

**Тамақтану сапасына мониторинг
жүргізу жөніндегі комиссияның
2023 -2024 оқу жылына арналған
жоспары**

«Бекітемін»

тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия төрағасы _____ Н. Балтабаев



Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның
2023 -2024 оқу жылына арналған жоспары

№	Атқарылатын жұмыстың мазмұны	Орындалу мерзімі	Жауапты
1	Мектеп асханасының жұмыс уақытын реттеу	тамыз	мектеп әкімшілігі
2	"Мектептік тамақтандыру" айдарым құрып, электрондық білім беру ресурстарында орналастыру	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утембаев
3	Күнделікті бекітілген ас мәзірінің асханаға орналастырылуын қадағалап отыру	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утембаев
4	Мектепте ыстық тамақ беруші кәсіпкерден өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды алу	тамыз	әлеуметтік педагог У. Утембаев
5	Мектепте ыстық тамақ беруші кәсіпкерден пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтерді жинақтау	ай сайын	әлеуметтік педагог У. Утембаев
6	Азық-түліктің жарамдылық мерзімін бақылауда ұстау	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утембаев медбике Г.Абдугаппарова
7	Азық-түліктің сақталуын бақылауда ұстау	Ай сайын	комиссия мүшелері
8	Қолданылатын ыдыс-аяқтардың талаптарға сәйкестігін бақылау жүргізіп отыру	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утембаев
9	Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналының жүргізілуіне бақылау жасау (Бракераж журналы)	күнделікті	Медбике Г.Абдугаппарова
10	Комиссия жұмысының қорытындысын ай сайын шығарып отыру	ай сайын	әлеуметтік педагог У. Утембаев
11	Мектеп асханасының қол жуу орнында кептіргіштің, сабынның болуы	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утембаев
12	Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайын қадағалап отыру және эстетикалық безендірілуіне назар аудару	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утембаев медбике Г.Абдугаппарова
13	Перспективалық мәзірдің болуы	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утембаев
14	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігін қадағалау	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утембаев медбике Г.Абдугаппарова
15	Мектепте ыстық тамақ ішетін балалардың ата-аналарынан тамақтану сапасы бойынша сауалнама алып отыру	ай сайын	әлеуметтік педагог У. Утембаев
16	Балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау және тамақтану мәдениетін қалыптастыру мәселелері бойынша іс-шаралар өткізу	ай сайын	әлеуметтік педагог У. Утембаев
17	«Күнделік» жүйесінде балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру туралы ақпаратты енгізу	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утембаев

18	Келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасының мониторингін жүргізіп отыру	ай сайын	комиссия мүшелері
19	Отандық тауар өндірушілердің тамақ өнімдеріне СТ-KZ сертификаттарының болуына мониторинг жүргізу	ай сайын	комиссия мүшелері
20	Дайындалған тағамдардың сапасын қадағалап, мониторинг жүргізу	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утебаев медбике Г.Абдуганпарова
21	Мектеп асханасындағы технологиялық жабдықтардың жарамдылығына мониторинг жүргізу және үнемі бақылап отыру	ай сайын	комиссия мүшелері
22	Азық-түліктерді, дайын тағамдарды сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуына бақылау	ай сайын	комиссия мүшелері
23	Балалардың нақты тамақтану рационасының күнделікті, перспективалық ас мәзіріне сәйкестігіне бақылау	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утебаев медбике Г.Абдуганпарова
24	Асханада санитарлық жағдайдың сақталуын қадағалау және үнемі мониторинг жүргізу	үнемі	медбике Г.Абдуганпарова
25	Мектеп бойынша балалардың тамақтануын ұйымдастыру, бақылау	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утебаев
26	Мектеп медбикесімен бірлесіп балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау мақсатында түрлі лекциялар оқу	тоқсан сайын	әлеуметтік педагог У. Утебаев медбике Г.Абдуганпарова
27	Мектеп асханасында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің орындалуын қадағалап отыру	үнемі	медбике Г.Абдуганпарова
28	Асханаға келіп түскен азық-түлік өнімдерінің ассортиментінің мониторингін жүргізу	ай сайын	әлеуметтік педагог У. Утебаев медбике Г.Абдуганпарова аспаз
29	Мектеп оқушыларын қауіпсіз және теңгерімді тамақпен қамтамасыз ету бойынша ұсынымдар қабылдау	үнемі	әлеуметтік педагог У. Утебаев медбике Г.Абдуганпарова
30	Мектеп оқушылары үшін тамақ дайындау процесінде пайдаланылатын тамақ өнімдерінің сапасын қуәландыратын тиісті құжаттардың болуына мониторинг жүргізу	ай сайын	комиссия мүшелері
31	Мектеп оқушыларының тамақтануын ұйымдастыру және сапасы бойынша балалардың, ата-аналардың пікірін зерделеп отыру	ай сайын	комиссия мүшелері

Дұрыс тамақтана білеміз бе?

Адамзат денсаулығын сақтаудың басты шарты – дұрыс тамақтану. Сондықтан тамақтануға ерекше көңіл бөлген жөн. Тамақ құрамының құндылығы басты назарда болғаны дұрыс. Тіімді, дұрыс тамақтану денсаулықты сақтауға, ағзаның қалыпты өсуі мен дамуына, жұмыс қабілетінің жоғарылауына және ағзаның қоршаған ортаның әртүрлі жағымсыз әсеріне қарсылығын күшейтуге ықпалын тигізеді.

Дұрыс тамақтану ережелері:

- Тамақты үстелдің басында отырып қабылдау керек. Егер тамаққа зейін салмаған жағдайда, адам тойғанын білмей қалып, артығымен тамақтанады;
- Тамақты асықпай, мүжият шайнап, тамақтану режимін сақтап жеу керек. Тамақты жиі және аз мөлшерде, күніне 5 рет қабылдаған жөн;
- Таңертеңгі асты мүжият ішу қажет. Егер организм 10-12 сағат тамақ қабылдамаса, онда ағзидың қант азайып кетеді.

Дұрыс тамақтанудың негізгі шарттары:

1. Тағамның құрамында негізгі қоректік заттар (белок, көмірсу, май) болуы тиіс.
2. Тамақ рациондында (дәрумендер, тағамдық талшықтар) болуы тиіс.
4. Тәулік бойы тамақтану тәртібін, мөлшерін сақтау.
5. Тағамдар санитарлық-гигиена талаптарына сәйкес болуы керек.

Тамақтану тәртібі

Тамақтану тәртібі дегеніміз – ас қабылдауда белгілі бір уақытқа бағыну, сондай — ақ тамақтану кезінде астың мөлшерін және мәзірін сақтау деген ұғымды білдіреді. Тамақтану режиміне мына төмендегі принциптер енеді.

Бірінші, тамақтану барысында тәуліктік кесте белгілеу.

Екінші, тәулігіне бір — екі рет қана тамақтану дұрыс емес, белгілі мөлшерде үш – немесе төрт рет тамақтану керек.

Үшінші, тамақ құнарлы болғаны жөн. Себебі, адам ағзасы дұрыс қабылдайтын, оны асқазан еш қиындықсыз қорытатын тағам түрлері, яғни белок, майлар, витаминдер, минералды заттарға бай болғанын адам өзі таңдай алуы шарт. Бұл ретте дәрігер — диетологтың да кеңесі артық болмайды.

Тамақ ішу тәртібін жүйелі түрде сақтамау асқазан ауруларының дамуының негізін салады, ағзаның зат алмасуының бұзылуын туындатады. Осындай ретсіз тамақтану асты көп ішу дағдыларын қалыптастырады, яғни дене салмағының артуына, ал кейде семіруге әкеп соқтырады. Әсіресе, организмі қалыптасу мен қарқынды өсу деңгейінде болатын жеткіншектер дұрыс тамақтану тәртібін сақтағаны маңызды, ал мектептің немесе КТМ-нің жоғары сыныптарындағы (журетарындағы) сабақтарда оларға қойылатын талаптар жеткілікті жоғары.

Белгілі бір сағаттарда ғана тамақ ішу маңызды. Бұл жағдайда ағзада уақытқа шартты рефлекс қалыптасады, яғни тамақ ішу белгіленген уақытта асқазан сөлі көбірек бөлінеді, тәбет ашылады, тамақты жақсы қорытуға жағдай жасалады.

Балалар мен жасөспірімді дұрыс тамақтандыру олардың денсаулығын нығайтып, дене және ой қабілетінің дамуына мүмкіндік береді, еңбек ету мен сабақ үлгеру қабілетін артырады. Егер тамақтану дұрыс ұйымдастырылмаса, тиімсіз, яғни жеткіліксіз болса, организмде метаболизм, зат алмасу бұзылып, оның айналдығы ортаның зиянды әсеріне және әртүрлі жұқпалы ауруларға қарсы тұрарлық қабілеті төмендейді.

Балалардың тамақтануының үлкендерге карағанда, едәуір айырмасы болады. Үлкендерге тамақ организмдегі тіршілік процестерін қолдану үшін, әртүрлі жұмыстарға жұмсалған күш қуатты қалпына келтіру үшін қажет болса, өсіп келе жатқан жас организмге тек өмірлік процестерді ғана қолдану үшін емес, сонымен бірге бүкіл организмнің өсу, даму, қалыптасу процесіне ықпал етеді.

Дұрыс тамақтану – денсаулық кепілі

Адамзат денсаулығын сақтаудың басты шарты – дұрыс тамақтану. Сондықтан тамақтануға ерекше көңіл бөлген жөн. Тамақ құрамының құндылығы басты назарда болғаны дұрыс. Тиімді, дұрыс тамақтану денсаулықты сақтауға, ағзаның қалыпты өсуі мен дамуына, жұмыс қабілетінің жоғарылауына және ағзаның қоршаған ортаның әртүрлі жағымсыз әсеріне қарсылығын күшейтуге ықпалын тигізеді.

Дұрыс тамақтану ережелері:

- Тамақты үстелдің басында отырып қабылдау керек. Егер тамаққа зейін салмаған жағдайда, адам тойғанын білмей қалып, артығымен тамақтанады;
- Тамақты асықпай, мұқият шайнап, тамақтану режимін сақтап жеу керек. Тамақты жиі және аз мөлшерде, күніне 5 рет қабылдаған жөн;
- Танертенгі асты мұқият ішу қажет. Егер организм 10-12 сағат тамақ қабылдамаса, онда ағзадағы қант азайып кетеді.

Дұрыс тамақтанудың негізгі шарттары:

1. Тағамның құрамында негізгі қоректік заттар (белок, көмірсу, май) болуы тиіс.
2. Тамақ рационында (дәрумендер, тағамдық талшықтар) болуы тиіс.
3. Тәулік бойы тамақтану тәртібін, мөлшерін сақтау.
4. Тағамдар санитарлық-гигиена талаптарына сәйкес болуы керек.

Тамақтану адамның өмірлік қажеттігі және денсаулық кепілі. Ас-адамның арқауы, ағза дене жүктемесінде ғана емес, тыныштық жағдайында да шығындайтын қуат көзі. Ас ішу біздің жасушаларымыз бен тіндерімізді жанартуға мүмкіндік береді. Дұрыс тамақтану жүрек-қантамыр, асқазан-ішек жолдары, қант диабеті, остеопороз, онкологиялық аурулардың алдыналу үшін, сыртқы орта әсеріне қарсы тұру үшін, ағзаның жұмысқа қабілеттілігін арттыру үшін, белсенді ұзақ өмір сүру үшін қажет. Салауатты тамақтану және жоғары дене белсенділігі, спорт пен шұғылдану, күйзеліс пен күресе білу, темекіден, ішімдіктен бас тарту жолымен салауатты өмір салтын ұстану арқылы аурулардың алдын алып, денсаулықты және тартымды келбетті сақтап, сұлу да сымбатты, тәні мен жаныңжас, белсенді болып жүруіңізге болады.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
жұмысының қорытындысы туралы ақпарат
Қыркүйек айы

«Науайы» атындағы жалпы білім беретін мектебі бойынша тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия қыркүйек айында мектеп асханасының жұмыс уақытын реттеу, ыстық тамақ ішетін оқушыларды анықтау, олардың құжаттарын реттеу жұмыстарын жүргізді. Сонымен бірге "Мектептік тамақтандыру" айдарын құрып, электрондық білім беру ресурсында орналастырды.

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № 302 бұйрығын басшылыққа алып, санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуына қадағалау жүргізді. Күнделікті бекітілген ас мәзірі асханаға ілінген. Ыстық тамақ беретін кәсіпкерден өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар мен пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтер алынды. Азық-түліктің жарамдылық мерзімі мен сақталуына үнемі бақылау жүргізіліп отыр. Асханада қолданылатын ыдыс-аяқтар талаптарға сәйкес.

Мектеп асханасының қол жуу орнында қағаз сүлгі, сабын қойылған. Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді. Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайы үнемі қадағалауда. Келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасының мониторингі жүргізілді. Дайындалған тағамдардың сапасы қадағаланып, сынамасы алынып, күнделікті бракераж журналына жазылып отырады. Соның ішінде тағамның түсі, исі, дәмі, консистенциялық құрамы, қаттылығы мен балғындығы мен тамақтың температурасы бақыланды, тамақтың дайындалу сапасы жоғары.

Мектеп асханасындағы технологиялық жабдықтардың жарамдылығына тексеру жүргізілді. Азық-түліктерді, дайын тағамдарды сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуына бақылау жүргізілді. Мектеп медбикесі балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау мақсатында түрлі лекциялар оқып отырды. Мектеп оқушыларының тамақтануын ұйымдастыру сапасы бойынша ата-аналардың пікіріне зерделеу жүргізілді.

Комиссия төрағасы:  Н. Балтабаев

Комиссия мүшесі: *Sub* У. Утенбаев

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 29.09.2023

№ 1

Білім беру ұйымы Алашай аймағында молла білім берілімі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай курамдағы комиссия:

- Н. Бастинов
- З. Зиянов
- Н. Құрманжанбаев
- С. Рахметов

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

№	Көрсеткіш	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	+		
	Ауыз еу режимін ұйымдастыру			
	Дайын өнімнің сапасы	+		
	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кәсеталардың болуы және кәсыктарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)			
	Тағамды дәрумендендіру	+		
	Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			
	Тамақпен байланысты емес тауырларды сатудың болуы		-	
	Отыратын орындар саны			
	Қол жуатын раковиналардың саны	+		
	Сабынның болуы			
	Көптігіштердің болуы	+		

Жинаудың жағдайы			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі			
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткілікті болуы			
Асхананың санитариялық жай-күйі			
Жинау мүқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			
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)			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	✓		
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, естелаждарда 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	✓		
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау			
Термометрлердің болуы			
Тауар көршілестігін сақтау			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы			
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			
Жабдықтар мен мүқаммалды таңбалау			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы			
Санитарлық жағдайы			
Жабдықтар мен мүқаммалды таңбалау			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы			
Механикалық желдетудің жай-күйі	✓		
Санитарлық жағдайы			
Персоналдың қол жууы және кентіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің			

Жиналдың жағдайы			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана ыспандарының жай-күйі			
Ыдыстың қосалқы жиналғының жеткілікті болуы	✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі			
Жинау мұқаммалы (таңбалу, жеке сақтау орны)			
Ыстық және суық сумен жабықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			
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)			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы			
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, етеллаждарда 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 сығымдылықтарда сақтау	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы			
Тоңазытқыш жабықтың мақсаты туралы таңбалау			
Термометрлердің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			
Тоңазытқыш жабықтың санитарлық жағдайы	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			
Жабықтар мен мұқаммалды таңбалау	✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы			
Санитарлық жағдайы			
Жабықтар мен мұқаммалды таңбалау			
Электр жабықтарының жарамдылығы және жай-күйі			
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы			
Механикалық желдетудің жай-күйі			
Санитарлық жағдайы			
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы, Асхана қызметкерлерінің			

жеке және өндірістік гигиенасын сақтау			
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 фабрикалардың бракераждық журналы	+		
«С-дәрумендендіру» журналы			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқығудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы			
Толық тазалау жүргізу журналы			
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+		
Аспазшының арнайы киімінің қосалқы жиналғының болуы	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы			
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы			
Дезинфекциялық құралдардың болуы.	+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Неғұнба атаандағы жеміс білім беретін секторына асырап түрлері, асырап-түлік сақталатын орын бар. Асыраптың сапасы асырап үшін дайындалған, асыраптың сақталуы асырап үшін 48 сағат сақталған. Дәріс тоқсан сағат ас берілген санитарлық мақсатта мақсат.

Комиссияның қолдары:

А. Балтабаев

С. Дуспанов

Т. Ахметжанов

М. Әбдішев

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

Тынышова Зинаида

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
жұмысының қорытындысы туралы ақпарат
Қазан айы

«Науайы» атындағы жалпы білім беретін мектебі бойынша тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия қыркүйек айында мектеп асханасының жұмыс уақытын реттеу, ыстық тамақ ішетін оқушыларды анықтау, олардың құжаттарын реттеу жұмыстарын жүргізді. Сонымен бірге "Мектептік тамақтандыру" айдарын құрып, электрондық білім беру ресурсында орналастырды.

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №302 бұйрығын басшылыққа алып, санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуына қадағалау жүргізді. Күнделікті бекітілген ас мәзірі асханаға ілінген. Ыстық тамақ беретін кәсіпкерден өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар мен пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтер алынды. Азық-түліктің жарамдылық мерзімі мен сақталуына үнемі бақылау жүргізіліп отыр. Асханада қолданылатын ыдыс-аяқтар талаптарға сәйкес.

Мектеп асханасының қол жуу орнында қағаз сүлгі, сабын қойылған. Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді. Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайы үнемі қадағалауда. Келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасының мониторингі жүргізілді. Дайындалған тағамдардың сапасы қадағаланып, сынамасы алынып, күнделікті бракераж журналына жазылып отырады. Соның ішінде тағамның түсі, иісі, дәмі, консистенциялық құрамы, қаттылығы мен балғындығы мен тамақтың температурасы бақыланды, тамақтың дайындалу сапасы жоғары.

Мектеп асханасындағы технологиялық жабдықтардың жарамдылығына тексеру жүргізілді. Азық-түліктерді, дайын тағамдарды сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуына бақылау жүргізілді. Мектеп медбикесі балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау мақсатында түрлі лекциялар оқып отырды. Мектеп оқушыларының тамақтануын ұйымдастыру сапасы бойынша ата-аналардың пікіріне зерделеу жүргізілді.

Комиссия төрағасы:  Н. Балтабаев

Комиссия мүшесі:  У. Утенбаев

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 11.10.2013

№ 1

Білім беру ұйымы _____

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Н. Әлибаев

С. Рахметов

Т. Рахымжанов

Н. Әлибаев

А. Әлибаев

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

№	Көрсеткіш	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	+		
	Ауыз су режимін ұйымдастыру			
	Дайын өнімнің сапасы	+		
	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)			
	Тағамды дәрумендендіру	+		
	Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, ситудың және пайдаланудың болуы			
	Тамақпен байланысты емес тауарларды ситудың болуы			
	Отыратын орындар саны	+		
	Қол жуатын раковиналардың саны			
	Сабианның болуы	+		
	Кептіргіштердің болуы			
	Жиһаздың жағдайы	+		
	Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+		

Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі			
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткілікті болуы	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі			
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)			
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жасалтқыштардың жарамдылығы	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			
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)			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+		
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы			
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Қоқоністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау			
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+		
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау			
Термометрлердің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+		
Санитарлық жағдайы			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+		
Жерге тұндырудың болуы, резенке кілемшелердің болуы			
Механикалық желдетудің жай-күйі	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	+		
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 фабрикалардың бракераждық журналы			
«С-дәрумендендіру» журналы	+		
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы			
Толық тазалау жүргізу журналы	+		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			
Аспазшының арнайы киімінің қосалқы жиынтығының болуы	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы			
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Дезинфекциялық құралдардың болуы.			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Жұмыс орында білім беруші мамандарға қамалған мамані Бейбітжан ас блогы және Аспазшы мамані қамалған тасымалы.

Комиссияның қолдары:

М. Әлибаев
С. Әлибаев
Б. Әлибаев
М. Әлибаев
А. Әлибаев

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

М. Әлибаев

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
жұмысының қорытындысы туралы ақпарат
Қараша айы

«Науайы» атындағы жалпы білім беретін мектебі бойынша тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия қыркүйек айында мектеп асханасының жұмыс уақытын реттеу, ыстық тамақ ішетін оқушыларды анықтау, олардың құжаттарын реттеу жұмыстарын жүргізді. Сонымен бірге "Мектептік тамақтандыру" айдарын құрып, электрондық білім беру ресурсында орналастырды.

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №302 бұйрығын басшылыққа алып, санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуына қадағалау жүргізді. Күнделікті бекітілген ас мәзірі асханаға ілінген. Ыстық тамақ беретін кәсіпкерден өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар мен пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтер алынды. Азық-түліктің жарамдылық мерзімі мен сақталуына үнемі бақылау жүргізіліп отыр. Асханада қолданылатын ыдыс-аяқтар талаптарға сәйкес.

Мектеп асханасының қол жуу орнында қағаз сүлгі, сабын қойылған. Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді. Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайы үнемі қадағалауда. Келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасының мониторингі жүргізілді. Дайындалған тағамдардың сапасы қадағаланып, сынамасы алынып, күнделікті бракераж журналына жазылып отырады. Соның ішінде тағамның түсі, исі, дәмі, консистенциялық құрамы, қаттылығы мен балғындығы мен тамақтың температурасы бақыланды, тамақтың дайындалу сапасы жоғары.

Мектеп асханасындағы технологиялық жабдықтардың жарамдылығына тексеру жүргізілді. Азық-түліктерді, дайын тағамдарды сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуына бақылау жүргізілді. Мектеп медбикесі балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау мақсатында түрлі лекциялар оқып отырды. Мектеп оқушыларының тамақтануын ұйымдастыру сапасы бойынша ата-аналардың пікіріне зерделеу жүргізілді.

Комиссия төрағасы:  Н. Балтабаев

Комиссия мүшесі:  У. Утенбаев

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 22.11.2025

№ 1

Білім беру ұйымы _____

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Д. Қызылбаев

С. Дүйсенов

Т. Нұржанов

М. Қызылбаев

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

№	Көрсеткіш	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 аралығындағы аралықты сақтау			
	Ауыз су режимін ұйымдастыру	+		
	Дайын өнімнің сапасы	+		
	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	+		
	Тағамды дәрумендендіру	+		
	Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		
	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	+		
	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 жеткілікті болуы	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі			
Жинау мүқәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			
Асхананы жуу және оңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+		
Жуу құралдарының болуы			
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+		
Суымалы 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			
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+		
Термометрлердің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+		
Жабдыктар мен мүқәммалды таңбалау	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді оңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы	+		
Санитарлық жағдайы			
Жабдыктар мен мүқәммалды таңбалау	+		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі			
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы	+		
Механикалық желдетудің жай-күйі	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	+		
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған	+		

шарттар			
Автокодлікке арналган хабарлама (азык-түлүкті жеткізүүгө рұксат беру)	+		
Сертификаттар, сәйкестик туралы декларациялар	+		
Түскөн өнімді өткізүү мерімі			
Келип түскөн өнімнің сипасы, нормаларга сәйкестігі	+		
Тағам дайындаудың технологиялык карталары	+		
Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикалардын бракералдык журналы			
«С-дәрумендендіру» журналы	+		
Жұмыс орнында медициналык тексеруден және гигиеналык окутудан өткені туралы белгісі бар ас блогы кызметкерлерінің жеке медициналык кітапшаларының болуы	+		
Ас блогы кызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулык» журналы			
Толык тазалуу жүргізу журналы	+		
Тоналыткыштардын температуралык режимін тіркеу журналы			
Аспазшының арнайы киімінің қосалқы жапандыгының болуы	+		
Кызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналган шкафтын болуы	+		
Арнайы киімді сақтауға арналган шкафтын болуы	+		
Дезинфекциялык құралдардын болуы.	+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Қазіргі асхана маман білім берген мектебінен
түскен қолжымақтар асхана құрылымын асхана
маманы қамқорлауға.

Комиссияның қолдары:

М. Рамаданов
С. Рахметов
Т. Ахмедов
М. Рамаданов

Өнім беруші (кызметті жеткізүші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты асханашы (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты _____ (қолы)

М. Рамаданов

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
жұмысының қорытындысы туралы ақпарат
Желтоқсан айы

«Науайы» атындағы жалпы білім беретін мектебі бойынша тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия қыркүйек айында мектеп асханасының жұмыс уақытын реттеу, ыстық тамақ ішетін оқушыларды анықтау, олардың құжаттарын реттеу жұмыстарын жүргізді. Сонымен бірге "Мектептік тамақтандыру" айдарын құрып, электрондық білім беру ресурсында орналастырды.

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №302 бұйрығын басшылыққа алып, санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуына қадағалау жүргізді. Күнделікті бекітілген ас мәзірі асханаға ілінген. Ыстық тамақ беретін кәсіпкерден өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар мен пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтер алынды. Азық-түліктің жарамдылық мерзімі мен сақталуына үнемі бақылау жүргізіліп отыр. Асханада қолданылатын ыдыс-аяқтар талаптарға сәйкес.

Мектеп асханасының қол жуу орнында қағаз сүлгі, сабын қойылған. Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді. Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайы үнемі қадағалауда. Келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасының мониторингі жүргізілді. Дайындалған тағамдардың сапасы қадағаланып, сынамасы алынып, күнделікті бракераж журналына жазылып отырады. Соның ішінде тағамның түсі, исі, дәмі, консистенциялық құрамы, қаттылығы мен балғындығы мен тамақтың температурасы бақыланды, тамақтың дайындалу сапасы жоғары.

Мектеп асханасындағы технологиялық жабдықтардың жарамдылығына тексеру жүргізілді. Азық-түліктерді, дайын тағамдарды сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуына бақылау жүргізілді. Мектеп медбикесі балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау мақсатында түрлі лекциялар оқып отырды. Мектеп оқушыларының тамақтануын ұйымдастыру сапасы бойынша ата-аналардың пікіріне зерделеу жүргізілді.

Комиссия төрағасы:  Н. Балтабаев

Комиссия мүшесі:  У. Утенбаев

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.11.2013

№ 4

Білім беру ұйымы _____

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Асханаға, не блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілі:

№	Көрсеткіш	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	f		
	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы			
	Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану аралығындағы аралықты сақтау	f		
	Ауыз су режимін ұйымдастыру			
	Дайын өнімнің сапасы			
	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	+		
	Тағамды дәрумендендіру			
	Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		
	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	f		
	Отыратын орындар саны			
	Қол жуатын раковиналардың саны	f		
	Сабынның болуы			
	Кептіргіштердің болуы	f		
	Жиһаздың жағдайы	f		
	Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+		

Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткілікті болуы			
Асхананың санитариялық жай-күйі	+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)			
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+		
Жуу құралдарының болуы			
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жыбық ыдыста)	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+		
Суық және өнімдерді тұтырыстарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мертімдерінің болуы және сақталуы	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыбымдылықтарда сақтау	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы			
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+		
Термометрлердің болуы			
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мертімдерінің болуы және сақталуы			
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы	+		
Санитарлық жағдайы			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі			
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы	+		
Механикалық желдетудің жай-күйі			
Санитарлық жағдайы	+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	+		
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған	+		

шарттар			
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар			
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+		
Келін түскен өнімнің саны, нормаларға сәйкестігі			
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	+		
«С-дәрумендендіру» журналы			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшадарының болуы	+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы	+		
Толық тазалау жүргізу журналы			
Тоназытқындардың температуралық режимін тіркеу журналы	+		
Аспазшының арнайы киімінің қосалқы жанытығының болуы	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы			
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Дезинфекциялық құралдардың болуы.	+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Астана аспазшы маман ер аспазшы маман
 Тамақ қалың мерса Санырмен тамақшы
 саб

Комиссияның қолдары:

Н. Азроллаев
 С. Рахметов
 Т. Аманжолбеков
 М. Қызылбаев

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

М. Рахметов

Түркістан облысының білім басқармасының Созақ ауданының білім бөліміндегі
«Науайы атындағы жалпы білім беретін мектеп» коммуналды
емлекеттік мекемесі
Бұйрық №86

Созақ ауылы

11.09.2023 жыл

Тамақтанудың сапасына
мониторинг жүргізу жөніндегі
комиссия тобын құру туралы

ҚР Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығымен
20- тармағын орындру үшін Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2020 жылғы 30
желтоқсандағы №64 қаулысына, біріншай де мазірін бекіту және оның енгізілуін
қамтамасыз етілу мақсатында **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізу мақсатын жұмыс жоспары құрылып,
бекітілсін.
2. Тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізу, мектеп асханасына та-ақтануа бір рет
керіелеу жұмыстарыа жүргізу мақсатында төмендегідей комиссия тобы құрылсын.

1. Комиссия төрағасы:

1. Мектеп директоры

Н. Балтабаев

Комиссия мүшелері:

1. ДТЖО

С. Розметов

2. Қанқоршы кенесінің төрағасы

А. Азизбаев

3. Ата-аналар комитетінің төрағасы

М. Атажонев

4. Ата-аналар комитетінің мүшесі

Т. Утеубаева

5. Мектеп медбикесі

Г. Абдуғаффарова

6. Әлеуметтік педагог

У.У.

У. Утеубаев

2. Комиссия тобының атқаратын міндеттері:

1. Н. Балтабаев - жүйелі бақылау жасау;
- тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттардың
көшірмелерінің сәйкестігін бақылау;
2. С. Розметов - ыстық тамақты ұйымдастыру мәселелеріне байланысты
нормативтік құжаттар жүргізу;
3. А. Азизбаев - ата-аналар мен қонақтардан түскен ұрыз шағымдармен жұмыс
жүргізу;
- ата-аналардан түскен ұзынаыстарды кірәу;
- азық-түліктең сапалы және уақытылы жеткізілуін кү шылау;
4. М. Атажонев - пайдаланылып тамақ өнімдерінің сапасына бақылауды жүзеге
асырады
5. Т. Утеубаева - мазірайн дұрыс жасалуды бақылауды жүзеге асырылуын
бақылау;
6. Г. Абдуғаффарова - тағымдардың және аспалдық өнімдердің сапасын
органолептикалық бақаллу журналына жазба енгізе отырып,
- дайын тағымдардың сапасына органолептикалық бақаллу
жүргізу;
- асхананың санитарлық жағдайын қалағалуу
- тағымдардың санитарлық нормалға сай дайындалуын күнделікті
бақылау;
7. У. Утеубаев - жалпыға бірдей міндетті білім беру қоры есебінен
тамақтануды оқушылардың күнделікті тамақтануын кү
қалағалуу, есебін жүргізу;

3. Осы бұйрықтың орындалуын басқаруды өзіме жүктеймін.

Мектеп директоры



Н.Балтабаев

Таныстым

А.С. Розметов
А.А. Аманбаев
М.А. Атаманов
У.У. Утебаева
А.А. Абдугафарова
У.У. Утебаев

"Түркістан облысының адами әлеуетті дамыту басқармасының Созақ ауданының адами әлеуетті дамыту бөлімінің Науайы атындағы жалпы орта мектебі"
коммуналдық мемлекеттік мекемесі бойынша

Бұйрық №121

Созақ ауылы

21.11.2022 жыл

Тамақтанудың сапасына
мониторинг жүргізу жөніндегі
комиссия тобын құру туралы

ҚР Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығының 20- тармағын орындау үшін Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2020 жылғы 30 желтоқсандағы №64 қаулысына бірыңғай деңгейдегі мәзірін бекіту және оның енгізілуін қамтамасыз етілу мақсатында **БҮЙЫРАМЫН:**

- т.1 Тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізу мақсатын жұмыс жоспары құрылып, бекітілсін.
т.2 Тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізу, мектеп асханасына тоқсанына бір рет зерделеу жұмыстарын жүргізу мақсатында төмендегідей комиссия тобы құрылсын.

1.Комиссия төрағасы:

1.Мектеп директоры міндетін уақытша атқарушы

Н. Балтабаев

Комиссия мүшелері:

1.ДТІЖО

Р.С. С.Розметов

2.Қамқоршы кеңесшінің төрағасы

А.А. А.Алибаев

3. Ата-аналар комитетінің төрағасы.

М.А. М.Атажиев

4. Ата-аналар комитетінің мүшесі

Т.У. Т.Утенбаева

5.Мектеп медбнесі

Г.А. Г.Абдуғаффарова

6. Әлеуметтік педагог

У.У. У.Утенбаев

2.Комиссия тобының атқаратын міндеттері:

1.Н. Балтабаев - жүйелі бақылау жасау;

- тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттардың көшірмелерінің сәйкестігін бақылау;

2.С.Розметов -ыстық тамақты ұйымдастыру мәселелеріне байланысты нормативтік құжаттар жүргізу;

3. А.Алибаев - ата-аналар мен қонақтардан түскен арыз шағымдармен жұмыс жүргізу;

- ата-аналардан түскен ұсыныстарды қарау;
- азық-түліктің сапалы және уақытылы жеткізілуін қадағалау;

4.М.Атажиев - пайдаланатын тамақ өнімдерінің сапасына бақылауды жүзеге асырады

5.Т.Утенбаева -мәзірдің дұрыс жасалуын бақылауды жүзеге асырылуын бақылау;

6. Г.Абдуғаффарова -тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып,

- дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бақылау жүргізу;
- асхананың санитарлық жағдайын қадағалау
- тағамдардың санитарлық нормаға сай дайындалуын күнделікті бақылау;

7. У.Утенбаев -жалпыға бірдей міндетті білім беру қоры есебінен тамақтанатын оқушылардың күнделікті тамақтануының

қалағалау, есебін жүргізу;

Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме жүктеймін.

Мектеп директоры міндетін
уақытша атқарушы



Н.Балтибаев

Таныстым



С.Райметов



А.Аимбаев



М.Атажиев



Т.Утенбаева



Е.Абдугаффарова



У.Утенбаев