

№266 мектеп-лицейде оқушыларды ыстық тамақпен қамтуды ұйымдастыру барысы туралы

Ел Президенті Қасым-Жомарт Кемелұлының қолдауымен 2022-2023 оқу жылының үшінші оқу тоқсанынан бастап көптен көтеріліп келе жатқан мәселе шешімін тауып, бастауыш сынып оқушылары бір мезгіл ыстық тамақпен қамтылып келеді. Қазір ең алдымен ыстық тамақпен оқушыларды қамту мәселесі өзекті және басты назарда тұр. Себебі оқушылардың дұрыс тамақтануы — олардың денсаулығын нығайту, психоэмоционалдық жағдайын жақсарту, оқу іс-әрекетін тиімді ұйымдастырудың маңызды құрамдас бөлігі болып табылады. Осы мақсатта мектеп-лицейде ыстық тамақтануды ұйымдастырудың сапасын арттыру және балалардың дұрыс тамақтану мәдениетін қалыптастыру бойынша шаралар жасалып келеді.

2023-2024 оқу жылында тұрмыс жағдайы нашар отбасынан шыққан 87 оқушы тегін ыстық тамақпен қамтылса, 2024-2025 оқу жылында тұрмыс жағдайы нашар отбасынан шыққан 99 оқушы тегін ыстық тамақпен қамтылды. Ал биылғы 2025-2026 оқу жылында тұрмыс жағдайы нашар отбасынан шыққан 78 оқушы, бастауыш сыныптардан 681 оқушы тегін ыстық тамақпен қамтылуда.

2024 жылдың Желтоқсан айынан бастап АБК (ақпараттық-бардарламалық кешен) іске қосылып, АБК бойынша ыстық тамақпен қамтылған барлық балаға арнайы есепке алу карталары таратылып, берілді. Ыстық тамақпен қамтылған әрбір оқушы күнделікті, ыстық тамақ ішудің алдында немесе ыстық тамақ ішкеннен кейін ыстық тамақ ішкендігі туралы арнайы есепке алу картасымен мониторға белгі соғады. Осы арқылы әр айдың табелі автоматты түрде шығады.

Меню төрт аптаға, әр күнде бөлек оқу-ағарту министрлігімен бекітілген. Сұйық майсыз, тұзсыз, пайдалы, дәрумендерге бай тағамдар беріледі. Оқушыларға асханаға келу, ұқыпты отыру мәдениеті түсіндіріліп, тағамның құнарлылығы, денсаулыққа пайдасы туралы түсіндірме жұмыстары ұдайы жүргізіліп тұрады.

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысына, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылғы 24 сәуірдегі №158 бұйрығының 10-қосымшасына сәйкес ыстық тамақтың сапасына байланысты, екі аптада бір рет бракераждық комиссия асханаға, тамақ дайындау орнына тексеру жүргізіп, асхана тазалығын, тамақ сапасы мен салмағын тексеріп, актілеп отыр. Бракераждық комиссия мектеп әкімшілігінен, медбикеден, диеталық бикеден, қамқоршылық кеңесі төрейымы мен мүшелерінен, ата аналар комитеті мүшелерінен құрылған.

Мектеп-лицей директоры



Е.А.Утепбергенов

№266 мектеп-лицейінің 2025-2026 оқу жылындағы тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның жұмыс жоспары

№	Өткізілетін іс-шаралар	Мерзімі	Жауаптылар	Жоспарланған нәтиже және орындалуы
1	Бракераждық комиссия құрамын бекіту	Тамыз	Мектеп басшысы	Бұйрық
2	Бракераждық комиссия кеңесін өткізу	Тамыз	Комиссия мүшелері	Хаттама
3	Мектеп-лицей асханасының дайындығын тексеру	Тамыз	Комиссия мүшелері	Асхананың дайындық актісі.
4	Комиссия қызметінің циклограммасына сәйкес жауапты тұлға бекіту.	Тамыз	Комиссия төрағасы	Бұйрық
5	Мектеп-лицейдегі оқушылардың ыстық тамақпен қамту жұмыстарын ұйымдастыруға арналған бұрыш ұйымдастыру.	Тамыз	Е.Утепбергенов - мектеп-лицей директоры Б.Сәдір - Әлеуметтік педагог	Ақпараттар
6	Мәзірдің дұрыс жасалуын бақылау	Күн сайын	Комиссия мүшелері	Бақылауға алу
7	Құжаттардың жүргізілуін бақылауды ұйымдастыру: Асхананың санитарлық гигиеналық тазалығын басты назарда ұстау. Күнделікті ас мәзірін бекітіп, орналастыру (ілу). Бекітілген жураналдарды талапқа сәйкес толтыру.	Үнемі	Ж.Айнагулова – мектеп медбикесі	Есептегі журналдарды толтыру.
8	Аспазшылардың медициналық тексерістен өтуін қадағалау	Мерзімінде	Ж.Айнагулова – мектеп-лицей медбикесі	Бақылауға алу
9	Аспазшы мен ыдыс-аяқ жуушы қызметкерлерінің денсаулығын және жеке бас тазалығын қадағалау	Үнемі	Ж.Айнагулова – мектеп-лицей медбикесі	Бақылауға алу
10	Тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарды жинақтау	Ай сайын	Комиссия мүшелері	Құжаттар
11	Оқушылардың асханаға баруын қадағалау, есепке алу. Тапсырыс беру.	Үнемі	Б.Сәдір - Әлеуметтік педагог	Қадағалау
12	Тегін және жеңілдетілген тамақтандырумен қамтамасыз етілген оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру бойынша есепті дайындау және тапсыру.	Ай сайын	Б.Сәдір - Әлеуметтік педагог Р.Закарияев - бас есепші	Айлық есептер
13	Мектеп-лицейдің интернет-ресурсына «Мектептік тамақтандыру» айдарын ақпараттандыру	Ай сайын	Б.Сәдір - Әлеуметтік педагог Н.Молдабай – мектеп бағдарламашысы	Ақпараттар
14	Мектеп-лицейдегі тамақтандыруды ұйымдастыруды және комиссия жұмысының қортындысын педагогикалық кеңесте қарау.	Тоқсан сайын	Комиссия мүшелері	Баяндама жасау
15	Комиссия қызметінің қортындысын ата-аналар жиналысында қарау.	Қаңтар, мамыр	Комиссия мүшелері	Баяндама жасау
16	Білім алушылардың тамақтану орындарының техникалық-материалдық базасының қалыпты жұмыс жасауын қадағалау.	Үнемі	Н.Ақберген – директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары	Қадағалау
17	Асхана қызметінің тамақтану сапасына мониторинг жүргізу	Айына екі рет	Комиссия мүшелері	Акт

Әлеуметтік педагог:  Б.Сәдір

ҚЫЗЫЛОРДА ОБЛЫСЫ
ҚАЗАЛЫ АУДАНЫ

«266 мектеп – лицей»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесі
БҰЙРЫҚ



ҚЫЗЫЛОРДИНСКАЯ ОБЛАСТЬ
КАЗАЛИНСКИЙ РАЙОН

Коммунальное государственное
учреждение «школа – лицей №266»

ПРИКАЗ

02.09.2025 № 124

Әйтеке би кенті

кент Айтеке би

Тамақтану сапасына
мониторинг жүргізу жөніндегі
комиссия құру туралы

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығының 109-тармақшасын, Қазалы ауданы бойынша білім бөлімінің 2024 жылғы 26 қыркүйектегі №1689 санды хатын басшылыққа ала отырып **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Мектеп асханасына келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, тоңазытқыш-технологиялық жабдықтардың жарамдылығына, азық-түлік пен дайын тағамдарды сақтау мерзімдері мен шарттарының сақталуына мониторинг жүргізу және асханаға қатысты мәселелерді педагогикалық кеңесте талқылау мақсатында төмендегі құрамда комиссия құрылсын:

1. Е.Утепбергенов – мектеп-лицей директоры, комиссия төрағасы;
2. Н.Кайпов – мектеп-лицей директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;
3. Н.Ақберген – мектеп-лицей директорының шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;
4. Р.Жұмағамбет – қамқоршылық кеңесінің төрайымы, комиссия мүшесі;
5. Б.Сәдір - мектеп-лицей әлеуметтік педагогы, комиссия мүшесі;
6. Ж.Айнагулова – мектеп-лицей медбикесі, комиссия мүшесі;
7. Г.Сугурбаева - мектеп-лицей медбикесі, комиссия мүшесі;
8. Ф.Қолдасбай - мектеп-лицей медбикесі, комиссия мүшесі;
9. Г.Утенова – диеталық бике, комиссия мүшесі;
10. Г.Жалғасбаева – қамқоршылық кеңесінің мүшесі, комиссия мүшесі;
11. Б.Матығұлова - қамқоршылық кеңесінің және ата-аналар кеңесінің мүшесі, комиссия мүшесі;

2. Асхана және асхана қызметкерлерінің санитарлық тазалығын қатаң сақтауды бақылау және күнделікті ас мәзіріне сәйкес дайындалған астың сапасын сынамадан өткізіп, оқушылардың тамақтануына рұқсат беру мектеп-лицей медбикелеріне және диеталық бике Г.Утеноваға міндеттелсін.

3. 1-4 сынып оқушыларын мектеп-лицей директоры бекіткен кестеге сәйкес бір мезгіл ыстық тамаққа апару - әкелу, оқушылардың қауіпсіздігін

қамтамасыз ету, бір мезгіл ыстық тамақпен қамтылуын ұйымдастыру және күнделікті ыстық тамақпен қамтылған оқушыларды E-Ashana карталары арқылы белгі қойып, есепке алу сынып жетекшілеріне міндеттелсін.

4. Білім алушылардың тамақтану орындарының техникалық-материалдық базасының қалыпты жұмыс жасауы директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары Н.Ақбергенге міндеттелсін.

5. Мектеп-лицей директорының бұйрығымен бір мезгіл тамақ ішуге тиісті аз қамтылған отбасы балаларын (оқушылардың) күн сайынғы тапсырысын асханаға беру, оқушылардың уақытында асханаға барып-қайтуын ұйымдастыру, E-Ashana карталары арқылы белгі қойып, есепке алу мектеп-лицей әлеуметтік педагогы Б.Сәдірге міндеттелсін.

6. Осы бұйрықтың орындалуына бақылау жасауды өзіме қалдырамын.

Мектеп-лицей директоры



Е.Утепбергенов

«Бекітемін»
Мектеп-лицей директоры



Е.Утепбергенов

№266 мектеп-лицейде жүргізілетін міндетті оқу қорынан берілетін бір
мезгіл ыстық тамақ ішесін оқушылардың тамақтану уақыттарының
КЕСТЕСІ

2025-2026 оқу жылы

I ауысым

Барлығы: 335 оқушы

№	Сыныбы	Оқушы саны	Жалпы бала саны	Жауапты	Тамақтану уақыты
1	1 «З»	19	138 оқушы	Рзалиева Жанна	Сағ. 09 ³⁵ - 09 ⁴⁵
2	1 «Б»	19		Айымқұлова Бақыткүл	
3	1 «Г»	20		Дәрмен Ранай	
4	1 «Е»	20		Меркеева Гүлназ	
5	1 «В»	20		Наурызбай Запира	
6	1 «Д»	20		Жалбырова Гүлнар	
7	1 «Ж»	20		Сүлейменова Самига	
8	1 «А»	23	89 оқушы	Жасаралова Индира	Сағ. 10 ³⁰ - 10 ³⁵
9	4 «А»	19		Елеусізова Миуа	
10	4 «Б»	20		Бисенова Индира	
11	4 «Г»	27		Айқожа Алтынкүл	
12	4 «Ж»	21	141 оқушы	Салимова Жанаркүл	Сағ. 11 ³⁰ - 11 ³⁵
13	4 «З»	22		Бердібекова Гүлбадан	
14	4 «Е»	23		Жұбаниязова Гүлсім	
15	4 «Д»	23		Акимова Гүлбану	
16	4 «В»	19		Сартова Гүлнұр	
17	7-8 сынып	33 оқушы		Әлеуметтік педагог Б.Сәдір және сынып жетекшілер	

II ауысым

Барлығы: 344 оқушы

№	Сыныбы	Оқушы саны	Жалпы бала саны	Жауапты	Тамақтану уақыты
1	2 «А»	17	134 оқушы	Ермаханова Сәуле	Сағ. 15 ³⁵ -15 ⁵⁰
2	2 «Б»	16		Алтаева Айгүл	
3	2 «В»	23		Амантаева Зарима	
4	2 «Г»	24		Баймаханова Гүлсайрам	
5	2 «Д»	19		Иманбай Бақыткүл	
6	2 «Е»	16		Әбілдаева Гүлзат	
7	2 «Ж»	19		Куйлишева Сәуле	
8	2 «З»	20		Утеулиева Индира	
9	2 «И»	24	Жаметова Ақнұр		
10	3 «Г»	18	Сисенбиева Әсемгүл		
11	3 «З»	21	Аманжолова Марина		
12	3 «Ж»	19	Сердалиева Индира		
13	5-6 сынып	45 оқушы	Әлеуметтік педагог Б.Сәдір және сынып жетекшілер		
14	3 «А»	27	108 оқушы	Орыналиева Гүлмира	Сағ. 17 ²⁵ -17 ⁴⁰
15	3 «Б»	20		Утеева Перизат	
16	3 «В»	20		Қошқарбаева Гүлнұр	
17	3 «Д»	22		Искендірова Феруза	
18	3 «Е»	19		Әбдіхалық Лаура	

Оқушылардың ыстық тамақ ішуге бару, қайту, тамақ ішу кезіндегі қауіпсіздігі, түгел, уақытылы ыстық тамақпен қамтылуын қамтамасыз ету сынып жетекшілерге міндеттеледі.

Әлеуметтік педагог



Б.Сәдір

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
2021 жылғы 20 тамыздағы
№ ҚР ДСМ-84 бұйрығына
290-қосымша
Приложение 290
к приказу Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от "___" _____ 2021 года № _____
Нысан
Форма
А4 Форматы
Формат А4

		Нысанның БҚСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД _____ КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО _____
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің Министерство здравоохранения Республики Казахстан		Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы "___" _____ № _____ бұйрығымен бекітілген № 290/е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно-эпидемиологической службы "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қызылорда облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қазалы аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение "Казалинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Кызылординской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	Медицинская документация «Форма № 290/у Утверждена приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от "___" _____ 2021 года № _____	

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ KZ56VWF00342142
Дата: 02.05.2025 ж. (г.)**

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

Қазалы ауданы, Әйтеке би кенті, Желтоқсан көшесі №20 мекен жайында орналасқан №266 мектеп лицей коммуналдық мемлекеттік мекемесі жанындағы «Қызылорда-ЭМС» ЖШС асханасы.

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізіді (Проведена) **Заявление от 24.04.2025 11:45:36 № KZ26RYS01112299**

(тініш, ұйғарым, қауіп бойынша, жағдайды және басқа да түрде бұйып, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плану и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **"Қызылорда-ЭМС" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі,
Қазалы ауданы, Әйтеке би кенті, Желтоқсан көшесі №20 мекен жайында орналасқан №266 мектеп лицей коммуналдық мемлекеттік мекемесі жанындағы асхананың «Қызылорда-ЭМС» ЖШС, ұялы тел:**



Шаруашылык жүргүзүш субъектинин толық атауы (түссизги), объекттин мекен жайы/орналаскан орны, телефоны, басылышын тегі, аты, жеринин аты (олное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялык-эпидемиологиялык сарапта у жүргүзүшөтүн объекттин колданылу аумагы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

Казалы ауданы, Өйтеке би кенті, Желтоқсан көшесі №20 қоғамдық тамактану орны,

сала, кайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

Қоғамдық тамактану объектілері, борттық тамактану объектілері, көліктегі (теміржол, әуе, су және автомобиль)

4. Жобалар, материал әзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **«Қызылорда-ЭМС» ЖШС 24.10.2024ж №KZ26RYS 01112299 отініші, 15.04.2025жылғы №1250001014550414 орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен жабдықтаудың ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы, 14.04.2025 жылғы №1250002184550333 суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы, 11.04.2025 жылғы №1250001004549009 метеорологиялық факторларды зерттеу хаттамасы, 11.04.2025жылғы №1250001004549147 жарықты өлшеу хаттамасы, 11.04.2025 жылғы №1250001004549196 шу деңгейлерін өлшеу хаттамасы, Техникалық құжаттама.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (если имеются)

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізілетін объекттин толық санитариялык-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)

Казалы ауданы, Өйтеке би кенті, Желтоқсан көшесі №20 мекен жайда орналасқан №266 мектеп лицей коммуналдық мемлекеттік мекемесі жанындағы «Қызылорда-ЭМС» ЖШС асханасы типтік жобада салынған 3 қабатты мектеп ғимаратының бірінші қабатында орналасқан. Техникалық құжат бойынша кадастрлық номер №10:150:004:1626:1/А

БСН:100140003583 №266 мектеп лицей коммуналдық мемлекеттік мекемесімен 26.03.2025 жылы №50 келісім шарты жасалған.

Казалы ауданы, Өйтеке би кенті, Желтоқсан көшесі №20 мекен жайда орналасқан №266 мектеп лицей коммуналдық мемлекеттік мекемесі жанындағы дара кәсіпкер «Қызылорда-ЭМС» ЖШС асханасының тамактану залы 340 орынға есептелген, зал столдармен, орындықтар жеткілікті қамтамасыз етілген. Асханада барлығы 827 оқушы тамақтанады. Оның ішінде 1-4 сынып 737, 5-8 сынып 90 оқушы.

Казалы ауданы, Өйтеке би кенті, Желтоқсан көшесі №20 мекен жайда орналасқан №266 мектеп лицей коммуналдық мемлекеттік мекемесі жанындағы дара кәсіпкер «Қызылорда-ЭМС» ЖШС асханасының қоршаған ортаға зияны жоқ.

Мектептің аумағы қоршалып, қоғалдандырылған. Аяқ жолдарға қатты жабын төселген. Мектептің ауласында 25 м қашықтықта үш жағынан қоршалған, табиғи бетон төселген лас қоқыс аланы қаралып, қақпағы тығыз жабылатын 4 лас-қоқыс контейнері орнатылған. Лас-қоқысты тазалауға «Қазалы - Көркем Сервис» ЖШС 23.12.2024жылы №2 келісім-шарт жасалған.

Асханада функционалдық байланысы жоқ объекті орналаспаған.

Ас блогы ас дайындау, ыдыс жуу, буфет, ет сақтайтын және өңдейтін бөлме, көкөніс сақтайтын және өңдейтін бөлме, нан сақтайтын бөлме, қойма, қызметкерлер бөлмесінен, санитарлық тораптан тұрады. Столовая S-660 ш.м, Асхананың ас дайындау бөлмесі ауданы S-26 ш.м, Қойма бөлмелерінің аудандары S-13,2 ш.м, S-17ш.м, тоңазытқыш бөлмелері S-12,6ш.м, S-12.6 ш.м. S-52,6ш.м, дәретхана S-2,7 ш.м, жуынатын S-2,7ш.м, буфет 22,8ш.м, киім шешетін орын S-20,2ш.м. Барлық бөлмелер өз мақсаттарына қарай пайдаланылуда.

Бөлмелердің орналасуы технологиялық агымдылық тізбегін сақтай отырып орналастырылған, яғни қоймаға шикізаттарды қабылдауға сырттан есік қаралған, одан әрі қарай ас дайындау бөлмесіндегі шикізат өңдеу орнына шикізат әкелінеді, одан әрі қарай ас әзірленеді, дайын тағамдарды тамактану залына тарату үшін арнайы орын қаралған. Лас ыдыстар қабылдауға да арнайы орын қаралған, сол жерден лас ыдыстар қабылданып, ыдыс жуу орнына беріледі. Ыдыс жууға 3 үлкен ұяшықты және 2 орташа ұяшықты раковиналар қаралып, орталықтандырылған таза су жүйесіне, орталықтандырылған лас су жүйесіне жалғанған, ыстық су «Аристон» қондырғысы арқылы беріледі. Жуылған ыдыстарды кептіруге және сақтауға сөрелер қаралған. Заманауи технологиялық құрал-жабдықтардан 1 дана плита ЭПШ Ч, нан пісіретін духовка, дайын тағамдарды сақтайтын мрамид электроқондырғысымен, су қайнататын электрлік титан, 2 секциядан тұратын тоңазытқыш камерамен, 2 мұздатқышпен жабдықталған, барлығыда жұмыс істейді. Ас әзірлейтін газ плиталар үстіне ауа сорып шығару шатырлары орнатылған. Асхана жұмысшыларының жеке бас тазалықтарын сақтауға қол жуу



раковиналары қаралған, жергілікті лас су желісіне жалғанған, салқын және ыстық су шүмектері келтірілген. Раковиналар жанына сұйық сабын, бір мәртелік қол сүрткіштермен қамтамасыз етілген. Сонымен қатар, асхана жанынан тамақтанатын оқушылардың жеке бас тазалықтары үшін 10 қол жуу раковинасы қаралған, қасына 2 электрокепіргіш орнатылып, сұйық сабындармен қамтамасыз етілген.

Асханадағы ыдыс жуу ванналары мен асхана жұмысшыларының жеке бас тазалықтарына арналған қол жуу раковиналарына, асхана жұмысшыларына арналған ішкі әжетхананың унитазы мен қол жуу раковинасына және жұмысшылардың себезгі бөлмесіне қол жуу раковинасына салқын және ыстық су жүйесі келтірілген, барлық жабдықтар жұмыс жағдайында. Киінін-шешіну бөлмесі қаралған, асхана жұмысшыларының арнайы және жеке киімдерін сақтауға арналған шкафтармен жабдықталған.

Асханада су жүйесі орталықтандырылған желіге жалғанған. Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес келетін ішкі суды бұру жүйелерінің құрылғысы бар орталықтандырылған салқын және ыстық сумен жабдықталған, ыстық су «Аристон» қондырғысы арқылы беріледі. 15.04.2025 жылғы №1250001014550414 орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен жабдықтаудың ауыз су үлгілерін зерттеу хатамасы суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы, 14.04.2025 жылғы №1250002184550333 бойынша сәйкессіздік анықталған жоқ.

Асхана кәрізделген жерде орналастырған, орталықтандырылған кәріз жүйесіне қосылған. Сарқынды суды қабылдауды гидравликалық бекітпесі (сифон) бар қақпақпен жабдықталған, объекті аумағының шаруашылық аймағында бақылау үшін септиктер орналастырылатын, уақытылы тазартылып отыратын жерасты су өткізбейтін бөлек сыйымдылықта (септиктерде) жүзеге асырады. Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес келетін ішкі сумен жабдықтау және ішкі суды бұру жүйелерінің құрылғысы бар орталықтанған салқын және ыстық сумен жабдықтау, суды бұру жүйелерімен жабдықталған. Лас су тазалауға Қазалы Су Сервис 27.12.2024 жылы №4 келісім-шарт жасалған.

Жылу жүйесі орталықтандырылған газ жүйесі арқылы, ғимараты аула ішінде орналасқан. Жылу газ арқылы мектеп ғимаратына батареялар арқылы беріледі.

Жарық жасанды төк көздері және табиғи терезе көздері арқылы беріледі. Жасанды жарық беттері қорғағыш плафонмен қапталған, жұмыс қалпында. 11.04.2025 жылғы №1250001004549147 жарықты өлшеу хатамасы бойынша сәйкессіздік анықталған жоқ.

Ас әзірлейтін газ плиталар үстіне ауа сорып шығару шатырлары орнатылған, жұмыс қалпында. Асханада желдету шарасы-терезе көздері мен жасанды ауа сору желдеткіштері арқылы жүргізіледі, жұмыс жасап тұр. Ас әзірлейтін бөлмеде тағам пісіру кезіндегі пістермен май молекулаларын ауадан сүзетін, ауаны тазартатын рециркуляциялық құрылғы қаралған, жұмыс істеп тұр. 11.04.2025 жылғы №1250001004549009_ метеорологиялық факторларды зерттеу хаттамасы бойынша сәйкессіздік анықталған жоқ.

Жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы күнделікті жуып-шаю жұмыстары жүргізіледі. Күнделікті дезинфекциялау шараларына қолданылатын дезинфекциялау құралдарын сақтайтын желдетілетін, стеллаждармен жабдықталған үй-жай және оларды сақтайтын дайындаушының ыдысы қаралған. Залалсыздандыру дәрісінің қорынан «Деохлор»- 1200 дана бар. Ыдыс жууға 2 ұяшықты раковиналар қаралып, орталықтандырылған су жүйесіне, жергілікті лас су жүйесіне жалғанған, ыстық су «Аристон» қондырғысы арқылы беріледі. Жуылған ыдыстарды кептіруге және сақтауға арнайы сөрелер қаралған. Ыдыстарды жууға май кетіргіш сұйықтықтармен қамтамасыз етілген.

Тамақтану залы, ас дайындау, шикізаттарды өңдеу және сақтау, ыдыс жуу орындарының және ішкі әжетхананың қабырғаларына 1,5 м биіктікке дейін және едендеріне жууға ыңғайлы материал кафель төселген, тұрмыстық бөлменің едені мен қабырғасына кафель төселген.

Тағамдарды өлшеуге, оның ішінде ет, көкөністерді өлшеуге 2 үлкен, тағамдарды өлшеуге 1 кішкентай таразылар қаралған, орауға қаптауға 250 дана целлофан қапталар бар. Шикізат пен дайын өнімнің, лас және таза ыдыстардың бір-бірімен жанаспауын ескеретін ығымдылық сақталған.

Азық-түліктерді арнайы жабдықталған автокөлікпен тасымалдайды. Азық-түліктер қоймаға сырттан арнайы есік арқылы қабылданады. Қоймаларда тез бұзылатын тағамдар, оның ішінде 1-мұздатқышта, 1-ші тоназытқыш камерада шикізаттар ет, балық, ал 2-ші камерада сүт, сарымай, 1-мұздатқышта 1 тұрмыстық тоназытқышта дайын тағамдар, яғни 1 күндік ас қалдықтары сақталады. Тауарлар көршілестігі сақталған. Тоназытқыштар термометрлермен жабдықталған, жұмыс қалпында. Көкөністер мен сусымалы азық-түліктерді сақтауға шкафтар, еденнен 15см биіктікте сөрелер қаралған. Осы қойманың есігі арқылы азық-түліктер асханаға босатылады. Асханадағы барлық пышақ тақтайшалар атқаратын қызметтеріне қарай таңбаланған.

Шикізаттарды өңдеуге 4 үлкен столдары оқшауланым қаралып, беттері тот баспайтын темірмен қапталған, атқаратын қызметіне қарай таңбаланған (III Е-шикі ет, III Б-шикі балық; III К-шикі көкөніс). Дайын тағам өңдеуге беттері тот баспайтын тауармен қапталған 3 стол оқшауланым қаралып атқаратын қызметіне қарай таңбаланған (ПЕ-піскен ет, ПБ-піскен балық, ПК-піскен көкөніс). Бөлшектеу тақтайшалары мен пышақтарды олармен өңделетін өнімдерге сәйкес таңбалаған және мақсаты бойынша пайдаланылады, тікелей тиісті өндірістік үстелдерде бір-бірінен оқшау сақталады. Ет шабуға дінгек ағашы қаралған, беті тегіс,араланған, жарықшақ жоқ, сырты майлы сырмен сырланған, көкөністерді



өңдейтін бөлмеде көкөністерді турауға, өңдеуге арналған беттері тот баспайтын тауармен қапталған стол және көкөністерді жууға арналған 2 ұшықты ванна орнатылған. Жылжымалы бактерицидті сәулелендіргіш қаралған, бактерицидті лампа жұмыс жасамай қалған жағдайда арнайы «Г» сыныбының сары жәшігіне салынады. Етті, көкөністерді өлшеуге 2 үлкен, тағамдарды өлшеуге 1 кішкентай таразылар қаралған, орауға қаптауға 150 дана целофан қапталар бар. Мектепке жалпы дезинфекция, дезинсекция және дератизация жұмыстарын жүргізуге ИП Талипов 20.03.2025 №48 санымен келісім шартқа отырған.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің қайта жанартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізетін әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции, размеры, площади, вид грунта, использование участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света.)

10. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото) 15.04.2025 жылғы №1250001014550414 орталықтандырылған және орталықтандырылмаған сумен жабдықтаудың ауыз су үлгілерін зерттеу хаттамасы, 14.04.2025 жылғы №1250002184550333 суды микробиологиялық зерттеу хаттамасы, 11.04.2025 жылғы №1250001004549009 метеорологиялық факторларды зерттеу хаттамасы, 11.04.2025 жылғы №1250001004549147 жарықты өлшеу хаттамасы, 11.04.2025 жылғы №1250001004549196 шү деңгейлерін өлшеу хаттамасы.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Қазалы ауданы, Әйтеке би кенті, Желтоқсан көшесі №20 мекен жайында орналасқан №266 мектеп лицейі коммунальдық мемлекеттік мекемесі жанындағы «Қызылорда -ЭМС» ЖШС асханасы.

(2020 жылғы 07 шілделегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстің 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)
(объект: наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы) Қазалы ауданы, Әйтеке би кенті, Желтоқсан көшесі №20 мекен жайында орналасқан №266 мектеп лицейі коммунальдық мемлекеттік мекемесі жанындағы «Қызылорда-ЭМС» ЖШС асханасы №16 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидасына, ҚР ҰЭМ 16.02.2022ж №15 «Адамға әсер ететін физикалық факторлардың гигиеналық нормативтерін бекіту туралы» бұйрығына, ҚР ДСМ 2023 жылғы 20 ақпандағы № 26 бұйрығы "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"



Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует)

сай (соответствует)

Үсыныстар (Предложения):

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.
На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қызылорда облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қазалы аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
ҚАЗАЛЫ АУДАНЫ, көшесі Жалаңтос Батыр, № 42 үй

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар))

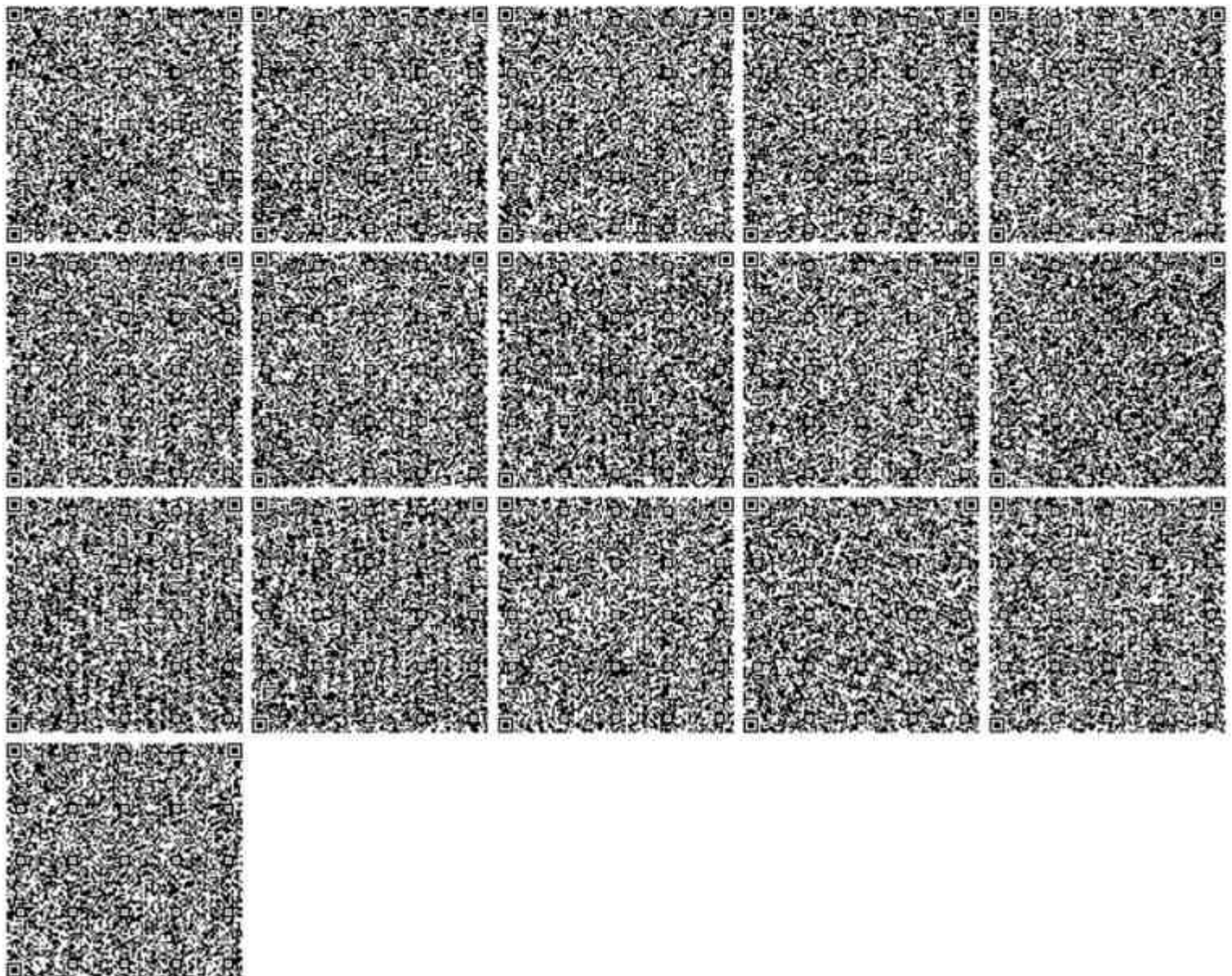
Республиканское государственное учреждение "Казалинское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Кызылординской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

КАЗАЛИНСКИЙ РАЙОН, улица Жалаңтос Батыр, дом № 42

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Ршимбетова Майра Қуантаевна

тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)



Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 02.09.2025ж№ 1

Білім беру ұйымы «Қызылорда облысының білім басқармасының «Қазалы ауданы бойынша білім бөлімінің №266 мектеп-лицейі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі _____

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Е. Утепбергенов - мектеп-лицей директоры, комиссия төрағасы;
А. Исқақова - ДМ ІМВ, комиссия мүшесі;
Б. Сәдір - әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі;
М. Аймақұлова - медбике, комиссия мүшесі;
Н. Ахмеджан - ДМ ІМВ, комиссия мүшесі;
Т. Тіменова - диеталық бике, комиссия мүшесі;
Т. Мұнағалибет - қамқоршылық кеңесінің мүшесі, комиссия мүшесі;

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		✓		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бақылап өлшеу		✓		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		✓		
Тарату жағдайы (мағалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓		

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (жәсеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру				✓
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				✓
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы		✓		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
Жинау мүқәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)				✓
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы				✓
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	✓			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы				✓
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				✓
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓		

Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)				✓
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау				✓
Тазалау кестесінің болуы				✓
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				✓
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы				✓
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүлкіменді тазабалау				✓
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүлкіменді тазабалау				✓
Санитарлық жағдайы				✓
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүлкіменді тазабалау				✓
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				✓
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүлкіменді тазабалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың қауіпі, ретленіп кілемшелердің болуы				✓
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Персоналдың қол жууы және келтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздігіне қуәгерлік құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау температурасы		✓		
Жұмыртқаны жууға арналған суға арналған таңбасы бар сығымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құнап		✓		

Бактерицидті шамның болуы				✓
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы				✓
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы				✓
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				✓
2022 ж. 2023 ж. ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				✓
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		✓		

Қызмет:	жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Арнайы:	сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Душ бөл:					✓
Асхана:	дерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы,				✓
ұхыпты:	айымы үшін толық жиынтығында жұмыс істей ме)				
Жинау:	және жеткізудің сапасының болуы		✓		
Жинау:	сақтауға арналған жеке үй-жайдың				✓
(арнайы):					
Дезинфек:	қажеттіліктері мен құжаттардың болуы. Оларды сақтау	✓			
шарттар:					
Москіт:					✓
Жыныс:					

Тексеру нәтижелері белгіленді:

Көптеген ыдыс жуатын жерлерде және ет жуатын орындарда су құбырларының жұмысы істей жетуде. Кейбір қосалқы бөлмелерде де ақшадар бар. Жазарыда қолданған кешіліктерді жою және сақитарлық-өткізгіштіктің талаптарын орындауға тазалыққа қатаң сақитылу мақсатында.

Комитет мүшелері:

Е. Утедбергенов - [Signature]

А. Несқақова - [Signature]

Б. Сәгір - [Signature]

М. Айнақұлова - [Signature]

Н. Ақберген - [Signature]

Т. Утепова - [Signature]

Р. Жумағалибет - [Signature]

Өнім және/немесе қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) (қолы)