

«Зейтін Ақышев атындағы жалпы орта білім беретін мектеп» КММ
Оқушылардың тамақтану сапасына бақылау жасайтын ведомствоаралық
сараптамалық тобының мониторинг жүргізуі бойынша тексеру қорытындысы.

2025 – 2026 оқу жылы, қараша айы

2025 жылдың 20 қараша күні мектептегі тамақтанудың сапасын мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиясы мектеп асханасының жұмысына тексеру жүргізді. Тамақтанудың сапасын тексеру басшылыққа алынды.

Тексеру жүргізгендер:

1. А.С.Шомаков- мектеп басшысы, тамақтану сапасын бақылау жөніндегі **ведомствоаралық сараптамалық топтың жетекшісі**
- 2.Т.С.Алдамжарова –педагог-ұйымдастырушы, сараптамалық топ жетекшісінің орынбасары
3. И.Б.Кадырбекова-қамқоршылық кеңес төрайымы, сараптамалық топ мүшесі
4. Г.Т.Хабибуллинова –білім бөлімінің әдіскері, сараптамалық топ мүшесі
5. С.К.Жакупова – Баянауыл ауданының іскер әйелдер қауымдастығының мүшесі, сараптамалық топ мүшесі
6. А.А. Ибраева. – ата – аналар комитетінің төрайымы, сараптамалық топ мүшесі

Тексеру барысында басшылыққа алынған критерийлер:

Тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдардың ас мәзіріне сәйкес берілуі, тағамдарды дайындау технологиясына, өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдеріне, мектеп асханасының талапқа сай жүргізуі.

Мектептегі ыстық тамақты ұйымдастыруы және тексеру қорытындысы бойынша:

Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуы мектептегі 351 оқушының 231 тегін ыстық тамақпен қамтылған. Демеуші тарапынан/ арендатор Мапитова Р.К/ есебінен 6 оқушыны тегін ыстық тамақпен қамтып отыр.Оқушылардың күнделікті асханадан ыстық тамақпен қамтылуын басшының тәрбие ісі жөніндегі орынбасарларыЛ.Т.Абишева., Р.О.Ермекбаева., сынып жетекшілер және әлеуметтік педагог А.Ж.Амирханова қадағалайды.

Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, ыдыс – аяқтардың тазалығы, қайнату, ыдыс – аяқ жуатын орындар, азық – түліктердің тұтыну мерзімі талапқа сай. Мектеп медбикесінің үнемі бақылауында. Шикізаттың жеткілікті қолданылуы, дайын астың оқушыларға таратуға болатыны мен сапасы туралы бракераждық журнал уақытылы толтырылған. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде.

Тәуліктік сынама алу мен сақталу қамтамасыз етілген. Аспазшылардың сырт киімдері санитарлық – гигиеналық талапқа сай. «Бақылау асы» қойылған. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді. Оқушылардың мектеп асханасынан ыстық тамақпен қамтылуы оқушылардың жалпы санының – 66% құрайды.

Комиссия асхана жұмысын жан – жақты тексеріп, төмендегідей шешімге келді.

Шешімі:

- 1.Тамақ өнімдерінің сапасы, тағамдардың дайындалу технологиясы талапқа сай.
- 2.Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған.

3. Азық – түліктер күнделікті жеткізіледі және тұтыну мерзімі талапқа сай.
4. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің шығымы өз деңгейінде

Ұсыныс:

1. Асхананың техникалық жағдайын жақсарту.
2. Асхана жұмысы комиссия мүшелері тарапынан үнемі бақылансын.



Комиссия төрағасы:

А.С. Шомаков

Сараптамалық топ жетекшісінің орынбасары:

Т.С.Алдамжарова

Оқушылардың тамақтану сапасына бақылау жасайтын және зерделеу жүргізетін мектепшілік ведомствоаралық сараптамалық тобының мектеп асханасын тексеру актісі

1. Төменде комиссия мүшелерінің аты-жөні:

1. А.С.Шомаков –басшы, комиссия төрағасы
2. Т.С.Алдамжарова-педагог ұйымдастырушы, комиссия мүшесі
3. И.Б.Кадырбекова –қамқоршылық кеңес төрағасы, комиссия мүшесі
4. С.К.Жакупова –Баянауыл ауданы іскер әйелдер қауымдастығының мүшесі, кеңес мүшесі
5. Г.Т.Хабибуллина,-білім бөлімінің әдіскері, комиссия мүшесі
6. А.А.Ибраева-ата-аналар комитетінің төрайымы, комиссия мүшесі

2. Мектеп асханасы және ас блогын тексеру акт құрылған күні: 20.11.2025.

3. Тексеру барысында мыналар анықталды

Атауы	Мөлшері (гр)			Бағасы
	1-4	5-8	9-11	
Мамамыр ^{қол. саны.} Мәке	сәйкес 60.	80с.		
Жауыл ^{ет. ауле.} ет. ауле.	сәйкес			
Таша ^{тұздық} тұздық	сәйкес			
Сары ^{майға} майға	сәйкес			
Міскем ^{күріш} күріш				

4. Мәзірге сәйкестігі:

Бүгінгі күнге кәсіпші (бұданбасқан) Жауыл
етімен ауыстырылған.

5. Өлшеу бойынша келесі салмақ белгіленген:

Жауылдың салмақ сәйкес келеді.

6. Азық түліктерге сертификаттың болуы:

Сертификаттар бар

7. Тез бұзылатын өнімдердің сақталуы мен дайындалуы мерзімі:

8. Мұздатқыш жабдықтардың жай-күйі:

Мұздатқыш кестесін ілу керек

9. Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдерінің болуы:

сақталған

10. Ыдыс-аяқтардың жағдайы:

таза

11. Өнімдердегі сақтау ережесі: бар

12. Тыйым салынған тамақтарды алынуын тексеру: бар

13. Дайын астын сынағасы алынуын тексеру: +

14. Қайнатылған ауыз-суы режимінің сақталуы: +

Ұсыныс: Асханадағы техникалық жағдайы
жақсарту

Комиссия мүшелерінің қолы:

1. Макупова Салма ^{атауы}
2. Кабдуллин ^{Т.С.}
3. Ибраева А.
4. А.С.Шомаков
5. Алдамжарова Т.С.