Азық-түлік сапасын бақылау туралы жадынама

Барған күні: 30.09.2026 ж

Білім беру ұйымының атауы: «Жалпы білім беретін №32 орта мектеп»

Білім беру ұйымының басшысының у.м.а Р.Касимова

Құрамында топ мүшелері (лауазымды көрсететін аты-жөні):
Директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары: Н.Жұмашева
Әлеуметтік педагог: Н.Куанышева
Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: С.Жумалиева
Мектеп медбикесі: Б.Кемелова

Қызмет көрсетуші (бар болса): жеке кәсіпкер «Избасова»

Білім беру ұйымының контингенті (тұлғалары): 840

1-4 сыныптардағы оқушылар саны: 329

Санаты бойынша 5-11 сынып оқушыларының саны: 7

№	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 ауызсу режимін сақтауы, ішу режимін ұйымдастыруға жауапты тұлғаның болуы – оқу нысаны басшысының бұйрығы (салқындатқыштардың – бір реттік стақандардың, 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, қабылдамау комиссиясының актілері бар мәзірді жүйелі түрде орналастыру (№ 598 бұйрықтың тамақтандыру ережелерінің талаптарын сақтау)	+		
20	Шикізат пен дайын өнімдерді қабылдамау 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 °С-тан +6 °С 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	8 адам		

Тексеру нәтижесінде анықталды:
Нұрлығаң бақшасы ересектердің таңдаулай келе бастаған мүшелері мектептегі тағамдық ұйымдастыруға қатысты тағамға бай жүрегі отырғанын анықтады. Асханалық санитарлық нормаларын толық байқалу және сақтау тағаттарын толық сақталған. Оқушыларға ұсынылатын бас мәзір бекітілген нормаларға сәйкес тағамдардың балық мен қауіпсіздігі қамтамасыз етілген. Осыған байланысты мектеп асханасының жұмысы «жақсы» деп бағаланып алдағы уақытта да бақылаудың тұрақты түрде жүргізу ұсынылады.

Комиссия мүшелері

Мектеп директорының у.а.м Р.Касимова
Директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары: Н.Жұмашева
Әлеуметтік педагог: Н.Куанышева
Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: С.Жумалиева
Мектеп медбикесі: Б.Кемелова