

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

Екінші апта, 5-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
Сиыр етімен күріш сорпасы	80	90	100	сиыр еті	61	73	80
				күріш	26	35	42
				картоп	0,4	0,4	0,4
				сәбіз	8	9	10
				ақжелкен	2	2	2
				пияз	7	8	9
Дәруменді салат				йодталған тұз	1,5	2	2
				өсімдік майы	8	11	13
	60	80	100	кияр	24	32	40
				қызанақ	18	24	30
Кисель	200	200	200	қырыққабағ	17	23	29
				өсімдік майы	8	11	15
	20	35	40	кисель	4	4	4
Қара бидай – бидай наны				қара бидай – бидай наны	20	35	40
Калориялығы,ккал					460	531	586

Жеке кәсіпкер: Аманжол
Аспаз: Аманжол
Әлеуметтік педагог: Аманжол
Медбике: Аманжол

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. Әзізова

Аспаз: М. Боздабаева

«28» 02 2025 жыл

Ас мәзірінің

сәйкестігі: сәйкес емес

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

тамақ дайындау технологиясы: сәйкес емес

асхана қызметкерінің дене жарақатының

болмауы/болуы: жоқ

санитарлық кітапшаларының

болуы: бар

тамақ сертификаттарының болуы: сәйкес емес анықталды.

Ескерту:

Қорытынды: ж. мәзірі сәйкес емес. Асханадағы ас дайындауға жоқ. Асханадағы асхана қызметкерінің дене жарақатының болмауы/болуы: жоқ. Санитарлық кітапшаларының болуы: бар. Тамақ дайындау технологиясы: сәйкес емес. Асханадағы асхана қызметкерінің дене жарақатының болмауы/болуы: жоқ. Санитарлық кітапшаларының болуы: бар.

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 _____
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 _____

АКТ-мен таныстым, асханасын жалға алушы жеке кәсіпкер: Н.Көбеншеева

Аспаз: Б.Мен

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

Бару күні: 28 08 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): 312

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 келеді		
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.	бар		
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 органымен бекітіледі.	бар		

5.	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		
6.	Мәзірге қойылатын талаптар Тамақтану рационына 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.			Ірімшік, сүзбе бар
7.	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, квестар, 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	жәу		

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.	сатылмайды		

Мектеп директоры:  Қ.Оразалиев

Әлеуметтік педагог:  А.Алуадинова

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

Хаттамасы: 9

Күні: 28 Ақпан 2025 жыл

Өтетін орны: кабинет №10

Қатысқандар мектеп директоры және комиссия мүшелері

Қатысқаны:5

Күн тәртібінде:

1. Тегін ыстық тамақтың сапалы берілуі, асхана іші тазалығын тексеру;
2. Ағымдағы мәселелер;

Тыңдалды:

1. Күн тәртібіндегі мәселе бойынша әлеуметтік педагог А. Алуадинова ыстық тамақтың берілуі жөнінде айтып өтті. Тамақ сапасы өте жақсы, дәмді дайындалады. Ас мәзірі бойынша пісіріледі. Күнделікті нан өте балғын, жұмсақ болып беріліп жатады. Асхана іші тазалығы жақсы. Қол жуғыш саны біреу. Қол кептіргіш саны біреу, жасап тұр. Сұйық сабын үнемі бар. Оқушыларға қол сүртетін сальфеткалар беріліп отырады.
2. Ағымдағы мәселелер бойынша да медбике сөйледі: - тамақ сапасы айтып өткендей жақсы. Күнделікті сынамалар алынып отырады. Асхана іші таза, уақытында тазалық жұмыстары жүргізіліп отырады.

Сөйлеушілер: комиссия мүшесі А.Қармысова: - ыстық тамақ мәселесі бойынша айтатын болсам талапқа сай, жақсы дәмді деп айтуға болады. Бракераж комиссия мүшелері күнделікті қадағалап қарап отырамыз.

Мектеп мейірбикесі Г.Орынбасарова сөйледі: - зерделеу кезінде ешқандай кемшілік анықталмады. Санитарлық талапқа сай келіп тұр.

Әлеуметтік педагог сөйледі: - Асханада білім алушылар тамақтану кезінде бракераж комиссия мүшелері тамақтануды қадағалап қарап отырамыз, уақытында кемшіліктер айтылып отырады. Қазіргі уақытта қыс-көктем мезгіліне арналған ас мәзірі бойынша тамақ беріліп жатыр. Жалпы тамақ беруі, сапасы, асхана тазалығы өте жақсы. Тамақ сертификаттары сәйкес, аспаздардың санитарлық кітапшалары бар, жарамды.

Жиналыс қаулы етеді:

1. Әлеуметтік педагог пен мектеп медбикесі қадағалау жұмыстарын жүргізсін.
2. Ағымдағы мәселелер қаперге алынсын.

Жиналыс төрағасы:  К. Оразалиев

Жиналыс хатшысы:  А. Алуадинова