

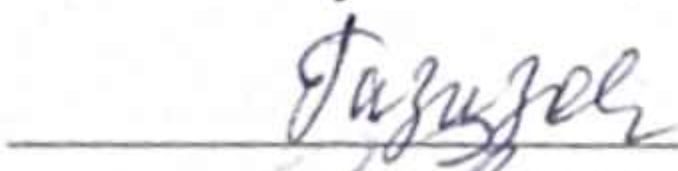
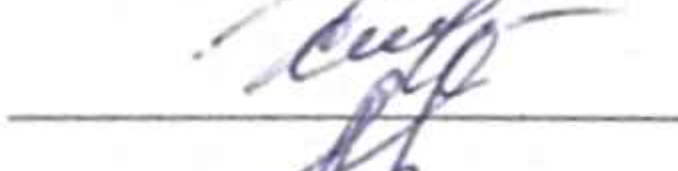
- 2)ерікті таңдау тамақтарына жауапты аспазшы Тасжанова Зейнегуль - 72 сағаттық куәлік сертификатымен;
- 3)балалар тағамдарына жауапты аспазшы Касқырбаева Гулнурь – 3 айлық курс куәлігі;
- 4) 2 наубайханашы аспазшыларда Алтаева Балкүміс, Бакибаева Алмагуль мүлдем куәлік жоқ;
- 5) мектеп асханасында арнайы жеке технолог, диетолог, диет медбике жоқ. ЖК бойынша барлық мектепке бір маман ғана бөлінген.

Ұсыныстар

Жоғарыда көрсетілген кемшіліктердің алдын алу шараларын жүргізілсін.

- 1)тыйым салынған өнімдер қатарына жататын пакеттегі соктарды сатылымнан алу(ҚР ДСМ 2025 жылғы 4 наурыздағы № 16 бұйрығы; Санитарлық қағидалар «Білім беру мекемелерінде тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар»);
- 2)ұсынылған мәзірдегі тағамдарды даярлауға қажет фаршты арнайы ет тарштқыштан өткізу қажет(Санитарлық қағидалар 1684, қ. 6.2);
- 3)Аспазшылардың санын мектептегі оқушылар санына сәйкестеу, асхана құрамындағы мамандардың талапқа сәйкес құжаттары болуын қарастыру
 - 1) ерікті таңдау тамақтарына жауапты аспазшы Тасжанова Зейнегуль - 72 сағаттық куәлік сертификатымен;
 - 2) балалар тағамдарына жауапты аспазшы Касқырбаева Гулнурь – 3 айлық курс куәлігі;
 - 3) 2 наубайханашы аспазшыларда Алтаева Балкүміс, Бакибаева Алмагуль мүлдем куәлік жоқ;
 - 4) мектеп асханасында арнайы технолог, диетолог, диет медбике жоқ. ЖК бойынша барлық мектепке бір маман ғана бөлінген.

Тамақтану жөніндегі комиссия мүшелері:

	(Т. А. Ә. (қолы);
	(Т. А. Ә. (қолы);
	(Т. А. Ә. (қолы);
	(Т. А. Ә. (қолы);
	(Т. А. Ә. (қолы).



**Астана қаласы әкімдігінің «№117 орта мектеп» КММ
асханасында тамақтануды ұйымдастыруды тексеру актісі**

№3

« 6 » 11 2025 жыл

Комиссия мына құрамда

Г.М. Газизова – мектеп директоры;

Э.К. Хасенова – директордың тәрбие жөніндегі орынбасары;

А.Р.Абдрахманова -директордың оқу - тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

Э.К. Акмалиева - асхана меңгерушісі

А.А. Әзижанова – әлеуметтік педагог.

06.11.2025 ж мектеп асханасында тамақтану сапасына тексеру жүргізілгені туралы осы актіні жасады.

Тексеру барысында мынандай фактілер анықталды:

- 1) мектеп әкімшілігі оқушылардың жас топтарын ескере отырып, кесте бойынша ақылы және тегін негізде тамақтандыруды ұйымдастырды;
- 2) тамақтану мектеп және СЭС директоры бекіткен 2 апталық мәзір бойынша жүзеге асырылады;
- 3) оқушының мәзірі күн сайын асханада 1-ші сабақ басталғанға дейін ілінеді;
- 4) дайын өнім даярланған күні өткізіледі және сақталады (тек сынама);
- 5) тағамдардың дәмдік сапасына тексеру жүргізілді; барлық тағамдар комиссия мүшелерінің дәмді және пайдалы тамақтану туралы ұсыныстарына сәйкес келеді;
- 6) жаңа піскен жемістер аз мөлшерде: балалар рационында аптасына екі рет қана беріледі (алма);
- 7) әр түрлі сусындар: шай, сүт қосылған какао сусыны, кептірілген жемістерден жасалған компот, кисель жеткілікті;
- 8) тыйым салынған өнімдер қатарына жататын пакеттегі соктардың әлі де сатылымда болуы талаптарға сәйкес келмейді (ҚР ДСМ 2025 жылғы 4 наурыздағы № 16 бұйрығы; Санитарлық қағидалар «Білім беру мекемелерінде тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар»);
- 9) ұсынылған мәзірдегі тағамдарды даярлауға қажет фарштың дайын күйінде тұруы талапқа сәйкес келмейді(ет тартқыш және арнайы адам болуы шарт),№ Санитарлық қағидалар 1684, қ. 6.2
- 10) аспазшылар құрамын тексеру барысында келесідей жағдайлар анықталды:

1)аспазшылардың саны мектептегі оқушылар санына сәйкес келмейді, 3511 оқушыға 2 аспазшы жұмыс жасайды («Білім беру мекемелерінде тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар» бойынша 2501 оқушыдан көп болған жағдайда 4 аспаздан кем болмауы қажет) ;