

ндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
ұрмыстық бөлме				
арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+	-	
ызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
безгі бөлмесі, санитариялық торап		+		
хана қызметкерлерінің сыртқы келбеті, жұрманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
нау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, балануының болуы		+		
нау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үйдің (арнайы орындардың) болуы		+		
инфекциялық құралдардың, ілеспелі заттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
кит торының болуы				
лны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Комиссияның қолдары:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көңілқосова - мектеп психологы;
- Б.Өтелгенова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты _____ (қолы)

1. <u>Ушбу қўлёқнинг мақсади ва асослари</u>			
2. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
3. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
4. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
5. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
6. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
7. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
8. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
9. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
10. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
11. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
12. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
13. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
14. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
15. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
16. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
17. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
18. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
19. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			
20. <u>Ушбу қўлёқнинг асосий қисмлари ва асосий қисмлари</u>			

Коймалардың санитариялық жай-күйі				
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Кұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Запа мен қауіпсіздікті куәландыратын ұжаттардың болуы		+		

Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)

+

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)

+

Тағамды дәрумендендіру

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

—

Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы

—

Отырғызу орындарының саны

10

60 оқушы.

Тамақ ішуді ұйымдастыру

Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты

Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты

Қол жуатын раковиналардың саны

+

Сабынның болуы

+

Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы

+

Жиһаздың жай-күйі

+

Үстелдерді өңдеуге арналған құрал

+

Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі

+

Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы

+

Асхананың санитариялық жай-күйі

+

Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)

+

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы

+

Істық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы

+

Ұды бұру жүйелерінің жарамдылығы

+

Ауа жүйелерінің жарамдылығы

+

Сырттан асқандыру жүйелерінің жарамдылығы

+

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 23.09.2023

Білім беру ұйымы: «С.Нұрниязұлы атындағы мектеп-интернат» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көңілқосова - мектеп психологы;
- Б.Өтелгенова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
ектінің халықтың санитариялық- демологиялық саламаттылығы саласындағы мативтік құқықтық актілердің талаптарына естігі туралы санитариялық- демологиялық қорытындының болуы		+		
қ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, ізу, түсіру шарттары		+		
делікті мезірдің перспективалық мезірге естігі		+		
нанын жұмыс кестесінің сақталуы		+		
пштар бойынша тамақтану кестесі мен тану арасындағы аралықты сақтау		+		
мезірге арналып бекітілген прайстың болуы		+		
су режимін ұйымдастыру		—		
і өнімнің сапасы		+		
м салынған тағамның болуы		+		
логиялық картаға сәйкестігі		+	—	
цияны бақылап өлшеу		+		
мды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
мды үлестіру желісі (мармит) (алюминий а суытуға тыйым салынады)		+		

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы				
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Комиссияның қолдары:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтумбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көңілқосова - мектеп психологы;
- Б.Өтелгенова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты _____ (қолы)

Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шам		—		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		—		
Баға белгілерінің болуы		—		
Сақтау шарттарын сақтау		—		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		—		
Санитариялық жай-күй				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы			—	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+		
Күрделі жинау жүргізу журналы				
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		

Коймалардың санитариялық жай-күйі				
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		

Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		+		
Куу құралдарының болуы		+		
Куу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары жеке жабық ыдыста)		+		
Куу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Куу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
амак қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
амак қалдықтарын жинауға арналған ырымдылықты таңбалау		+		
амак қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
ғындылықты сақтау: «лас» асхана ыдыстарын жинау; жуу және өңдеу процесі; газа асхана ыдыстарын сақтау		+		
жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		
ерсоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке өне өндірістік гигиенаны сақтауы		+		

німдерді сақтау шарттарын сақтау

оймалар

усымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
мпературалық-ылғалдылық режимін сақтау. ырмада термометрдің, ыхометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
уар көршілестігін сақтау		+		
мак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
өкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған ырымдылықтарда) сақтау		+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			—	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			—	
Отырғызу орындарының саны		10	60 оқиғаш	

Тамақ ішуді ұйымдастыру

айындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
айындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
ол жуатын раковиналардың саны		+		
бынның болуы		+		
рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің уы		+		
таздың жай-күйі		+		
алдерді өңдеуге арналған құрал		+		
на және ас үй ыдыстарының, асхана тарының жай-күйі		+		
стың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі болуы		+		
аның санитариялық жай-күйі		+		
мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		

Үй-жайларының жай-күйі

жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+		
және салқын сумен жабдықтау інін, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
ру жүйелерінің жарамдылығы		+		
үйелерінің жарамдылығы		+		
ндыру жүйелерінің жарамдылығы		+		

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 16.09.2025

Білім беру ұйымы: «С.Нұрғиязұлы атындағы мектеп-интернат» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көнілқосова - мектеп психологы;
- Б.Өтелгенова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы		—		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы			—	
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Комиссияның қолдары:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көңілқосова - мектеп психологы;
- Б.Өтелгенова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды (қолы)

Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шам		—		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		—		
Баға белгілерінің болуы		—		
Сақтау шарттарын сақтау		—		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		—		
Санитариялық жай-күй				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		—		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы				
Күрделі жинау жүргізу журналы		4		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		

Қоймалардың санитариялық жай-күйі				
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		

Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Өкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда тұғырықтарға қойылып, таңбаланған ыдымдылықтарда) сақтау		+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			-	
Отырғызу орындарының саны		10	60 секунд	

Тамақ ішуді ұйымдастыру

Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Әір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Киіздің жай-күйі		+		
Стелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Асханың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Асхана мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		

Асханың блогы үй-жайларының жай-күйі

«Асханың жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+		
Асханың су және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Асханың бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Асханың су жүйелерінің жарамдылығы		+		
Асханың ықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 20.09.2025

Білім беру ұйымы: «С.Нұрниязұлы атындағы мектеп-интернат» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көңілқосова - мектеп психологы;
- Б.Өтелгенова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы		\$	-	
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		f		

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы				
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы				
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап				
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)				
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы				
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.				
Москит торының болуы				
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Комиссияның қолдары:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтумбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көңілқосова - мектеп психологы;
- Б.Өтелгенова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты _____ (қолы)

Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шам		—		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		—		
Баға белгілерінің болуы		—		
Сақтау шарттарын сақтау		—		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		—		
Санитариялық жай-күй				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілесімі құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы			—	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+		
Күрделі жинау жүргізу журналы				
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		

Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Гәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен тұрыстығы		+		

Ет цехы

Кабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		

Өкөніс цехы

Кабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		

Бүлдірген цехы

Кабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		

Сүт цехы

Кабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Сүт сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Сүт үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен құрал-жабдықтың болуы		+		
Санитариялық жай-күйі		+		

Қызыл цехы

Кабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Қызыл жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күйі		+		

Сыртқаларды сақтау және пайдалану

Сыртқалар мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
---	--	---	--	--

Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			—	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			—	
Отырғызу орындарының саны		10	60 орын	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Асхана мұқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Асхана блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Асхана және ас үй ыдыстарының жай-күйі» нұсқаулығының болуы		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының жай-күйі және салқын сумен жабдықтау желілерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының жай-күйі және су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының жай-күйі және су жүйелерінің жарамдылығы		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының жай-күйі және су жүйелерінің жарамдылығы		+		

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 9.08.2025

Білім беру ұйымы: «С.Нұрғияұлы атындағы мектеп-интернат» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көңілқосова - мектеп психологы;
- Б.Өтелгенова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы		—		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы			—	
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы

Тұрмыстық бөлме

Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы

+

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы

+

Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы

+

Себезгі бөлмесі, санитариялық торап

+

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)

+

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы

+

Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы

+

Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.

+

Москит торының болуы

Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Үлгі асхана мендегі ескерткіш

Комиссияның қолдары:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- А.Шамығұлова - мектеп психологы;
- Б.Өтелгенова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты (қолы)

Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған тапбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		.		
Бактерицидті шам		-		

Буфет

Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		-		
Баға белгілерінің болуы		-		
Сақтау шарттарын сақтау		-		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		-		
Санитариялық жай-күй				

Құжаттар

Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы			-	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+		
Күрделі жинау жүргізу журналы				
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		

Қоймалардың санитариялық жай-күйі				
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		

Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			—	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			—	
Отырғызу орындарының саны		10	60 орын.	

Тамақ ішуді ұйымдастыру

Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 2.02.2023

Білім беру ұйымы: «С.Нұрпиязұлы атындағы мектеп-интернат» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- А.Шамығұлова - мектеп психологы;
- Б.Өтелгенова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы		—		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы			—	
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

«02» қыркүйек 2025 жыл
Жылыялы ауылы

№ 89-НБ
село Жылыялы

Тамақтану жүйесі туралы

«Сәду Нұрниязұлы атындағы мектеп-интернат» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің оқушыларының тамақтану жүйесін бақылау мақсатында,
БҰЙЫРАМЫН:

1. 2025-2026 оқу жылына «Сәду Нұрниязұлы атындағы мектеп-интернат» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің мектепшілік асханасының жұмысын бақылау, тәрбиеленушілерге берілетін тамақтың сапасын тексеру, келген тамақты қабылдау мақсатында төмендегідей құрамда бракеражды комиссия құрылсын:

- 1) Айдаров Батырбек-директор м.а., комиссия төрағасы;
- 2) Нуртаева Кырмызы -әлеуметтік педагог, мүше;
- 3) Култумаева Гулбану -диетбике, мүше;
- 4) Шамшадин Асылан-қамқоршылық кеңес төрағасы, мүше;
- 5) Толепова Жанылсын- қоймашы, мүше;
- 6) И.Жанбырова- есепші, мүше;
- 7) Жумабаева Алтынгүл- медбике, мүше.

2. Комиссия мүшелеріне тамақ сапасын, тамақтың берілуін қадағалап, акт толтырып, ескертулер беру міндеттелсін.

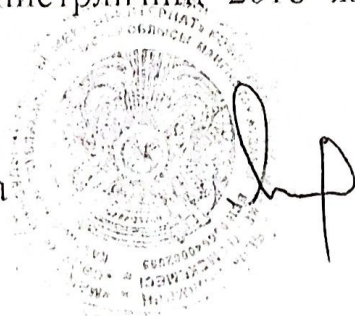
3. Әр аптаның сейсенбі күні ыстық тамақтың берілуін «Бақылау күні» болып белгіленсін.

4. Осы бұйрықтың орындалысын бақылау әлеуметтік педагог К. Нуртаеваға міндеттелсін.

5. Комиссияның жұмысына бақылау, басшылық жасау өзіме қалдырылсын!

Негіздеме: Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар санитарлық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің 2018 жылғы қазан айының 31 күнгі №598 бұйрығы

Мектеп директоры м.а



Б.Айдаров

000071