

**Т.Есетов атындағы №264 мектеп-лицейі 2024 – 2025 оқу жылы бойынша
«Мектептегі тамақтандыру айдары» бракераждық комиссия жұмысының
ҚЫРКҮЙЕК АЙЫ БОЙЫНША АНЫҚТАМАСЫ**

Біз комиссия мүшелері **06.09.2024** жылы мектептегі ыстық тамақтың берілуіне, асхана тазалығына тексеру жұмыстарын жүргіздік .

Тамақтандырудың ұйымдастырылуын қадағалау және бракераждық комиссиясы өз қызметінде Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы №598 бұйрығының 109 тармағына сәйкес және «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР Денсаулық сақтау министрінің «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» ҚР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ-16 бұйрықтарын басшылыққа алады.

10.11.2023 жылғы қорытындылар туралы хаттаманың негізінде **«Исанкулов Д»** жеке кәсіпкер жеңімпаз болған. 01.12.2023 жылғы №69 қызмет көрсету туралы шарт жасалды. 19.12. 2023 жылы №264 мектеп-лицей асханасында өз жұмысын бастады.

Тексеріс барысында асхана блогы іші таза, кең, жарық. Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды бар. Асхана қызметкерлерімен еңбек шартын жасасқан, арнайы киімдері бар. Тоңазытқыштар мен ас әзірлеу блогының тазалығы және қоймалар, азық-түліктерді сапалы пайдалану және олардың сақталу мерзімі, тамақтың сапасы қаралды. Тамақтың сапасы жақсы, ас мәзірінде көрсетілген тағамдар дайындалған. Күнделікті ас мәзірі бекітілген. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы нормаға сәйкестігі, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары түгелдей тексерілді. Күнделікті тәуліктік сынамасы арнайы тоңазытқышта сақталған. Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс тізімі бар. Асхана қызметкерлерінің медициналық кітапшалары бар уақытылы өткен. Ыдыстар таза жуылған, сынық, жарық ыдыстар жоқ. «Ыдыс жуу ережесі» мұндайшасы ілінген. Ыдыстың қосалқы жиынтығы жеткілікті: 50 кружка, 150 тарелка бар. Отыратын орындар саны жеткілікті: оқушыға арналған 200 орындық, 50 стол, мұғаалімдерге арналған 40 орындық, 5 стол бар.

Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары жасаған. Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау, стеллаждары, арнайы шанышқы салғыштары бар. Жинау мүкәмалары (таңбалау, жеке сақтау орны) талапқа сәйкес. Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) шарты жасалған. Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау, қоймалардың тазалығы талапқа сәйкес. Температуралық-ылғалдық режимін сақтау бойынша гидрометр жұмыс жасайды. Тоңазтқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалар жазылған, таза. Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар, сертификаттар бар.

Қол жууға 17 қолжуғыш пен 4 электркептіргіштер орнатылған, су сабындарымен қамтамасыз етілген. Тамақтану залында ауаны зарарсыздандыру үшін ауа рециркуляторы орнатылған, күніне екі мезгіл кестеге сәйкес зарарсыздандыру жұмыстары жүргізіледі. Асхана қызметкерлері 2 ауысым арнайы киімдерімен

жабдықталған, қол жууға арнайы қолжуғыш пен электркептіргіш орнатылған. Асхана ыдыстары жеткілікті, сынбаған, жуу және залалсыздандыру заттары жеткілікті мөлшерде.

Тағам өнімдері сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттармен қабылданады. Сақтау үшін қоймада талаптары орындалған. Қойманың температурасын және ылғалдылығын анықтау үшін гидрометр орнатылған.

Қабылданған азық-түліктер бұзылмаған, сақтау мерзімдері өтпеген, тоңазытқыштарда сақталатын тағам түрлерінің сақталу тәртібі бұзылмаған. Қаптармен жеткізілген көкөністер сөрелерге жайып арасы ашып сақталған. Күн сайын аспазшылар ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырып отыратындығын айтты. Сынамаларды қақпағы бар таза шыны ыдысқа іріктейді. Іріктелген тәуліктік сынамалар кемінде 48 сағат арнайы тоңазыту жабдығында немесе +2С -+6С температурада дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығының арнайы бөлінген орнында сақталады, 48 сағат өткеннен кейін тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына тасталады.



**Т.Есетов атындағы №264 мектеп-лицейі 2024 – 2025 оқу жылы бойынша
«Мектептегі тамақтандыру айдары» бракераждық комиссия жұмысының
ҚАЗАН АЙЫ БОЙЫНША АНЫҚТАМАСЫ**

2024 жылдың 14 қазан күні асхана жұмысының және балалардың тамақтануының дұрыс ұйымдастыруын бақылау мақсатында мектептің бракераж комиссия мүшелері асхана жұмысына тексеру жұмысын жүргізді. Бракераж комиссия мүшелері асханаға келген тағам өнімдерінің сапасын, олардың сақталу мерзімдері мен жағдайларын, астың дайындалу технологиясын, ас блогының санитарлық жағдайын тексерді. Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған. Асханада арнайы ыдыс жуатын орындары бар. Күнделікті ас мәзірі бекітілген. Ас мәзірі бойынша барлық тағамдар қамтылған. Тамақ өнімдерінің сапасы талапқа сай келеді.

Бастауыш – 1635 оқушы, санат бойынша – 5-11 сыныптан – 325 оқушы. Барлығы 1960 оқушы ыстық тамақпен қамтылған. Кәсіпкер ЖШС «Оңдасын и К» Тілеубайқызы Раушан Қазақстан Республикасы Жоғарғы сотының сот алқасы отырысында қаралған, 19 қыркүйек 2024 жылдың №6001-24-00- 6 бап /846 нәтижесінде апелляциялық және бірінші сатыдағы сот актілірі нәтижесінде 7 қазан 2024 жылдан бастап асхана қызметін қолға алды. Осы орайда ЖШС «Оңдасын и К» 26.11.2021 жылы алынған **санитарлық -эпидемиялық қорытындысы** жарамды екені анықталды.

Комиссияның ұсынысы: ыдыстардың толық таңбалануына ескерту берілді.



**Т.Есетов атындағы №264 мектеп-лицейі 2024 – 2025 оқу жылы бойынша
«Мектептегі тамақтандыру айдары» бракераждық комиссия жұмысының
ҚАРАША АЙЫ БОЙЫНША АНЫҚТАМАСЫ**

2024 жылдың 11 қараша күні мектеп әкімшілігінен және қамқоршылық кеңес мүшелерінің қатысуымен мектептегі жалпыға міндетті оқу қоры есебінен бөлінетін жеңілдетілген ыстық тамақ сапасына зерттеу-зерделеу жұмыстары жүргізілді. Мектептегі тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізудің мақсаты: асханадағы ас мәзірімен танысу және ондағы тағамдардың салмағы мен калориясын өлшеп көру. Калькуляциялық және бракераждық журналдың болуын тексеру; асханадағы тамақ даярлау орындарын және шикізат сақтау қоймаларын көру және ондағы өнімдердің пайдаланудағы уақыт мерзімін тексеру; асханадағы тамақтану орындары мен ыдыс-аяқтардың жеткіліктілігін анықтау; асхана тазалығы мен пайдаланылған ыдыстардың жуу орындарын және дезинфекцияның болуын тексеру; жұмыс барысында мектеп медбикесі асханадағы дайын және шикі тағамдарды алдын-ала бақылап, олардың санитарлық нормаларға сәйкес екендігін журналға толтырады. Тағамдарды тұтынуға рұқсаттама алынып, оқушыларға берілетін барлық тағам түрлері алдын-ала медбикенің қадағалауымен беріледі.

Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары жасаған. Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау, стеллаждары, арнайы шанышқы салғыштары бар. Жинау мүкәмалары (таңбалау, жеке сақтау орны) талапқа сәйкес. Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) шарты жасалған. Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау, қоймалардың тазалығы талапқа сәйкес. Температуралық-ылғалдық режимін сақтау бойынша гидрометр жұмыс жасайды. Тоңазтқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалар жазылған, таза. Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар, сертификаттар бар.



Т.Есетов атындағы №264 мектеп-лицейі 2024 – 2025 оқу жылы бойынша «Мектептегі тамақтандыру айдары» бракераждық комиссия жұмысының ЖЕЛТОҚСАН АЙЫ БОЙЫНША АНЫҚТАМАСЫ

Жалпы білім беретін мектеп асханасында ыстық тамақ қыркүйек айынан бастап екі ауысым бойынша қолға алынып, жұмыс жүйелі жүргізілуде. Асхана қызметкерлерінің жұмысына, санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуына бракераж комиссиясының кезекті тексеруі жүргізілді.

Асханаға жеткізіліп жатқан тамақ өнімдерінің сапасы, тағамдарды дайындау технологиясы, балалардың күнделікті тамаққа баруы, шикі өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдері мен жағдайлары үнемі бақылауда.

«Тазалық – денсаулық кепілі» демекші, дені сау ұрпақ тәрбиелеу мектеп ұжымы үшін басты назарда!





**Т.Есетов атындағы №264 мектеп-лицейі 2024 – 2025 оқу жылы бойынша
«Мектептегі тамақтандыру айдары» бракераждық комиссия жұмысының
ҚАҢТАР АЙЫ БОЙЫНША АНЫҚТАМАСЫ**

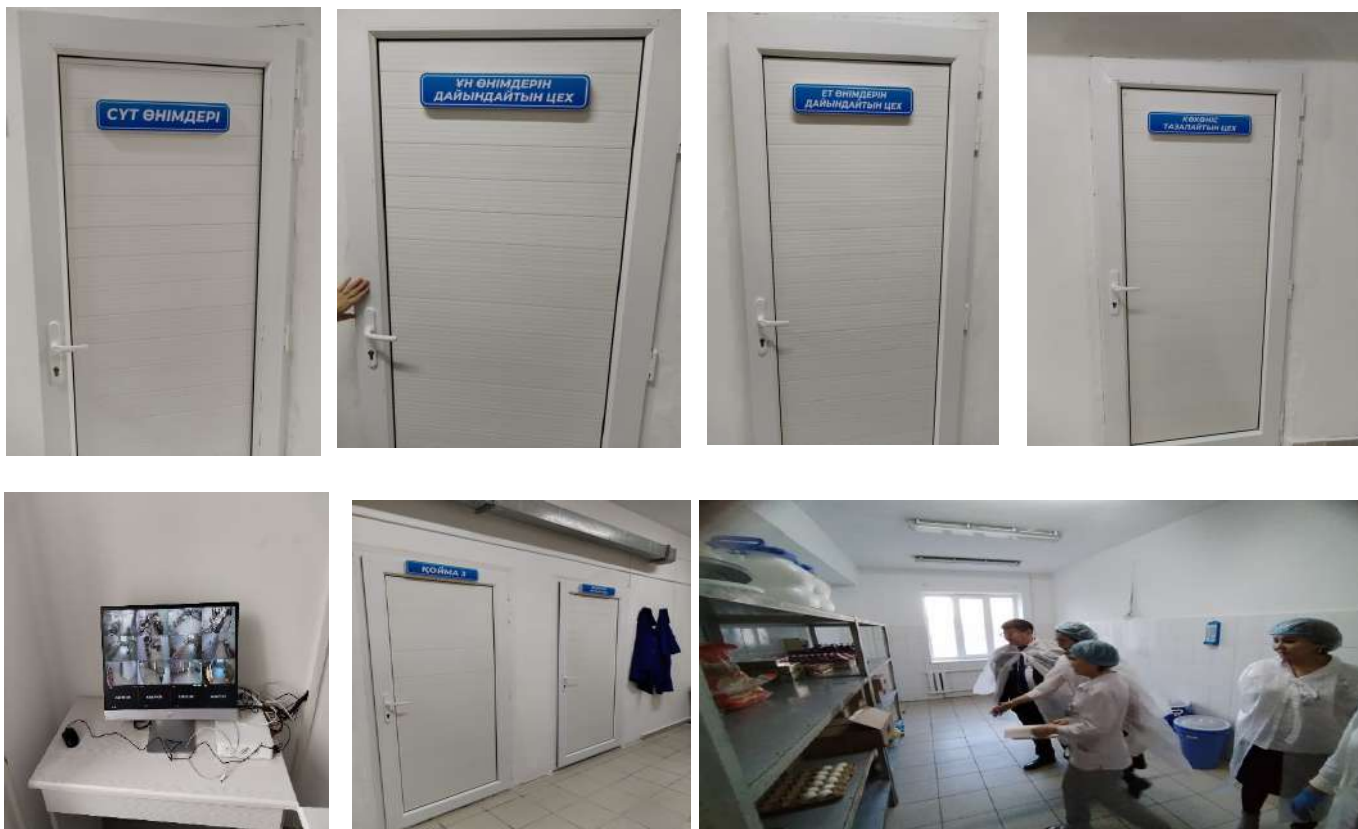
2025 жылдың 24 қаңтар күні мектеп әкімшілігінен және қамқоршылық кеңес мүшелерінің қатысуымен мектептегі жалпыға міндетті оқу қоры есебінен бөлінетін жеңілдетілген ыстық тамақ сапасына зерттеу-зерделеу жұмыстары жүргізілді.

Мектептегі тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізудің мақсаты:

- ✓ Асханадағы ас мәзірімен танысу және ондағы тағамдардың салмағы мен калориясын өлшеп көру.
- ✓ Калькуляциялық және бракераждық журналдың болуын тексеру;
- ✓ Асханадағы тамақ даярлау орындарын және шикізат сақтау қоймаларын көру және ондағы өнімдердің пайдаланудағы уақыт мерзімін тексеру;
- ✓ Асханадағы тамақтану орындары мен ыдыс-аяқтардың жеткіліктілігін анықтау;

- ✓ Асхана тазалығы мен пайдаланылған ыдыстардың жуу орындарын және дезинфекцияның болуын тексеру;
- ✓ Қоймалардың тазалығын қарау;

Жұмыс барысында мектеп медбикесі асханадағы дайын және шикі тағамдарды алдын-ала бақылап, олардың санитарлық нормаларға сәйкес екендігін журналға толтырады. Тағамдарды тұтынуға рұқсаттама алынып, оқушыларға берілетін барлық тағам түрлері алдын-ала медбикенің қадағалауымен беріледі.



**Т.Есетов атындағы №264 мектеп-лицейі 2024 – 2025
«Мектептегі тамақтандыру айдары» бракераждық
АҚПАН АЙЫ БОЙЫНША АНЫҚ**



бекіту туралы» ҚР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ-16 бұйрықтарын басшылыққа алады.

Тексеріс барысында асхана блогы іші таза, кең, жарық. Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды бар. Асхана қызметкерлерімен еңбек шартын жасасқан, арнайы киімдері бар. Тоңазытқыштар мен ас әзірлеу блогының тазалығы және қоймалар, азық-түліктерді сапалы пайдалану және олардың сақталу мерзімі, тамақтың сапасы қаралды. Тамақтың сапасы жақсы, ас мәзірінде көрсетілген тағамдар дайындалған. Күнделікті ас мәзірі бекітілген. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы нормаға сәйкестігі, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары түгелдей тексерілді. Күнделікті тәуліктік сынамасы арнайы тоңазытқышта сақталған. Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс тізімі бар. Асхана қызметкерлерінің медициналық кітапшалары бар уақытылы өткен. Ыдыстар таза жуылған, сынық, жарық ыдыстар жоқ.

Осы шаралар балаларға сапалы және денсаулыққа пайдалы тамақтануды қамтамасыз ету үшін жүргізілді.



Т.Есетов атындағы №264 мектеп-лицейі 2024 – 2025 оқу жылы бойынша «Мектептегі тамақтандыру айдары» бракераждық комиссия жұмысының НАУРЫЗ АЙЫ БОЙЫНША АНЫҚТАМАСЫ

Біз комиссия мүшелері **14.03.2025** жылы мектеп-лицейдегі асхана жұмысының және балалардың тамақтануының дұрыс ұйымдастырылуын қадағалау мақсатында, бракераждық комиссия мүшелері бірлесіп, асхана жұмысына жан-жақты талдау жүргізілді.

- Негізгі бақылауға алынған шаралар:
- Асхананың санитарлық- эпидемиологиялық талаптарға сай болуы;
- Тамақ өнімдерінің сапасы;
- Күнделікті ас мәзірдің сәйкестігі;
- Рұқсат етілмеген тауарлардың сатылымда болмауы;
- Ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай күйі;
- Жеткізілген азық-түліктердің сапасы мен сақталу мерзімі.

Зерделеу барысында жоғарыдағы көрсетілген талаптар өз уақытында дұрыс орындалып, балаларға берілетін ыстық тамақтың сапасы мен құнарлылығына аса мән берілуі тиіс және мектеп оқушыларына берілетін тамақтың сапалылығы, ыдыс-аяқтың тазалығы, санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуы, азық-түліктің сапалы болуы үнемі назардан тыс қалмауы қажет. Мектеп асханасына мониторинг жұмыстары алдағы уақытта да жүйелі жүргізіліп отыратын болады.



Т.Есетов атындағы №264 мектеп-лицейі 2024 – 2025 оқу жылы бойынша «Мектептегі тамақтандыру айдары» бракераждық комиссия жұмысының СӘУІР АЙЫ БОЙЫНША АНЫҚТАМАСЫ

Біз комиссия мүшелері **25.04.2025** жылы мектеп-лицейдегі асхана жұмысының және балалардың тамақтануының дұрыс ұйымдастырылуын қадағалау мақсатында, бракераждық комиссия мүшелері бірлесіп, асхана жұмысына жан-жақты талдау жүргізілді.

- Негізгі бақылауға алынған шаралар:
- Асхананың санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуы;
- Тамақ өнімдерінің сапасы;
- Күнделікті ас мәзірдің сәйкестігі;
- Рұқсат етілмеген тауарлардың сатылымда болмауы;
- Ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай күйі;
- Жеткізілген азық-түліктердің сапасы мен сақталу мерзімі.

Зерделеу барысында жоғарыдағы көрсетілген талаптар өз уақытында дұрыс орындалып, балаларға берілетін ыстық тамақтың сапасы мен құнарлылығына аса мән берілуі тиіс және мектеп оқушыларына берілетін тамақтың сапалылығы, ыдыс-аяқтың тазалығы, санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуы, азық-түліктің сапалы болуы үнемі назардан тыс қалмауы қажет. Мектеп асханасына мониторинг жұмыстары алдағы уақытта да жүйелі жүргізіліп отыратын болады.

