

**№4 Хромтау орта мектебінің әлеуметтік қорғалмаған білім алушыларына
тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты 2025–2026 оқу жылының ІІ
тоқсанындағы тамақтанудың сапасына жүргізілген мониторинг жұмыстарының
АНЫҚТАМАСЫ**

Күні: 10.02.2026

2025–2026 оқу жылының ІІІ тоқсанында №4 Хромтау орта мектебінде 1-4 класс оқушылар мен әлеуметтік қорғалмаған санаттағы білім алушыларды тегін ыстық тамақпен қамтамасыз ету және тамақтану сапасын бақылау мақсатында кешенді мониторинг жұмыстары жүргізілді. Мониторинг Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамаларына, санитарлық-гигиеналық талаптарға, жалпы білім беретін ұйымдарда мектеп оқушыларының тамақтануын ұйымдастыруға арналған әдістемелік нұсқаулықтарға және мектептің ішкі бақылау жоспарына сәйкес жүзеге асырылды.

Мониторингтің мақсаты:

1-4 класс оқушылары мен әлеуметтік қорғалмаған білім алушылардың сапалы, қауіпсіз және құнарлы тамақтануын қамтамасыз ету, ас мәзірінің талаптарға сәйкестігін анықтау, асхана жұмысының ұйымдастырылуын кешенді түрде бағалау.

Мониторинг міндеттері:

- білім алушылардың тегін ыстық тамақпен толық қамтылуын бақылау;
- ас мәзірінің бекітілген стандарттарға сәйкестігін тексеру;
- дайын тағамдардың сапасын, құнарлылығын және қауіпсіздігін бақылау;
- асхананың санитарлық жағдайын бағалау;
- тағам дайындау технологиясының сақталуын тексеру;
- тамақ өнімдерінің сақталуы мен құжаттамалардың жүргізілуін талдау.

1. Ас мәзірінің ұйымдастырылуы және стандарттарға сәйкестігі

Мектеп оқушыларының тағам рационы бойынша бірыңғай стандарттар мен «Жалпы білім беретін ұйымдарда мектеп оқушыларының тамақтануын ұйымдастыруға арналған 2 апталық ас мәзірі» әдістемелік нұсқаулығы негізінде 1–11 сынып білім алушыларына арналған ыстық тамақ пен буфеттік өнімдердің перспективалық ас мәзірі бекітілген. Ұсынылған ас мәзірін апта сайын міндетті түрде қайталап орындау басшылыққа алынған. Ас мәзірінде тағамдардың құнарлылығы, дәрумендік құрамы және жас ерекшеліктеріне сай болуы ескерілген.

2. Тамақ сапасына және дайындалу процесіне бақылау

Күн сайын әзірленген дайын тағамдардың сапасы, тағам дайындау кезіндегі тазалықтың сақталуы, тағамдардың жеткілікті деңгейде ыстық күйде берілуі, тағам мөлшерінің белгіленген нормаға сай болуы және дайындалу технологиясының бекітілген ас мәзіріне сәйкестігі тұрақты түрде қадағаланды. Тамақтың сапасы мен құнарлығы асхананың жұмыс режиміне толық сәйкес келеді.

3. Тамақтану кестесі және ұйымдастырылуы

Ас мәзірі мен сыныптардың тамақтану кестесі көрнекі жерге орналастырылған. Бастауыш, орта және жоғары буын сыныптарының тамақтану уақыты нақты белгіленіп, белгіленген тәртіп сақталған. Оқушылардың қауіпсіз қозғалысы мен тәртіп сақтауына мектеп әкімшілігі тарапынан кезекшілік ұйымдастырылды.

4. Буфет қызметі және қосымша жағдайлар

Буфет тағамдарының ассортименті бекітіліп, оқушыларға ұсынылатын өнімдердің ең аз сатылым тізімі дайындалған. Шағымдар мен ұсыныстар кітабы жүргізіледі. Оқушылардың қол жууына арналған арнайы орындар жабдықталған. Буфетте талапқа сай тағамдар ғана сатылады. Денсаулыққа зиян келтіруі мүмкін коммерциялық газдалған сусындар, тез дайындалатын тағамдар (гамбургер, хот-дог), чипсы, кириешки, сағыз және қуырылған бәліштер сатылмайды.

5. Асхана қызметін ұйымдастыру

Мектептегі тамақтануды ұйымдастырумен ЖК «Али Жас иК» кәсіпкерлігі айналысады. Асхана жұмысы белгіленген талаптарға сай жүргізіледі. Ас блогында тез бұзылатын тағам өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы, тағамдық және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бақылау журналы, ас блогы қызметкерлерін тексеріп-қарау журналы жүргізіледі.

6. Санитарлық-гигиеналық жағдай

Асхананың жалпы санитарлық жағдайы талапқа сай. Аспаздардың сыртқы келбеті мен арнайы киім үлгісі санитарлық нормаларға сәйкес келеді. Асхананың ыдыстармен қамтылуы жеткілікті деңгейде. Ыдыс жуатын бөлме таза, барлық ыдыстар өз орындарында сақталған.

7. Азық-түлік өнімдерінің сапасы мен сақталуы

Күнделікті қолданылатын азық-түлік өнімдерінің сақталуы талапқа сай ұйымдастырылған. Тағам дайындау технологиясы бекітілген ас мәзіріне сәйкес жүргізіледі. Дайын тағамдардың сақталу мерзімі мен температуралық режимі сақталған. Тоназытқыштардың жұмыс істеуі тұрақты бақылауда. Тағам өнімдеріне қатысты келісім-шарттар мен сапа сертификаттарының мерзімдері талапқа сай екені анықталды.

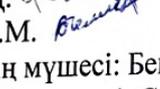
Қорытынды

2025–2026 оқу жылының III тоқсанында №4 Хромтау орта мектебінде 1-4 класс оқушылары мен әлеуметтік қорғалмаған білім алушыларды тегін ыстық тамақпен қамтамасыз ету жұмыстары талапқа сай ұйымдастырылған. Тамақ сапасы, құнарлылығы, ас мәзірінің орындалуы, санитарлық-гигиеналық жағдайы және қауіпсіздік талаптарының сақталуы қанағаттанарлық деңгейде. Мониторинг барысында елеулі кемшіліктер анықталған жоқ.

Ұсыныстар

1. Ас мәзіріндегі дәруменге бай тағам түрлерін көбейту;
2. Жеміс-жидек пен сүт өнімдерінің үлесін арттыру;
3. Ата-аналар бақылауын кезең-кезеңімен ұйымдастыру;
4. Асхана қызметкерлеріне санитарлық талаптар бойынша қосымша нұсқаулық өткізу;
5. Тамақтану сапасына жүргізілетін ішкі бақылауды жүйелі түрде жалғастыру.

Тексеру жүргізген комиссия құрамы:

1. ДТІЖО: Утешова А.К. 
2. АШЖО: Какимова А.Д. 
3. Медбике: Бисекеева Г.М. 
4. Ата-аналар комитетінің мүшесі: Бегимбаева Қ.А. 
5. Камкоршылық кенесінің мүшесі: Сорока И.А. 
6. Әлеуметтік педагог: Балмұқаш А.Ш. 