



«Бекітемін»
Мектеп директорының м.у.а.
Г.А.Хабиденова

08.01.2026жыл

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия жұмысының қорытындысы
«Жалпы білім беретін М.Өтемісов атындағы орта мектеп»

Тексеру жүргізгендер:

Мектеп директорының м.у.а Г.А.Хабиденова
Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары Ж.Ермахашева
Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Мукашева
Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: Ж.Кулманова
Мектеп медбикесі: Ж.Мұратқызы
Әлеуметтік педагог: Б.Рахымғали

Комиссия оқушылардың тамақтану сапасына мониторинг жүргізді:

1.Мектеп бойынша тамақ ішетін 1-4 сыныптар және аз қамтылған оқушыларға арналған ас мәзірін тексеру

Тексеріс барысында ас мәзірінде көрсетілген тағамдар оқушыларға өз уақытында берілді.Тамақ сапасы жақсы, дәмді белгіленген нормаға сай болды.Ас іну кезінде оқушылар пікірі де тыңдалды. Тамақ уақытымен, кестеге сай берілді.

2.Асхананың санитарлық жағдайын бақылау.

Ыдыс жуатын бөлмелерде қолданылатын жуғыш заттардың құрамы және көлемі көрсетілген. Буфеттің жабдықтары мен құралдарды тазалау жұмыстарынан кейін СанПин сай дезинфекция жүргізіледі. Тамақ ішкен сайын СанПин сай жонастырылып, жуылады. Ыстық суға жуғыш заттар қосып үстелдер жуылады.

Мектептегі буфеттік өніммен тамақтануды ұйымдастыру және қорытындысы бойынша:

Жалпыға бірдей білім беру қоры есебінен 1-4 бастауыш сынып оқушыларынан 224 оқушы және 5-11 сынып аз қамтылған отбасыдан 38 оқушы тегін тамақтанады.

Ыдыстар арнайы ыдыс жуатын орында жуылып, шайылып, кептіріледі. Буфетте қайнаған су эмальды ыдыста қолданыста тұрады. Буфетте қол жуатын қолжуғыш, сұйық сабын және қағаз сүлгілер үнемі тұрады. Асхана іші таза, жарық, санитарлық жағдайы қанағаттанарлық деңгейде.

Шешім:

- 1.Тамақ өнімдерінің сапасы ыстық тамақ талапқа сай.
- 2.Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған.
- 3.Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлімінің шығымы өз деңгейінде

Үсыныс:

- 1.Оқушылардың мектеп асханасынан күнделікті тамақтануы мектеп медбикесі, сынып жетекшісі және әлеуметтік педагог тарапынан қадағалансын.
- 2.Күнделікті ас мәзірі бойынша түске дейін және түстен кейін ас уақытылы сапалы дайындалу керек;

Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары

Директордың тәрбие ісі жөніндегі

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы:

Мектеп медбикесі:

Әлеуметтік педагог:

Ж.Ермахашева

Ж.Мукашева

Ж.Кулманова

Ж.Мұратқызы

Б.Рахымғали

«Жалпы білім беретін М.Өтемісов атындағы орта мектеп» КММ

Біз, төмендегі комиссия мүшелері, мектеп асханасында тамақтанудың іс жүзіндегі рационны күнделікті ас мәзіріне сәйкес немесе сәйкес еместігіне тамақтың сапасын қалағалау мақсатында 2026 жылдың 08 қаңтар күні тексеріс жүргізіп, акт жасадық.

Тексеру барысында асхананың ас әзірлеу блогының тазалығы, ас әзірлейтін ыдыстары, тамақтың сапасы, аспазшылар құжаттары тексерілді. Тамақтың ас мәзірімен сәйкестігі, газдалған сусындардың болмауы, тыйым салынған тағам түрлерінің сатылмауы қаралды. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігін дайын тамақтың калориясын, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үетелдер және асхана ыдыстары тексерілді. Шікі ет өнімдерінің міндетті түрде барлық сапасы мен қауіпсіздігін растайтын дәлелді құжаттары қаралды. Сонымен қатар өндірістік бақылауға, қызметкерлердің медициналық тексеруден өтуге қойылатын талаптар, арнайы киімге қойылатын талаптардың үнемі орындалып отыруы комиссия мүшелері ескертті. Мектеп асханасында ИП «Сельбаева» жұмыс істейді. Әр бір оқушы таланқа сай тамақтандырылу керек екенін және ең бастысы тазалық дұрыс сақталу керек екені айтылды.

Жалпылама айтқанда аспазшылар мен кондитер маманына комиссия мүшелері тарапынан дәмді және сапалы тағам түрлерін дайындауға барлық күш жігер жұмсалуы керектігі және әр түрлі жұқпалы ішек ауруларының алдын алу үшін үнемі тазалық соның ішінде ыдыстардың тазалығы, әр түрлі жұқпалы ішек ауруларының алдын алу үшін үнемі тазалық соның ішінде ыдыстардың тазалығы, әр түрлі тағамдар мен көкөністердің сапасы ас дайындау және оқушылардың ас ішетінін блогының тазалығы қатаң бақылануы керектігі ең бірінші орында болуы ескертілді.

Қорытынды жасалды.

Мектеп асханасының ас әзірлеу блогының жағдайы жақсы. Мерзімі өткен, тыйым салынған тағам түрлері сатылмайды. Күнделікті дайындалған тағам ас мәзіріне сәйкес келеді. Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар және асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған.

Ас мәзірі

1 апта 4-ші күн

Тағамның атауы	Тағамның шығымы, г			Тағамның ингредиенттері	Брутто, г		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Балық қаптанғы	70	90	100	Ақсерке филесі	80	100	110
				күріш	3	5	6
				Бидай паны	9	10	10
				сүт	4	5	6
				пияз	6	10	12
				Бидай ұны 1 сұрыпта	3	4	4
				Өсімдік майы	1	1	1

				Иодталмаған тұз	0,1	0,2	0,2
Қаймақ соусы	20	20	20	қаймақ	10	10	10
				Бидай ұны сұрыпта	2	2	2
				Сары май	2	2	2
Гарниркартон езібесі:	130	150	180	Картон	85	122	122
				Сары май	4	5	5
				Иодталған тұз	0,2	0,2	0,2
Лимонды-алма сусыны	200	200	200	Лимон	40	40	40
				Алма	89	89	89
				Қант	3	3	3
Қара бидай, бидай наны	30	50	50	Қара бидай, бидай наны	30	50	50

Комиссия мүшелері:

1.Мектеп директорының м.у.а Г.А.Хабиденова

2.Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары Ж.Ермаханова

3.Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Ж.Муқанова

4.Қамқоршылық кеңесінің төрайымы Ж.Кулманова

5.Мектеп медбикесі Ж.Мұратқызы

6.Әлеуметтік педагог Б.Рахымғали



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Мектептегі тамақты ұйымдастыруды бақылауға арналған бақылау парағы
ЖК «Сельбаева»

(мектептің, тамақтандыру бөлімшесінің жалға алушысының атауы)

Тексеру күні 08.01.2026

1.	Мектептегі тамақтандыруға қойылатын жалпы талаптар	Аяқтау белгісі	
		Сәйкес	Сәйкес келмейді
1	2	3	4
1.1	Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің санитарлық жағдайы	+	
1.2	Талапка сай материалдық-техникалық жабдықталуы	+	
1.3	Оқушыларды тамақтандыруға жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу	+	
1.4	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминизация журналы, тағам сапасын органолептикалық бағалау журналы, дайын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы)	+	
1.5	Оқушылардың ішу режимін ұйымдастыру (тұрақты ауыз су бұрқастарын, су ағызатын құрылғыларды орнату, оралған ауыз суды беру немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	+	
2.	Мектептің тамақтандыру бөлімшесінің жұмысын талдау		
2.1	Жобалық қуаттылыққа сәйкестігі (қанша орын және нақты қанша тамақ берілгені, қанша ауысым, ауысымдағы бала саны бойынша есептелген)	+	
2.2	Сумен жабдықтау, су бұру, жылыту, жарықтандыру, желдету жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы	+	
2.3	Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйесімен жабдықталған	+	
2.4	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлерінің арнайы киімінің болуы және оларды сақтау тәртібінің сақталуы	+	
2.5	Қоғамдық тамақтандыру бөлімшесінің қызметкерлерінде медициналық тексеруден өткендігі туралы белгісі бар медициналық кітапшасы бар.	+	
2.6	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлері арасында іріңді тері аурулары, іріңді кесу, күйік, сыдырма жоқ.	+	
2.7	Оқушылардың тамақ ішер алдында жеке бас гигиенасы ережелерін сақтауы, қағаз сүлгілердің немесе электр сүлгілердің болуы және қолданылуы; сұйық сабынның болуы	+	
2.8	Бактерицидтік препараттардың болуы және қолданылуы тамақтандыру аймағында жабық тінті сәулелендіргіштер		

2.9	Тазалау кестесінің болуы және сақталуы, соның ішінде жалпы тазалау		
2.10	Жұтыш және дезинфекциялау құралдарының қорының болуы, дезинфекциялау құралдарының сақталуы, режимі, дезинфекциялық затты сақтау, көрлер	+	
2.11	Тазалау жабдықтарының болуы, оның таңбалануы	+	
2.12	ақпараттық-ағарту жұмысы (салауатты тамақтану ережелері туралы ақпаратты пайдалану, салауатты өмір салтын насихаттау)	+	
2.13	Тоңазытқыш және технологиялық жабдықтардың сәйкестігі	+	
2.14	Азық-түлік қоймасының тауарлық жақындығын сақтау	+	
3. Мектеп мәзірін талдау			
3.1	Балалардың әрбір жас тобы үшін бекітілген екі апталық мәзірдің болуы (1–4 сыныптар, 5–9 сыныптар, 10–11 сыныптар үшін)	+	
3.2	Бекітілген күнделікті мәзірдің болуы, тағамдардың көлемі және аспаздық өнімдердің атаулары туралы ақпараттың болуы, барлығына қолжетімділігі (ол асханада ілінеді ме), бекітілген ас мәзірінің PPRC сәйкес нақты және тағамдық нормаларға сәйкестігі № 320 12.03.12.	+	
3.3	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн және екі жақын күн ішінде бірдей тағамдардың қайталанбауы	+	
3.6	Порцияның нақты салмағы мәзірге сәйкес оның нормасына сәйкес келеді	+	
4. Мектептердегі тамақ сапасы			
4.1	Жалған өнімдер мен өнеркәсіптік емес өнімдер анықталды		+
4.2	Тағамдардың жарамдылық мерзімін бұзу		+
4.3	Тамақ өнімдерін сақтау шарттарын бұзу		+
4.4	ілеспе құжаттардың, өнімнің (тауардың) сәйкестігін бағалау (растау) туралы, олардың стандарттау құжаттарының талаптарына сәйкес қауіпсіздігін растайтын құжаттардың (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялық құжат) болмауы.	-	
4.5	Ұсынылатын тағамдардың температуралық жағдайын сақтау	+	
5. Мектептің ресми сайтындағы «Ыстық тамақ» бөлімін толтыру			
5.1	Нормативтік актілер мен адистемелік құжаттар, Тамақтандыруға қоятын талапты белгілеу	+	
5.2	Тамақтандырушы туралы ақпарат	+	
5.3	Оқушылардың тамақтануы (кесте)	+	

5.4	Жауапты тұлғаның байланыс ақпараты тамақтандыруға арналған оқу орны	+	
5.5	Үлгі мәзір	+	
5.6	Күнделікті мәзір (нақты)	+	
5.7	Жаңалықтар туралы ақпарат (хабарландырулар)	+	
5.8	Білім басқармасының сенім телефоны ҚР мектеп оқушыларын тамақтандыру мәселелері бойынша:	+	
6.	Анықталған бұзушылықтар:		

Тексеріске қатысқандар қатысқандар:

Мектеп директорының м.у.а : Г.А.Хабиденова

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Ермаханова

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Мукашева

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: Ж.Кулманова

Мектеп медбикесі: Ж.Мұратқызы

Әлеуметтік педагог: Б.Рахымғали



Алық-түлік санасын бақылау туралы жадынама

Барған күні: 08.01.2026

Білім беру ұйымының атауы: М.Өтемісов мектебі

Білім беру ұйымының басшысы: Г.А.Хабиденова

Құрамында топ мүшелері (лауазымды көрсететін аты-жөні):

Мектеп директорының м.у.а : Г.А.Хабиденова

Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Ермахашева

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Мукашева

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: Ж.Кулманова

Мектеп медбикесі: Ж.Мұратқызы

Әлеуметтік педагог: Б.Рахымғали

Қызмет көрсетуші (бар болса) Ип «Сельбаева»

Білім беру ұйымының контингенті (тұлғалары): 532

1-4 сыныптардағы оқушылар саны: 224

Санаты бойынша 5-11 сынып оқушыларының саны: 39

№	Көрсеткіш	Сәйкес (қол жетімді)	Сәйкес емес (қол жетімсіз)	Ескерту
1	№, асхана (тамақтандыру бөлімшесі) қызметі туралы санитарлық-эпидемиологиялық есеп беру күні	+		
2	Асхананың жұмыс уақытының болуы	+		
3	Балалардың тамақтануы үшін жағдай жасау (раковиналардың, кептіргіштердің болуы және жағдайы, сабынның болуы және т.б.) (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің № ҚР ДСМ-16 «Санитариялық және санитарлық-гигиеналық ережелерді бекіту туралы» бұйрығы, қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын эпидемиологиялық талаптар)	+		
4	Оқушылардың ауыз су режимін сақтауы, ішу режимін ұйымдастыруға жауапты тұлғаның болуы – оқу нысаны басшысының бұйрығы (салқындатқыштардың – бір реттік стакандардың, фонтандардың, стакандары бар қайнаған судың графиндерінің болуы – оны	+		

	сақтау шартымен үш сағаттан аспайтын мерзімге) («Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің № 76 ДСМ бұйрығы)			
5	Ата-аналардың шағымдары мен ұсыныстарын есепке алу кітабы (шағымдар мен қабылданған шараларды бақылау)	+		
6	Асхана мен тамақтандыру бөлімшесінде бейнекамера мен бейнебақылау мониторингінің болуы	+		
7	Оқушылардың тамақтану кестесінің болуы (асханаға ұйымдастырылған баруды қамтамасыз ету)	+		
8	Асханада мекеме басшысы бекіткен күнделікті ас мәзірінің болуы («Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің бұйрығы)	+		
9	Буфет өнімдерінің түрлері білім беру органымен бекітілген	+		
10	Қабылдамау комиссиясын құру туралы бұйрықтың болуы, қабылдамау комиссиясының құрамы			✓
11	Скринингтік комиссияның оқу жылына арналған жұмыс жоспарының болуы			✓
12	Қабылдамау комиссиясының жұмысы үшін тиісті құжаттаманың болуы (актілер, өтініштер, хат-хабарлар және т.б.)			✓
13	Дайын тағамның бар-жоғын көрсететін перспективалық мәзірдің болуы (білім бөлімі бекіткен перспективалық мәзір)	+		
14	Болашақ мәзірдің күнделікті мәзірге сәйкестігі (барған күні)			✓
15	Нақты диетаның (барған күні) күнделікті, перспективалық мәзірге сәйкестігі			✓
16	Асханасы жоқ мектептерде дайын тағамның шығуын көрсететін фуршет мәзірінің болуы			✓

	(білім бөлімі бекіткен фуршет мәзірі)			
17	Асханасы жоқ мектептерде қоғамдық тамақтандыру қызметінің (тасымалдаудың) болуы (оқу бөлімі бекіткен перспективалық немесе фуршет мәзірі)			
18	Балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау және тамақтану мәдениетін дамыту бойынша іс-шаралар өткізу	+		
19	Мектептің интернет-ресурсында «Мектеп тағамдары» айдарымен тағамдардың фотосуреттері, жоспарлары, қабылдау комиссиясының актілері бар мәзірді жүйелі түрде орналастыру (№ 598 бұйрықтың тамақтандыру ережелерінің талаптарын сақтау)	+		
20	Шикізат пен дайын өнімдерді қабылдау журналдарының болуы	+		
21	Ыдыс-аяқтарға қойылатын талаптарға сәйкестігі («Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің бұйрығының 37-тармағы), деформацияланған ыдыс-аяқты, алюминий ас құралдарын, пластмассадан жасалған кесу тақталарын және жарықтары мен механикалық зақымдалуы бар престелген фанераға жол берілмейді)	+		
22	Тәуліктік үлгілерге қойылатын талаптарды сақтау (Тәуліктік үлгілер арнайы тоңазытқыш жабдықта немесе тоңазытқыш жабдықтың арнайы бөлінген аймағында +2 °C-тан +6 °C температурасында кемінде 48 сағат сақталады.)	+		
23	Тауарлар аймағына сәйкестік	+		
24	Жабдық пен мүкәммалды таңбалау	+		
25	Персоналдың Конкурстық құжаттамада көрсетілгендерге сәйкестігі	+		
26	Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының, қоғамдық тамақтандыру бөлімінің жұмысшыларын тексеру нәтижелері	+		

	туралы журналдың болуы			
27	Арнайы киімдерге қойылатын талаптарды сақтау («Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» ҚР ДСМ № 16 бұйрығы, жеке және арнайы киімдер мен аяқ киімдерді бөлек сақтау)	→		
28	Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің саны, (адамдар): (2020 жылғы шілдеден бастап жасалған шарттарға қатысты 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығының 22-тармағы) Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларының талаптарын сақтау	→		

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Комиссия тексерісінің барысында асынованың
төрағасы және санитария талаптары
қағидалары, қызметкерлердің ерекшеліктері
болдырында келісетіні белгі.

Комиссия мүшелері:

Мектеп директорының м.у.а : Г.А.Хабиденова

Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Ермахашева

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Ж.Мукашева

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы: Ж.Кулманова

Мектеп медбикесі: Ж.Мұратқызы

Әлеуметтік педагог: Б.Рахымғали

