

# 11.09.2026 жылғы бақылау мониторингтік комиссия отырысының

## ХАТТАМАСЫ

### «Асханаға, ас блогына жалпы тексеріс»

#### Қатысты:

1. Аринов Орикбай Серикович
2. Тлеубаев Жанат Билилович
3. Рысқұлова Айнұр Қанатовна
4. Рамазан Перизат Мұратқызы
5. Айтбаева Рысгүл Зайтиевна
6. Турмаганбетов Мэльс Максимович

#### Күн тәртібінде

1. Асхана, ас блогына жалпы тексеріс

11.09.2026 жылы бақылау мониторингтік комиссия тексеріс жүргізді. Тексеріс асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша жүргізілді. Бұл параметрлер «Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісінде» көрсетілген.

#### Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Оқушылардың тамақтану сапасын, санминималдық талаптардың орындалуын және «Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісіне» сәйкес асхана мен ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын тексеру.

#### **Тексеру нәтижесінде белгіленген жағдайлар:**

Санитарлық-гигиеналық жағдай: Асхана мен ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайы талапқа сай, жақсы деп бағаланды. Күнделікті тазалық бақылауда ұсталып, кесте бойынша дезинфекциялық құралдармен ылғалды жинау Жұмыстары жүргізіледі.

Ыдыс-аяқтарды зарарсыздандыру: Оқушылардың тамақ және сусын ішетін ыдыс-аяқтары, қасықтары арнайы белгіленген кестеге сәйкес аптасына бір рет дихлорлау (дезинфекциялау) өңдеуінен өткізіледі.

Ауыз су режимі: Оқушыларды сапалы әрі қауіпсіз ауыз сумен қамтамасыз ету мақсатында мектепте су фонтанчиктері орнатылған және олардың жұмыс істеу күйі талапқа сай.

Тағам сапасы мен мәзірі: Тағамдар бекітілген перспективалы ас мәзіріне толық сәйкес әзірленіп, белгіленген порциялық нормаға сай беріледі. Түскен азық-түліктердің сапасы жоғары, өнімдердің жарамдылық мерзімі мен сәйкестік сертификаттары тексерілді.

Сынама алу (суточная проба): Дайын тағамдардан күнделікті міндетті 48 сағаттық сынамалар уақытылы алынып, тоңазытқышта сақталуда. Тегін ыстық тамақпен қамту: Тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етілген оқушылардың тамақтану ұйымдастырылуы қанағаттанарлық деңгейде. Оқушылар бекітілген

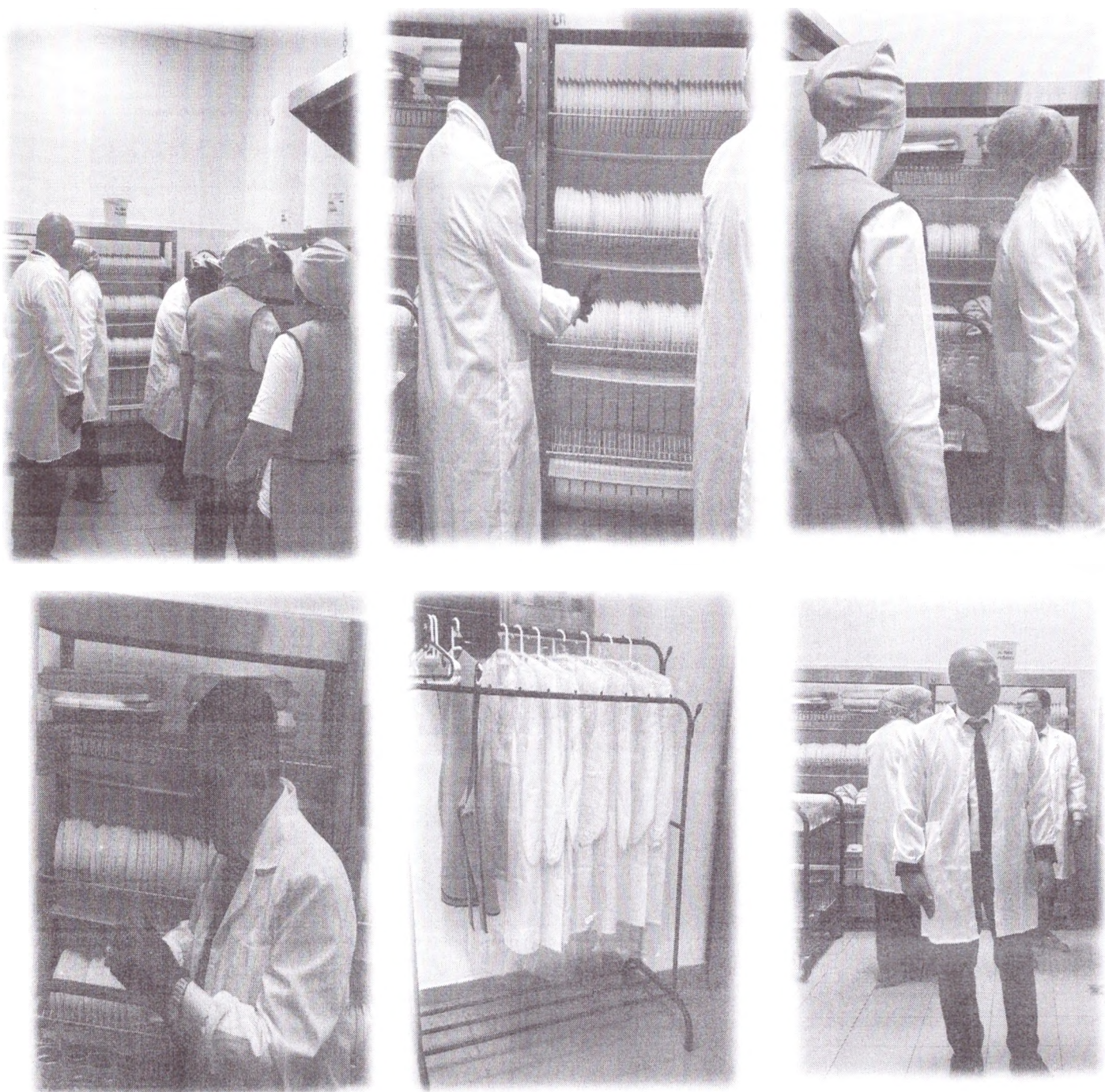
сабақ арасындағы үзіліс кестесіне сәйкес уақытылы тамақтанады. Тыйым салынған өнімдер: Асхана айналымында және сатуда санитарлық ережелерге сәйкес мектеп оқушыларына тыйым салынған өнімдер (газдалған сусындар, фаст-фуд, чипси, т.б.) анықталған жоқ.

#### **4. Комиссия шешімі:**

1. Асхана мен ас блогының жұмысы, оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету ұйымдастырылуы қанағаттанарлық деп танылсын.

2. Асхана меңгерушісі мен аспаздарға санитарлық-гигиеналық нормалар мен тамақ дайындау технологиясын алдағы уақытта да қатаң сақтау тапсырылсын.

3. Ауыз су режимі мен дезинфекциялау жұмыстарының үздіксіз жүргізілуі бақылауда ұсталсын.



**ХАТТАМАСЫ**

**«Асханаға, ас блогына жалпы тексеріс»**

**Қатысты:**

1. Аринов Орикбай Серикович
2. Тлеубаев Жанат Билилович
3. Рысқұлова Айнұр Қанатовна
4. Рамазан Перизат Мұратқызы
5. Айтбаева Рысгүл Зайтиевна
6. Турмаганбетов Мэльс Максимович

**Күн тәртібінде**

**1. Асхана, ас блогына жалпы тексеріс**

25.09.2026 жылы бақылау мониторингтік комиссия тексеріс жүргізді. Тексеріс асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша жүргізілді. Бұл параметрлер «Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісінде» көрсетілген.

«Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісіне» сәйкес асхана мен ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын, ас мәзірінің сақталуын, азық-түлік сапасын және құрал-жабдықтар мен ыдыс-аяқтардың жарамдылығын ағымдағы тексеру.

**2. Тексеру нәтижесінде белгіленген жағдайлар:**

Жалпы санитарлық жағдай мен нормалар: Асхана мен ас блогында санитарлық-гигиеналық нормалар мен талаптар толықтай сақталған. Ылғалды жинау, залалсыздандыру, ауыз су режимі (фонтанчиктер) және дайын тамақтан 48 сағаттық сынама алу жұмыстары ретпен жүргізілуде.

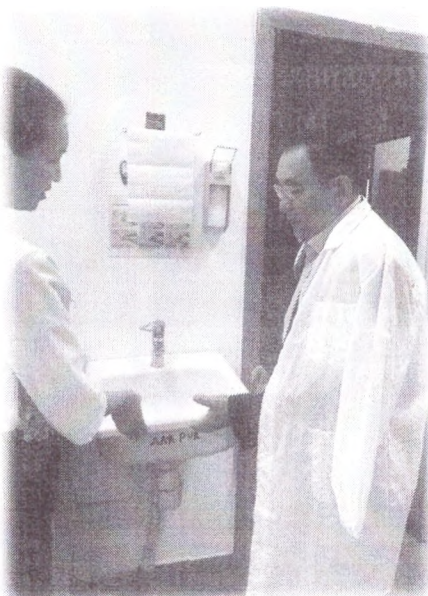
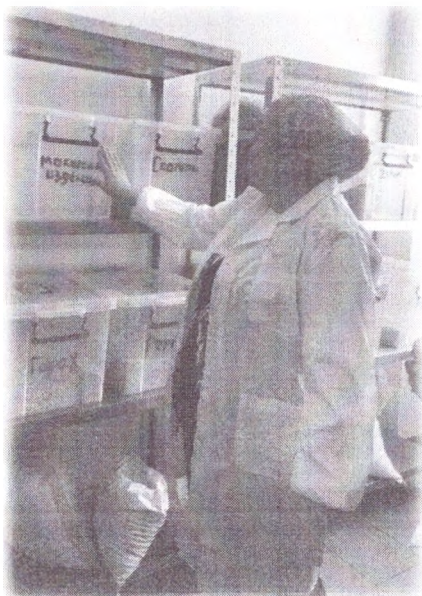
Ас мәзірі мен тамақ сапасы: Оқушыларға берілетін тағамдар бекітілген ас мәзіріне және порциялық нормаға толық сәйкес келеді. Тыйым салынған өнімдер анықталған жоқ.

**Анықталған кемшіліктер мен ескертулер:**

1. Тексеріс барысында қолданыстағы ыдыс-аяқтардың арасынан шеті кеткен (сынған) 1 дана стақан мен 2 дана тәрелке анықталды.
2. Ыдыс жуу бөлмесіндегі (аймағындағы) ақпараттық маңдайшалардың (табличкалардың) тозғаны/ескіргені байқалып, оларды жаңалау/өзгерту қажеттілігі белгіленді.

**3. Комиссия шешімі мен ұсыныстары:**

1. Асхананың жалпы санитарлық-гигиеналық жағдайы және тамақтануды ұйымдастыру сапасы қанағаттанарлық деп танылсын.
2. Асхана меңгерушісіне:
  - Шеті кеткен (жарамсыз) 1 стақан мен 2 тәрелкені қолданыстан дереу шығарып, жаңасымен ауыстыру тапсырылсын.
  - Ыдыс жуатын аймақтағы белгілеу маңдайшаларын (табличкаларды) талапқа сай жаңартып, өзгерту ұсынылсын.
3. Анықталған ескертулерді жою мерзімі 1 күн болып белгіленсін.



## 08.10.2026 жылғы бақылау мониторингтік комиссия отырысының

### ХАТТАМАСЫ

#### «Асханаға, ас блогына жалпы тексеріс»

##### Қатысты:

1. Аринов Орикбай Серикович
2. Тлеубаев Жанат Билилович
3. Рысқұлова Айнұр Қанатовна
4. Рамазан Перизат Мұратқызы
5. Айтбаева Рысгүл Зайтиевна
6. Турмаганбетов Мэльс Максимович

##### Күн тәртібінде

##### 1. Асхана, ас блогына жалпы тексеріс

08.10.2026 жылы бақылау мониторингтік комиссия тексеріс жүргізді. Тексеріс асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша жүргізілді. Бұл параметрлер «Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісінде» көрсетілген.

Мектеп асханасы мен ас блогының қолданыстағы санитарлық-гигиеналық талаптарға сәйкестігін бақылау, сондай-ақ №2 хаттамада көрсетілген ескертулердің (жарамсыз ыдыстарды ауыстыру және ыдыс жуатын аймақтағы маңдайшаларды жаңарту) орындалу барысын тексеру.

Тексеру нәтижесінде белгіленген жағдайлар:

Алдыңғы ескертулердің орындалуы: №2 хаттама бойынша берілген тапсырмалар толық орындалған. Шеті кеткен ыдыстар (1 стакан, 2 тәрелке) қолданыстан шығарылып, жаңа әрі бүтін ыдыстармен ауыстырылған. Ыдыс жуу аймағындағы ақпараттық маңдайшалар (табличкалар) талапқа сай жаңартылып, өзгертілген.

Санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуы: Асхана мен ас блогының жағдайы қолданыстағы нормалар мен санитарлық ережелерге толық сәйкес келеді. Ылғалды тазалау, залалсыздандыру, ауыз су режимі (фонтанчиктер) және дайын тамақтан 48 сағаттық сынама алу жұмыстары жүйелі түрде жүргізіліп отыр.

Тамақтану сапасы мен ас мәзірі: Тағамдар бекітілген перспективті ас мәзіріне және порциялық нормаға сай әзірленген. Оқушылардың тамақтануы белгіленген кесте бойынша ұйымдастырылған. Тыйым салынған өнімдер жоқ.

Кемшіліктер мен ескертулер: Бұл тексеріс барысында ешқандай ескертулер мен кемшіліктер анықталған жоқ.

Комиссия шешімі:

Асхана мен ас блогының жағдайы, сондай-ақ оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру деңгейі қолданыстағы санитарлық-гигиеналық талаптарға толық сәйкес деп танылсын.

№2 хаттамада көрсетілген ескертулердің уақытылы әрі сапалы жойылғаны атап өтілсін.

Асхана ұжымына санитарлық талаптарды одан әрі де тұрақты сақтау тапсырылсын.

