

Бракеражды комиссияның

АКТісі

Мектеп асханасында білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыру мен сапасын бақылау

Күні: 28.09.2023 ж.

Құрамдағы тамақтануды бақылау жөніндегі бракераж комиссиясы:

1. Баяхметова А.М. - әлеуметтік педагог
2. Пономарева А.Л. - қамқорлық кеңесінің төрайымы

3. Феллер В.В. - медициналық қызметкер

Тамақтануды ұйымдастыруды "Ертегі"ӨК жүзеге асырады

Өндіріс меңгерушісі: Рощупкина.В.М

Тексеру мақсаты: мектеп асханасының жұмысын талдау, ыстық тамақты ұйымдастыру, санитарлық-гигиеналық нормалар мен талаптарды сақтау.

Мәзірді талдау

1. Перспективалы маусымдық мәзірдің болуы – бар
2. күнделікті мәзірдің болуы - бар
3. күнделікті және перспективалық мәзірдің сәйкестігі - сәйкес келеді

Ас блогына түсетін өнімнің сапасын бақылау

1. Таңбалау (нормативтік құжаттама, салмағы, сақтау шарттары, сату мерзімі, өндіруші) - бар
2. жеткізілетін өнімнің өнім сапасы сертификатымен және тауар-көлік жүкқұжатымен сәйкестігі-сәйкес
3. органолептикалық көрсеткіштер-калыпты
4. тәуліктік сынаманы сақтау- бар
5. дайын өнімнің бракераж журналы- ресімделген
6. техникалық карталар-қол жетімді
7. бақылау тағамының болуы
8. жұмысқа рұқсат журналы - бар, ресімделген, ас блогының барлық қызметкерлері медицина қызметкерімен жұмысқа жіберілді
9. ас блогы қызметкерлерінде арнайы киімнің (халаттар, қалпақтар, орамалдар, қолғаптар) болуы - бар.

Ас блогы қызметкерлерінің сыртқы түрі таза, ұқыпты. Талаптарға сәйкес келеді.

Тамақтануды ұйымдастыру

1. ас блогының жұмыс режимі бар
2. Білім алушыларды тамақтандыру кестесінің болуы
3. қол жууды ұйымдастыру-ұйымдастырылған
4. Балалардың келуі кезінде үстелдер жабылады. Залдағы үстелдер мен орындар әр сыныпқа бекітілген. Кестелерде сынып, Сынып жетекшісі және сыныпта оқитындардың саны көрсетілген тақтайшалар бар.
5. Тексеру кезінде асханада оқушылардың тамақтануын есепке алу мақсатында кезекші әкімші, кезекші мұғалім және сынып жетекшілері болады.

28.09.2023 ж. ас мәзірі

Астын/кондитерлік бұйымның атауы	11-14 жас	15-18 жас
Өсімдік майы қосылған көкөніс салаты	100	100
Бұқтырылған тауық еті	90	100
Езілген картоп	150/20	180/20
Шай қантпен	200	200
нан	35	40

Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді.

Тұжырым: Тамақтанудың ұйымдастырылуы мен сапасын бақылау жөніндегі комиссия асханадағы санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталатынын және нормаға сәйкес келетіндігін анықтады. Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді, Бекітілген

және келісілген. Асханада ілулі. Ыдыс-аяқтар рецепт бойынша және технологияға сәйкес дайындалады. Тағамның сапасы нормаларға сәйкес келеді. Бақылау өлшеуіндегі өнімнің шығымы мәзірде көрсетілген нормаларға сәйкес келеді. Порция саны оқушылар санына сәйкес келеді. Тыйым салынған өнімдерді сату жүргізілмейді.

Құжаттама жүргізіледі: дайын және шикі өнімдердің бракераж журналы, Өнім сапасына сәйкестік журналы, ас блогы қызметкерлерін тексеру журналы.

Асханада әр тамақтан кейін үстелдер жуғыш заттармен ыстық сумен жуылады. Күн сайын өнімдерді сақтау шарттары мен мерзімдерінің сақталуын бақылау жүзеге асырылады. Мерзімі өткен өнімдер анықталған жоқ.

Өнімдерді сақтау санитарлық нормаларға сәйкес жүзеге асырылады.

Бөлінген тағамдарды тарату үшін науалар қолданылады. Пайдаланылған ыдыс-аяқтар әр оқушының қолымен жуу бөлмесінің жанындағы үстелге жатады.

Жоғары сапалы ыстық тамақты ұйымдастыру оқушылардың денсаулық жағдайына жағымды әсер етіп қана қоймайды, сонымен қатар оқушылардың денсаулығына зиян келтірместен күннің екінші жартысында (үйірмелерде, секцияларда сабақ) түрлі іс-шаралар өткізуге мүмкіндік береді. Мектеп асханасы барлық оқушыларды мектептің жұмыс режиміне сәйкес толық ыстық тамақпен қамтамасыз етеді.

Асхана қызметкерлері сау, шағымдар жоқ. Сыртқы түрі балаларға сәйкес келеді, мейірімді және мұқият.

Мектеп асханасында тамақтануды ұйымдастыру қанағаттанарлық деп танылсын.

Әлеуметтік педагог:



Баяхметова А.М.

Медициналық қызметкер:

Феллер В. В.

Ата-аналар комитеті:

Пономарева А.А.

12-14 жас	11-14 жас
100	100
100	90
100	150
200	200
10	35