Мектептегі тамақты ұйымдастыруды бақылауға арналған бақылау парағы

«Жалпы білім беретін №32 орта мектеп»
Жеке кәсіпкер: «Избасова»
(мектептің, тамақтандыру бөлімшесінің жалға алушысының атауы)

Тексеру күні: 30.09.2026 ж.

1.	**Мектептегі тамақтандыруға қойылатын жалпы талаптар**	**Аяқтау белгісі**	
		Сәйкес	**Сәйкес келмейді**
1	2	3	4
1.1	Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің санитарлық жағдайы	+	
1.2	Талапқа 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 бұрқақтарын, су ағызатын құрылғыларды орнату, оралған ауыз суды беру немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	+	Фонтан ағызып ішеді
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	Студенттердің 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 типті сәулелендіргіштер	+	
2.9	Тазалау кестесінің болуы және сақталуы, соның ішінде жалпы тазалау	+	
2.10	Жуғыш және дезинфекциялау құралдарының қорының болуы, дезинфекциялау құралдарының сақталуы. режимі, дезинфекциялық затты сақтау. қорлар	+	

2.11	Тазалау жабдықтарының болуы, оның таңбалануы	+	
2.12	ақпараттық-ағарту жұмысы (салауатты тамақтану ережелері туралы ақпаратты пайдалану, салауатты өмір салтын насихаттау)	+	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	+	
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)	Нас талабына сәйкес келеді	
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.	бекітілген мәзір бар, бәрі сәйкес	
3.3	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн және екі жақын күн ішінде бірдей тағамдардың қайталанбауы	қайталанбайды	
3.6	Порцияның нақты салмағы мәзірге сәйкес оның нормасына сәйкес келеді	+ сәйкес келеді	
4.	**Мектептердегі тамақ сапасы**		
4.1	Жалған өнімдер мен өнеркәсіптік емес өнімдер анықталды	жоқ	
4.2	Тағамдардың жарамдылық мерзімін бұзу	мерзімі бұзылмаған	
4.3	Тамақ өнімдерін сақтау шарттарын бұзу	бұзылмаған	
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.	сертификат құжаттары бар	
4.5	Ұсынылатын тағамдардың температуралық жағдайын сақтау	сақталған.	
5.	**Мектептің ресми сайтындағы «Ыстық тамақ» бөлімін толтыру**		
5.1	Нормативтік актілер мен адистемелик кужаттар, 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:**	жоқ.	

Комиссия мүшелері шешімі Мектеп асханасына жургізілген тексеріс нәтижелерін талқылай келіп, келесі қабылдады:

– асханадағы барлық қызметкерлер үлкен санитарлық-гигиеналық нормаларға сай.
– ауқат-түлік өнімдерінің сапалық және сақтау тәртібі қамтамасыз етілген.
– тағамтағындырудың ұйымдастыру жүйесіне түсініктеме берілді.
– тағам сапасы күнделікті барлық қатысушылармен, оқушылық төрағаларға қадағалау қүшейтілсін.

Тексеріске қатысқандар:

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