

**Мектептегі тамақтандыруды ұйымдастыру мониторингінің чек-парағы**  
 ЖОББМ №35. Жалға алушы-Коспакова Айнаш Глеулесовна

Тексерген күн: 26.09.2024

1.	Мектепте тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын жалпы талаптар	Орындалғаны туралы белгі	
		Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді
1.1	Ас блогы үй-жайларының санитариялық жай-күйі	+	
1.2	Талаптарға сәйкес материалдық-техникалық жарақтандыру	+	
1.3	Білім алушыларды тамақтандыру үшін жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу	+	
1.4	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминдеу журналы, тамақ сапасын органолептикалық бағалау журналы, дайын тамақ өнімдерінің бракераж журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдерінің бракераж журналы)	+	
1.5	Білім алушылардың ауыз су режимін ұйымдастыру (стационарлық ауыз су бұрқақтарын, су беруге арналған құрылғыларды орнату, буып-түйілген ауыз суды беру немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	+	
2.	Мектептегі ас блогының жұмысын талдау		
2.1	Жобалық қуатты сақтау (қанша орынға есептелген және нақты қанша тамақтанады, қанша ауысым, ауысымдағы балалар саны)	2 ауысым 180 орынға (180) қайна 338 +	
2.2	Сумен жабдықтау, су бұру, жылумен жабдықтау, жарықтандыру, желдету жүйесінің жарамдылығы	+	
2.3	Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйелерімен жабдықталған	+	
2.4	Ас блогының персоналында арнайы киімнің болуы және олардың сақталуы	+	
2.5	Ас блогының персоналында медициналық тексеруден өткені туралы белгісі бар медициналық кітапшаның болуы	+	
2.6	Ас блогы жұмыскерлерінде терінің іріңді ауруларының, іріңделген кесінділердің, күйіктердің, тыртықтардың болмауы.	+	
2.7	Тамақтану алдында білім алушылардың жеке гигиена ережелерін сақтау, қағаз сүлгілердің немесе электрлі сүлгілердің болуы және оларды пайдалану; сұйық сабынның болуы	+	
2.8	Бактерицидті заттарды пайдалану ас блогы үй-жайындағы жабық үлгідегі сәулелегіштердің болуы		+
2.9	Жинау кестесінің болуы және сақталуы, қоса алғанда күрделі жинау	+	

2.10	Жуу, дезинфекциялау құралдары қорының болуы, кесінділерді сақтау. дездерді сақтау.	+	
2.11	Жинау мұқаммалының болуы, оның таңбалануы	+	
2.12	Ақпараттық-ағарту жұмысы (дұрыс тамақтану ережелеріне, салауатты өмір салтын насихаттауға арналған ақпаратты пайдалану)	+	
2.13	Тоңазытқыш, технологиялық жабдықтың жеткіліктілігі	+	
2.14	Тамақ өнімдерін сақтаудың тауарлық көршілестігін сақтау	+	
<b>3.</b>	<b>Мектептегі мәзірді талдау</b>		
3.1	Балалардың әрбір жас тобы үшін бекітілген екі апталық мәзірдің болуы (1-4 сыныптар, 5-9 сыныптар, 10-11 сыныптар үшін)	<i>мәзір бар үлгісіне сәйкес тексерілді</i>	
3.2	Бекітілген күнделікті ас мәзірінің болуы, тағамдардың көлемі және аспаздық өнімдердің атауы туралы мәліметтердің болуы, барлығы үшін қолжетімділік (түскі ас залында ілінген-ілінбеуі), бекітілген ас мәзірінің нақты мәзірге және 12.03.12 ж. № 320 ҚРМК сәйкес тамақтану нормаларына сәйкестігі.	+	
3.3	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн және екі аралас күн ішінде бір тағамның қайталануының болмауы	+	
3.6	Порцияның нақты салмағы мәзір бойынша оның нормасына сәйкес келеді	+	
<b>4.</b>	<b>Мектептердегі тамақ өнімдерінің сапасы</b>		
4.1	Жалған өнім, өнеркәсіптік емес дайындалған өнім табылды	<i>жоқ</i>	
4.2	Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін бұзу	<i>жоқ</i>	
4.3	Тамақ өнімдерін сақтау шарттарының бұзылуы	<i>жоқ</i>	
4.4	Ілеспе құжаттардың, өнімнің (тауарлардың) сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттардың, оның қауіпсіздігін нормалау құжаттарының (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялық құжат) талаптарына сәйкестігін растайтын құжаттардың болмауы.	+	<i>бар</i>
4.5	Берілетін тағамдарға арналған температуралық режимді сақтау	+	
<b>5.</b>	<b>Мектептің ресми сайтында «Ыстық тамақ» бөлімін толтыру</b>	+	
5.1	Нормативтік актілер мен әдістемелік құжаттар, тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар	+	
5.2	Тамақтандыруды ұйымдастырушы туралы мәліметтер	+	
5.3	Білім алушыларды тамақтандыру тәртібі (кесте)	+	

5.4	Жауапты тұлғаның байланыс ақпараты тамақтандыруды ұйымдастырғаны үшін	+	
5.5	Үлгі мәзір	+	
5.6	Күнделікті мәзір (нақты)	+	
5.7	Жаңалықтар ақпараты (хабарландырулар)	+	
5.8	Білім бөлімдерінің жедел желісінің телефоны ҚР мектеп оқушылары үшін тамақтандыруды ұйымдастыру мәселелері бойынша:		
6.	<b>Анықталған бұзушылықтар:</b>		
	<i>1. Самаңға көкөністерді ірілен шығару ескері...</i>		

Тексеріске қатысқандар:

Ескертпе: 3 және 4-бағандар бойынша ақпарат түрінде түсіндірме талап етіледі

1. Денмешерова Т. Б. *ТБ*
2. Косманова А. М. *ТБ*
3. Сабинаева А. К. *А*
4. Урманова М. С. *ТБ*
5. Байтенова Т. Д.
6. Мухомбаева А. Т. *ТБ*
7. Беложанова А. Т. *ТБ*

**Мектептегі тамақтандыруды ұйымдастыру мониторингінің чек-парағы**  
 ЖОББМ №35. Жалға алушы-Коспакова Айнаш Глеулесовна

Тексерген күн: 23.10.2024

1.	Мектепте тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын жалпы талаптар	Орындалғаны туралы белгі	
		Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді
1.1	Ас блогы үй-жайларының санитариялық жай-күйі	+	
1.2	Талаптарға сәйкес материалдық-техникалық жарақтандыру	+	
1.3	Білім алушыларды тамақтандыру үшін жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу	+	
1.4	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминдеу журналы, тамақ сапасын органолептикалық бағалау журналы, дайын тамақ өнімдерінің бракераж журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдерінің бракераж журналы)	+	
1.5	Білім алушылардың ауыз су режимін ұйымдастыру (стационарлық ауыз су бұрқақтарын, су беруге арналған құрылғыларды орнату, буып-түйілген ауыз суды беру немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	+	
2.	Мектептегі ас блогының жұмысын талдау		
2.1	Жобалық қуатты сақтау (қанша орынға есептелген және нақты қанша тамақтанады, қанша ауысым, ауысымдағы балалар саны)	180 орын 338 оқушы +	
2.2	Сумен жабдықтау, су бұру, жылумен жабдықтау, жарықтандыру, желдету жүйесінің жарамдылығы	+	
2.3	Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйелерімен жабдықталған	+	
2.4	Ас блогының персоналында арнайы киімнің болуы және олардың сақталуы	+	
2.5	Ас блогының персоналында медициналық тексеруден өткені туралы белгісі бар медициналық кітапшаның болуы	+	
2.6	Ас блогы жұмыскерлерінде терінің іріңді ауруларының, іріңделген кесінділердің, күйіктердің, тыртықтардың болмауы.	+	
2.7	Тамақтану алдында білім алушылардың жеке гигиена ережелерін сақтау, қағаз сүлгілердің немесе электрлі сүлгілердің болуы және оларды пайдалану; сұйық сабынның болуы	+	
2.8	Бактерицидті заттарды пайдалану ас блогы үй-жайындағы жабық үлгідегі сәулелегіштердің болуы		+
2.9	Жинау кестесінің болуы және сақталуы, қоса алғанда күрделі жинау	+	

2.10	Жуу, дезинфекциялау құралдары қорының болуы, кесінділерді сақтау. дездерді сақтау.	+	
2.11	Жинау мұқаммалының болуы, оның таңбалануы	+	
2.12	Ақпараттық-ағарту жұмысы (дұрыс тамақтану ережелеріне, салауатты өмір салтын насихаттауға арналған ақпаратты пайдалану)	+	
2.13	Тоңазытқыш, технологиялық жабдықтың жеткіліктілігі	+	
2.14	Тамақ өнімдерін сақтаудың тауарлық көршілестігін сақтау	+	
<b>3.</b>	<b>Мектептегі мәзірді талдау</b>		
3.1	Балалардың әрбір жас тобы үшін бекітілген екі апталық мәзірдің болуы (1-4 сыныптар, 5-9 сыныптар, 10-11 сыныптар үшін)	мәзір бер	бер
3.2	Бекітілген күнделікті ас мәзірінің болуы, тағамдардың көлемі және аспаздық өнімдердің атауы туралы мәліметтердің болуы, барлығы үшін қолжетімділік (түскі ас залында ілінген-ілінбеуі), бекітілген ас мәзірінің нақты мәзірге және 12.03.12 ж. № 320 ҚРМК сәйкес тамақтану нормаларына сәйкестігі.	бер	
3.3	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн және екі аралас күн ішінде бір тағамның қайталануының болмауы	+	
3.6	Порцияның нақты салмағы мәзір бойынша оның нормасына сәйкес келеді	+	
<b>4.</b>	<b>Мектептердегі тамақ өнімдерінің сапасы</b>		
4.1	Жалған өнім, өнеркәсіптік емес дайындалған өнім табылды	жоқ	
4.2	Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін бұзу	жоқ	
4.3	Тамақ өнімдерін сақтау шарттарының бұзылуы	жоқ	
4.4	Ілеспе құжаттардың, өнімнің (тауарлардың) сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттардың, оның қауіпсіздігін нормалау құжаттарының (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялық құжат) талаптарына сәйкестігін растайтын құжаттардың болмауы.	+	Ж
4.5	Берілетін тағамдарға арналған температуралық режимді сақтау	+	
<b>5.</b>	<b>Мектептің ресми сайтында «Ыстық тамақ» бөлімін толтыру</b>		
5.1	Нормативтік актілер мен әдістемелік құжаттар, тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар	+	
5.2	Тамақтандыруды ұйымдастырушы туралы мәліметтер	+	
5.3	Білім алушыларды тамақтандыру тәртібі (кесте)	+	

5.4	Жауапты тұлғаның байланыс ақпараты тамақтандыруды ұйымдастырғаны үшін	+	
5.5	Үлгі мәзір	+	
5.6	Күнделікті мәзір (нақты)	+	
5.7	Жаңалықтар ақпараты (хабарландырулар)	+	
5.8	Білім бөлімдерінің жедел желісінің телефоны ҚР мектеп оқушылары үшін тамақтандыруды ұйымдастыру мәселелері бойынша:	+	
6.	<b>Анықталған бұзушылықтар:</b>		
	<i>ореске бұзушылық болғаннан кейін қорсетілетін келесі</i>		<i>Еңгі</i>

Тексеріске қатысқандар:

Бектемирова Гаухар Болатовна	<i>Гух</i>
Коспакова Айнаш Тлеулесовна	<i>Кос</i>
Сабикова Ляйляш Кусаиновна	<i>Саб</i>
Улжанова Жанар Сериккалиевна	
Байтенова Гүлназия Октябревна	
Ибадуллаева Лайло Кутихожаевна	
Умирова Айгерим Рахметуллаевна	
Тузелбаева Ақлима Пердебайқызы	<i>Туз</i>
Белгожанова Алия Бекетқызы	<i>Бел</i>