

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының
"Қостанай қаласы білім бөлімінің Бауыржан Момышұлы атындағы № 5
жалпы білім беретін мектебі" КММ

Мектеп асханасында білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыру мен
сапасын бақылаудың

№ 2 акт

Мерзімі 27.10.2022 ж.

Құрамдағы тамақтануды бақылау жөніндегі бракераж комиссиясы:

1.Лукашина Т.В.- мектеп директорының тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары, тамақтану үшін жауапты бракераж комиссиясы төрағасының орынбасары.

2.Баяхметова А.М.- әлеуметтік педагог, бракераж комиссиясының мүшесі

3.Пономарева А.Л.- қамқоршылық кеңесінің төрағасы, бракераж комиссиясының мүшесі

4.Муздибаева Р.Т.- кәсіподақ комитетінің төрағасы,
бракераж комиссиясының мүшесі.

5.Наурызбай Г.- медицина қызметкері, бракераж комиссиясының мүшесі.

Тамақтануды ұйымдастыруды "Сказка" ӨК жүзеге асырады

Өндіріс меңгерушісі **Ращупкина В.М.**

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

Міндеттер:

* тексеру - білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру;

* Өнімнің сапа сертификаттарының болуы;

* Ас блогына түсетін дайын өнімнің сапасын тексеру;

* Азық-түлікті сақтау шарттарын, бар өнімдердің сапасын тексеру;

* Өнімдерді сату мерзімдерін сақтау;

* Күнделікті мәзірдің сәйкестігіне тексеру жүргізу және дайын өнімнің шығу нормаларын орындау;

* асхананың санитарлық жағдайы

Тексеру барысында мыналар анықталды:

1.Перспективалы маусымдық мәзірдің болуы – Қол жетімді

2. Күнделікті мәзірдің болуы – Қол жетімді.

3. Күнделікті және перспективалық мәзірдің сәйкестігі – сәйкес келеді ас блогына түсетін өнімнің сапасын бақылау.

1.Таңбалау (нормативтік құжаттама, салмағы, сақтау шарттары, сату мерзімі, Өндіруші) - қолда бар

2. Жеткізілетін өнімнің сапа сертификатына сәйкестігі

және тауар - көлік жүкқұжатына сәйкес келеді

3. Органолептикалық көрсеткіштер – қалыпты

4. Тәуліктік сынаманы сақтау – қолда бар

5. Дайын өнімнің бракераж журналы – безендіру

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

Тамақтандыруды ұйымдастыру

1. Ас блогының жұмыс режимі бар
2. Білім алушыларды тамақтандыру кестесінің болуы – қолда бар
3. Қол жууды ұйымдастыру - ұйымдастырылған
4. Үстелдер уақытында, балалардың келуіне қарай жабылады. Залдағы үстелдер мен орындар әр сыныпқа бекітілген. Кестелерде сынып, сынып жетекшісі және сыныптағы оқушылардың саны көрсетілген тақтайшалар бар.
5. Тексеру кезінде асханада оқушылардың тамақтануын есепке алу мақсатында кезекші әкімші, кезекші мұғалім және сынып жетекшілері болады.

Ас әзірлеу бөлігінің санитариялық жай-күйі

1. Ас блогының, өндірістік, қойма үй – жайларының және асхананың санитарлық жағдайы қанағаттанарлық. Асхана залы таза. Ылғал тазалау әр тамақтан кейін жүзеге асырылады. Ыстық және суық су бар. Сушуарлар жұмыс істейді. Қол жууға арналған сабын бар.
2. Сауда-технологиялық және тоңазытқыш жабдығының болуы – қолда бар, жарамды жағдайда. Санитарлық - гигиеналық талаптарға сәйкес сақтау өнімдерінің санитарлық маңайы сақталады
3. Ас үй мүкәммалымен, кесу тақталарымен қамтамасыз етілуі, оларды таңбалау және сақтау қамтамасыз етілуі, таңбалануы
4. Асхана ыдыстарымен және аспаптармен қамтамасыз ету – жеткілікті мөлшерде қамтамасыз етілген
5. Ас блогында тағамды өңдеу және дайындау, ыдыс жуу кезінде санитарлық - гигиеналық ережелерді сақтау жөніндегі нұсқаулықтардың болуы - қолда бар.
6. Жуу және дезинфекциялау құралдарымен қамтамасыз етілуі, сақтау орындары – тәртіппен қамтамасыз етілді
7. Шүберектерді сақтау және өңдеу – реттелген
8. Жинау мүкәммалы (сақтау, жай-күйі) - қолда бар, реттелген және таңбаланған.
9. Таразы жабдығының болуы - қолда бар, жарамды жағдайда

Ауыз су режимін ұйымдастыру

Ауыз су режимі ұйымдастырылған (қайнаған су). Қайнаған суы бар екі эмальданған шәйнек, "таза стакандар", "пайдаланылған стакандар" деп белгіленген 2 аралық бар. Қайнаған су 3 сағаттан аспайды.

Мектептің медицина қызметкерлеріне санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес ауыз су режимін бақылайды, балаға берілетін ауыз судың температурасы тексеріледі.

Бақылау тағамы.

Өнімнің шығымы мәзірде көрсетілген нормаларға сәйкес келеді

27.10.2022 ас мәзірі

Көкөніс салатын	80	100
Бөктірілген минтай	90	100
Езілген картоп	150	180
Тұздық	20	20
Шай қантпен	200	200
Нан	35	40

Мәзір сәйкес келеді, тағамдар перспективалық мәзірді, оқушылардың жасын ескере отырып дайындау технологиясына сәйкес дайындалады.

Жаңа сәбіз салаты. Жаңа сәбіздің иісі сезіледі. Картоп пюресі шырынды-жұмсақ, орташа тұзды. Қант қосылған шай жылы, орташа тәтті. Нан жұмсақ жаңа. Минтай бұға пісірілген.

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. Тағам рецепт бойынша және технологияға сәйкес дайындалады. Тағамның сапасы нормаларға сәйкес келеді. Бақылау өлшеуіндегі өнімнің шығымы мәзірде көрсетілген нормаларға сәйкес келеді. Қызмет көрсету Саны оқушылар санына сәйкес келеді.

Тыйым салынған өнімдерді сатуға болмайды.

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.

Ұсыныстар мен нұсқаулар:

1. Өндіріс меңгерушісі В.М. Ращупкинаға

Перспективалық мәзірді қатаң орындаңыз.

Күнделікті мәзірдің болашаққа сәйкестігі.

2. Сынып жетекшілеріне. Ыстық тамақтану қажеттілігіне назар аударып, тамақтану мәдениеті бойынша сынып сағаттарын өткізу ұсынылады - бұл мектепте сәтті оқудың кепілі.

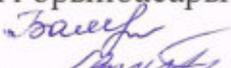
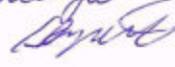
Директордың ТІ жөніндегі орынбасары:

Әлеуметтік педагог:

Медициналық қызметкер:

Кәсіподақ ұйымының төрайымы:

Ата-аналар комитеті:

 Лукашина Т.В.
 Баяхметова А.М.
 Наурызбай Г.
 Муздибаева Р.Т.
 Пономарева А.А.