

Бекітемін:   
Мектеп директоры:  
Г.Қ.Есентаева

«Сарыжар ЖОББМ» КММ бракераж комиссиясының жұмыс жоспары

**Мақсаты:** Тамақтан уланудың алдын алу, асқазан ішек ауруларын болдырмау, тамақтың дайындалуын қадағалау.

№	Іс-шаралар мазмұны	Мерзімі	Жауаптылар
1	Бракераждық журналын жүргізу	Күнделікті	Медбике
2	Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігін, дайын тамақтың калориясын қадағалау. Тағамның күнделікті құрамын қадағалау.	Күнделікті	Медбике
3	Тамақ пісіру технологиясын бақылау	Айына 1- рет	Комиссия мүшелері
4	Өнімдердің мерзімінің жарамдылығын қадағалау	Аптасына 1 рет	Медбике
5	Асхана қызметкерлерінің жеке бас тазалығын тексеру	Күнделікті	Медбике
6	Тағамның оқушылардың физиологиялық талабына сай болуын қадағалау.	Үнемі	Комиссия
7	Буфеттен шығатын тағамдардың сапасын қадағалау	Күнделікті	Әлеуметтік педагог Асхана қызметкерлері Медбике
8	Асхана және ыдыстарының тазалығы	Күнделікті	Әлеуметтік педагог Медбике
9	Азық-түлік жеткізуші көліктің санитарлық жағдайын бақылау	Айына 1 рет	Асхана қызметкерлері Медбике
10	Азық-түлік сақтау орындарын және қоймаларының талапқа сай болуын қадағалау	Аптасына 1 рет	Комиссия мүшелері Асхана қызметкерлері Медбике
11	Азық-түлік сақтау ережелерімен сапасын қадағалау, жарамдылығын бақылау.	Аптасына 1 рет	Комиссия мүшелері Асхана қызметкерлері Медбике



«АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ  
МӘРТӨК АУДАНЫНЫҢ БІЛІМ БӨЛІМІ»

«Сарыжар жалпы орта білім беретін мектебі» КММ бойынша

Сарыжар ауылы

02.09.2024ж.

**Бұйрық № 168**

**Ыстық тамақ сапасына бақылау жүргізетін мониторингтік және  
бракераж комиссиясын құру туралы:**

**Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31  
қазандағы №598 бұйрығы негізінде**

**БҰЙЫРАМЫН:**

1. «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық қағидаларын бекіту туралы және Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығының «Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін жағдайларды қамтамасыз ету» 3-қосымшасындағы ұсынымдарды негізге ала отырып 2024-2025 оқу жылында ыстық тамақ сапасына бақылау жүргізетін мониторингтік және бракераждық комиссия құрылсын:  
**Комиссия төрайымы:**  
Г.К.Есентаева – мектеп директоры  
**Комиссия мүшелері:**  
Ұ.Қ.Жауымбай- әлеуметтік педагог  
Ж.Қ.Отарова - медбике  
Омарова Г.О. - ата-аналар комитетінің төрайымы  
Б.С.Бақытжанова- қамқоршылық кеңес мүшесі
2. Айына бір рет интернет ресурсқа комиссия жұмыс қорытындылары туралы ақпаратты орналастыруды директордың тәрбие ісінің орынбасары С.С.Керимоваға жүктелсін.
3. Комиссияға келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасына,отандық тауар өндірушілердің тамақ өнімдерінің сертификаттарының болуына,дайындалған тағамдардың сапасына,технологиялық жабдықтардың болуына,дайындалған тағамдардың сапасына,технологиялық жабдықтардың болуына және жарамдығына,азық-түліктерді,дайын тағамдарды сақтау,жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуына,балалардың нақты тамақтану рационының күнделікті,перспективалық асмәзіріне сәйкестігіне,асхананың санитарлық жағдайына мониторинг жүргізу міндеттелсін.
4. Осы бұйрықтың орындалуын өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры:

Г.К.Есентаева



«АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ  
МӨРТӨК АУДАНЫНЫҢ БІЛІМ БӨЛІМІ»

«Сарыжар жалпы орта білім беретін мектебі» КММ бойынша

Сарыжар ауылы

02.09.2024 ж.

Бұйрық № 166

«Ыстық тамақты ұйымдастыру туралы»

Жалпыға бірдей міндетті білім беру қорынан бөлінген қаржыға ыстық тамақпен қамтамасыз ету мақсатында

**БҰЙЫРАМЫН:**

1. 2024-2025 оқу жылында а аулы әлеуметтік көмек алуға құқығы бар отбасылардан, сондай-ақ мемл кеттік атаулы көмек алмайтын, жан басына шаққандағы табысы ең төменгі күнкөріс деңгейінің шамасынан төмен отбасылардан шыққан білім алушылар мен тәрбиеленушілеріне және жетім балаларға және де өзге де санаттағы 5-11 сынып оқушыларын жалпыға бірдей міндетті білім беру қорынан бөлінген қаржыға ыстық тамақпен қамтамасыз ету мақсатында жалпыға бірдей міндетті білім беру қорының қаржысы есебінен мектеп асханасында 41 оқушы бір мезгіл ыстық тамақпен қамтылатын оқушылар тізіміне енгізілсін.

2. Оқушылардың ыстық тамақ ішуін ұйымдастыру, ұйымдасқан түрде асханаға апару, алып қайту клас жетекшілеріне тапсырылсын.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары С.С. Керимоваға жүктелсін.

Мектеп директоры:

Г.К. Есентаева



«АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ  
МӘРТӨК АУДАНЫНЫҢ БІЛІМ БӨЛІМІ»

«САРЫЖАР ЖАЛПЫ ОРТА БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕБІ» КММ

Сарыжар ауылы

02.09.2024ж

БҰЙРЫҚ №167

«Тегін ыстық тамақпен қамту туралы»

Білім және ғылым министрінің 2020 жылғы 24 сәуірдегі №158 бұйрығының (ҚР Білім және ғылым министрінің 12.04.2023 №95 бұйрығымен өзгеріс енгізілген) 10 қосымшасына сәйкес «Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарына тегін және жеңілдетілген тамақтануды ұсыну» мемлекеттік көрсетілетін қызметі көрсетілуіне байланысты және Ақтөбе облысының әкімдігінің 04.09.2023 жылғы «Ақтөбе облысының бастауыш, негігі орта, жалпы орта білім беретін мемлекеттік ұйымдарының 1-4 сынып оқушылары үшін тегін тамақтандыруды ұйымдастыру туралы» №230 қаулысы негізінде және Ақтөбе облысының білім басқармасы Мәртөк ауданының білім бөлімінің 2024 жылдың 05 тамыз күнгі №525 бұйрығын негізге ала отырып

БҰЙЫРАМЫН:

1. 2024 жылдың 2 қыркүйектен бастап 1-4 сынып оқушылары үшін тегін тамақтандыру ұйымдастырылсын.
2. Оқушыларды тамақтандыру облыстық білім басқармасымен бекітілген ас-мәзіріне сәйкес жүргізілсін.
3. Тамақтандыру жұмысы санитарлық-гигиеналық талаптарға сай жүргізілуі қатаң қадағалансын.
4. Бракераждық және мониторингтік комиссиялардың жұмысы сапалы және уақытылы жүргізілсін.
5. Тегін ыстық тамақпен қамту жұмысы әлеуметтік педагог Ү.Қ.Жауымбайға жүктелсін.
6. Осы бұйрықтың орындалуын қадағалау мектеп директорның тәрбие ісі жөніндегі орынбасары С.С.Керимоваға жүктелсін.

Мектеп директоры

Г.К.Есентаева



Ақтөбе облысы жалпы білім беретін мектептердің жекелеген сапаттағы және 1-4 сыныптардың барлық оқушыларының тегін ыстық тамағын ұйымдастыруға арналған 2 апталық АС МӘЗІРІ

1 апта  
1-ші күні

Ас мәзірі бойынша бекітілуіне тиісті баға 603 теңге

Тағамның атауы	Наименование блюда	Тағамның шығарымы, г			Тағамның ингредиенттері	Ингредиентты	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Сағат 11.00-ге дейін									
Тары жармасынан жасалған ботқа	Каша пшениная	150	180	200	Тары жармасы сүт қант додаланған тұз сары май	күрша пшениная молоко сахар соль	40 80 7,3 0,7	47 100 9,5 0,8	49 115 9,8 0,8
Ірімшіктен жасалған бұттерброд	Бұттерброд с сыром	20/10	35/15	40/20	бітпай нан ірімшік	масло сливочное хлеб пшеничный сыр	22 20 12	23 35 17	25 40 22
Жемістер	Фрукты	150	150	150	Жемістер	фрукт	150	150	150
Тәтті шай	Чай с сахаром	200	200	200	Қара шай шекер	чай байқомай сахар	2 2	2 2	2 2
Сағат 11.00-ден кейін									
Ет тегрелі соусымен	Тегрелі говьяжы с соусом	55/50	65/50	75/50	сидр еті пиза өсімдік майы күріш жұмыртқа (мешаж) ун қызылқанды пастасы	масло говьяжина лук масло растительное рис яйцо (мешаж) мука томат паста	105 20 4 5 3 5 6	115 25 5 9 4 6 6	125 31 6 11 5 8 6
Макаронны	Макаронны отпарные	100	130	150	сабіз макаронны сырды май	морковь макаронны масло сливочное	20 33 2	22 43 3	25 55 5

Тәтті шай	Чай с сахаром	200	200	200	Йодталған тұз	соль	1	1	1
Жемістер	Фрукты	150	150	150	Қара шай	Чай бадыканды	2	2	2
Нан	Хлеб	20	35	40	кап	сахар	20	20	20
					Жемістер	фрукты	130	150	150
					Бидай наны	хлеб пшеничный	20	35	40

1 апта  
2-ші күн

Тағамның атауы	Найменование блюда	Тағамның шикілігі, г			Тағамның ингредиенттері	Ингредиенты	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Палу күс етінен	Цигов из курицы	150	180	200	Күс еті	Мясо курицы	117	138	160
					өсімдік майы	масло растительное	8	10	11
					сәбіз	морковь	18	20	24
					піياز	лук	15	17	19
					күріш	рис	50	60	68
					ак қаулаңды қырыққабат	капустя белокочанная	50	60	70
					шөптеcін	зелень петрушка	6	8	10
					/петрушка/	морковь	20	25	30
					сәбіз	морковь	20	25	30
					өсімдік майы	масло растительное	3	4	5
Кептірілген жеміс компоты	Компот из сухофруктов	200	200	200	кептірілген жеміс	сухофрукты	20	20	20
					кап	сахар	20	20	20
Нан	Хлеб	20	35	40	Бидай наны	хлеб пшеничный	20	35	40

1 апта  
3 күн

Тағамның атауы	Найменование блюда	Тағамның шикілігі, г			Тағамның ингредиенттері	Ингредиенты	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Саят 11.00-ге дейін									
Жүгері жармасынан жасалған ботка	Каша кукурузная молочная	150	180	200	жүгері жармасы	курузя кукурузная	40	47	49,4
					сүт	молоко	80	100	115
					кап	сахар	7,3	9,5	9,8
					Иодталған тұз	соль	0,7	0,8	0,8
					сары май	масло сливочное	22	23	25
Бидай ұны (ж/с)	мука в/с	22	22	22					
сүзбеше	творог	11,5	11,5	11,5					

Сүлжесіне көрсетілген тоқпалы/Дәтірушіка/	Вагзушка с твароном	50	50	50	Жұмыртқа (меланж)		
					Иолдталған тұз	соль	0,19
					калт	сахар	0,01
					сүт	молоко	0,01
					осімдік майы	масло растительное	0,19
Ара балы	Мед	10	10	10	зипитты	дрожжи	0,19
Сүт	Молоко	200	200	200	ара балы	мед	0,19
Жемістер	Фрукты	150	150	150	сүт	молоко	0,19
					Жемістер	фрукты	0,19

Сатыр 11,00-ден кейін

Ет қолтесті суусымсы	Колтесты из говядины с суусом	50/50	60/50	70/50	сипыр еті		
					пиза	дүк	105
					осімдік майы	масло растительное	115
					нан	хлеб пшеничный	23
					жұмыртқа (меланж)	яйцо (меланж)	6
					ун	мука	14
					кызанақ пастасы	томат паста	5
					сәбіз	морковь	6
					қараурымак жармаксы	крупа гречка	25
Былтырап піскен қарақұрмак	Гречка припущенная	100	130	150	сары май	масло сливочное	48
					Иолдталған тұз	соль	4
Кептірілген жеміс компоты	Компот из сухофруктов	200	200	200	кептірілген сахар	сухофрукты	1
Нан	Хлеб	20	35	40	калт	сахар	20
					бидай паны	хлеб пшеничный	20

1 апта

4-ші күні

Тағамның атауды	Наименование блюда	Тағамның шығамды, г			Тағамның ингредиенттері	Ингредиентты	Брутто,г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Печенье	Печенье	30	45	60	Печенье	Печенье	30	45	60
					күс еті	Мясо курицы	140	150	170
					пиза	дүк	15	18	21
Бұқтырылған күс еті кок- өңістермен	Курица тушеная с омошан	60/50	70/50	80/50	осімдік майы шөгетесін/ пеструшка	масло растительное зелень пеструшка	6	7	8
							8	9	10

Тарихи атауы	Наименование блюда	Тарихи шығарымы, г			Тарихи ингредиенттері	Ингредиенттері	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Тарихи қырыққабат бұқтырмасы	Қапста тұщына	100	130	150	Иотталған тұз	соль	1	1	1
					себіз	морковь	15	18	20
					қырыққабат	қапста	143	186	215
					пиез	белокчанная	5	7	8
					себіз	морковь	3	4	5
					қызанақ пастасы	томат паста	9	12	14
					бидей ұны	мука	1	1	1
					қант	сахар	3	4	5
					өсімдік майы	масло растительное	4	5	6
					кисель	кисель	24	24	24
Кисель	Кисель	200	200	200	қант	сахар	10	10	10
					лимон қышқылы	кислота лимонная	0,1	0,1	0,1
Най	Хлеб	20	35	40	бидей нань	хлеб пшеничный	20	35	40

1 анта  
5-ші күні

Тарихи атауы	Наименование блюда	Тарихи шығарымы, г			Тарихи ингредиенттері	Ингредиенттері	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Салат "Витаминка"	Салат "Витаминка"	50	60	70	Иотталған тұз	соль	0,7	0,8	1,0
					қант	сахар	4	6	8
					сирі еті	мясо говядина	90	107	118
					пиез	дук	15	18	20
					өсімдік майы	масло растительное	6	7	8
					қызанақ пастасы	томат паста	7	8	9
					картон	картофель	150	180	200
					лимон	лимон	18	18	18
					қант	сахар	20	20	20
					бидей нань	хлеб пшеничный	20	35	40
Жарқос по домашнему	Жарқос по домашнему	150	180	200	Иотталған тұз	соль	0,7	0,8	1,0
					қант	сахар	4	6	8
					сирі еті	мясо говядина	90	107	118
Картон сирі етімен	Жарқос по домашнему	150	180	200	қант	сахар	4	6	8
					сирі еті	мясо говядина	90	107	118
Лимон сузылы	Напиток лимонный	200	200	200	лимон	лимон	18	18	18
					қант	сахар	20	20	20
Най	Хлеб	20	35	40	бидей нань	хлеб пшеничный	20	35	40



1 апта  
6 күн

Тағамның атауы	Наименование блюда	Тағамның шығымы, г			Тағамның ингредиенттері	Ингредиентті	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Сәбіз қосылған қырыққабат салаты	Салат из капусты с морковью	50	60	70	ак қаулаңды қырыққабат	капуста	25,6	30,7	35,8
					сәбіз	морковь	15	18	21
					өсімдік майы	масло растительное	3	4	5
					іолталған тұз	соль	0,7	0,8	1,0
					қант	сахар	4	6	8
					сыыр еті	мясо говядина	103	113	133
					пшаз	пшз	20	23	27
					өсімдік майы	масло растительное	3	5	7
					ун	мука	5	6	8
					сәбіз	морковь	25	25	25
Бұқтырылған ет	Мясо тушеное с овощами	80	90	100	макаронды	макаронды	33	43	55
					сары май	масло сливочное	2	3	5
					іолталған тұз	соль	1	1	1
					Итмұрын	шпинатик	20	20	20
Макаронды	Макаронны отваривае	100	130	150	Итмұрын	сахар	20	20	20
					қант	сахар	20	20	20
Итмұрын сусыны	Напиток из шпинатика	200	200	200	Итмұрын	шпинатик	20	20	20
					қант	сахар	20	20	20
Нан	Хлеб	20	35	40	Бидай наны	хлеб пшеничный	20	35	40

2 апта

1-ші күн

Тағамның атауы	Наименование блюда	Тағамның шығымы, г			Тағамның ингредиенттері	Ингредиентті	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Сағат 11.00-ге дейін									
"Достық" ботқасы	Каша дружба молочная	150	180	200	күршіш	рис	20	23	25
					тұрғы	пшено	20	23	25
					сүт	молоко	80	100	115
					қант	сахар	7,3	9,5	9,8
					іолталған тұз	соль	0,7	0,8	0,8
					сары май	масло сливочное	22	22,7	25
					Бидай наны	хлеб пшеничный	20	35	40
					Ірімшік	сыр	12	17	22
					Қара шай	Чай байховый	2	2	2
					Шекер	сахар	20	20	20
Нан ірімшек маймен	Бутерброд с сыром	20/10	35/15	40/20	Қара шай	Чай байховый	2	2	2
					Шекер	сахар	20	20	20
Тәтті шай	Чай с сахаром	200	200	200	Чай с сахаром	сахар	20	20	20
Жемістер	Фрукты	150	150	150	Жемістер	фрукты	150	150	150
Сағат 11.00-ден кейін									

Татарның атауы	Намневание блюда	Татарның ыңгыры, г			Татарның ингредиенттері	Ингредиентты	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Палау сыыр етінен	Плов из говядины	150	180	200	сыыр еті паят өсімдік майы	Мясо говядина лук масло растительное	90 15 8	107 16 10	118 17 11
Салат "Витаминка"	Салат "Витаминка"	50	60	70	күрші	рис	51	61	68
					Июлганган туз	соль	0,4	0,4	0,4
					сәбіз	морковь	14	17	19
					ак кавулаңды	капуста	26	31	36
					кадыккабат	белокочанная	6	7	8
					сәбіз	морковь	6	7	8
					кияр	огурец	1,1	1,3	1,5
					Аскак/шөптесін	Укропи/петрушка	5	6	7
					өсімдік майы	масло растительное	3	4	5
					Июлганган туз	соль	0,7	0,8	1,0
кайт	сахар	4	6	8					
Июлганган туз	соль	0,7	0,8	1,0					
кайт	сахар	4	6	8					
Билдэй наны	хлеб пшеничный	20	35	40					
Кара шый	Чай байховый	2	2	2					
Тәтті шый	Шекер	200	200	200	шекер	сахар	20	20	20
Нап	Хлеб	20	35	40	Июлганган туз	соль	0,7	0,8	1,0
Тәтті шый	Чай с сахаром	200	200	200	кайт	сахар	4	6	8
					Билдэй наны	хлеб пшеничный	20	35	40
					Кара шый	Чай байховый	2	2	2
					Шекер	сахар	20	20	20

2 афта  
2-ші күн

Татарның атауы	Намневание блюда	Татарның ыңгыры, г			Татарның ингредиенттері	Ингредиентты	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Токаш "Школьная"	Булочка "Школьная"	50	50	50	Билдэй ұны (ж/с) жұмыртқа (мелаж) Июлганган туз кайт	мука вс яйцо (мелаж) соль сахар	22 0,19 0,01 10	22 0,19 0,01 15	22 0,19 0,01 20
					Сүт	молоко	11	11	11
					өсімдік майы	масло растительное	2	2	2
					ашыткы	дрожжи	1	1	1
					Күс еті	Мясо курицы	117	138	160
					картон	картофель	54	64	72
					сәбіз	морковь	25	30	33
					аскаблэк	кабачки	27	32	36
					200 пияз	лук	12	14	16
Коконлі бүктәрмасы	Рау из курицы	150	180	200	ак кавулаңды кадыккабат	капуста белокочанная	42	48	52

					осімдік майы				
					Иолталган тұз	Кисель	Калт		
Кисель	Кисель	200	200	200	7,5	9	10		
					0,5	0,6	0,7		
					24	24	24		
					10	10	10		
					0,1	0,1	0,1		
Лан	Хлеб	20	35	40	Билди нан	Хлеб пшеничний	20	35	40

2 апта  
3-ші күн

Тарамның атауы	Наименование блюда	Тарамның шығамы, г			Тарамның нигриденттері	Нигридентты	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
<b>Сағат 11.00-ге дейін</b>									
Жүгері жармасынан жасалған ботка	Каша кукуррузная молочная	150	180	200	жүгері жармасы	куруза кукуррузная	40	47	49,4
					сүт	молоко	80	100	115
					калт	сахар	7,3	9,5	9,8
					Иолталган тұз	соль	0,7	0,8	0,8
					сары май	масло сливочное	22	23	25
Печенье	Печенье	30	45	60	Жемістер	Фрукты	150	150	150
Жемістер	Фрукты	150	150	150	Ара балы	Мед	10	10	10
Ара балы	Мед	10	10	10	Сүт	Молоко	200	200	200
Сүт	Молоко	200	200	200	<b>Сағат 11.00-ден кейін</b>				
Ет бітпөкшелері	Биточки из говядины	50/50	60/50	70/50	саяр еті	мясо говядины	105	115	125
					Билді нан	Хлеб пшеничный	14	16	18
					Пияз	лук	20	23	27
					кеңтірілген нан	сахар пшеничный	8	9	10
					осімдік майы	масло растительное	5	6	7
					жұмыртқа (меланж)	яйцо (меланж)	4	5	6
					қызыл пахта	томат паста	5	7	10
					сөбіз	морковь	25	25	25
					карақұмық жармасы	крупа гречка	48	62	71
					сары май	масло сливочное	5	7	10
кеңтірілген жеміс	сухофрукты	20	20	20					
Жемістер	Фрукты	150	150	150					
Батпақтан піскен карақұмық	Гречка рассыпчатая	100	130	150	Кеңтірілген жеміс компоты	Компот из сухофруктов	200	200	200
Кеңтірілген жеміс компоты	Компот из сухофруктов	200	200	200	Жемістер	Фрукты	150	150	150

Нам	Хлеб	20	35	40	бүлді нан	Хлеб пшеничный	20	35	40
-----	------	----	----	----	-----------	----------------	----	----	----

2-апта  
4-ші күн

Тағамның атауы	Наименование блюда	Тағамның шығарма, г			Тағамның ингредиенттері	Ингредиентты	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Сәбіз бен алма салаты	Салат из моркови с яблоком	50	60	70	сәбіз	морковь	48	64	80
					алма	яблоко	2	3	4
Банік қотлеті	Котлеты рыбные	50/50	70/50	80/50	қант	сахар	8	11	13
					осымдік майы	масло растительное	5	6	8
Банік қотлеті	Котлеты рыбные	50/50	70/50	80/50	банік	рыба сушек	123	143	163
					бүлді нан	хлеб пшеничный	7	9	11
					сүт	молоко	13	18	20
					пияз	лук	20	23	27
					ун	мука	7	9	11
					қазынақ пастасы	томаг паста	6	6	6
					сәбіз	морковь	21	23	25
					пияз	лук	2	2	2
					осымдік майы	масло растительное	7	9	11
					қолталған тұз	соль	1	1	1
Картоп етесі	Картофельное пюре	100	130	150	картоп	картофель	126	150	174
Дәмсіз сусын	Напиток лимонный	200	200	200	сүт	молоко	17	22	26
					сары май	масло сливочное	7	9	10
Нам	Хлеб	20	35	40	лімон	лимон	18	18	18
					қант	сахар	20	20	20
					бүлді нан	хлеб пшеничный	20	35	40

2-апта  
5-ші күн

Тағамның атауы	Наименование блюда	Тағамның шығарма, г			Тағамның ингредиенттері	Ингредиентты	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Бүткілділігі ет	Мясо тушеное с овощами	80	90	100	синар еті	мясо говядина	103	113	133
Макарон	Макарон отварные	100	130	150	ун	масло растительное	3	5	7
					сәбіз	морковь	5	6	8
					макарон	макарон	25	25	25
					сары май	масло сливочное	33	43	55
					қолталған тұз	соль	2	3	5
							1	1	1

Келтірілген жеміс компоты	Компот из сухофруктов	200	200	200	келтірілген жеміс қалт	сухофрукты	20	20	20
Нан	Хлеб	20	35	40	бидай наны	сахар хлеб пшеничный	20	20	20
							20	35	40

2 апта  
6-ші күн

Тағамның атауы	Наименование блюда	Тағамның шығарымы, г			Тағамның ингредиенттері	Ингредиентты	Брутто, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Голубцы (жалмау) етпен және күрішпен, соуспен	Голубцы ленивые с соусом	200	200	200	ак қулақты	калушта	103	103	103
					қырыққабат	белокочанная	100	100	100
					сыыр еті	мясо говядина	10	10	10
					күріш жармасы	крупа рис	14	14	14
					пияз	лук	4	5	6
					өсімдік майы	масло растительное	16	16	16
					қаймақ	сметана	5	5	5
					ұн	мука	7	9	11
					сабза	морковь	20	35	40
					бидай наны	хлеб пшеничный	20	20	20
Нан	Хлеб	20	35	40	келтірілген жеміс қалт	сухофрукты	20	20	20
Келтірілген жеміс компоты	Компот из сухофруктов	200	200	200	калт	сахар	20	20	20

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу

### АКТ

Күні 10.09.2024

№ 1

Білім беру ұйымы: «Сарыжар ЖОББМ» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Есентаева. Г. Қ - комиссия төрайымы
2. Бакытжанова. Б. – Қамқоршылық мүшесі
3. Отарова. Ж. Қ - медбике, комиссия мүшесі
4. Омарова. Г. - ата-ана комитеті, комиссия мүшесі
5. Жауымбай. Ұ. Қ - әлеуметтік педагог, 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		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		✓		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
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			

**Ас блогы үй-жайларының жай-күйі**

«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓	
Ыстық және суық су мен жабықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			
Жуу құралдарының болуы		✓	
Жуу құралдарын сақтау жән етаңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓	
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓	
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓	

**Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау**

**Қоймалар**

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		✓		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауаркөрсiлестiгiн сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Көкөніс цехы</b>				
Санитарлық жағдайы		✓		
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		



Санитарлық жағдайы		✓		
<b>Пісіру цехы</b>				
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
<b>Буфет</b>				
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		

Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)		✓		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Жиыны		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тамаққа сай Ас илжірі бекітілген асханада терілет отыр  
Асханың санитарлық жағдайы жақсы

Комиссияның қолдары:

1. Есентаева. Г. Қ - комиссия төрайымы Г. Қ.
2. Бакытжанова. Б. - Қамқоршылық мүшесі Б. Қ.
3. Отарова. Ж. Қ - медбике, комиссия мүшесі Ж. Қ.
4. Омарова. Г. - ата-ана комитеті, комиссия мүшесі Г. Қ.
5. Жауымбай. Ұ. Қ - әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі Ұ. Қ.

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Ұ. Қ. (қолы)