

Келісім шарт

Тілектес с.м

01.09.2023ж

Біздер бірінші жағынан «Тілектес» жалпы білім беретін мектеп директоры Жылкелді Ажитаев бұдан былай «тапсырыс беруші» екінші жағынан осы мектептің асхана меңгерушісі бұдан әрі өнім беріші деп аталатын ИП Сатымбеков Серік мына төмендегідей келісім шарт түздік.

I Бірінші жақтың міндеттері

- 1.4 1-4 сынып оқушыларының санын анықтап, тамақтану кестесін түзу
- 1.5 Көпбалалы, тұл жетім және жартылай жетім, аз қамтылған отбасынан келетін оқушылардың тізімін дайындап, асхана меңгерушісіне өткізу.
- 1.6 Ыстық тамаққа бөлінген қаржының жұмсалудың үнемі тексеру, тамақтың сапасына бақылау жасау, тиісті құжаттарды дер кезінде жасау.

II Екінші жақтың міндеттері

- 1.1 Оқушыға берілетін ас мәзірін алдын ала дайындау.
- 1.2 Бастауыш сыныптар бойынша 1-4 сынып оқушыларына және көпбалалы, тұл жетім және жартылай жетім, аз қамтылған отбасынан шыққан 3 оқушыға кестеге сәйкес мемлекет тарапынан бөлінген қаржыға сапалы, ас мәзіріне сай ыстық тамақ беруді үздіксіз, кезең-кезеңі бойынша өз уақытында қамтамасыз ету;
- 1.3 Асхананы, азық - түлік сақтау қоймаларын және ас ішетін ыдыс-аяқтарды таза ұстау, санитарлық-гигиеналық нормаларды қатаң сақтау;
- 1.4 Асхана аспазшыларының санитарлық талапқа сай қызмет көрсетуін қамтамасыз ету;
- 1.5 Мектептің басшылығы, ата-ана т.б тексеру бақылау орындарынан келген өкілдердге тиісті құжаттарды талаптарға сай түгендеп беру;
- 1.6 Әр айдың басында мектепке жеткізілген азық-түліктің накладнойын, сертификатын, берілетін астың калькуляциясын жасап мектеп әкімшілігіне өткізу;
- 1.7 Қолдан пісірілген нан өнімдерін дайындау.

Тапсырыс беруші
/Мектеп директоры:

Ж. Ажитаев

Өнім беруші ИП
Сатымбеков Серік Бакытбекович

№ 45

«04» «09» 2023жыл

Мектептегі қамқоршылық кеңесінің 04.09.2023 жылғы жиналысының № 3 хаттамасын басшылыққа алып **БҰЙЫРАМЫН:**

I. «Тілектес» жббм бойынша 1-4 сынып оқушылары жаппай ыстық тамақ қамтамасыз етілсін. 5-8 сынып оқушылары арасынан 1% қор есебінен ыстық тамақпен қамтылған төмендегі сегіз (8) оқушы ыстық тамақпен қамтылған оқушылар тізімнен шығарылсын.

Қс	Оқушының аты-жөні	сыныбы	Жынысы	Әлеуметтік жағдайы
1	Күлмесхан Медина	2	Қыз	Көп балалы отбасы
2	Нұрлықайым Айсұлтан	2	Ұл	Көп балалы отбасы
3	Талғат Жанару	3	Қыз	Көп балалы отбасы
4	Қайнар Көркем	3	Қыз	Көп балалы отбасы
5	Полат Төреғали	2	Ұл	Көп балалы отбасы
6	Лес Ернұр	2	Ұл	Аз қамтамасыз етілген отасынан
7	Есен Інжу	3	Қыз	Көп балалы отбасы
8	Рашбек Алматы	3	Ұл	Көп балалы отбасы

II. Аудандық білім беру бөлімінен бөлінген 1 %-дық қор есебінен мына төмендегі үш (3) оқушы ыстық тамақпен қамтамасыз етілсін.

Қе	Оқушының аты-жөні	Сыныбы	Жынысы	Әлеуметтік жағдайы
1	Дауытбеков Ербакыт	5	Ұл	Аз қамтылған отбасы
2	Нұрмахан Ерзат	5	Ұл	Аз қамтылған отбасы
3	Қалдығоз Жанерке	6	Қыз	Аз қамтылған отбасы

III. Оқушыларды бақылау және қалайындау сынып жетекшілер, мектеп медбикесі және әлеуметтік педагогқа жүктелсін.

Мектеп директоры:

Ж. Ажитаев



«Тілектес жалпы білім беретін мектеп»
коммуналдық мемлекеттік мекемесі

№ 03/2 бұйрық

Тілектес ауылы

03.09.2024 жыл

2024-2025 оқу жылында 1-4 сынып
білімалушыларын тегін тамақтандыру
туралы

БҰЙЫРАМЫН:

1. 2024 жылдың қыркүйек айынан бастап мектеп асханасында 1-4 сынып білім алушыларын бір мезгіл тегін тамақпен қамту жұмысы ұйымдастырылсын.
2. Бастауыш білім алушыларының санын анықтап, тамақтану кестесін жасау, уақытын белгілеу, іс-құжаттарын жинақтау мектептің әлеуметтік педагогтар Б.Аманқұл, Ж.Рахман. Мектеп медбикесіне Н.Зияметова мен жүктелсін.
3. Білім алушыларды белгіленген кестеге сәйкес уақытында тамақтандыру сынып жетекшілеріне жүктеліп, міндеттелсін.
4. Білім алушылардың тамағына жоғары сапалы тағамдарды сертификатымен қабылдау қамтамасыз етілсін. Аталған жұмыс бағытын қадағалау мектеп медициналық қызметкері Н.Зияметоваға жүктелсін.
5. Осы бұйрықтың орындалуына бақылау мен басшылық жасауды өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры



Ж.Ажитаев

«Тілектес» жалпы білім беретін мектебі коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Бұйрық № 02

Тілектес елді мекені

«02» «09» 2024 жыл

**Тамақтандырудың сапасына
мониторинг жүргізу жөніндегі
комиссия құру туралы**

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің «Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру және мектепке дейінгі білім беру ұйымдарында, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға білім беру ұйымдарында тәрбиеленуші және білім алушы балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2021 жылғы 24 мамырдағы №231 бұйрығының 1-қосымшасы 2-тарау 3-параграфының 109 тармақшасы мен Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық қағидаларын басшылыққа алып

БҰЙЫРАМЫН:

1. 2024-2025 оқу жылында мектеп асханасы өз қызметінде санитарлық талаптарды сақтауын қадағалау және білім алушылардың мектеп асханасында тамақтануын жүйелі түрде ұйымдастыру мақсатында тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі (бракераждық) комиссия (әрі қарай комиссия) құрылсын.
2. Комиссия төменгі құрамда бекітілсін:
Ажитаев Жылкелді Керимбекович – мектеп директоры, комиссия төрағасы
Темирбаева Бибігүл Умиртаевна-директордың оқу-тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
Алишов Данабек – мектептің шаруашылық меңгерушісі
Иманкүл Әуез Рахманұлы - қамқоршылық кеңес төрағасы
Аймырзаев Маханбет Ахметович – кәсіподақ ұйымының төрағасы
Ширинбаева Айнаш – ата-ана
Джумабаева Айдын Салқинбековна - ата-ана
Зияметова Нышанкүл Тағайовна – мектептің медициналық қызметкері
Аманкүл Бейбіт,Рахман Жанғали – мектептің әлеуметтік педагогы
3. 2024-2025 оқу жылына комиссияның жылдық жұмыс жоспары құрылып, бекітілсін.
4. Комиссия мүшелерінің атқарылатын функционалдық міндеттері бекітіліп, мүшелерге жеке таныстырылсын.
5. Комиссия тарапынан өнім тасымалдаушы мердігер қызметі үздіксіз, қатаң бақылансын.
6. Тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына тоңазытқыш-технология жабдықтарының жарамдылығына азық-түлікпен дайын тағамдарды сақтау мерзімдері мен жағдайларының сақталуына комиссия тарапынан ай сайын мониторинг жүргізілсін.
7. Мониторинг нәтижесі бойынша акт рәсімделіп, тексеріс нәтижесі комиссия отырыстарында қаралсын.
8. Комиссия жұмысының қорытындысы тоқсан сайын педагогикалық кеңесте қаралып, ақпарат білім беру ұйымының интернет-ресурсына орналастырылсын.
9. Осы бұйрықтың орындалуын қадағалауды өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры:

Ж.Ажитаев



Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 04.09.2024

№ 1

Білім беру ұйымы «Тілектес» жалпы білім беретін мектеп КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия: Мектеп директоры Ж.Ажитаев, ДТІЖО Б.Темирбаева, Кәсіподақ төрағасы М.Аймырзаев, Әлеуметтік педагог Ж.Рахман, Б.Аманқұл, мектеп медбикесі Н.Зияметова, ата-ана А.Ширинбаева, ата-ана Б.Ахилвалар болып

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға 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 прайс		.		
Ауыз су 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 желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
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	+			
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		56		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кештіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
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» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы				
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың 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		+		
Тазалау кестесінің болуы	+			
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау				
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы				
Тауар көршілестігін сақтау				
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау				
Қоймалардың санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+			
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы

Жұмыртқаны сақтау шарттары

Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық

Жұмыртқа жууға арналған құрал

Бактерицидті шамның болуы

Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)

Баға белгілерінің болуы

Сақтау шарттарын сақтау

Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау

Санитарлық жағдайы

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

Құжаттар

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар

Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар

Түскен өнімді өткізу мерзімі

Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі

Тағам дайындаудың технологиялық карталары

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы

«С-дәрумендендіру» журналы

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

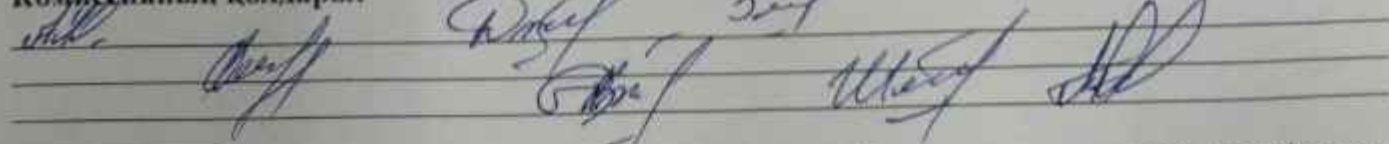
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы

Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы				
Толық тазалаужүргізу журналы	+			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+			
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, 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 мыналар белгіленді:

Комиссияның қолдары:

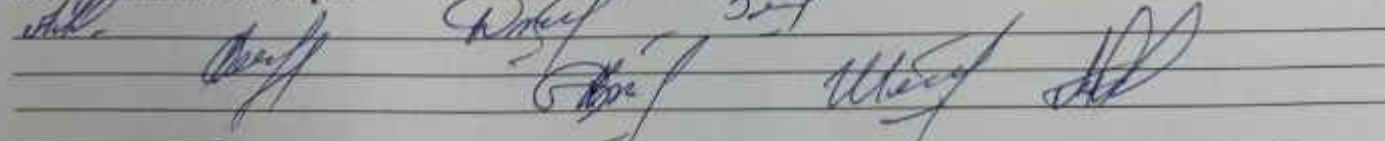


Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты (қолы)

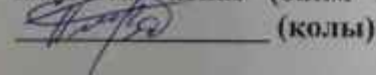
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы				
Толық тазалаужүргізу журналы	+			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+			
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, 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 мыналар белгіленді:

Комиссияның колдары:



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

 (колы)



«Бекітемін»

Мектеп директоры:

Ж.Ажитаев

« 04 » 09 2024 ж

АКТ

Біздер төмендегі комиссия мүшелері: мектеп директоры Ажитаев Жылкелды, ДТЖО Б.Темирбаева, Кәсіподақ төрағасы М.Аймырзаев, Өлеуметтік педагогтар Б.Аманкүл, Ж.Рахман, Медбике Н.Зияметова, ата-ана А.Ширинбаева, Б.Ахилова болып

04.09.2024ж асханада тексеру жұмыстары жүргізілді. Тексеру барысында мектеп асханасының ас әзірлеу блогының тазалығы, ас әзірлейтін ыдыстары, тамақтың сапасы тексерілді. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігін, дайын тамақтың калориясын, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары тексерілді. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді.

Ас мәзірі:

№	Тағам атауы	Тағам шығымы гр.	
		6-11 жас	
1	Бұқтырылған тауық еті картоп	220-2250	
2	Сары май	30-40	
3	Сүт немесе айран	120-150	
4	Нан	80-100	

Комиссия мүшелерінің шешімі: Асхана мен тамақ ішетін орын талаптарға сай. Тегін ыстық тамақ оқушыларға ас мәзірі бойынша беріліп отыр.

Ұсыныс: Тағамдардың қайта даярдау үшін пайдаланылатын кейбір құралдарды тазартып отыру керектігін айтып өтті.

Комиссия мүшелері:

/Мектеп директоры:

ДТЖО:

Мектеп медбикесі:

Өлеуметтік педагогтар:

Ата-ана:

Ата-ана:

Кәсіподақ төрағасы:

Таныстым аспазшы:

Ж.Ажитаев

Б.Темирбаева

Н.Зияметова

Б.Аманкүл

Ж.Рахман

А.Ширинбаева

Б.Ахилова

М.Аймырзаев

Н.Парманова



Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 17.09.2024

№ 2

Білім беру ұйымы «Тілектес» жалпы білім беретін мектеп КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия: Мектеп директоры Ж.Ажитаев, ДТІЖО Б.Темирбаева, Кәсіподақ төрағасы М.Аймырзаев, Өлеуметтік педагог Ж.Рахман, Б.Аманкүл, мектеп медбикесі Н.Зияметова, ата-ана А.Ширинбаева, ата-ана А.Джумабаева болып

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға 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 прайс				
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бакылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
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		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		66		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
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» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы				
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		

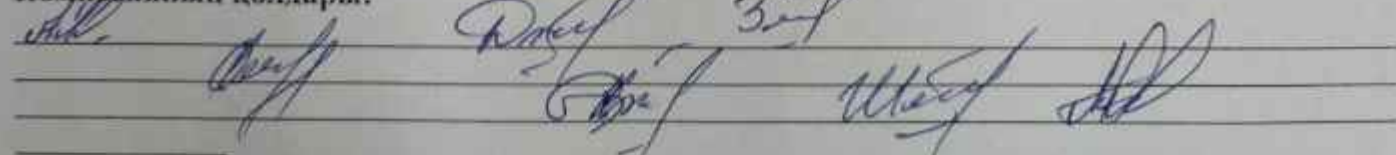
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау				
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы				
Тауар көршілестігін сақтау				
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау				
Қоймалардың санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет пехы				

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				

Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы				
Толық тазалаужүргізу журналы	+			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+			
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, 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 мыналар белгіленді:

Комиссияның қолдары:



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



«Бекітемін»
Мектеп директоры: Ж.Ажитаев
« 17 » 09 2024 ж

АКТ

Біздер төмендегі комиссия мүшелері: мектеп директоры Ажитаев Жылкелды, ДТЖО Б.Темирбаева, Кәсіподақ төрағасы М.Аймырзаев, Өлеуметтік педагогтар Б.Аманкүл, Ж.Рахман, Медбике Н.Зияметова, ата-ана А.Ширинбаева, А.Джумабаева болып

17.09.2024ж асханада тексеру жұмыстары жүргізілді. Тексеру барысында мектеп асханасының ас әзірлеу блогының тазалығы, ас әзірлейтін ыдыстары, тамақтың сапасы тексерілді. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігін, дайын тамақтың калориясын, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары тексерілді. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді.

Ас мәзірі:

№	Тағам атауы	Тағам шығымы гр.	
		6-11 жас	
1	Күріш боткасы сиыр етімен	220-2250	
2	Салат көкөністен	80-100	
3	Жеміс шырыны	120-150	
4	Нан	80-100	

Комиссия мүшелерінің шешімі: Асхана мен тамақ ішетін орын талаптарға сай. Тегін ыстық тамақ оқушыларға ас мәзірі бойынша беріліп отыр.

Ұсыныс: Тағамдарды қайта даярлау үшін пайдаланылған кейбір құралдарды тазартып отыру керектігін айтып өтті.

Комиссия мүшелері:

(Мектеп директоры:

ДТЖО:

Мектеп медбикесі:

Өлеуметтік педагогтар:

Ата-ана :

Ата-ана :

Кәсіподақ төрағасы:

Таныстым аспаз:

Ж.Ажитаев

Б.Темирбаева

Н.Зияметова

Б.Аманкүл

Ж.Рахман

А.Ширинбаева

А.Джумабаева

М.Аймырзаев

Н.Парманова

