

Мектептегі тамақтануды үйымдастыруды бақылау парагы

Мектептегі тамақтануды үйымдастыруды бақылау парагы

(мектептің атауы, ас блогын жалға алушы)

Тексеру күні 17. 09. 2024 жетекші

1.	Мектепте тамақтануды үйымдастыруға қойылатын жалпы талаптар	Орындалуы туралы белгі
1.1.	Білім алушыларды тамақтандыру үшін жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу (кемінде 20 минут) <i>15 мелекшіл 10¹⁵ / дәреже, 16¹⁵ / ертеге</i>	Тамақтану кезінде өзгерістер
1.2.	Оқу режиміне (аудионына) байланысты ыстық тамақ түріне (тәнғы немесе түскі ас) қойылатын талаптарды сақтау <i>18 - ожүеш 21 - ожүеш</i>	Талаптар сақталады
1.3.	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминдеу журналы, тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы, температуралық режимді есепке алу журналы дайын тамақ өнімдерін бракераждау журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдерін бракераждау журналы)	<i>Жүргізу жағдайларда</i>
1.4.	Білім алушылардың ішіндегі режимін үйымдастыру (стационарлық ауыз су бүркәктарын, су беруге, оралған ауыз су беруге арналған құрылғыларды орнату немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	<i>2 - диспансер</i> <i>важ</i>
2.	Мектептегі ас блогының жұмысын талдау	
2.1.	Жобалық қуаттың сақталуы (қанша орынға және нақты қанша орынға есептелген)	<i>20 - орлеуден</i>
2.2.	Сумен жабдықтау, су бұру, жылумен жабдықтау, жарықтандыру, желдету жүйесінің жарамдылығы	<i>бар</i>
2.3.	Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйелерімен жабдықталған	<i>бар</i>
2.4.	Ас блогы персоналында арнайы киімнің болуы және олардың сақталуын сақтау	<i>бар</i>
2.5.	Ас блогы персоналында медициналық тексеруден өткені туралы белгісі бар медициналық кітапшаның болуы	<i>Медицина</i> <i>салы</i>
2.6.	Ас блогы қызметкерлерінде терінің ірінді ауруларының, ірінді кесулердің, күйіктердің, абразиялардың болмауы.	<i>Медицина</i> <i>салы</i>
2.7.	Ас блогына кірген кезде қағаз сұлгілердің немесе электр сұлгілердің болуы және қолданылуы	<i>бар</i>
2.8.	Ас блогына кірген кезде сұйық сабынның болуы	<i>бар</i>
2.9.	Бактерицидтердің болуы және қолданылуы ас блогының үй-жайындағы жабық үлгідегі сәулелендіргіштер	<i>бар</i>
2.10.	Тазалау кестесінің болуы және сақталуы, соның ішінде жалпы тазалау	<i>бар</i>
2.11.	Желдету кестесінің болуы және сақталуы	
2.12.	Жуу, дезинфекциялау құралдарының артылығымен (запас) болуы, дез-ны сақтау. Режимінің сақталуын қадағалау;	<i>бар</i>
2.13.	Жинау мүкәммалының болуы, оны таңбалау	<i>бар</i>
2.14.	Ақпараттық-ағарту жұмысы (салауатты тамақтану ережелеріне, салауатты өмір салтын насихаттауға арналған ақпаратты пайдалану)	<i>бар</i>
3.	Мектептегі мәзірді талдау	
3.1.	Балалардың әрбір жас тобы үшін бекітілген екі апталық мәзірдің болуы (1-4 сыныптар, 5-9 сыныптар, 10-11 сыныптар үшін)	<i>бар</i>

3.2	Санаттар бойынша ағымдағы күнделікті мәзірдің болуы жалпы қолжетімділкүшін орналастырылған білім алушылар (1-4 сыныптар, 5-9 сыныптар, 10-11сыныптар үшін)	<i>Бар</i>
3.3	Таңғы ас құрамына (ыстық тағам және сусын) және түскі ас құрамына (тәбет, ыстық бірінші, екінші тағам және сусын) қойылатын талаптарды сақтау	<i>Бар</i>
3.4	Мәзірде жемістердің, шырындардың болуы	<i>Бар</i>
3.5	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн мен екі іргелес күн ішінде бірдей тағамдардың қайталанбауы	<i>Жаде талапшылауда</i>
3.6	Ас мәзірі нормасы бойынша нақты салмағының сәйкестігі (сәйкес келеді/ сәйкес келмейді)	<i>Бар</i>
4.	Мектептердегі тамақ өнімдерінің сапасы	
4.1	Жалған өнімдер табылды	
4.2	Азық-тұліктің жарамдылық мерзімін бұзу	<i>Сертификаттарды Бар</i>
4.3	Азық-тұліктің сақтау шарттарын бұзу	<i>Денесе Бар</i>
4.4	Ілеспе құжаттардың, оның қауіпсіздігін нормалау құжаттарының талаптарына (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялық құжат) растайтын өнімнің (тауарлардың) сәйкестігін бағалау (растай) туралы құжаттардың болмауы.	
4.5	Ұсынылатын тағамдар үшін температуралық режимді сақтау	<i>Бар</i>
5.	Мектептің ресми сайтында "ыстық тамақ" бөлімін толтыру	
5.1	Нормативтік актілер және әдістемелік құжаттар, тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын талаптарды белгілеу	<i>Бар.</i>
5.2	Тамақтануды ұйымдастырушы туралы мәліметтер	<i>Бар</i>
5.3	Білім алушылардың тамақтану режимі (кесте)	<i>Бар</i>
5.4	Білім беру үйімінің тамақтандыруды ұйымдастырғаны үшін жауапты тұлғасы туралы ақпарат	<i>Бар</i>
5.5	Үлгі мәзірі	<i>Бар</i>
5.6	Күнделікті мәзір (нақты)	<i>Бар</i>
5.7	Жаңалықтар туралы ақпарат (хабарландырулар)	<i>Бар</i>
5.8	ҚР мектеп оқушыларын тамақтандыруды ұйымдастыру мәселелері бойынша: Білім бөлімінің жедел желісі туралы телефоны.	<i>Бар.</i>
6.	Анықталған бұзушылықтар:	

Тексеруге қатысты: *Дарданисе аудаулектіле месілдердің
делігері:*

М. Усебаева

Н. Натаев

Людмила Мелешко

Меселең жөнінде: *Дарданисе аудаулектіле месілдердің
делігері*

Мектептегі тамақтануды ұйымдастыруды бақылау парагы

байтакен орта мектебі

(мектептің атавы, ас блогын жалға алушы)

Тексеру күні 17.09.2024 жыл

1.	Мектепте тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын жалпы талаптар	Орындалуы туралы белгі
1.1.	Білім алушыларды тамақтандыру үшін жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу (кемінде 20 минут) <i>9:30 - 10:30</i> ; <i>15:30 - 16:30</i> ; <i>15 месеци. үчінде 30 да ; 15-30 да ;</i>	Тамақтану кезінде езгерістер
1.2.	Оку режиміне (ауысымына) байланысты ыстық тамақ түріне (таңғы немесе түскі ас) қойылатын талаптарды сактау <i>1 ауспаша - 94 жаңа, 2 ауспаша - 84 жаңа</i>	Талаптар сақталады
1.3.	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминдеу журналы, тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы, температуралық режимді есепке алу журналы дайын тамақ өнімдерін бракераждау журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдерін бракераждау журналы)	Жүргізумен жүсізу
1.4.	Білім алушылардың ішіндегі режимін ұйымдастыру (стационарлық ауыз су бүркәттерін, су беруге, оралған ауыз су беруге арналған құрылғыларды орнату немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	А диспелесеуде бар
2.	Мектептегі ас блогының жұмысын талдау	
2.1.	Жобалық қуаттың сақталуы (қанша орынға және нақты қанша орынға есептелген)	80 орнигула
2.2.	Сумен жабдықтау, су бұру, жылумен жабдықтау, жарықтандыру, желдету жүйесінің жарамдылығы	бар
2.3.	Орталықтандырылған сұық және ыстық сумен жабдықтау жүйелерімен жабдықталған	бар
2.4.	Ас блогы персоналында арнайы киімнің болуы және олардың сақталуын сақтау	бар
2.5.	Ас блогы персоналында медициналық тексеруден өткені туралы белгісі бар медициналық кітапшаның болуы	бар
2.6.	Ас блогы қызметкерлерінде терінің ірінді ауруларының, ірінді кесулердің, күйіктердің, абразиялардың болмауы.	бар
2.7.	Ас блогына кірген кезде қағаз сұлгілердің немесе электр сұлгілердің болуы және қолданылуы	бар
2.8.	Ас блогына кірген кезде сұйық сабынның болуы	бар
2.9.	Бактерицидтердің болуы және қолданылуы ас блогының үй-жайындағы жабық ұлғідегі сәулелендіргіштер	
2.10.	Тазалау кестесінің болуы және сақталуы, соның ішінде жалпы тазалау	бар
2.11.	Желдету кестесінің болуы және сақталуы	
2.12.	Жуу, дезинфекциялау құралдарының артылығымен (запас) болуы, дез-ны сақтау. Режимінің сақталуын қадағалау;	бар
2.13.	Жинау мүкәммалының болуы, оны таңбалаяу	бар
2.14.	Ақпараттық-ағарту жұмысы (салауатты тамақтану ережелеріне, салауатты өмір салтын насиҳаттауга арналған ақпаратты пайдалану)	бар
3.	Мектептегі мәзірді талдау	
3.1.	Балалардың әрбір жас тобы үшін бекітілген екі апталық мәзірдің болуы (1-4 сыныптар, 5-9 сыныптар, 10-11 сыныптар үшін)	бар

3.2	Санаттар бойынша ағымдағы құнделікті мәзірдің болуы жалпы қолжетімділік үшін орналастырылған білім алушылар (1-4 сыныптар, 5-9 сыныптар, 10-11 сыныптар үшін)	<i>бар</i>
3.3	Таңғы ас құрамына (ыстық тағам және сусын) және түскі ас құрамына (тәбет, ыстық бірінші, екінші тағам және сусын) қойылатын талаптарды сақтау	<i>бар</i>
3.4	Мәзірде жемістердің, шырындардың болуы	<i>бар</i>
3.5	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн мен екі іргелес күн ішінде бірдей тағамдардың қайталаңбауы	<i>тапшылса салы</i>
3.6	Ас мәзірі нормасы бойынша нақты салмағының сәйкестігі (сәйкес келеді/ сәйкес келмейді)	<i>тапшылса салы</i>
4.	Мектептердегі тамақ-өнімдерінің сапасы	
4.1	Жалған өнімдер табылды	
4.2	Азық-тұліктің жарамдылық мерзімін бұзу	<i>Көзделсек</i> <i>бар</i>
4.3	Азық-тұліктің сақтау шарттарын бұзу	<i>тапшылса салы</i>
4.4	Ілеспе құжаттардың, оның қауіпсіздігін нормалау құжаттарының талаптарына (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялық құжат) растайтын өнімнің (тауарлардың) сәйкестігін бағалау (растай) туралы құжаттардың болмауы.	<i>бар</i>
4.5	Ұсынылатын тағамдар үшін температуралық режимді сақтау	<i>саутоандыр</i>
5.	Мектептің ресми сайтында "ыстық тамақ" бөлімін толтыру	
5.1	Нормативтік актілер және әдістемелік құжаттар, тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын талаптарды белгілеу	<i>бар</i>
5.2	Тамақтануды ұйымдастырушы туралы мәліметтер	<i>бар.</i>
5.3	Білім алушылардың тамақтану режимі (кесте)	<i>бар</i>
5.4	Білім беру үйімінің тамақтандыруды ұйымдастырғаны үшін жауапты тұлғасы туралы ақпарат	<i>одар</i>
5.5	Үлгі мәзірі	<i>бар</i>
5.6	Күнделікті мәзір (нақты)	<i>бар</i>
5.7	Жаңалықтар туралы ақпарат (хабарландырулар)	<i>бар</i>
5.8	КР мектеп оқушыларын тамақтандыруды ұйымдастыру мәселелері бойынша: Білім бөлімінің жедел желісі туралы телефоны.	<i>бар.</i>
6.	Анықталған бұзушылықтар:	

Тексеруге қатысты: *Бағадашеве аудасенелік білім облысындағы
олешілері:* *М. Усербасова* *ж*

Н. Ногаев *ж*

Д. Мансаскаева *Меніф*

Н. Сағадеев *Сағад*

Мектептегі тамақтануды үйымдастыруды бақылау парагы

Саласу ортал шектеді

(мектептің атауы, ас блогын жалға алушы)

Тексеру күні 17.09.2024 жаңы

1.	Мектепте тамақтануды үйымдастыруға қойылатын жалпы талаптар	Орындалуы туралы белгі
1.1.	Білім алушыларды тамақтандыру үшін жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу (кемінде 20 минут) <i>15 деңгелестеңдік (10²⁵; 13²⁵)</i>	Тамақтану кезінде өзгерістер
1.2.	Оқу режиміне (ауысымына) байланысты ыстық тамақ түріне (таңғы немесе түскі ас) қойылатын талаптарды сактау <i>(1-ауесеңдер талаптастырылған)</i>	Талаптар сақталады
1.3.	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминдеу журналы, тағамдардың <u>сапасын</u> органолептикалық бағалау журналы, температуралық режимді есепке алу журналы дайын тамақ өнімдерін бракераждау журналы, тез <u>бұзылатын</u> тамақ өнімдерін бракераждау журналы)	<i>Жүргізумен реттегу.</i>
1.4.	Білім алушылардың ішіндегі режимін үйымдастыру (стационарлық ауыз су бұрқақтарын, су беруге, оралған ауыз су беруге арналған құрылғыларды орнату немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	<i>2 деңгелесеңдер</i>
2.	Мектептегі ас блогының жұмысын талдау	
2.1.	Жобалық қуаттың сақталуы (қанша орынға және нақты қанша орынға есептелген) <i>1-ауесеңдер - 61 ортал; 2-ауесеңдер - 58 ортал</i>	<i>60 орталесеңдер</i>
2.2.	Сумен <u>жабдықтау</u> , су бұру, жылумен жабдықтау, жарықтандыру, желдету жүйесінің жарамдылығы	<i>тәсеккіс салып</i>
2.3.	Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйелерімен жабдықталған	<i>тәсеккіс салып</i>
2.4.	Ас блогы персоналында арнайы киімнің болуы және олардың сақталуын сактау	<i>тәсеккіс салып</i>
2.5.	Ас блогы персоналында медициналық тексеруден өткені туралы белгісі бар медициналық кітапшаның болуы	<i>Фонде, тәсеккіс салып</i>
2.6.	Ас блогы қызметкерлерінде терінің ірінді ауруларының, ірінді кесулердің, күйіктердің, абразиялардың болмауы.	<i>✓</i>
2.7.	Ас блогына кірген кезде қағаз сұлгілердің немесе <u>электр сұлгілердің</u> болуы және қолданылуы	<i>✓</i>
2.8.	Ас блогына кірген кезде сүйық сабынның болуы	<i>✓</i>
2.9.	Бактерицидтердің болуы және қолданылуы ас блогының үй-жайындағы жабық үлгідегі сәулелендіргіштер	<i>✓</i>
2.10.	Тазалау кестесінің болуы және сақталуы, соның ішінде жалпы тазалау	<i>✓</i>
2.11.	Желдету кестесінің болуы және сақталуы	
2.12.	Жуу, дезинфекциялау құралдарының артылығымен (запас) болуы, дез-ны сақтау. Режимінің сақталуын қадағалау;	<i>✓</i>
2.13.	Жинау мүкәммалының болуы, оны таңбалашу	<i>✓</i>
2.14.	Ақпараттық-ағарту жұмысы (салауатты тамақтану ережелеріне, салауатты өмір салтын насиҳаттауға арналған ақпаратты пайдалану)	<i>✓</i>
3.	Мектептегі мәзірді талдау	
3.1.	Балалардың әрбір жас тобы үшін бекітілген екі апталық мәзірдің болуы (1-4 сыныптар, 5-9 сыныптар, 10-11 сыныптар үшін)	<i>✓</i>

2	Санаттар бойынша ағымдағы күнделікті мәзірдің болуы жалпы қолжетімділік үшін орналастырылған білім алушылар (1-4 сыныптар, 5-9 сыныптар, 10-11 сыныптар үшін)	<input checked="" type="checkbox"/>
3.3	Таңғы ас құрамына (ыстық тағам және сусын) және түскі ас құрамына (тәбет, ыстық бірінші, екінші тағам және сусын) қойылатын талаптарды сақтау	Уәжітпелле
3.4	Мәзірде жемістердің, шырындардың болуы	Оар
3.5	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн мен екі іргелес күн ішінде бірдей тағамдардың қайталанбауы	Мәселелі Солб
3.6	Ас мәзірі нормасы бойыша нақты салмағының сәйкестігі (сәйкес келеді/ сәйкес келмейді)	Сәйкес
4.	Мектептердегі тамақ өнімдерінің сапасы	
4.1	Жалған өнімдер табылды	
4.2	Азық-тұліктің жарамдылық мерзімін бұзу	Рейтинг Оар
4.3	Азық-тұліктің сақтау шарттарын бұзу	Мәселелі Солб
4.4	Ілеспе құжаттардың, оның қауіпсіздігін нормалау құжаттарының талаптарына (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы күелік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялық құжат) растайтын өнімнің (тауарлардың) сәйкестігін бағалау (растай) туралы құжаттардың болмауы.	Мәселелі Солб
4.5	Ұсынылатын тағамдар үшін температуралық режимді сақтау	Салмастыру
5.	Мектептің ресми сайтында "ыстық тамақ" бөлімін толтыру	
5.1	Нормативтік актілер және әдістемелік құжаттар, тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын талаптарды белгілеу	ИК
5.2	Тамақтануды ұйымдастырушы туралы мәліметтер	ИК
5.3	Білім алушылардың тамақтану режимі (кесте)	ИК
5.4	Білім беру үйімінің тамақтандыруды ұйымдастырғаны үшін жауапты тұлғасы туралы ақпарат	ИК
5.5	Үлгі мәзірі	Оар
5.6	Күнделікті мәзір (нақты)	Оар
5.7	Жаңалықтар туралы ақпарат (хабарландырулар)	Оар
5.8	ҚР мектеп оқушыларын тамақтандыруды ұйымдастыру мәселелері бойынша: Білім бөлімінің жедел желісі туралы телефоны.	Оар -
6.	Анықталған бұзушылықтар:	

Дүйнешілдегі мектептерде жаңалықтар жөндеу
 Ұсаменде : жаңалықтардың жөндеулерінде жаңалықтар
 Тексеруге қатысты: жаңалықтардың жөндеулерінде жаңалықтар

Оператори: Ж. Усердаева

Н. Котаев

Н. Амандаева

Ж. Амандаева