

Есеп беру

Мектеп асханасында білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыру мен сапасын бақылау

Мерзімі 05.09.2022ж.

Тамақтануды бақылау бракеражды комиссияның құрамында:

1. Баяхметова А.М. – әлеуметтік педагог
2. Пономарева А.Л. - қамқорлық кеңесінің төрайымы
3. Назарбай.Г.Е. - медициналық қызметкер

Тамақтандыруды «Сказка» ӨК ұйымдастырады

Өндірістің 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 өнімнің сапа сертификатына сәйкестігі және тауар - көлік жүкқұжаттарына сәйкес келеді
 3. органолептикалық көрсеткіштер - қалыпты
 4. тәуліктік сынама сақталады
 5. дайын өнімнің бракераж журналы ресімделген
 6. техникалық карталар – бар
 7. бақылау тағамының болуы - бар
 8. жұмысқа рұқсат журналы - бар, ресімделген, ас блогының барлық қызметкерлері медицина қызметкерімен жұмысқа жіберілді
 9. ас блогы қызметкерлерінде арнайы киімі (халаттар, қалпақтар, орамалдар, қолғаптар) бар.
- Ас блогы қызметкерлерінің киімі таза, ұқыпты. Талаптарға сәйкес келеді.

Тамақтануды ұйымдастыру

1. Ас блогының жұмыс режимі бар
2. Білім алушыларды тамақтандыру кестесі бар
3. Қол жууды ұйымдастыру – ұйымдастырылған
4. Балалардың келуі кезінде үстелдер жасалады. 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.

05.09.2022ж ас мәзірі

Астың атауы/аспаздық бұйымдар	11-14 жас	15-18 жас
Сиыр етінен биточиктер және қызанақ тұздығы	60/20	60/20
Көкөніс салаты	60	60
Макарондар	130	150
Жемістер	100	100
Нан	40	40

Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді.

Тұхырым: 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 қызметкерлерінің дені сау, шағымдар жоқ. Киім үлгісі сәйкес келеді, балаларға деген қарым-қатынастары жақсы.

Мектеп асханасында тамақтануды ұйымдастыру қанағаттанарлық деп танылсын.

Әлеуметтік педагог:  Баяхметова А.М

Медициналық қызметкер: Назарбай.Г.Е.

Ата-аналар комитеті: Пономарева А.А