

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 16.09.2025ж

№1

Білім беру ұйымы Ақтөбе қаласы, №34 орта мектебі

Қызметті жүргізуші (болған жағдайда) Азаматова Г.К.

Мынадай құрамдағы комиссия

- 1) Комиссия төрайымы – мектеп директоры А.С.Джамбулова
- 2) Қамқоршылық кеңесінің төрайымы- А.А.Кокимова
- 3) Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасарының м.а. А.Ахметова
- 4) Директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары Р.Т.Избасова
- 5) Мектеп медбикесі М.Н.Сарсенова
- 6) Ата-аналар төрайымы Т.М.Жусипова
- 7) Әлеуметтік педагог Г.К.Азаматова

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық – эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталауы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй – жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде төмендегі жағдайлар белгіленді:

Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары талапқа сай. Мәзірді технологиялық картамен дайындалып, перспективалық мәзірге сәйкес әзірленгені анықталды.

Оқушылар тамақтану арасындағы аралықты сақтай отырып, кестемен тамақтанды.

Шешім, ұсыныс: тамақтану сапасына мониторинг жүргізген бракераждық комиссиясының қорытындысына сәйкес асхана жұмысы мен оқушылардың бір мезгіл ыстық тамақпен қамтылу жағдайы қанағаттанарлық деп табылсын

Комиссия мүшелерінің қолдары:

1. А.С.Джамбулова – мектеп директоры [signature]
2. А.А.Кокимова - қамқоршылық кеңесінің мүшесі [signature]
3. А.Ахметова- директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары м.а. [signature]
4. Р.Т.Избасова - директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары [signature]
5. М.Н.Сарсенова -мектеп медбикесі [signature]
6. Т.М.Жусипова - ата-аналар төрайымы [signature]
7. Г.К.Азаматова - әлеуметтік педагог [signature]

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және /немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)

танысты Ержакипова Гульфия [signature]
(аты-жөні, қолы, күні)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні_15.10.2025ж_

№2

Білім беру ұйымы *Ақтөбе қаласы, №34 орта мектебі*

Қызметті жүргізуші (болған жағдайда) Азаматова Г.К.

Мынадай құрамдағы комиссия

- 1) Комиссия төрайымы – мектеп директоры А.С.Джамбулова
- 2) Қамқоршылық кеңесінің төрайымы- А.А.Кокимова
- 3) Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары А.Б.Қалдығұлова
- 4) Директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары Р.Т.Избасова
- 5) Мектеп медбикесі М.Н.Сарсенова
- 6) Ата-аналар төрайымы Т.М.Жусипова
- 7) Әлеуметтік педагог Г.К.Азаматов

Тексеру барысында мыналар анықталды

Тағамның атауы	Мөлшері (гр) сағат <u>11.00 ге дейін</u>		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Жүгері жармасынан ботқа	150	180	200
Сүзбеше қосылған тоқаш	50	50	50
Ара балы	10	10	10
Сүт	200	200	200
Жемістер	130	130	130

Мәзірге сәйкестігі

4-апталық мәзірдің 3-аптасына сай мәзір ұсынылған. Тағамдар технологиялық картаға сәйкес дайындалған.

Өлшеу бойынша келесі салмақ белгіленген:

Ботқа-150 -200 грамм, алма-130-170гр, ара балы-10-12 грамм, сүт 200 гр

Азық түліктерге сертификаттың болуы

Жүгері-АҚ «Мельничная роса», ара балы*Мусичин, сүт, сүзбеше- ЖШС "Айс-плюс")

Тез бұзылатын өнімдердің сақталуы мен дайындалуы мерзімі

Көкөністер арнайы орында, жемістер,сүт тоңазытқышта сақталынған, сақталу мерзімі аяқталмаған

Мұздатқыш жабдықтардың жай-күйі

Тоңазытқыш жаңадан сатып алынған

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдерінің болуы

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдері-бас киім, халаттары бар

Ыдыс-аяқтардың жағдайы

Жиегі үшқан, сынған ыдыс-аяқтар жоқ

Өнімдердегі сақтау ережесі: _____ сақтау ережесіне сай

Тыйым салынған тамақтарды алынуын тексеру _____ анықталмады _____

Дайын астын сынамасы алынуын тексеру: сынамалар 14.10.25 күнгі (палау, қырыққабат салаты, компот); 15.10.25 күнгі (жүгері ботқасы)

Қайнатылған ауыз-суы режимінің сақталуы _____ ауыз-су бар _____

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық – эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		

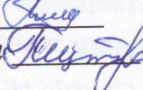
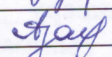
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталауы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй – жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		+		
Москит торының болуы		+		

Тексеру нәтижесінде төмендегі жағдайлар белгіленді

Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары талапқа сай. Мәзірдің технологиялық картамен дайындалып, перспективалық мәзірге сәйкес әзірленгені анықталды. Оқушылар тамақтану арасындағы аралықты сақтай отырып, кестемен тамақтанды.

Шешім, ұсыныс: тамақтану сапасына мониторинг жүргізген бракераждық комиссиясының қорытындысына сәйкес асхана жұмысы мен оқушылардың бір мезгіл ыстық тамақпен қамтылу жағдайы қанағаттанарлық деп табылсын.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

1. А.С.Джамбулова – мектеп директоры 
2. А.А.Кокимова - қамқоршылық кеңесінің мүшесі 
3. А.Б.Қалдығұлова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары 
4. Р.Т.Избасова - директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары 
5. М.Н.Сарсенова - мектеп медбикесі 
6. Т.М.Жусипова - ата-аналар төрайымы 
7. Г.К.Азаматова - әлеуметтік педагог 

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және /немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Ержакипова Гульфия Сериковна 
(аты-жөні, қолы, күні)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні_13.11.2025ж_

№3

Білім беру ұйымы *Ақтөбе қаласы, №34 орта мектебі*
Қызметті жүргізуші (болған жағдайда) Азаматова Г.К.

Мынадай құрамдағы комиссия

- 1) Комиссия төрайымы – мектеп директоры А.С.Джамбулова
- 2) Қамқоршылық кеңесінің төрайымы- А.А.Кокимова
- 3) Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары А.Б.Қалдығұлова
- 4) Директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары Р.Т.Избасова
- 5) Мектеп медбикесі М.Н.Сарсенова
- 6) Ата-аналар төрайымы Т.М.Жусипова
- 7) Әлеуметтік педагог Г.К.Азаматов

Тексеру барысында мыналар анықталды

Тағамның атауы	Тағамның шығымы,г		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Сәбіз бен алма салаты	50	60	70
Балық котлеті	50/50	70/50	80/50
Гарнир: Картоп еzbесі	100	130	150
Лимон сусыны	200	200	200
Нан	20	35	40

Мәзірге сәйкестігі

4-апталық мәзірдің 2-аптасына сай мәзір ұсынылған. Тағамдар технологиялық картаға сәйкес дайындалған.

Өлшеу бойынша келесі салмақ белгіленген:

Балық котлеті-50 -70 гр, картоп еzbесі-100-150гр, сәбіз салаты-50-70 грамм, лимон сусыны 200 гр

Азық түліктерге сертификаттың болуы

Картоп, сәбіз-ЖК "Серікбаев", балық-ЖШС "Анвар", лимон-ЖШС "Chapsan"

Тез бұзылатын өнімдердің сақталуы мен дайындалуы мерзімі

Көкөністер арнайы орында, жемістер, сүт тоңазытқышта сақталынған, сақталу мерзімі аяқталмаған

Мұздатқыш жабдықтардың жай-күйі

Тоңазытқыш жаңадан сатып алынған, әр тағам өз орынына қойылған

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдерінің болуы

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдері-бас киім, халаттары бар

Ыдыс-аяқтардың жағдайы

Жиегі үшқан, сынған ыдыс-аяқтар жоқ

Өнімдердегі сақтау ережесі: _____ сақтау ережесіне сай

Тыйым салынған тамақтарды алынуын тексеру _____ анықталмады _____

Дайын астын сынамасы алынуын тексеру: _сынамалар 12.11.25 күнгі (жүгері ботқасы); 13.11.25 күнгі (сәбіз, алма салаты; балық котлеті картоп еzbесімен,)

Қайнатылған ауыз-суы режимінің сақталуы _____ ауыз-су бар _____

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық – эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		

Асхананың жұмыс кестесінің сақталауы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй – жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		+		
Москит торының болуы		+		

Тексеру нәтижесінде төмендегі жағдайлар белгіленді

Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары талапқа сай. Мәзірдің технологиялық картамен дайындалып, перспективалық мәзірге сәйкес әзірленгені анықталды. Оқушылар тамақтану арасындағы аралықты сақтай отырып, кестемен тамақтанды.

Шешім, ұсыныс: тамақтану сапасына мониторинг жүргізген бракераждық комиссиясының қорытындысына сәйкес асхана жұмысы мен оқушылардың бір мезгіл ыстық тамақпен қамтылу жағдайы қанағаттанарлық деп табылсын.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

1. А.С.Джамбулова – мектеп директоры
2. А.А.Кокимова - қамқоршылық кеңестің мүшесі
3. А.Б.Қалдығұлова- директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
4. Р.Т.Избасова - директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
5. М.Н.Сарсенова -мектеп медбикесі
6. Т.М.Жусипова - ата-аналар төрайымы
7. Г.К.Азаматова - әлеуметтік педагог

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және /немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)

танысты _____ Ержакипова Гульфия Сериковна _____
(аты-жөні, қолы, күні)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні_23.12.2025ж_

№4

Білім беру ұйымы Ақтөбе қаласы, №34 орта мектебі

Мынадай құрамдағы комиссия

- 1) Комиссия төрайымы – мектеп директоры А.С.Джамбулова
- 2) Қамқоршылық кеңесінің төрайымы- А.А.Кокимова
- 3) Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары А.Б.Қалдығұлова
- 4) Директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары Р.Т.Избасова
- 5) Мектеп медбикесі М.Н.Сарсенова
- 6) Ата-аналар төрайымы Т.М.Жусипова
- 7) Әлеуметтік педагог Г.К.Азаматова

Тексеру барысында мыналар анықталды

Тағамның атауы	Тағамның шығымы,г		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Тоқаш «Школьная»	50	50	50
Көкөніс бұқтырмасы	150	180	200
Кисель	200	200	200
Нан	20	35	40

Мәзірге сәйкестігі

4-апталық мәзірдің 4-аптасына сай мәзір ұсынылған. Тағамдар технологиялық картаға сәйкес дайындалған.

Өлшеу бойынша келесі салмақ белгіленген:

Тоқаш «Школьная» -50гр, көкөніс бұқтырмасы -150-200гр, кисель- 200 гр

Азық түліктерге сертификаттың болуы

көкөністер-ЖК "Серікбаев", құс еті- ЖШС "Жас қанат", кисель- ООО "ФПК", бидай ұны- ЖШС "Ново Альджан", нан- ЖШС "Анвар", өсімдік майы-Самара қ. "Богатовское золото"; қант- ЖШС "ТСӨ"

Тез бұзылатын өнімдердің сақталуы мен дайындалуы мерзімі

Көкөністер арнайы орында, жемістер,сүт тоңазытқышта сақталынған, сақталу мерзімі аяқталмаған

Мұздатқыш жабдықтардың жай-күйі

Тоңазытқыш жаңадан сатып алынған, әр тағам өз орынына қойылған

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдерінің болуы

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдері-бас киім, халаттары бар

Ыдыс-аяқтардың жағдайы

Жиегі үшқан, сынған ыдыс-аяқтар жоқ

Өнімдердегі сақтау ережесі: _____ сақтау ережесіне сай

Тыйым салынған тамақтарды алынуын тексеру _____ анықталмады _____

Дайын астын сынамасы алынуын тексеру: _____ сынамалар 22.12.25 күнгі («Достық» ботқасы, палау сиыр етінен, салат «Витаминка»); 23.12.25 күнгі (көкөніс бұқтырмасы)

Қайнатылған ауыз-суы режимінің сақталуы _____ ауыз-су бар _____

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық – эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталауы		+		

Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй – жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		+		
Москит торының болуы		+		

Тексеру нәтижесінде төмендегі жағдайлар белгіленді

Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары талапқа сай. Мәзірдің технологиялық картамен дайындалып, перспективалық мәзірге сәйкес әзірленгені анықталды. Оқушылар тамақтану арасындағы аралықты сақтай отырып, кестемен тамақтанды.

Шешім, ұсыныс: тамақтану сапасына мониторинг жүргізген бракераждық комиссиясының қорытындысына сәйкес асхана жұмысы мен оқушылардың бір мезгіл ыстық тамақпен қамтылу жағдайы қанағаттанарлық деңгейде.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

1. А.С.Джамбулова – мектеп директоры
2. А.А.Кокимова - қамқоршылық кеңесінің мүшесі
3. А.Б.Қалдығұлова- директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
4. Р.Т.Избасова - директорының шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
5. М.Н.Сарсенова -мектеп медбикесі
6. Т.М.Жусипова - ата-аналар төрайымы
7. Г.К.Азаматова - әлеуметтік педагог

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және /немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)

танысты Ержакипова Гульфия Сериковна
(аты-жөні, қолы, күні)