



«Бекітемін»

Мектеп директоры:

М.Қаниев

2025 ж.

Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу АНЫҚТАМАСЫ

Біз комиссия мүшелері, 22.01.2025 жылы мектептегі ыстық тамақтың берілуіне, асхана тазалығына тексеру жұмыстарын жүргіздік.

Тамақтандырудың ұйымдастырылуын қадағалау және бракераждық комиссиясы өз қызметінде Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы №598 бұйрығының 109 тармағына сәйкес және «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР Денсаулық сақтау министрінің «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» ҚР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ-16 бұйрықтарын басшылыққа алады.

РГЫЗБАЕВА МИРАМКУЛЬ АЛДАЖАРОВНА 2021 жылдан бастап мектеп асханасында өз жұмысын жүргізіп келеді.

Асхана блогының қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы бар. Тексеріс барысында асхана блогы іші таза, кең, жарық. Кварцтық құрылғылар орнатылған, мандайшалары бар. Асхана қызметкерлерімен еңбек шартын жасасқан, арнайы киімдері бар. Тоңазытқыштар мен ас әзірлеу блогының тазалығы және қоймалар, азық-түліктерді сапалы пайдалану және олардың сақталу мерзімі, тамақтың сапасы қаралды. Тамақтың сапасы жақсы, ас мәзірінде көрсетілген тағамдар дайындалған. Күнделікті ас мәзірі бекітілген. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы нормаға сәйкестігі, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары түгелдей тексерілді. Күнделікті тәуліктік сынамасы арнайы тоңазытқышта сақталған. Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс тізімі бар. Асхана қызметкерлерінің медициналық кітапшалары бар, уақытылы өткен. Ыдыстар таза жуылған, сынық, жарық ыдыстар жоқ. «Ыдыс жуу ережесі» мандайшасы ілінген. Ыдыстың қосалқы жиынтығы жеткілікті: 50 кружка, 50 тарелка бар. Отыратын орындар саны жеткілікті: 50 орындық, 10 стол бар.

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау, стелаждары, арнайы шанышқы салғыштары бар. Жинау мүкәмалары (таңбалау, жеке сақтау орны) талапқа сәйкес. Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары жасалған. Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) шарты жасалған. Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стелаждарда сақтау, қоймалардың тазалығы талапқа сәйкес. Температуралық-ылғалдық режимін сақтау бойынша гидрометр жұмыс жасайды. Тоңазтқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалар жазылған, таза. Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар, сертификаттар бар.

Қол жууға 1 қолжуғыш пен 1 электркептіргіштер орнатылған, су сабындарымен қамтамасыз етілген. Тамақтану залында ауаны зарарсыздандыру үшін ауа рециркуляторы орнатылған, күніне екі мезгіл кестеге сәйкес зарарсыздандыру жұмыстары жүргізіледі. Асхана қызметкерлері 2 ауысым арнайы киімдерімен жабдықталған, қол жууға арнайы қолжуғыш пен электркептіргіш орнатылған. Асхана ыдыстары жеткілікті, сынбаған, жуу және залалсыздандыру заттары жеткілікті мөлшерде.

Тағам өнімдері сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттармен қабылданады. Сақтау үшін қоймада талаптары орындалған. Қойманың температурасын және ылғалдылығын анықтау үшін гидрометр орнатылған.

Қабылданған азық-түліктер бұзылмаған, сақтау мерзімдері өтпеген, тоңазытқыштарда сақталатын тағам түрлерінің сақталу тәртібі бұзылмаған.

Күн сайын аспазшылар ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырып отыратындығын айтты. Сынамаларды қақпағы бар таза шыны ыдысқа іріктейді. Іріктелген тәуліктік сынамалар кемінде 48 сағат арнайы тоңазыту жабдығында немесе +2С -+6С температурада дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығының арнайы бөлінген орнында сақталады, 48 сағат өткеннен кейін тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына тасталады.

Сол күні асқа үй кеспесі сиыр етімен, сәбіз салаты аскөкпен кисел С дәруменімен қара бидай наны, бидай наны берілді. Тағам порцияларының массасы оқушылардың жас ерекшеліктеріне сәйкес берілген. Тағам түрлері бекітілген ас мәзіріне сай дайындалған. Асхана таза, санитарлық гигиеналық талаптарға сәйкес жабдықталған, арнайы жуу құралдары арналған, тағамдарды дайындау үшін үстелдер мен тақтайша, пышақтарына белгі соғылған. Күнделікті кестеге сәйкес жуып тазалау, заласыздандыру жұмыстары жүргізілген.

Анықтама жазған комиссия мүшелері:

Комиссия төрағасы: Мектеп-директоры: М.Қаниев

Комиссия мүшелері:

1. М.Қаниев -комиссия төрағасы, мектеп директоры
2. Д.Өтениязов-комиссия мүшесі, әлуметтік педагог
3. З.Жолжанова- комиссия мүшесі,мектеп мейіркеші
- 4.Т.Бағдаулетов- комиссия мүшесі, ата-аналар комитетінің төрағасы
5. Қ.Дәулетбаев- комиссия мүшесі, қамқоршылық кеңес төрағасы
- 6.А.Келімбетов- комиссия мүшесі,тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
7. Б.Төрембет – комиссия мүшесі, ата-ана
- 8.Ж.Тойбазаров- комиссия мүшесі, ата-ана
- 9.М.Нәрікбай - комиссия мүшесі,ата-ана