

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

«Бекітемін»

тамактану сапасына мониторинг

жүргізу жөніндегі комиссия

торагасы  Н. Балтабаев

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның

2023 -2024 оку жылына арналған жоспары

№	Атқарылатын жұмыстың мағұны	Орындалу мерзімі	Жауапты
1	Мектеп асханасының жұмыс уақытын реттеу	тамыз	мектеп әкімшілігі
2	"Мектептік тамактанышы" айдарын күршіл, электрондық білім беру ресурстарында орналастыру	күнделікті	алеуметтік педагог У. Утенбаев
3	Күнделікті бекітілген ас мәсірінің асханага орналастырылуын көдемалап отыру	күнделікті	алеуметтік педагог У. Утенбаев
4	Мектепте ыстық тамак беруін көшірерден ойнаның сапасы мен қауіпсіздігін күзгандыратын құжаттарды алу	тамыз	алеуметтік педагог У. Утенбаев
5	Мектепте ыстық тамак беруін көшірерден пайдаланылатын тамак ойнамдерінің тізбесі туралы мәліметтерді жинақтау	ай сайын	алеуметтік педагог У. Утенбаев
6	Азық-тұлғытін жарапындық мерзімін бақылауда үстau	күнделікті	алеуметтік педагог У. Утенбаев медбике Г. Абдулапарова
7	Азық-тұлғытін сақталуын бақылауда үстau	ай сайын	комиссия мүшелері
8	Қолданылатын ыдыс-аяқтардың талаптарға сәйкестігін бақылау жүргізіп отыру	күнделікті	алеуметтік педагог У. Утенбаев
9	Тагамдардың және аспаздық ойнамдердің сапасын органолептикалық бағашу журналының жүргізуіне бақылау жасау (Бракераж журналы)	күнделікті	Медбике Г. Абдулапарова
10	Комиссия жұмысының корытындысын ай сайын шыгарып отыру	ай сайын	алеуметтік педагог У. Утенбаев
11	Мектеп асханасының кол жуу орнында көнтіріліктің сабынның болуы	күнделікті	алеуметтік педагог У. Утенбаев
12	Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайын көдемалап отыру және эстетикалық беzenдерілуіне назар аудару	күнделікті	алеуметтік педагог У. Утенбаев медбике Г. Абдулапарова
13	Перспективалық мәзірдің болуы	күнделікті	алеуметтік педагог У. Утенбаев
14	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігін көдемалап отыру	күнделікті	алеуметтік педагог У. Утенбаев медбике Г. Абдулапарова
15	Мектепте ыстық тамак ішетін балалардың ата-аналарынан тамактану сапасы бойынша сауалнама алып отыру	ай сайын	алеуметтік педагог У. Утенбаев
16	Балалардың дүррес тамактануын наслехаттау және тамактану мадениетін калыптастыру мәселелері бойынша іс-шаралар өткізу	ай сайын	алеуметтік педагог У. Утенбаев
17	«Күнделік» жүйесінде балаларды тамактанырудың үйімдастыру туралы акпаратты енгізу	күнделікті	алеуметтік педагог У. Утенбаев

18	Көліп түсестін тамак енімдерінің сапасынан мониторингін жүргізіп отыру	ай сайын	комиссия мүшелері
19	Отандық тауар инірүшілердің тамак енімдеріне СТ-КZ сертификаттарының болуына мониторинг жүргізу	ай сайын	комиссия мүшелері
20	Дайындалған тәғамдардың сапасын көзделдіктердің мониторинг жүргізу	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утенбаев медбике Г.Абдугаппарова
21	Мектеп асханасындағы технологиялық жабдықтардың жарамдығыны мониторинг жүргізу және үнемі бакылап отыру	ай сайын	комиссия мүшелері
22	Азық-тұлғалардың, дайын тәғамдардың сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуына бакылау	ай сайын	комиссия мүшелері
23	Балалардың нақты тамактану рационының күнделікті, перспективалық және мөзіріне сәйкестігіне бакылау	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утенбаев медбике Г.Абдугаппарова
24	Асханада санитарлық жағдайлардың сақталуын көзделдіктердің мониторинг жүргізу	үнемі	медбике Г.Абдугаппарова
25	Мектеп бойынша балалардың тамактануын үйымдастыру, бакылау	күнделікті	әлеуметтік педагог У. Утенбаев
26	Мектеп медбикесімен бірлесіп балалардың дұрыс тамактануын настохаттау максатында түрлі лекциялар окуя	токсан сайын	әлеуметтік педагог У. Утенбаев медбике Г.Абдугаппарова
27	Мектеп асханасында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салуаттылығы сапасындағы нормативтік күкүйкілік актілердің орындалуын көзделдіктердің мониторинг жүргізу	үнемі	медбике Г.Абдугаппарова
28	Асханага көліп түскен изық-тұлік енімдерінің ассортиментінің мониторингін жүргізу	ай сайын	әлеуметтік педагог У. Утенбаев медбике Г.Абдугаппарова аспаз
29	Мектеп оқушыларының кашеңіз және тенгерімді тамаклен көмтамасыз ету бойынша ұсынылдар кабылдау	үнемі	әлеуметтік педагог У. Утенбаев медбике Г.Абдугаппарова
30	Мектеп оқушылары ушін тамак дайындау процесінде пайдаланылатын тамак енімдерінің сапасын күаландыратын тиесті құжаттардың болуына мониторинг жүргізу	ай сайын	комиссия мүшелері
31	Мектеп оқушыларының тамактануын үйымдастыру және сапасы бойынша балалардың, ата-аналардың пікірін зерделеп отыру	ай сайын	комиссия мүшелері

Дұрыс тамактанған білемін бе?

Адамзат денсаулығын сактаудың басты шарты – дұрыс тамактану. Сондыктан тамактануға ерекше көніл болғен жөн. Тамак құрамының құндылығы басты нозарда болғаны дұрыс. Тиімді, дұрыс тамактану денсаулықты сактауга, иғанын қалыпты осуі мен дамуына, жұмыс кабілеттінің жогарылауына және ағзаның коршаган органдың әртурлі жағымсыз жеріне карсылығын күштейтүге ықпалын тигізеді.

Дұрыс тамактану ережелері:

- Тамакты үстелдің басында отырып қабылдау керек. Егер тамакка зейін салмаган жағдайда, адам тойғанын білмей қалып, артығымен тамактанады;
- Тамакты асықпай, мұннат шайнап, тамактану режимін сактау жеу керек. Тамакты жіңінен из молшерде, күніне 5 рет қабылдаған жөн;
- Таңертенгі асты мұннат ішүү қажет. Егер организм 10-12 сағат тамак қабылдамаса, онда ағылдың кант азайып кетеді.

Дұрыс тамактанудың негізгі шарттары:

1. Тагамның құрамында негізгі коректік заттар (белок, көмірсу, май) болуы тиіс.
2. Тамак рационында (дәрүмендер, тагамдық талаптықтар) болуы тиіс,
4. Тәулік бойы тамактану тәртібін, молшерін сактау.
5. Тагамдар санитарлық-гигиена талалтарына сәйкес болуы керек.

Тамактану тәртібі

Тамактану тәртібі дегеніміз – ас қабылдауда белгілі бір уақытка бағыну, сондай — ак тамактану кезіндегі астын молшерін және мәзірін сактау деген ұтымды білдіреді. Тамактану режимінен мына төмөндегі принциптер енеді.

Бірінші, тамактану барысында тәуліктік кесте белгілеу.

Екінші, тәулігіне бір — екі рет жана тамактану дұрыс смес, белгілі молшерде үш – немесе торт рет тамактану керек.

Үшінші, тамак құнарлы болғаны жөн. Себебі, адам ағзасы дұрыс қабылдайтын, оны асказан еш күннендейсіз корытатын тагам түрлері, яғни белок, майлар, витаминалар, минералдар заттарға бай болғанын адам оті таңдай шарты шарт. Бұл ретте дәрігер — диетологтың да көнесті артық болмайды.

Тамак ішүү тәртібін жүйелі түрде сактамау асказан ауруларының дамуының негізін салады, иғандығы зат алмасуының бұзылуын туындатады. Осындаған ретте тамактану асты көп ішүү дадыларын қалыптастырады, яғни дене салмагының артуына, ал кейде семірүте экеп соктырады. Эсіресе, организмі қалыптасу мен карқынды осу деңгейінде болатын жеткішектер дұрыс тамактану тәртібін сактаганы маңызды, ал мектептің немесе КТМ-нің жогары сыныптарындағы (курстарындағы) сабактарда оларға қойылатын талаптар жеткілікті жогары.

Белгілі бір сағаттарда гана тамак ішүү мүмкін. Бұл жағдайда шағады уақытта шартты рефлекс қалыптасады, яғни тамак ішүү белгілентен уақытта асказан солі көбірек болінеді, тәбет анылады, тамакты жаксы корытуға жағдай жасалады.

Балалар мен жасоспірімді дұрыс тамактаныру олардың денсаулығын нығайтып, дениң және ой кабілеттінің дамуына мүмкіндік береді, енбек ету мен сабак үлгеру кабілеттің артырады. Егер тамактану дұрыс үйимдастырылmasa, тиімсіз, яғни жеткіліксіз болса, организмде метаболизм, зат алмасу бұзылып, оның айналадығы органдың үйінді және әртурлі жүкпалы ауруларға карсы тұрарлық кабілетті томендейді.

Балалардын тамактануының үлкендерге караганда, сәуір айырмасы болады. Үлкендерге тамак организмындең тіршілік процестерін колдану үшін, әртүрлі жұмыстарға жұмсалған күш куатты қалыптау көзтіру үшін қажет болса, осын келе жатқан жас организмге тек өмірлік процестерді ғана колдану үшін емес, сонымен бірге бүкіл организмнің есү, даму, қалыптасу процесіне ықпал етеді.

Дұрыс тамактану – денсаулық кепілі

Адамзат денсаулыгын сактаудың басты шарты – дұрыс тамактану. Сондыктan тамактануға ерекше көніл болжен жөн. Тамак құрамының құндылығы басты назарда болғаны дұрыс. Тиімді, дұрыс тамактану денсаулыкты сактауга, ағзаның қалыпты есуі мен дамуына, жұмыс қабілетінің жогарылауына және ағзаның коршаган ортасын әртүрлі жағымсыз әсеріне карсылығын күшетуге ықпалын тигізеді. Дұрыс тамактану ережелері:

- Тамакты үстелдің басында отырып кабылдау керек. Егер тамакқа зейін салмаган жағдайда, адам тойғанын білмей калып, артығымен тамактанады;
- Тамакты асықпай, мұкніят шайнап, тамактану режимін сактап жеу керек. Тамакты жиі және аз мөлшерде, күніне 5 рет кабылдаган жөн;
- Таңертенгі асты мұкніят ішу қажет. Егер организм 10-12 сағат тамак кабылдамаса, онда ағзадагы кант азайып кетеді.

Дұрыс тамактанудың негізгі шарттары:

1. Тәғамның құрамында негізгі коректік заттар (белок, көмірсу, май) болуы тиіс.
 2. Тамак рационында (дәрүмендер, тәғамдық талшықтар) болуы тиіс.
 3. Тәулік бойы тамактану тәртібін, мөлшерін сактау.
 4. Тәғамдар санитарлық-гигиена талаптарына сайкес болуы керек.
- Тамактану адамның өмірлік қажеттігі және денсаулық кепілі. Ас-адамның арқауы, ағза дene жүктемесінде ғана емес, тыныштық жағдайында да шығындастын куат көзі. Ас ішу біздің жасушаларымыз берін тіндерімізді жанартууга мүмкіндік береді. Дұрыс тамактану жүрек-кантамыр, асказан-ішек жолдары, кантдиабеті, остеопороз, онкологиялық аурулардың алдыналу үшін, сыртқы орта әсеріне карсы тұру үшін, ағзаның жұмыска қабілеттілігін арттыру үшін, белсенді ұзак өмір сұру үшін қажет. Салауатты тамактану және жогары дene белсенділігі, спорт пен шүгілдану, күйзеліс пен куресе білу, темекіден, ішімдіктен бас тарту жолымен салауатты өмір салтын ұстану арқылы аурулардың алдын алып, денсаулыкты және тартымды келбетті сактап, сұлу да сымбатты, тәні мен жаныжас, белсенді болып жүруінізге болады.

**Тамактану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
жұмысының корытындысы туралы акпарат
Кыркүйек айы**

«Науайы» атындағы жалпы білім беретін мектебі бойынша тамактану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия кыркүйек айында мектеп асханасының жұмыс уақытын реттеу, ыстық тамак ішетін окушыларды анықтау, олардың күжаттарын реттеу жұмыстарын жүргізді. Сонымен бірге “Мектептік тамактандыру” айдарын күрып, электрондық білім беру ресурсында орналастырды.

Казакстан Республикасы Денсаулық сактау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № 302 бүйрүгін басшылыкка алғы, санитарлық-гигиеналық талаптардың сакталуына кадагалау жүргізді. Күнделікті бекітілген ас мәзірі асханага ілінген. Ыстық тамак беретін кәсіпкерден онімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын күжаттар мен пайдаланылатын тамак онімдерінің тізбесі туралы маліметтер алынды. Азық-түліктің жарамдылық мерзімі мен сакталуына үнемі бақылау жүргізіліп отыр. Асханада колданылатын ыдыс-аяктар талаптарға сәйкес.

Мектеп асханасының кол жуу орнында кағаз сұлғі, сабын қойылған. Күнделікті мазір перспективалық мәзірге сәйкес келеді. Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайы үнемі кадагалауда. Келіп түсетін тамак онімдерінің сапасының мониторингі жүргізілді. Дайындалған тәғамдардың сапасы калагаланып, сынамасы алынып, күнделікті бракераж журнальна жазылып отырады. Соның ішінде тәғамның түсініс, дәмі, консистенциялық күрамы, каттылылығы мен балғындығы мен тамактың температурасы бақыланды, тамактың дайындалу сапасы жоғары.

Мектеп асханасындағы технологиялық жабдықтардың жарамдылығына тексеру жүргізілді. Азық-түліктерді, дайын тәғамдарды сактау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сакталуына бақылау жүргізілді. Мектеп медбикесі балалардың дұрыс тамактануын насиҳаттау мақсатында түрлі лекциялар оқып отырды. Мектеп окушыларының тамактануын үйымдастыру сапасы бойынша ата-аналардың пікіріне зерделеу жүргізілді.

Комиссия төрагасы:  Н. Балтабаев

Комиссия мүшесі: *Сарк* У. Утенбаев

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу акті

Күні 29.09.2015

№ 1

Білім беру үйіні Академия тәсілдарда моласы біліктік мектебінде
Кызметті жеткізуі (бозған жағдайда)

Мынадай курамдағы комиссия:

Н. Балтабеков

А. Жассанов

Р. Күрдешова

С. Розенстейн

Асханаңа, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргілді:

№	Көрсеткіш	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
	Объекттің қоданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындының болуы	+		
	Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+		
	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+		
	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы Сыншылар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындагы аралықты сақтау	+	-	
	Ауыз су режимін ұйымдастыру			
	Дайын енімнің сапасы	+		
	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қосындарды, шашыншыларды жоғары қарастын сақтау)			
	Тәғамды дәрүменделіру	+		
	Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудын және пайдаланудын болуы			
	Тамакпен байланысты смес тауарларды сатудын болуы		-	
	Отыратын орындар саны			
	Көл жұмысын ракошиналардың саны	+		
	Сабжинның болуы			
	Кептірінгердің болуы	+		

Жинаудың жағдайы		
Үстелдерді оңдеуге арналған курал	+	
Асхана және ас үй ыдыстарның, асхана аспантарының жай-куйі		
Бұлдыстың косалқы жиынтығының жеткілікті болуы		
Асхананың санитариялық жай-куйі		
Жинау мүкеммалы (танбалау, жеке сактау орны)	+	
Бістік және сұық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтыңтардың жарамдылығы		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+	
Жарыктандыру жүйелерінің жарамдылығы		
Асхананы жуу және оңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		
Жуу куралдарының болуы	+	
Жуу куралдарының сактау және танбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		
Тамак калдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	+	
Сусымалы онімдерді тұғырыктарда, тауар койғыштарда, стеллаждарда сактау	+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау.		
Көтмәда термометрдің, гидрометрдің болуы		
Тауар коршалестігін сактау	+	
Тамак онімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы		
Коконистерді жәшіктерде, тауар койғыштарда, тегендердегі танбаданған сыйымдықтарда сактау		
Көлімнәрдің санитарлық жағдайы	+	
Тоннаждықтың жабдығының мәсеккесі түрін танбалау		
Термометрлердің болуы	-	
Тауар коршалестігін сактау		
Тамак онімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы	+	
Тоннаждықтың жабдығының санитарлық жағдайы		
Тәуліктік санамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы		
Жабдықтар мен мүкеммалды танбалау		
Нан сактауға арналған сорелерді оңдеуге арналған 1% сірке сүы ерітіндесінің болуы	+	
Нан үтіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы		
Санитарлық жағдайы		
Жабдықтар мен мүкеммалды танбалау		
Электр жабдықтирының жарамдылығы және жай-куйі	+	
Жерге түйіктаудың болуы, резинке клемшелердің болуы		
Механикалық жеделдүлін жай-куйі	+	
Санитарлық жағдайы		
Персоналдан кол жууы және көнтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің		

Жинаудын жағдайы			
Үстелдерді ондеуте арналған күрал	+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспантарының жай-куйі			
Ыстықтың қосалкы жиынтығының жеткілікті болуы	+		
Асханадын санитариялық жай-куйі			
Жинау мүккемшілік (танбалдау, жеке сактау орны)			
Ыстық және сұык сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтардың жарамдаудығы			
Жылу жүйелерінің жарамдаудығы	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдаудығы			
Асханадын жуу және ондеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы			
Жуу күралдарының болуы	+		
Жуу күралдарын сактау және танбалдау шарттары (жеке жабық ыдыста)			
Тамак калдықтирын жинауга арналған ыдыстың болуы			
Сусындалы оймалерді тұтырықтарда, тауар койғыштарда, стелажшілдерде сактау	+		
Температуралық-ылғалдаудың режимін сактау. Қоймауда термометрдін, гидрометрдін болуы			
Тауар коршылестігін сактау			
Тамак оймалерінде жарамдаудың мерзімдерінің болуы және сакталуы			
Коконістерді жәншіктерде, тауар койғыштарда, тегендердегі танбалантан сыйымдаударда сактау	+		
Коймалардың санитариялық жағдайы			
Тоннаждықтың жабдығының максаты турали танбалдау			
Термометрлердін болуы	+		
Тауар коршылестігін сактау			
Тамак оймалерінде жарамдаудың мерзімдерінің болуы және сакталуы			
Тоннаждықтың жабдығының санитариялық жағдайы	+		
Тауліктік сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы	-		
Жабдықтар мен мүккеммалды танбалдау	+		
Нан сактаута арналған серелерді ондеуте арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			
Нан үтіндісін жинауга арналған ыдыс пен шетканың болуы			
Санитариялық жағдайы			
Жабдықтар мен мүккеммалды танбалдау			
Электр жабдықтарының жарамдаудығы және жай-куйі			
Жерге тұбынғаудың болуы, резенке кілемшелердін болуы			
Механикалық жөндетудің жай-куйі			
Санитариялық жағдайы			
Персоналдан кол жуу және көнтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінін			

жеке және ондірістік гигиенасын сактау		
Тамак онімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		
Сертификаттар, сыйкестік туралы декларациялар	+	
Түскен онімді отқызу мерзімі		
Келіп түскен онімнің сапасы, нормаларга сыйкестігі		
Тәғам дайындаудын технологиялық карталары		
Тең бұзылатын тамак онімдері мен жартылай фабрикатардың бракераждық журналы	+	
«С-даруменденіру» журналы		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан откесін туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру иттихалері туралы «Денсаулық» журналы		
Толық тазалау жүргізу журналы		
Топазытқыштардан температуралық режимін тіркеу журналы	+	
Аспашының ариалы кімдін косалмы жыныстығының болуы	+	
Қызметкерлердің жеке заттарын сактауга арналған шкафтың болуы		
Ариалы кімді сактауга арналған шкафтың болуы		
Дезинфекциялық күралдардың болуы.	+	

Тексеру иттихесінде мыналар белгіленді:

*Нұрадай әпшердегі жасанды білік бергенде шебеңінде
ағасынан тұрғында, ағас-түрін сабакшылардың болу.
Олардың санынан дау түрін жасағандардың де
жарыс соканды дау түрін 48 сабак сабакшылардың
төзімділік де оныңдау санитарлық мәдениет жағдай.*

Комиссияның количары:

*Ә. Балжанов
С. Русланов
Г. Абдулаеваров
Ж. Сабиров.*

Онім беруші (қызметті жеткізуін тамакстандыруды үйымдастырыған кезде) және/немесе жауапты аспап (білім беру үйімін тамакстандыруды үйымдастырыған кезде) танысты _____ (көпшілік)

Русланов Руслан

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
жұмысының корытындысы туралы акпарат

Қазан айы

«Науайы» атындағы жалпы білім беретін мектебі бойынша тамактану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия кыркүйек айында мектеп асханасының жұмыс уақытын реттеу, ыстық тамак ішетін окушыларды анықтау, олардың күжаттарын реттеу жұмыстарын жүргізді. Сонымен бірге "Мектептік тамактандыру" айдарын күрып, электрондық білім беру ресурсында орналастырды.

Қазақстан Республикасы Денсаулық сактау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №302 бүйрыгын басшылыққа алып, санитарлық-гигиеналық талаптардың сакталуына кадагалау жүргізді. Күнделікті бекітілген ас мәзірі асханага ілінген. Ыстық тамак беретін кәсіпкерден өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін күэландыратын күжаттар мен пайдаланылатын тамак өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтер алынды. Азық-түліктің жарамдылық мерзімі мен сакталуына үнемі бакылау жүргізіліп отыр. Асханада колданылатын ыдыс-аяктар талаптарға сәйкес.

Мектеп асханасының кол жуу орнында қағаз сүлгі, сабын қойылған. Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді. Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайы үнсімі кадагалауда. Келіп түсетін тамак өнімдерінің сапасының мониторингі жүргізілді. Дауындалған тағамдардың сапасы кадагаланып, сынамасы алынып, күнделікті бракераж журналына жазылып отырады. Соның ішінде тағамның түсі, исі, дәмі, консистенциялық құрамы, қаттылылығы мен балындығы мен тамактың температуrasesы бакыланды, тамактың дайындалу сапасы жоғары.

Мектеп асханасындағы технологиялық жабдықтардың жарамдылығына тексеру жүргізілді. Азық-түліктерді, дайын тағамдарды сактау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сакталуына бакылау жүргізілді. Мектеп медбикесі балалардың дұрыс тамактануын насижаттау мақсатында түрлі лекциялар оқып отырды. Мектеп окушыларының тамактануын ұйымдастыру сапасы бойынша ата-аналардың пікіріне зерделесу жүргізілді.

Комиссия төрагасы:  Н. Балтабаев

Комиссия мүшесі:  У. Утенбаев

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу акті

Күні 15. 10. 2016
№ 1

Білім беру үйімді

Қызыметті жеткізуни (бодған жағдайда)

Мынадай курамдағы комиссия:

Н. Бибеков
С. Рысегов
Г. Жигулеворов
Д. Ахметов

Асханага, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

№	Корсеткіш	Сәйкес келеді	Сәйкес келтімейді	Ескерту
	Объекттің қолданыстасы талаптарға сәйкестігі туралы санитаристик-эпидемиологиялық корытындынан болуы			
	Тамак онімдерінің сапасы, оварды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+		
	Күнделікті мәйірдің перспективалық мәнірge сәйкестігі			
	Асхананың жұмыс көстесінің сақтауы			
	Сыныппар бойынша тамактану көстесі мен тамактану арасындағы аралиқты сақтау	+		
	Ауыз су режимін үйнедастыру			
	Даныш онімдерінің сапасы	+	-	
	Асханалық аспантарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және касымтарды, шашышқыларды жогары каратын сақтау)			
	Тәғамды дәрүменделдейту	+		
	Тыйым салынған тәғамдар мен онімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			
	Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			
	Отыратын орындар саны	+		
	Қол жуатын раковиналардың саны			
	Сабакның болуы	+		
	Көнтірғіштердің болуы			
	Жиңіздың жағдайы	+		
	Үстелдердің индеуге ариналған курал	+		

Асхана жөне ас үй ыдыстарының, асхана аспаштарының жай-куйі			
Бұлдыстың косалкы жиынтығының жеткілікті болуы	+		
Асхананы санитарлық жай-куйі			
Жинау мүкәммалы (танбалашу, жеке сактау орны)			
Бұстық және сұмық сұмен жаһдәктәу жүйелерінің, су жынытқыштардың жарамдылығы	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы			
Жарықтандыру жүйелеринің жарамдылығы			
Асхананы жуу жөне ондеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+		
Жуу күралдарының болуы	+		
Жуу күралдарын сактау және танбалашу шарттары (жеке жабық ыншата)			
Тамак калдақтарын жинауга арналған ыншастың болуы	+		
Сусымалы онімдерді тұғырықтарда, тауар койғыштарда, стеллаждарда сактау	+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Коймазда термометрдін, гидрометрдін болуы			
Тауар коршылестігін сактау	+		
Тамак онімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы	+		
Коконистердің жәшіктерде, тауар койғыштарда, тегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сактау			
Коймалардың санитарлық жағдайы	+		
Тоңазытының жаһдәтының мақсаты туралы танбалашу			
Термометрлердін болуы	+		
Тауар коршылестігін сактау	+		
Тамак онімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы			
Тоңазытының жаһдәтының санитарлық жағдайы	+		
Гүзілдік сыванамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы			
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалашу	+		
Нан сактауга арналған сорелердің ондеуге арналған 1% сірке сұы ерітіндісінің болуы			
Нан үйінісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы	+		
Санитарлық жағдайы			
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалашу			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-куйі	+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердін болуы			
Механикалық жеделтудін жай-куйі	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Персоналдың кол жууы және көнтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және ондірістік тигисенасын сактау	+		
Тамак онімдерін жеткізуілермен жасалған			

шарттар			
Автокөлікке ариалған хабарлама (азық-тұлғатің жеткізуге рұқсат беру)	+		
Сертификаттар, сыйностік туралы лекларациялар			
Түскен онимді откізу мерзімі			
Келіп түскен онимнін сапасы, нормаларта сыйностігі	+		
Тәғам дайындаудың технологиялық карталары			
Тез бұзылатын тамак онимдері мен жартылай фабрикагүлдердің бражеражымык журналы			
«С-деррумендендеру» журналы	+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан откесін туралы белгісі бар жағдайлардың көзметкерлердің жеке медициналық кітапшыларының болуы	+		
Ас блогы көзметкерлердің тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы			
Толық тазаладу жургізу журналы	+		
Тонализтқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			
Аспаздыштың ариалы киімінің косалымы жыныстығының болуы	+		
Көзметкерлердің жеке заттарын сактауға ариалған шкафтың болуы			
Ариалы киімді сактауға ариалған шкафтың болуы	+		
Дезинфекциялық куралдардың болуы.			

Тексеру нәтижесінде мұнайшыр белгіленді:

*Мұнайшыр атасатада біиң бередің сабактыңдағы заманғы
бояшырыңдардың де шартындағы мәдени қызметтердің
тәсілдерінде.*

Комиссияның көлдәрі:

*Н. Амангалиев
С. Дорғанов
Г. Рұфисалиев
М. Абделлаев
А. Ерімбетов*

Онім беруші (кызметті жеткізуінің тамактаныруды үйымдастырган көзде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйімінің тамактаныруды үйымдастырган көзде) танысты _____ (коды)
У. Досебекова

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
жұмысының корытындысы туралы акпарат
Қараша айы

«Науайы» атындағы жалпы білім беретін мектебі бойынша тамактану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия кыркүйек айында мектеп асханасының жұмыс уақытын реттеу, ыстық тамак ішетін окушыларды анықтау, олардың күжаттарын реттеу жұмыстарын жүргізді. Сонымен бірге "Мектептік тамактандыру" айдарын күрып, электрондық білім беру ресурсында орналастырды.

Қазақстан Республикасы Денсаулық сактау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №302 бүйрүгін басшылыққа алды, санитарлық-гигиеналық талаптардың сакталуына қадагалау жүргізді. Күнделікті бекітілген ас мәзірі асханага ілінген. Ыстық тамак беретін кәсіпкерден өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куаландыратын күжаттар мен пайдаланылатын тамак онімдерінің тізбесі туралы маліметтер алды. Азық-түліктің жарамдылық мерзімі мен сакталуына үнемі бақылау жүргізіліп отыр. Асханада колданылатын ыдыс-аяктар талаптарға сәйкес.

Мектеп асханасының қол жуу орнында кағаз сұлғі, сабын койылған. Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді. Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайы үнемі қадагалауда. Келіп түсетін тамак онімдерінің сапасының мониторинг жүргізілді. Дауындалған тағамдардың сапасы қадагаланып, сынамасы алышып, күнделікті бракераж журналына жазылып отырады. Соның ішінде тағамның түсі, исі, дәмі, консистенциялық құрамы, каттылылығы мен балғындығы мен тамактың температурасы бақыланды, тамактың дайындалу сапасы жоғары.

Мектеп асханасындағы технологиялық жабдықтардың жарамдылығына тексеру жүргізілді. Азық-түліктерді, дайын тағамдарды сактау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сакталуына бақылау жүргізілді. Мектеп медбикесі балалардың дұрыс тамактануын насиҳаттау мақсатында түрлі лекциялар оқып отырды. Мектеп окушыларының тамактануын үйымдастыру сапасы бойынша ата-аналардың пікіріне зерделеу жүргізілді.

Комиссия торагасы:  Н. Балтабаев

Комиссия мүшесі:  У. Утенбаев

Тамактану сиасынын мониторинг жүргізу актісі

Күні 17. 11. 2023

№ 1

Білім беру үйімі

Қызметті жеткізуши (болған жағдайда)

Мынадай курамдағы комиссия:

Д. Бекбетов

С. Даулетова

Г. Абдуллаев

С. Токтабеков

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілі:

№	Көрсеткіш	Сәйкес келеті	Сәйкес келмейді	Ескерту
	Объекттің көзшілдестігі тащиштарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындылың болуы	+/-		
	Тамак ойнадаудағы сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+		
	Күнделікті мәйірдің перспективалық мәніріге сәйкестігі	+		
	Асхананың жұмыс кестесінің сақтауы	+		
	Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау			
	Ауыз су режимін үйімдастыру	+		
	Дайын енімнін сапасы	+		
	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардан болуы және касыктарды, шапышқыштарды жоғары қарастып сақтау)	+		
	Гагамлы ләрүменделіліру	+		
	Тыйым салынған тағамдар мени ойнадаудағы дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		
	Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	+		
	Отыратын орындар саны			
	Кол жауатын раковиналардың саны	+		
	Сабынаның болуы			
	Кептіргінгердің болуы	+		
	Жиһаздың жағдайы			
	Үстелдерді ондеуге ариналған күрал	+		

Асхана және ас үй ындыстарының, асхана аспантарының жай-күйі		
Бұлдытын косатқы жыныстығының жеткілікті болуы	+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		
Жинау мүккеммалы (танбалдау, жеке сактау орны)	+	
Ыстық және суық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтың жиынтығының жаһамдылығы		
Жылу жүйелерінің жаһамдылығы	+	
Жарықтандыру жүйелерінің жаһамдылығы		
Асхананы жуу және ондас үшін және ас үй ындыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		
Жуу куралдарының болуы	+	
Жуу куралдарын сактау және танбалдау шарттары (жеке жабынкы ындыста)		
Тамак калдықтарын жинауга арналған ылдыстың болуы	+	
Сусымалы онімдерді тұтырықтарда, тауар койынштарда, стелажларда сактау	+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы		
Тауар көрінілестігін сактау	+	
Тамак онімдерінде жаһамдылық мерзімдерінің болуы және систалтуы		
Коконістерді жәніктерде, тауар койынштарда, тегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сактау	+	
Коймалардың санитарлық жағдайы		
Тонализтық жабдығының миссалы туралы танбалашу	+	
Термометрлердің болуы	+	
Тауар көрінілестігін сактау		
Тамак онімдерінде жаһамдылық мерзімдерінің болуы және систалтуы	+	
Тонализтық жабдығының санитарлық жағдайы	+	
Тауліктік сыйамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы	+	
Жабдықтар мен мүккеммалы танбалдау	+	
Нан сактауга арналған сорелердің ондауға арналған 1% сірке сүн ерітіндесінің болуы		-
Нан үгіндісін жинауга арналған ындаған пен шетканың болуы	+	
Санитарлық жағдайы		
Жабдықтар мен мүккеммалы танбалашу	+	
Электр жабдықтарының жаһамдылығы және жай-күйі		
Жерге түйістаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы	+	
Механикалық жеделтудің жай-күйі	+	
Санитарлық жағдайы	+	
Персоналдың қол жууы және көнтірүі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қылметкерлерінің жеке және ондас үндердің гигиенасын сактау	+	
Тамак онімдерін жеткізуіндермен жасалған	+	

шарттар			
Автокодікке арналған хабарлама (азық-тұлғаті жеткізуге рұксат беру)	+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	+		
Түскен онімді откізу мерзімі			
Келіп түскен онімнің сипасы, нормалырга сәйкестігі	+		
Тәжірибелі технологиялық карталары	+		
Тез бұзылатын тамақ онімдері мен жартылай фабрикадардың бракеражылых журналы			
«С-документендірү» журналы	+		
Жұмыс орнында мәшининалық тексеруден және гигиеналық сұхтудан откесін туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру иетижелері туралы «Денсаулық» журналы			
Толық таразу жүргізу журналы	+		
Тонализаторлардың температуралық режимін тіркеу журналы			
Аспизиштының арнашы киімнің косалымы жыныстығының болуы	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауга арналған шкафтың болуы	+		
Арнашы киімді сақтауга арналған шкафтың болуы	+		
Дезинфекциялық күралдардың болуы.	+		

Тексеру иетисесінде мыналар белгіленді:

*Мағадан аттарға пакет белгілі болған берегін сақтабында
жермен көзинекітір аспектика қарастырылған айтуда
мына оқиғада тиесір болу.*

Комиссияның колдары:

*Н. Амангалиев
С. Розенберг
Г. Абдулжанов
Н. Султанов*

Онім беруші (қызметті жеткізуни тамақтансыруды үйымдастырган кезде) және/немесе жауапты ости (білім беру үйімін тамақтансыруды үйымдастырган кезде) танысты _____ (көзі)
Р. Розенберг

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
жұмысының корытындысы туралы акпарат
Желтоқсан айы

«Науайы» атындағы жалпы білім беретін мектебі бойынша тамактану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия кыркүйек айында мектеп асханасының жұмыс уақытын реттеу, ыстық тамак ішетін окушыларды анықтау, олардың құжаттарын реттеу жұмыстарын жүргізді. Сонымен бірге "Мектептік тамактандыру" айдарын құрып, электрондық білім беру ресурсында орналастырды.

Казакстан Республикасы Денсаулық сактау министрінің 2020 жылты 21 желтоқсандағы №302 бүйрүгін басшылыққа алды, санитарлық-гигиеналық талаптардың сәкталуына қадағалау жүргізді. Күнделікті бекітілген ас мәзірі асханада ілінген. Ыстық тамак беретін кәсіпкерден өнімнің сапасы мен қаруандырылған куэландыратын құжаттар мен пайдаланылатын тамак өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтер алынды. Азық-түліктің жарамдылық мерзімі мен сәкталуына үнемі бақылау жүргізіліп отыр. Асханада колданылатын ыдыс-аяктар талаптарға сәйкес.

Мектеп асханасының кол жуу орнында кағаз сұлті, сабын койылған. Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді. Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайы үнемі қадағалауда. Келіп түсетін тамак өнімдерінің сапасының мониторингі жүргізілді. Дауындалған тағамдардың сапасы қадағаланып, сыналасы алынып, күнделікті бракераж журналына жазылып отырады. Соның ішінде тағамның түсі, ісі, дәмі, консистенциялық құрамы, каттылылығы мен балғындығы мен тамактың температурасы бақыланды, тамактың дауындалу сапасы жоғары.

Мектеп асханасындағы технологиялық жабдықтардың жарамдылығына тексеру жүргізілді. Азық-түліктерді, дауын тағамдарды сактау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сәкталуына бақылау жүргізілді. Мектеп медбикесі балалардың дұрыс тамактануын насиҳаттау мақсатында түрлі лекциялар оқып отырды. Мектеп окушыларының тамактануын үйимдастыру сапасы бойынша ата-аналардың пікіріне зерделеу жүргізілді.

Комиссия төрагасы:  Н. Балтабаев

Комиссия мүшесі:  У. Утенбаев

Тамактану сипасынан мониторинг жүргізу астасі

Күні 19.11.2018

№ 4

Білім беру үйімі

Къеметті жеткізуіш (болған жағдайда)

Мынадай күрамдағы комиссия:

Асханаға, ис блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргілді:

№	Көрсеткіш	Сайкес келеді	Сайкес келмейді	Ескерту
	Объекттің көлданыстағы тәзшіларға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындының болуы	+		
	Тамаш өнімдерінін сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары			
	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	f		
	Асхананың жұмыс кестесінің сакталуы			
	Сыншылар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралыкты сактау	f		
	Ауыз су режимінің үйімдастыру			
	Дайын өнімнін сапасы			
	Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардан болуы және касыктарды, шашышқыларды жоғары қарастып сактау)	+		
	Тәғамлы дәрүмендендіру			
	Тыбым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		
	Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	+		
	Отыратын орнындар саны			
	Қол жуатын ракониналардан саны	f		
	Сабыншың болуы			
	Көнтірғіндердің болуы	f		
	Жиһаздың жағдайы	f		
	Үстелдерді индеуге арналған курал	+		

Асхана және ас үй ындастарының, асхана аспаптарының жай-куйі	+		
Ыстың косалы жыныстығының жеткілікті болуы			
Асхананың санитариялық жай-куйі	+		
Жинау мүккеммалы (танбалау, жеке сактау орны)			
Ыстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жыныстықтардан жарамдылығы			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			
Асхананы жуу және ондесу үшін және ас үй ындастары үшін жеке жағдайлардан болуы	+		
Жуу куралдарының болуы			
Жуу куралдарын сактау және танбалау шарттары (жеке жибық ыстық)	+		
Тамак калдықтарын жинауга арналған ыстықтардың болуы	+		
Сусымалы онімдерді тұтырықтарда, тауар койғыштарда, стеллажтарда сактау	+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау, Коймала термометрдің, гидрометрдің болуы	+		
Тауар көрінілестігін сактау			
Тамак онімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы	+		
Коконістердің жашшектерде, тауар койғыштарда, тегенлерлегі танбалаңған сыйымдылықтарда сактау	-		
Коймашардың санитарлық жағдайы			
Тонназытқыш жабдығының максаты туралы танбалау	+		
Термометрлердің болуы			
Тауар көрінілестігін сактау			
Тамак онімдеріндегі жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы	+		
Тонназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+		
Тәуліктік санитарлардың сактау шарттары мен дүрьстығы			
Жабдықтар мен мүккеммалы танбалау	+		
Нан сактауга арналған серозерді ондеуте арналған 1% сірке сұы ертіндісінің болуы		-	
Нан үтілісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы	+		
Санитарлық жағдайы			
Жабдықтар мен мүккеммалы танбалау	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-куйі			
Жерге түйнектаудың болуы, резенке кілемшөптердің болуы	+		
Механикалық жедетудің жай-куйі			
Санитарлық жағдайы	+		
Персоналдың кол жуу және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және ондірістік гигиенасын сактау	+		
Тамак онімдерін жеткізуілермен жасалған	+		

шарттар	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-тұлғаті жеткізуге рұқсат беру)	+
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	
Түскен оймада откізу мерзімі	+
Келіп түскен оймада сапсыз, нормалық сәйкестігі	
Тәғам дайындаудың технологиялық карталары	+
Төз бұзылатын тамак оймалар мей жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	+
«С-зарумандендіру» журналы	
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан откесін туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болтуы	+
Ас блогы қызметкерлерін тексеру изтижелері туралы «Денсаулық» журналы	
Толық тазалау жүргізу журналы	+
Тоназытқындардың температуралық режимін тіркеу журналы	
Аспаздыңның арнашы кімдін косалғы жыныстығының болтуы	+
Қызметкерлердің жеке заттарын сактауда арилганды шкафтың болтуы	+
Арнашы кімді сактауда арилган шкафтың болтуы	+
Дезинфекциялық курадарлардың болтуы.	+

Тексеру иттихесінде мыналар белгілелі:

Причины отсутствия наименований в таблицах неизвестны.

Комиссионный кодары:

S. Agoracanth
C. Pogonost
J. Acyranxops
R. Pterygocell

Онім беруші (қызметті жеткітуші тамактаңдыруды үйнамдастырган кезде) және/ немесе жауапты аспап (блім беру үйнама тамактаңдыруды үйнамдастырган кезде) танысты _____ (көлік)
А. Домбаси

Түркістан облысының білім басқармасының Созақ ауданьшыңынан білім берлешкесі
«Науайындың жалпы білім беретін мектеб» коммунальдық
мемлекеттік мекемесі
Бұйрық №86

Созақ аудының
Тамактануудын саласына
мониторинг жүргізу жөніндегі
жомшесиң тобын күру туралы

11.09.2023 жыл

КР Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 науандағы №599 бұйрығының
20-тапшылы орындау ушін Казахстан Республикасы Укіметінің 2020 жылғы 30
жетекшілдігі №64 күзінен бірыншай және мәзірін бекіту және оның енгізуін
таңтамасын етуді мақсатында **БҰЙЫРАМЫН**:

1. Тамактанудың саласына мониторинг жүргізу мақсатын жұмыс жөндерін көрсетіп, бекітісін.
2. Тамактанудың саласына мониторинг жүргізу, мектеп асқанасына тәжірибелерге жаралу және мәдениеттік мектептердегі комиссия тобын күрүлесін.

1. Комиссия төрагасы:

1.Мектеп директоры	Н. Балтабаев
Комиссия мүшкелері:	
1.ДТОЖО	С.Розметов
2.Кәміршиев кеңесінің төрагасы	А.Алібасов
3. Ата-аналар комитетінің төрагасы	М.Атажнев
4. Ата-аналар комитетінің мүшесі	Т.Утенбаяева
5.Мектеп медбикесі	Г.Абдураффарова
6. Академеттік педагог	Ү.Утенбасов

Чын

2. Комиссия тобының штрафтарын міндеттері:

- 1.Н. Балтабаев - жүйелі бағытшу жасау:
 - тамак оғимдерінің саласын растайтын құжаттардың күнірмезерінің сайкестігін басылу;
- 2.С.Розметов - шыбын тәншісті ұйымдастыру мәдениеттеріне байланысты информативтік құжаттар жүргозу;
3. А.Алібасов - ата-аналар мен конактардан түсінек орын шығындармен жұмыс жүргізу;
 - ата-аналардан түсінек ұсыныстарды қаруу;
 - пылк-түліктік саласы және уақытылы жеткізуін жүргізу;
- 4.М.Атажнев - пайдаланатын тамак оғимдерінің саласына бағытшуды жүзеге асырады
- 5.Т.Утенбаяева - мәдени дүрас жасалуын бағытшуды жүзеге асыру; и басылу;
6. Г.Абдураффарова - тәғамшарының және аспектик аныздердің саласын органолептикалық бағытшу журғау;
 - тәғамшардың санитарлық нормага сай тәғамшалуын жүндеп отыру;
 - асханнының санитарлық жылдобын көлгөлу;
 - тәғамшардың санитарлық нормага сай тәғамшалуын жүндеп отыру;
7. Ү.Утенбасов - жалпы бірдей міндетті білім беру көрінісін тәмактанатын оқушындардың күнделікті тамактанудың жағалашу, есебін жүргізу;

3 Осы бұйрыктың орындалуын басылауды өзөс жүктеймін.

Мектеп директоры

Н.Балтабаев

Тәжістем

Г.Розметов

А.Азібасін

М.Атажаев

Усенбасова

Е.Абдураффароза

У.Утебасін

"Түркістан облысының адами алеуетті дамыту басқармасының Созак ауданының адами алеуетті дамыту болімінін Науайы атындағы жалпы орта мектебі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі бойынша

Бұйрық №121

Созак ауылы
Тамактанудын сапасына
мониторинг жүргізу жөніндегі
комиссия тобын күру туралы

21.11.2022 жыл

КР Білім және тының министрінің 2018 жылғы 31 наурыздагы №598 бұйрығының 20-тармагын орнанды үшін Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2020 жылғы 30 желтоқсандағы №64 қауымсыз бірлігінде мәзірін бекіту және оның енгізілуін камтамасын етілу мақсатында **БҰЙЫРАМЫН**:

- т.1 Тамактанудын сапасына мониторинг жүргізу мақсатын ақымыс жоспары күрылтып, бекітілсін.
т.2 Тамактанудын сапасына мониторинг жүргізу, мектеп асқанасына тоқсанына бір рет зерделеу жұмыстарын жүргізу мақсатында темендеңдегі комиссия тобы күрылсын.

1. Комиссия төрагасы:

1. Мектеп директоры міндеттін уақытша аткарушы

Н. Балтабаев

Комиссия мүшелері:

1. ДПЖО

С. Розметов

2. Кемкоршы кенесшін төрагасы

А. Атібасев

3. Ата-аналар комитетінің төрагасы

М. Атажинев

4. Ата-аналар комитетінің мүшесі

Т. Утенбаева

5. Мектеп медбизнесі

Г. Абдураффарова

6. Элеуметтік педагог

У. Утенбаев

2 Комиссия тобының отқыратын міндеттері:

1. Н. Балтабаев - жүйелі бақылау жасау;

- тамак өнімдерінің сапасын растайтын күжаттардың кошірмелерінің сәйкестігін бақылау;

2. С. Розметов - ыстық тамакты үйлемдастыру маселелеріне байланысты нормативтік күжаттар жүргізу;

3. А. Атібасев - ата-аналар мен конактардан түскен арыз шағымдармен жұмыс жүргізу;

- ата-аналардан түскен үсіншістарды карау;
- азық-түліктін сапалы және уақытылы жеткілілуін көзагалау;

4. М. Атажинев - пайдаланын тамак өнімдерінің сапасына бақылауды жүзеге асырады.

5. Т. Утенбаева - мәзірдің дүріс жасалуын бақылауды жүзеге асырылудын бақылау;

6. Г. Абдураффарова - тәғамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау жарнадырылғанда жағдайын көзагалау;

- дайын тәғамдардың сапасына органолептикалық бақылау жүргізу;
- асхананың санитарлық жағдайын көзагалау;
- тәғамдардың санитарлық нормага сай дайындалуын күнделікті бақылау;

7. У. Утенбаев - жалпыга бірдей міндетті білім беру коры есебінен тамактанатын окушылардың күнделікті тамактануының

қалғадау, есебін жүргізу.

Осы бұйрыктын орындалудың басындауды атімс жүктеймін.

Мектеп директоры міндетті
жасылтша иткөрүші:

 Н.Балтабаев

Таныстым

 С.Рзметов
 А.Алібайев
 М.Атаяханов
 Т.Утенбаева
 Е.Абдуғаффарова
 Ү.Утенбаева