

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.Оразалиев – мектеп директоры, комиссия төрағасы.

#### Мүшелері:

1. А.Алуадинова – әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі.
2. Б.Калиева – медбике, комиссия мүшесі.
3. К. Сақтағанова – диетолог, комиссия мүшесі.
4. Ж.Басшиева – ата-аналар комитетінің төрайымы, комиссия мүшесі.
5. А.Кулданова – ата-ана, қамқоршылық кеңес мүшесі, комиссия мүшесі.
6. У.Нурбергенова – ата-ана, комиссия мүшесі.

Мектеп асханасын жалға алушы жеке кәсіпкер: Ш. Адаева

Аспаз: М. Бозатаева

« 11 » 02 2026 жыл

Ас мәзірінің

сәйкестігі: сәйкес келеді

асхананың жалпы тазалығы (санитарлық – гигиеналық жағдайдың

сақталуы): Сақталған

тамақ дайындау технологиясы: Әтпес келеді.

асхана қызметкерінің дене жарақатының

болмауы/болуы: жарақат жоқ.

санитарлық кітапшаларының

болуы: бар, жаралмаған.

тамақ сертификаттарының болуы: бар өкілетті

анықталды.

Ескерту: Асханадағы ауыспалы ағымдағы инфекциялардың таралуына қарсы шаралар қабылданады. Қалыптасқан санитарлық жағдайдың ескертілгенін ескертілді.

Қорытынды: Асханадағы қызметкерлердің жұмысын қанағаттандырамыз. Асхана іскі тамақ. Жол жұмыстар жасап тұр. Қол келетінгіне жасап тұр. Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары бар, жаралмаған. Ас мәзіріне ас бұрымау, ұс етпес, ақша, қол берілді. Ас мәзіріне сәйкес келеді. Қалыптасқан санитарлық жағдай.

**Комиссия төрағасы:**

1. Қ. Оразалиев – мектеп директоры, комиссия төрағасы Қ. Оразалиев

**Мүшелері:**

2. А. Алуадинова – әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі А. Алуадинова

3. Б. Калиева – медбике, комиссия мүшесі Б. Калиева

4. К. Сақтағанова – диетолог, комиссия мүшесі К. Сақтағанова

5. Ж. Басшиева – ата-аналар комитетінің төрайымы, комиссия мүшесі Ж. Басшиева

6. А. Кулданова – ата-ана, қамқоршылық кеңес мүшесі, комиссия мүшесі А. Кулданова

7. У. Нурбергенова – ата-ана, комиссия мүшесі У. Нурбергенова

Мектеп асханасын жалға алушы жеке кәсіпкер: А. Селкеев

Аспаз: А. Селкеев

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

Бару күні: 11 02 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): 320

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.			Шетті сындыр етпақтар Аммоний тағамдары.
3.	Ас ішетін бөлмеге қойылатын талаптар. Ас ішетін бөлменің тазалығы, үстелдерде қол сұртетін қағаз орамалдардың болуы (салфетка), қол жуыштардың 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.	<p><b>Мәзірге қойылатын талаптар</b>  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.</p>	бар		
6.	<p><b>Мәзірге қойылатын талаптар</b>  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.</p>	бар		
7.	<p><b>Тыйым салынған өнімдер</b>  -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, фритторде 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</p>	май		

8.	<p><b>Тәуліктік сынамааларға қойылатын талаптар</b>  Күн сайын дайын өнімнің тәуліктік сынамаалары нақты мәзірге сәйкес қалдырылады, сынамаалар 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.</p>	бар		
9.	<p><b>Ас блогында тауарлардың сатылуына жол бермеу</b>  Ас блогында білім алушылардың тамақтануына байланысты емес тауарларды (кеңсе тауарларын сату және т. б.) сатуға жол берілмейді.</p>		<p>жол сатылмай дп.</p>	

Мектеп директоры: *К. Оразалиев* Қ.Оразалиев

Әлеуметтік педагог: *А. Алуадинова* А.Алуадинова

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

**Хаттамасы: 10**

**Күні:** 11 Ақпан 2026 жыл

**Өтетін орны:** кабинет №10

Қатысқандар мектеп директоры және комиссия мүшелері

**Қатысқаны:**5

**Күн тәртібінде:**

1. Ыстық тамақ сапасын, берілісін, өлшемін бақылау;
2. Ауыз су режимін ұйымдастыру;

**Тыңдалды:**

1. Күн тәртібіндегі мәселе бойынша мектеп мейірбикесі Б.Калиева 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 бар, аспаздардың санитарлық кітапшалары бар, жарамды. Ас мәзірі бойынша зерделеу, тексеру кезінде кемшіліктер байқалмады. Барлығы талаптарға сай келді. Ас мәзірінде құс етінен ас бұршақ, кептірілген жемістен қайнатылған кампот және нан берілді. Дәмді, жақсы дайындалған. Тағам ингредиенттері бар, мәзірге сай. Ас мөлшері жас шамасына сәйкес келеді.

Әлеуметтік педагог сөйледі: - жалпы асханада керекті ыдыс аяқтарды, пайдаланатын тақтайшаларды белгілесе және асханадағы жихаздарды жаңалап берсе деген ұсынысым бар. Себебі ыдыс-аяқтар ескіріп тұр.

1. Күн тәртібіндегі екінші мәселе бойынша әлеуметтік педагог А. Алуадинова ауыз су режимін ұйымдастыру жөнінде айтып өтті. Асханадағы және дәліздегі су талапқа сай болып тұр. Дәлізде ауыз су арнайы ыдыста санитарлық талапқа сай жасап тұр. Оқушыларға жас шамасына қарай ыңғайлы етіп орналастырылған. Ауыз суға арналған су аппараты саны екеу. Өте ыңғайлы жасап тұр.

Сөйлеушілер: комиссия мүшесі А.Кулданова: - жалпы ауыз су мәселесі бойынша айтатын болсам талапқа сай деп айтуға болады.

**Қаулы етеді:**

1. Ыстық тамақ сапасы, берілісі үнемі бақылауда болсын.
2. Ауыз су талапқа сай болуы қатаң бақылауда ұсталсын.

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