

**Тамақтану сапасын бақылау жөніндегі
ведомствоаралық сараптама тобының актісі**

Бару күні: 14 01 2025 жыл

Білім беру ұйымының атауы: «Ә.Жанкелдин атындағы жалпы білім беретін мектеп» КММ

Асхананың ас блогының қызметіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының

№ _____ күні _____

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Білім беру ұйымының контингенті (адам): 313

Ас блогы қызметкерлерінің саны, (адам): 3

Тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларының талаптарына сәйкестігі 31.10.2018 ж. №598 бұйрықтың 22-тармағы 2020 жылғы шілдеден бастап жасалған шарттарға қатысты.

№	Көрсеткіш	Сәйкес келеді (бар)	Сәйкес келмейді (жоқ)	Ескерту
1.	Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бойынша талап Эпидемиологиялық маңыздылығы жоғары нысанда асхана жұмысы басталғанға дейін санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы.	бар		
2.	Балалар тамақтанатын ыдыстардың жай-күйі Жарықтары, сынығы бар, шеттері сынған, деформацияланған, ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді.	сәйкес келмейді.		жарық тұрғыстар алынған тас-талдан.
3.	Ас ішетін бөлмеге қойылатын талаптар. Ас ішетін бөлменің тазалығы, үстелдерде қол сүртетін қағаз орамалдардың болуы (салфетка), қол жуғыштардың жұмыс жасауы, қол жуатын сұйықтықтардың болуы, т.б.	сәйкес келмейді.		
4.	Перспективалық мәзірге қойылатын талаптар. Нысанда екі, төрт апталық перспективалық маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) ас мәзірі жасалады. Ас мәзірін әзірлеу кезінде оқушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығын, олардың жас санатын ескереді, витамин-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдерін қарастырады. Ас мәзірінде бір тағамды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді. Білім алушылардың жекелеген санаттары үшін мәзір ҚР Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 қаулысымен бекітілген бір реттік тамақтану нормаларына (15-қосымша) сәйкес білім беруді басқару	бар.		

Мәзірге қойылатын талаптар Күн сайын тамақтану залында объектінің басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамның атауы, әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі. Ас мәзірінде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында және технологиялық карталарда көрсетілген атауларға сәйкес болуы тиіс.	бар		
Мәзірге қойылатын талаптар Тамақтану рационна ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөніс және қант кіреді. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті күнтізбелік екі – жеті күнтізбелік күн ішінде бір рет қосылады.	бар		
Тыйым салынған өнімдер -Құрамында жасанды бояғыштар, консерванттар, хош иістендіргіштер, дәм күшейткіштер және тәттілендіргіштер бар шұжық өнімдері, сосискалар және басқа да өнімдер. Пастерленбеген сүт, термиялық өңдеусіз сүзбе және қаймақ, сондай-ақ суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен етін тамақтануда қолдану, ауыл шаруашылығы жануарларының аурушандығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері. -Тіл, жүрек, бауырдан басқа, өнімді жануарлар мен құстың қосымша өнімдері; құс етінен жасалған коллагенді шикізат; қайта мұздатуға ұшыраған өнімді жануарлар мен құстың сойылған өнімдері; генетикалық түрлендірілген шикізат және құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізат. -Йодталмаған тұз, фортификацияланбаған ұн, деформацияланған немесе герметикалық емес банкалардағы консервілер, тамақ, саңырауқұлақтар, үйде дайындалған тамақ, ащы дәмдеуіштер, сірке суы және кофе. -Асхана простоквашасын, сүзбе, айран, фаршталған құймақ, флотша макарон, зельц, форшмактар, сілікпе, паштет, кремі бар кондитерлік өнімдер, морстар, квастар, фритюрде қуырылған өнімдер, шала пісірілген жұмыртқа, глазунь жұмыртқасы, күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар мен қаймақ пен майонез құйылған салаттарды дайындауға және сатуға тыйым салынады. -Окрошка, тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі тағамдар, фастфуд, жасанды бояғыштары, консерванттары, хош иістендіргіштері, дәм күшейткіштері және тәттілегіштері бар тамақ өнімдері.	жоқ		

8.	Тәуліктік сынамаларға қойылатын талаптар Күн сайын дайын өнімнің тәуліктік сынамалары нақты мәзірге сәйкес қалдырылады, сынамалар тоңазытқышта қақпағы бар шыны ыдыста, келесі күні дайындалған тағаммен немесе демалыс күнінен кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) - таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен тиісінше ауыстырылғанға дейін кемінде 24 сағат сақталады.	бар		
9.	Ас блогында тауарлардың сатылуына жол бермеу Ас блогында білім алушылардың тамақтануына байланысты емес тауарларды (кеңсе тауарларын сату және т. б.) сатуға жол берілмейді.		жал берілмейді.	

Мектеп директоры:  Қ.Оразалиев

Әлеуметтік педагог:  А.Алуадинова

«БЕКТЕМІН»

«Ә.Жанкелдин атындағы жалпы білім беретін мектеп» КММ-нің директоры: Қ.Оразалиев

«14» 01 2025ж



Бейнеу ауданы бойынша білім бөлімінің «Ә.Жанкелдин атындағы жалпы білім беретін мектеп» КММ-нің білім алушыларға ұйымдастырылған ыссы тамақтың апталық ас мәзірі

Екінші апта, 2-ші күн							
Тағамның атауы	6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	Тағамның ингредиенттері	6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
					брутто/гр.		
Бұқтырылған сиыр еті	80	90	100	сиыр еті	61	73	80
				сәбіз	20	25	30
				пияз	8	9	10
				өсімдік майы	11	12	13
				йодталған тұз	1	1	1
Гарнир бытырап піскен қарақұмық	100	130	150	қызанақ	7	10	12
				қарақұмық жармасы	26	35	42
Сары май	4	5	6	сары май	4	5	6
Алма қосылған қызылша салаты	60	60	60	қызылша	50	50	50
				өсімдік майы	6	6	6
				алма	0,2	0,2	0,2
Кептірілген жемістен компот	200	200	200	Кептірілген жеміс	1	1	1
Қара бидай бидай наны	20	35	40	қант	5	5	5
				Қара бидай бидай наны	20	35	40
Калориялылығы, ккал					490	561	625

Жеке кәсіпкер: Алла
Аспаз: Гелла
Әлеуметтік педагог: Алға
Медбике: Алға

Маңғыстау облысының білім басқармасының Бейнеу ауданы бойынша білім бөлімінің
«Ә.Жанкелдин атындағы жалпы білім беретін мектеп» КММ-сі бракераж комиссиясының
мектеп асханасы жұмысын бақылау бойынша

АКТ

Комиссия төрағасы:

1. Қ. Оразалив – мектеп директоры

Мүшелері:

2. Директордың оқу жұмыс жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі – А. Қармысова
3. Қамқоршылық кеңес мүшесі, комиссия мүшесі – Н. Жолдасова
4. Ата-ана, комиссия мүшесі – А. Қойшығұлова
5. Әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі – А. Алуадинова
6. Медбике, комиссия мүшесі – Г. Орынбасарова
7. Ата-аналар комитетінің төрайымы, комиссия мүшесі – Н. Көбеншеева

Мектеп асханасын жалға алушы жеке кәсіпкер: М. Азиева

Аспаз: М. Бұябаева

«14» 01 2025 жыл

Ас мәзірінің

сәйкестігі: сәйкес келеді.

асхананың жалпы тазалығы (санитарлық – гигиеналық жағдайдың сақталуы): сауатмен

тамақ дайындау технологиясы: сәйкес келеді.

асхана қызметкерінің дене жарақатының

болмауы/болуы: жарақат жоқ

санитарлық кітапшаларының

болуы: бар. жарамды.

тамақ сертификаттарының болуы: сәйкес екені

анықталды.

Ескерту: Ескертулер айтылды.

жарамды оқушылар алынған, тасталды.

Қорытынды: Асхана қызметкерлері дерматит сауатмен.

Қызметкерлерінің жарақаттары жоқ.

Тамақ сертификаттары бар.

Ас мәзірі тамаққа сай, дәмі, салтанат

дәйімділікпен, сәйкес келеді. Асханада

тамақтану үшін тамақтану тамаққа

сай.

Комиссия төрағасы:

1. Мектеп директоры, комиссия төрағасы: Қ.Оразалиев Қ.Оразалиев

Мүшелері:

2. Директордың оқу жұмыс жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі:

А. Қармысова А.Қармысова

2. Қамқоршылық кеңес мүшесі, комиссия мүшесі: Н. Жолдасова Н.Жолдасова

3. Ата-ана, комиссия мүшесі: А. Қойшығұлова А.Қойшығұлова

4. Әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі: А. Алуадинова А.Алуадинова

5. Медбике, комиссия мүшесі: Г. Орынбасарова Г.Орынбасарова

6. Ата-аналар комит. төрайымы, комиссия мүшесі: Н.Көбеншеева Н.Көбеншеева

АКТ-мен таныстым, асханасын жалға алушы жеке кәсіпкер: Асхан

Аспаз: Аспаз

**«Ә.Жанкелдин атындағы жалпы білім беретін мектеп» КММ-де өткізілген
бракераждық комиссия мүшелерінің отырысы**

Хаттамасы:6

Күні: 14 қаңтар 2025жыл

Өтетін орны: кабинет №10

Қатысқандар мектеп директоры және комиссия мүшелері

Қатысқаны:7

Күн тәртібінде:

1. Ыдысты өңдеу және жуу сапасын бақылау;
2. Ағымдағы мәселелер.

Тыңдалды:

1. Күн тәртібіндегі мәселе бойынша мектеп медбикесі Г.Орынбасарова ыдысты өңдеу және жуу сапасын бақылау туралы айтты.Зерделеу барысында асханадағы ыдыстар жеткілікті деңгейде және сынған ыдыстар кездесіп,алынып тасталды. Жуу сапасы талапқа сай келеді. Мектептегі тамақтану кезінде санитарлық талаптар сақталып отырғандығы баяндалды.Асхана іші тазалығы жақсы.Қол жуатын сұйық сабын, қол сүртетін сальфеткалар бар.

Сөйлеушілер:

Комиссия мүшесі А.Қармысова –ас мәзірі бойынша зерделеу,тексеру кезінде кемшіліктер байқалмады.Барлығы талаптарға сай келді.Ас мәзірінде бұқтырылған сиыр еті мен қарақұмық жармасы,кептірілген жемістен компот дәмді,жақсы дайындалған.Тағам ингредиенттері бар,мәзірге сай.Ас мөлшері жас шамасына сәйкес келеді.

2. Әлеуметтік педагог А. Алуадинова ағымдағы мәселелер туралы және ескертулер айтып өтті.Қойма талапқа сай келмейтіндігін айтып өтті.Алдағы уақытта талапқа сай жасалып берілсе екен деп өз ұсынысын айтты.

Қаулы:

1. Ыдысты жуу сапасы қатаң бақылауда болсын.Қосымша ыдыстар т.б керекті заттар алып берілсін.
2. Ағымдағы мәселелер қаперге алынсын.

Жиналыс төрағасы:  К. Оразалиев
Жиналыс хатшысы:  А. Алуадинова