымен жуылып отыратыны бірден көзге түсті. Шеті сынған жарылған ыдыстар жоқ. Азық –түліктің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай. Тәуліктік сынама алу мен сақтау қамтамасыз етілген . жеткізілген тамақ өнімдері сапасы талапқа сай . Тоңазытқыш технологиялық талапқа сай жабдықтар жарамды.Тексеру нәтижесі төмендегідей болды. Қазіргі таңда 215 оқушы тамақтанып отыр. Орта білім беру ұйымының мед. қызметкерлері күн сайын халықтың санитарлық – эпидиологиялық сауаттылығы саласында нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес бракераж журналына жазу арқылы дайын тағамның сапасына органопептикалық бағалау жүргізіп отырады

Мектеп директоры:



К.Кожалепесов

- тамақтану сапасының мониторингі актісін ресімдей отырып, ас блогының қызметкерлеріне және (немесе) қызметті жеткізушіге алдын ала ескертусіз тамақтану сапасын тексеруді жүзеге асырады.

Тоқсан сайын комиссия жұмысының қорытындысы кейіннен олар білім беру ұйымының педагогикалық кеңесінде қарала және орта білім беру ұйымының интернет-ресурсында орналастырыла отырып, ақпарат түрінде ресімделеді.

Әр жылдың мамыр, қаңтар айларында комиссия қызметінің қорытындысы жалпы ата-аналар жиналысында қаралады.

Бракераждық комиссия:

- негізгі өнімдерді салу кезінде мезгілімен қатысуы;
- тамақ өнімдерінің сапасын, олардың сапасын куәландыратын құжаттардың болуын бақылауды жүзеге асыруы (осы құжаттардың ксерокөшірмелері бракераждық комиссияның төрағасында сақталады);

- тамақтардың шығуын, дайындалған тамақтану көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексеруі;

- дайын тамақты органолептикалық бағалауды (оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырынын және т. б. анықтау) «Дайын өнімнің бракераж журналына» органолептикалық бағалау нәтижелерін енгізе отырып жүргізу әдістемесіне сәйкес жүргізуі, бағалауды комиссия мүшелерінің жеке қолдарымен растауы;

- бракераж жүргізу кезінде «Технологиялық карталарға» сәйкес тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясы мен сапасына қойылатын талаптарды басшылыққа алуы;

- өз функцияларын арнайы берілетін таза киімде (халатта, комбинезонда, бас киімде, аяқ киімде және т. б.) жүзеге асыруы қажет.

Осы жұмыстарды ұйымдастыру мақсатында кімнің қандай ұсынысы бар.

Сөз сөйлегендер:

М.Тілеуқұлов – Қамқоршылық кеңесінің төрағасы, комиссия мүшесі. Қазіргі таңда халық арасында індеттің таралуына байланысты, мектептегі тамақтану жүйесіне баса назар аударуымыз керек. Мемлекеттен қойылатын талаптарды басшылыққа алып, жүйелі жұмыс жоспарын құрып, бірігіп қызмет атқаруымыз, бұл болашақ дені сау ұрпақ үшін қызметіміз болмақ. Мемлекеттік талаптарды орындау баршамызға міндет.

Т.Жасыбаев - Мектеп ата-аналар комитеті төрағасы, комиссия мүшесі. Комиссия адалдық, құзыреттілік, парасаттылық, ашықтық қағидаттарына сәйкес өз құзыретіне жатқызылған функцияларды орындау міндетіміз деп білемін.

К.Кожалепесов – жиналыс төрағасы. Жиналысты қорытындылай келе комиссия мүшелері ұсынымдарды бір ауыздан қолдап.

Жиналыс төмендегідей шешім қабылдады:

1. Мектептің тамақтану сапасына мониторинг жүргізу және тамақтануға қойылатын міндеттерді орындау бракераждық комиссия мүшелеріне міндеттелсін.

Жиналыс төрағасы:

К.Б.Кожалепесов

Жиналыс хатшысы:

М.Жақсыбаева



Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектеп асханасын тексеру туралы

АКТ

«08» «10» 2024ж

2024 жылдың 08-ші қазан күні №24 орта мектеп асханасын санитарлық тазалығын жеке бекітілген заң талаптарының орындалуын бақылау мақсатында комиссия мүшелерінің тексеру жұмыстары жүргізілді. Тексеру барысында күнделікті мәзір жасалып бекітілген, ыстық тамақ ас мәзіріне сәйкес дайындалуда. 1-4 сынып оқушылары түгелдей ыстық тамақпен қамтамасыз етілген. Келген азық-түліктердің сертификаттары бар, уақыты жарамды, тамақ беру, тіркеу журналдары толтырылған. Бір күндік тамақ сынамасы алынған. Оқушылардың бір мезгіл ыстық тамақ ішу кестесі ілінген. Күнделікті кестеге сәйкес берілуді және үлестіру кезіндегі тәртібі туралы ауызша түсіндірмелер берілді. Тамақ ішетін бөлме және ас ішетін бөлме іші сүртілген. Тамақ дайындалатын пеш толық жұмыс жасап тұр. Ыдыс-аяқтар толық жуылған, таза. Ыдыс-аяқ оқушыларға толық жеткілікті. Тоңазытқыш саны 1 (жұмыс жасап тұр). Қол жуғыштар саны-3, қалыпты жұмыс жасап тұр. Бөлмедегі электр жарығы қалыпты деңгейде. Оқушылар отыратын үстелдер, орындықтар жарамды. Қоймада тиісті азық-түліктер өз деңгейінде сақталып тұр. Аспазшылардың бетінде, қолында жалпы денесінде ешқандай жара, ірің тектес ауру белгілері жоқ, азық-түлік сақтау қоймасы таза. Комиссия мүшелері асхана жұмысшыларына сенімді, күнделікті санитарлық-гигиенасын және өзінің жеке басының тазалығын, мемлекеттік заңдылықтарды басшылыққа алып жұмыс жасауын барлығымызға міндетті жұмысымыз деп айтты.



Комиссия төрағасы

К.Б.Кожалепесов

Іргазиева-мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

М.Жаксыбаева-Әлеуметтік педагог

М.Тілеукулов-қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Б.Орынбай-мектеп мейіркеші

Г.Жасыбай-ата-аналар комитетінің төрағасы

Ф.Садақбай- арнайы маман

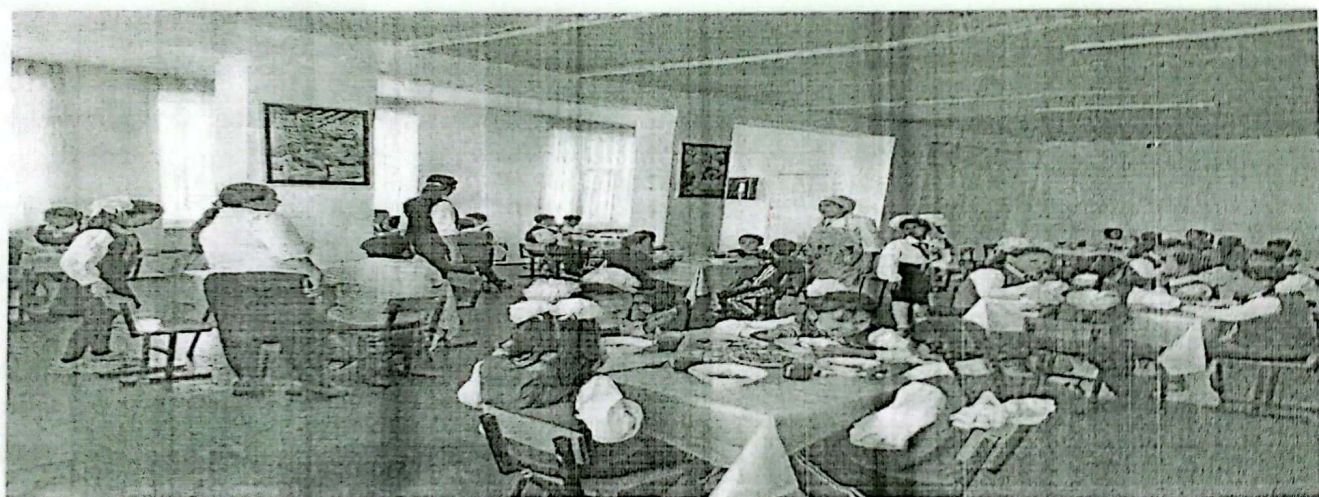
Ә.Әміржаев-Шаруашылық ісі меңгерушісі

Анықтама

Мемлекет баланың қолайлы ортада өсуіне толықтай жағдай жасауда. ♦

Қазан айының 08-і күні, тамақтану сапасын бақылау мақсатында, мектептің осы салаға байланысты құрылған тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия (бракераж комиссиясы) мүшелері мектеп асханасына бақылау жүргізді. ♦ Онда тазалық мәселесі мен тамақтың жарамдылығы т.б. талаптардың орындалуы зерделенді. Ас дайындалатын орындардың тазалығы мен асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасының сақталуын қарады. ♦ Бақылау қорытындысы "қанағаттанарлық" дәрежеде. Комиссия мүшелері бақылап, зерделеу барысында мынадай қорытынды жасады:

- тамақ түрлерінің арнайы мәзірге сәйкес уақытылы өзгертіліп отыратындығы және дайындалу технологиясы талапқа сәйкес;
- асхана тазалығы талапқа сәйкес;
- азық-түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімінің жарамдылығы туралы сертификаттары бар;
- бекітілген мәзірден дайындалатын астың көлемі мен шығымының өз деңгейінде екендігі белгілі болды.



Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 15.10.2024

№3

Білім беру ұйымы: Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Б.Панова

Мынадай құрамдағы комиссия: К.Кожалепесов, М.Жаксыбаева, Г.Ергазиева, Б.Орынбай, Т.Жасыбаев, С.Аяпов, М.Тілеуқұлов, А.Амиржаев, Ф.Садақбай

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 тамактану кестесі мен тамактану 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 ішуі 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		✓		
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			✓	
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	—			
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	—			
Санитарлық жағдайы	—			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—			
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	—			

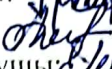
Нап сақтауға арналған бөренелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				
Нап үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканын болуы				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі				
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 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		✓		

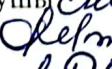
Келін түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	✓			
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
_____ 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, ірінді 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				

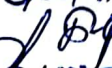
Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

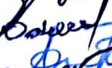
Ақсамаға қаметті заттар уақытша
ашылуы, сертификаттар мерзіміне балыңа тамақ
Комиссияның қолдары: еттік.

Уақытша міндетін атқарушы, әлеуметтік педагог:  К.Б.Кожалепесов

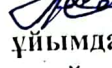
Дир. тәрбие ісі жөніндегі уақытша міндетін атқарушы:  М.Жаксыбаева

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы:  Г.Ерғазиева

Мектеп мейіркеші:  М.Тілеуқұлов

Ата-аналар комитетінің төрағасы:  Б.Орынбай

Шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары:  Т.Жасыбаев

Комиссия мүшесі, ата-аналар комитеті мүшесі:  А.Амиржаев

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе
жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты
_____ (қолы)

Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектеп асханасын тексеру туралы

АКТ

«15» «10» 2024ж

2024 жылдың 15-ші қазан күні №24 орта мектеп асханасын санитарлық тазалығын жеке бекітілген заң талаптарының орындалуын бақылау мақсатында комиссия мүшелерінің тексеру жұмыстары жүргізілді. Тексеру барысында күнделікті мәзір жасалып бекітілген, ыстық тамақ ас мәзіріне сәйкес дайындалуда. 1-4 сынып оқушылары түгелдей ыстық тамақпен қамтамасыз етілген. Келген азық-түліктердің сертификаттары бар, уақыты жарамды, тамақ беру, тіркеу журналдары толтырылған. Бір күндік тамақ сынамасы алынған. Оқушылардың бір мезгіл ыстық тамақ ішу кестесі ілінген. Күнделікті кестеге сәйкес берілуді және үлестіру кезіндегі тәртібі туралы ауызша түсіндірмелер берілді. Тамақ ішетін бөлме және ас ішетін бөлме іші сүртілген. Тамақ дайындалатын пеш толық жұмыс жасап тұр. Ыдыс-аяқтар толық жуылған, таза. Ыдыс-аяқ оқушыларға толық жеткілікті. Тоңазытқыш саны 1 (жұмыс жасап тұр). Қол жуғыштар саны 3, қалыпты жұмыс жасап тұр. Бөлмедегі электр жарығы қалыпты деңгейде. Оқушылар отыратын үстелдер, орындықтар жарамды. Қоймада тиісті азық-түліктер өз деңгейінде сақталып тұр. Аспазшылардың бетінде, қолында жалпы денесінде ешқандай жара, ірің тектес ауру белгілері жоқ, азық-түлік сақтау қоймасы таза. Комиссия мүшелері асхана жұмысшыларына сенімді, күнделікті санитарлық-гигиенасын және өзінің жеке басының тазалығын, мемлекеттік заңдылықтарды басшылыққа алып жұмыс жасауын барлығымызға міндетті жұмысымыз деп айтты.



К.Б.Кожалепесов

М.Қасымбаева-мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

М.Қасымбаева-Әлеуметтік педагог

М.Елеусұлдов-қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Б.Орынбай-мектеп мейіркеші

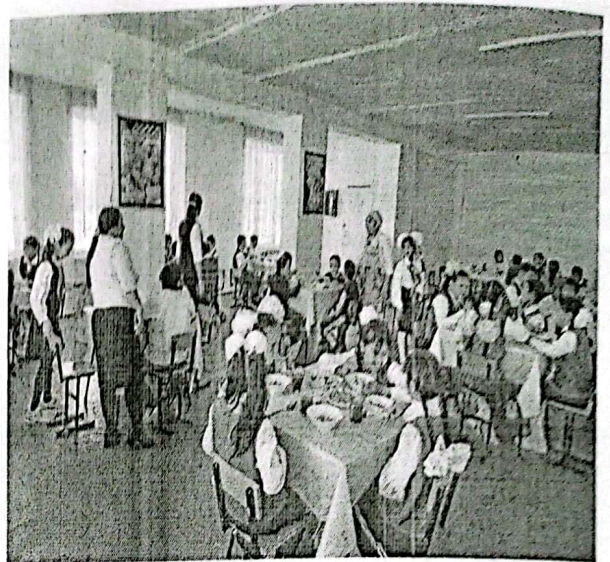
Т.Жасыбай-ата-аналар комитетінің төрағасы

Ф.Садақбай- арнайы маман

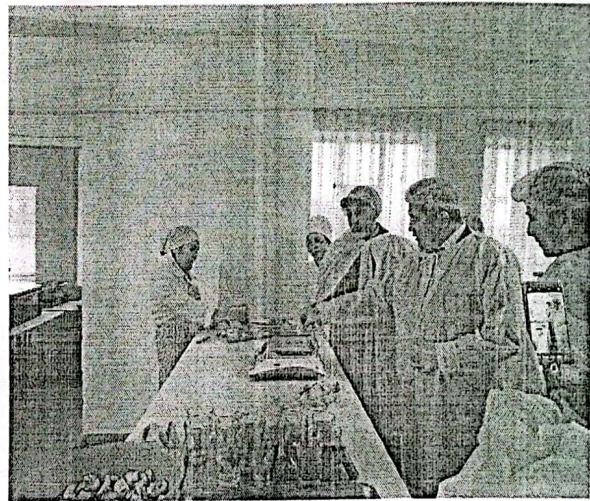
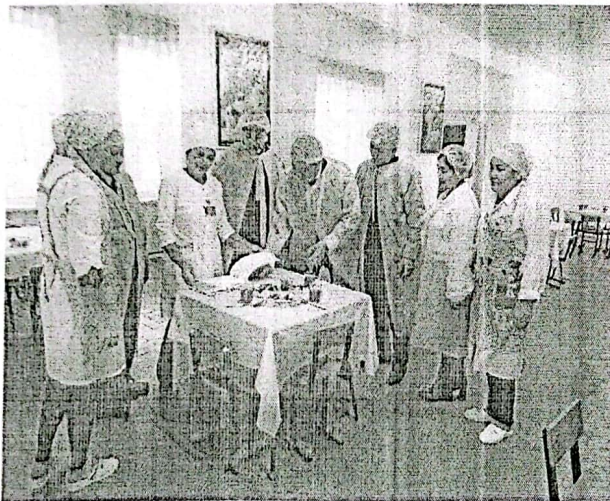
Ә.Әміржаев-Шаруашылық ісі меңгерушісі

[Handwritten signatures of the commission members]

8.10.2024ж



15.10.2024ж



Мектеп асханасы талапқа сай жұмыс жасауда. Ас дайындау блогын тексере келе, тамақ пісіретін ыдыстардың іші сырты таза, уақытымен жуылып отыратыны бірден көзге түсті. Шеті сынған жарылған ыдыстар жоқ. Азық –түліктің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай. Тәуліктік сынама алу мен сақтау қамтамасыз етілген . жеткізілген тамақ өнімдері сапасы талапқа сай . Тоңазытқыш технологиялық талапқа сай жабдықтар жарамды.Тексеру нәтижесі төмендегідей болды. Қазіргі таңда 215 оқушы тамақтанып отыр. Орта білім беру ұйымының мед. қызметкерлері күн сайын халықтың санитарлық – эпидиологиялық сауаттылығы саласында нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес бракераж журналына жазу арқылы дайын тағамның сапасына органопептикалық бағалау жүргізіп отырады.

Орынд: Әлеуметтік пед: М.Жақсыбаева

Күні: 08.10.2024ж

№3

Білім беру ұйымы: Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Б.Панова

Мынадай құрамдағы комиссия: К.Кожалепесов, М.Жаксыбаева, Г.Ергазиева, Б.Орынбай, Т.Жасыбаев, С.Аяпов, М.Тілеукұлов, А.Амиржаев, Ф.Садақбай

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 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		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Мектеп барысында асхана мағарып
тамақтың саі, балалар уақыттың
тамақтануда . де сыртқы сәйкес келді

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы:

К.Б.Кожалепесов

Уақытша міндетін атқарушы әлеуметтік педагог:

М.Жақсыбаева

Дир. тәрбие ісі жөніндегі уақытша міндетін атқарушы:

Г.Ерғазиева

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы:

М.Тілеуқұлов

Мектеп мейіркеші:

Б.Орынбай

Ата-аналар комитетінің төрағасы:

Т.Жасыбаев

Шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары:

А.Амиржаев

Комиссия мүшесі, ата-аналар комитеті мүшесі:

С.Аяпов

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе
жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

Мектеп (қолы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 7.11.2024 ж

№1

Білім беру ұйымы: Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Б.Панова

Мынадай құрамдағы комиссия: Е.Достанов,

М.Жақсыбаева, Г.Ерғазиева, Б.Орынбай, А.Мнажова, А.Амиржаев, Ф.Садақбай

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		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		✓		

Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектеп асханасын тексеру туралы

АКТ

«27» «11» 2024ж

2024 жылдың 24-ші қараша күні №24 орта мектеп асханасын санитарлық тазалығын жеке бекітілген заң талаптарының орындалуын бақылау мақсатында комиссия мүшелерінің тексеру жұмыстары жүргізілді. Тексеру барысында күнделікті мәзір жасалып бекітілген, ыстық тамақ ас мәзіріне сәйкес дайындалуда. 1-4 сынып оқушылары түгелдей ыстық тамақпен қамтамасыз етілген. Келген азық-түліктердің сертификаттары бар, уақыты жарамды, тамақ беру, тіркеу журналдары толтырылған. Бір күндік тамақ сынамасы алынған. Оқушылардың бір мезгіл ыстық тамақ ішу кестесі ілінген. Күнделікті кестеге сәйкес берілуді және үлестіру кезіндегі тәртібі туралы ауызша түсіндірмелер берілді. Тамақ ішетін бөлме және ас ішетін бөлме іші сүртілген. Тамақ дайындалатын пеш толық жұмыс жасап тұр. Ыдыс-аяқтар толық жуылған, таза. Ыдыс-аяқ оқушыларға толық жеткілікті. Тоңазытқыш саны 1 (жұмыс жасап тұр). Қол жуғыштар саны-3, қалыпты жұмыс жасап тұр. Бөлмедегі электр жарығы қалыпты деңгейде. Оқушылар отыратын үстелдер, орындықтар жарамды. Қоймада тиісті азық-түліктер өз деңгейінде сақталып тұр. Аспазшылардың бетінде, қолында жалпы денесінде ешқандай жара, ірің тектес ауру белгілері жоқ, азық-түлік сақтау қоймасы таза. Комиссия мүшелері асхана жұмысшыларына сенімді, күнделікті санитарлық-гигиенасын және өзінің жеке басының тазалығын, мемлекеттік заңдылықтарды басшылыққа алып жұмыс жасауын барлығымызға міндетті жұмысымыз деп айтты.

Комиссия төрағасы:

Г.Ерғазиева-мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

М.Жақсыбаева-Әлеуметтік педагог

М.Тілеуқұлов-қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Б.Орынбай-мектеп мейіркеші

А.Мнажова-ата-аналар комитетінің төрағасы

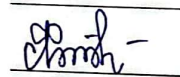
Ф.Садақбай- арнайы маман

Ә.Әміржаев-Шаруашылық ісі меңгерушісі

С.Аяпов - ата-аналар комитетінің төрағасы

К.Б.Кожалепесов





Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 27.11.2024 ж

№2

Білім беру ұйымы: Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Б.Панова

Мынадай құрамдағы комиссия: К.Б.Кожалепесов,

М.Жақсыбаева, Г.Ерғазиева, Б.Орынбай, А.Мнажова, А.Амиржаев, Ф.Садақбай

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

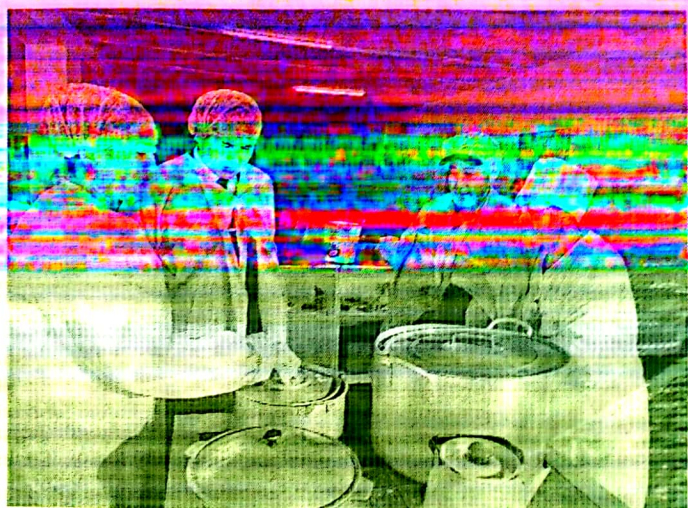
Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
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				
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			✓	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		

Анықтама

Мемлекет баланың қолайлы ортада өсуіне толықтай жағдай жасауда. ❖

Қараша айының 27-і күні, тамақтану сапасын бақылау мақсатында, мектептің осы салаға байланысты құрылған тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия (бракераж комиссиясы) мүшелері мектеп асханасына бақылау жүргізді. ❖ Онда тазалық мәселесі мен тамақтың жарамдылығы т.б. талаптардың орындалуы зерделенді. Ас дайындалатын орындардың тазалығы мен асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасының сақталуын қарады. ❖ Бақылау қорытындысы "қанағаттанарлық" дәрежеде. Комиссия мүшелері бақылап, зерделеу барысында мынадай қорытынды жасады:

- тамақ түрлерінің арнайы мәзірге сәйкес уақытылы өзгертіліп отыратындығы және дайындалу технологиясы талапқа сәйкес;
- асхана тазалығы талапқа сәйкес;
- азық-түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімінің жарамдылығы туралы сертификаттары бар;
- бекітілген мәзірден дайындалатын астың көлемі мен шығымының өз деңгейінде екендігі белгілі болды.



AKT

Комиссия төрағасы:

М. Жаксыбаева-Әлеуметтік педагог

М.Тілеукулов қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Б.Срыпбай-мектеп меңгеркеші

А.Мнажова-ата-аналар комитетінің төрағасы

Ф.Садакбай- арнайы маман

Ө.Әміржаев - Шығармашылық ісі менгерушісі

С. Аялов - ата-аналар комитетінің төрағасы

К.Б. Кожалепесов

Thompson

Shaf

DeLong

Pen

[Signature]

Asperula

John

Күні: 14.01.2025 ж

№1

Білім беру ұйымы: Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Б.Панова

Мынадай құрамдағы комиссия: К.Б.Кожалепесов,

М.Жақсыбаева, Қ.Қалиев, Б.Орынбай, А.Мнажова, А.Амиржаев, Т.Жасыбай,

А.Құтманбетов

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				
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	-	-	-	-
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны				

туралы 0... кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді 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				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асханаға қажетті заттар артта басқара және ортасына жеткізіледі. Соның салдарына ірілеміс тағамдарға кешігіп келінерік пен біріккен аумағындағы бағаларға беріледі. Маула фарис, сәтмис келісетінге ескерттік.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы: *[Signature]* К. Кожалепесов
 Уақытша міндетін атқарушы әлеуметтік педагог: *[Signature]* М. Жақсыбаева
 Дир. тәрбие ісі жөніндегі уақытша міндетін атқарушы: *[Signature]* Қ. Қалиев
 Қамқоршылық кеңесінің төрағасы: *[Signature]* М. Тілеуқұлов
 Мектеп мейіркеші: *[Signature]* Б. Орынбай
 Ата-аналар комитетінің төрағасы: *[Signature]* Т. Жасыбай
 Шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары: *[Signature]* А. Амиржаев
 Ата-аналар комитетінің мүшесі: *[Signature]* А. Құтманбетов
 Ата-аналар комитетінің мүшесі: А. Мнажова

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты
 _____ (колы)

Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектеп асханасын тексеру туралы

АКТ

«14» «01» 2025ж

2025 жылдың 14-ші қаңтар күні №24 орта мектеп асханасын санитарлық тазалығын жеке бекітілген заң талаптарының орындалуын бақылау мақсатында комиссия мүшелерінің тексеру жұмыстары жүргізілді. Тексеру барысында күнделікті мәзір жасалып бекітілген, ыстық тамақ ас мәзіріне сәйкес дайындалуда. 1-4 сынып оқушылары түгелдей ыстық тамақпен қамтамасыз етілген. Келген азық-түліктердің сертификаттары бар, уақыты жарамды, тамақ беру, тіркеу журналдары толтырылған. Бір күндік тамақ сынамасы алынған. Оқушылардың бір мезгіл ыстық тамақ ішу кестесі ілінген. Күнделікті кестеге сәйкес берілуді және үлестіру кезіндегі тәртібі туралы ауызша түсіндірмелер берілді. Тамақ ішетін бөлме және ас ішетін бөлме іші сүртілген. Тамақ дайындалатын пеш толық жұмыс жасап тұр. Ыдыс-аяқтар толық жуылған, таза. Ыдыс-аяқ оқушыларға толық жеткілікті. Тоңазытқыш саны 1 (жұмыс жасап тұр). Қол жуғыштар саны-3, қалыпты жұмыс жасап тұр. Бөлмедегі электр жарығы қалыпты деңгейде. Оқушылар отыратын үстелдер, орындықтар жарамды. Қоймада тиісті азық-түліктер өз деңгейінде сақталып тұр. Аспазшылардың бетінде, қолында жалпы денесінде ешқандай жара, ірің тектес ауру белгілері жоқ, азық-түлік сақтау қоймасы таза. Комиссия мүшелері асхана жұмысшыларына сенімді, күнделікті санитарлық-гигиенасын және өзінің жеке басының тазалығын, мемлекеттік заңдылықтарды басшылыққа алып жұмыс жасауын барлығымызға міндетті жұмысымыз деп айтты.

Комиссия төрағасы:

Қ.Қалиев - мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

М.Жақсыбаева-Әлеуметтік педагог

М.Тілеуқұлов-қамқоршылық кеңесінің төрағасы

Б.Орынбай-мектеп мейіркеші

Т.Жасыбаев-ата-аналар комитетінің төрағасы

А.Мнажова – ата-аналар комитетінің мүшесі

А.Амиржаев-Шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары:

А.Құтманбетов - ата-аналар комитеті мүшесі



К.Б.Кожалепесов

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 30.01.2025 ж

№1

Білім беру ұйымы: Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Б.Панова

Мынадай құрамдағы комиссия: К.Б.Кожалепесов,

М.Жаксыбаева, Қ.Қалиев, Б.Орынбай, А.Мнажова, А.Амиржаев, Т.Жасыбай,

А.Құрманбетов

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, шпательлерді 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				

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				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Барлығы тексеріс нәтижесі қанағаттанарлық деңгейде және барлығына қанағаттанарлық деңгейде. Сертификаттар тапсырылды. Қажетті заттар қажетсіз және қажетсіз. Қажетсіз және қажетсіз.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы:

Уақытша міндетін атқарушы әлеуметтік педагог:

Дир. тәрбие ісі жөніндегі уақытша міндетін атқарушы:

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы:

Мектеп мейіркеші:

Ата-аналар комитетінің төрағасы:

Шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары:

Ата-аналар комитетінің мүшесі:

Ата-аналар комитетінің мүшесі:

К.Кожалепесов

М.Жақсыбаева

Қ.Қалиев

М.Тілеуқұлов

Б.Орынбай

Т.Жасыбай

А.Амиржаев

А.Құтманбетов

А.Мнажова

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты (қолы)

Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектеп асханасын тексеру туралы

АКТ

«30» «01» 2025ж

2025 жылдың 30-шы қаңтар күні №24 орта мектеп асханасын санитарлық тазалығын жеке бекітілген заң талаптарының орындалуын бақылау мақсатында комиссия мүшелерінің тексеру жұмыстары жүргізілді. Тексеру барысында күнделікті мәзір жасалып бекітілген, ыстық тамақ ас мәзіріне сәйкес дайындалуда. 1-4 сынып оқушылары түгелдей ыстық тамақпен қамтамасыз етілген. Келген азық-түліктердің сертификаттары бар, уақыты жарамды, тамақ беру, тіркеу журналдары толтырылған. Бір күндік тамақ сынамасы алынған. Оқушылардың бір мезгіл ыстық тамақ ішу кестесі ілінген. Күнделікті кестеге сәйкес берілуді және үлестіру кезіндегі тәртібі туралы ауызша түсіндірмелер берілді. Тамақ ішетін бөлме және ас ішетін бөлме іші сүртілген. Тамақ дайындалатын пеш толық жұмыс жасап тұр. Ыдыс-аяқтар толық жуылған, таза. Ыдыс-аяқ оқушыларға толық жеткілікті. Тоңазытқыш саны 1 (жұмыс жасап тұр). Қол жуғыштар саны-3, қалыпты жұмыс жасап тұр. Бөлмедегі электр жарығы қалыпты деңгейде. Оқушылар отыратын үстелдер, орындықтар жарамды. Қоймада тиісті азық-түліктер өз деңгейінде сақталып тұр. Аспазшылардың бетінде, қолында жалпы денесінде ешқандай жара, ірің тектес ауру белгілері жоқ, азық-түлік сақтау қоймасы таза. Комиссия мүшелері асхана жұмысшыларына сенімді, күнделікті санитарлық-гигиенасын және өзінің жеке басының тазалығын, мемлекеттік заңдылықтарды басшылыққа алып жұмыс жасауын барлығымызға міндетті жұмысымыз деп айтты.

Комиссия төрағасы:

Қ.Қалиев - мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

М.Жақсыбаева-Әлеуметтік педагог

М.Тілеуқұлов-қамқоршылық кеңесінің төрағасы

Б.Орынбай-мектеп мейіркеші

Т.Жасыбаев-ата-аналар комитетінің төрағасы

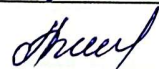
А.Мнажова – ата-аналар комитетінің мүшесі

А.Амиржаев-Шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары:

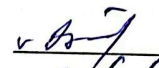
А.Құтманбетов - ата-аналар комитеті мүшесі

К.Б.Кожалепесов



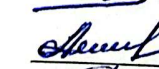
















Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 12.03.2025 ж

Білім беру ұйымы: Ү.Түктібаев атындағы №24 орта мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Б.Панова

Мынадай құрамдағы комиссия: К.Б.Кожалепесов,

М.Тілеуқұлов, Г.Кеңесова, Қ.Қалиев, Б.Орынбай, А.Мнажова, А.Амиржаев, Ф.Садақбай,

А.Құтманбетов, Т.Жасыбаев

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		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		

Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоназытқыштардың 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				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Душ ғар. жеткілікті орнатылған.
Асхана ғар. асхана қызметкерлерінің
келбетінің таза екендігі белгіленді.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы :

Дир. тәрбие ісі жөніндегі уақытша міндетін атқарушы:

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы:

Мектеп мейіркеші:

Ата-аналар комитетінің төрағасы:

Шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары:

Ата-аналар комитетінің төрағасы:

Арнайы маман : *Ф.Садақбай*

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты (қолы)



«Бекітемін»

Ү.Түктібаев атындағы

№24 мектеп директоры:

К.Кожалепесов

«12» 03 2025 ж.

Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу АНЫҚТАМАСЫ

Біз комиссия мүшелері, **12.03.2025** жылы мектептегі ыстық тамақтың берілуіне, асхана тазалығына тексеру жұмыстарын жүргіздік.

Тамақтандырудың ұйымдастырылуын қадағалау және бракераждық комиссиясы өз қызметінде Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы №598 бұйрығының 109 тармағына сәйкес және «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР Денсаулық сақтау министрінің «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» ҚР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ-16 бұйрықтарын басшылыққа алады.

ИП «Матжанов» қыркүйек айынан бастап мектеп асханасында өз жұмысын жүргізіп келеді.

Асхана блогының қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы бар. Тексеріс барысында асхана блогы іші таза, жарық. Асхана қызметкерлерімен еңбек шартын жасасқан, арнайы киімдері бар. Тоңазытқыштар мен ас әзірлеу блогының тазалығы және қоймалар, азық-түліктерді сапалы пайдалану және олардың сақталу мерзімі, тамақтың сапасы қаралды. Тамақтың сапасы жақсы, ас мәзірінде көрсетілген тағамдар дайындалған. Күнделікті ас мәзірі бекітілген. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы нормаға сәйкестігі, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары түгелдей тексерілді. Күнделікті тәуліктік сынамасы арнайы тоңазытқышта сақталған. Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс тізімі бар. Асхана қызметкерлерінің медициналық кітапшалары бар, уақытылы өткен. Ыдыстар таза жуылған, сынық, жарық ыдыстар жоқ.

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау, стеллаждары жоқ, арнайы шанышқы салғыш жоқ. Жинау мүкәмалары (таңбалау, жеке сақтау орны) талапқа сәйкес. Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары жасалған. Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) шарты жасалған. Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау, қойманың тазалығы жақсы, іші тар, азық-түліктің ара қашықтығы сақталмай тұр. Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар, сертификаттар бар.

Қол жууға 3 қолжуғыш пен 1 электркептіргіштер орнатылған, су сабындарымен қамтамасыз етілген. Тамақтану залында ауаны зарарсыздандыру

үшін ауа рециркуляторы орнатылған, күніне екі мезгіл кестеге сәйкес зарарсыздандыру жұмыстары жүргізіледі.

Тағам өнімдері сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттармен қабылданады.

Қабылданған азық-түліктер бұзылмаған, сақтау мерзімдері өтпеген, тоңазытқыштарда сақталатын тағам түрлерінің сақталу тәртібі бұзылмаған. Күн сайын аспазшылар ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырып отыратындығын айтты. Сынамаларды қақпағы бар таза шыны ыдысқа іріктейді. Іріктелген тәуліктік сынамалар кемінде 48 сағат арнайы тоңазыту жабдығында немесе +2С -+6С температурада дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығының арнайы бөлінген орнында сақталады, 48 сағат өткеннен кейін тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына тасталады.

Сол күні асқа тауық сорпасы күрішпен берілді, айран, алма кара бидай наны, бидай наны берілді. Тағам порцияларының массасы оқушылардың жас ерекшеліктеріне сәйкес берілген. Тағам түрлері бекітілген ас мәзіріне сай дайындалған. Асхана таза, санитарлық гигиеналық талаптарға сәйкес жабдықталған, арнайы жуу құралдары арналған, тағамдарды дайындау үшін үстелдер мен тақтайша, пышақтарына белгі соғылған. Күнделікті кестеге сәйкес жуып тазалау, зарарсыздандыру жұмыстары жүргізілген.

Анықтама жазған комиссия мүшелері:

Комиссия төрағасы: Мектеп директоры: К.Кожалепесов

Комиссия мүшелері:

М.Тілеуқұлов – қамқоршылық кеңес төрағасы;

Қ.Қалиев – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары міндетін уақытша атқарушы;

Г.Кеңесова - әлеуметтік педагогі;

Б.Орынбай - мектеп медбикесі;

А.Құрманбетов – ата-аналар комитеті мүшесі;

А.Мнажова - ата-аналар комитеті мүшесі;

Т.Жасыбаев- ата-аналар комитетінің төрағасы;

Ф.Садақбай- арнайы маман, комиссия мүшесі;

А.Амиржаев- Шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;