



Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу АНЫҚТАМАСЫ

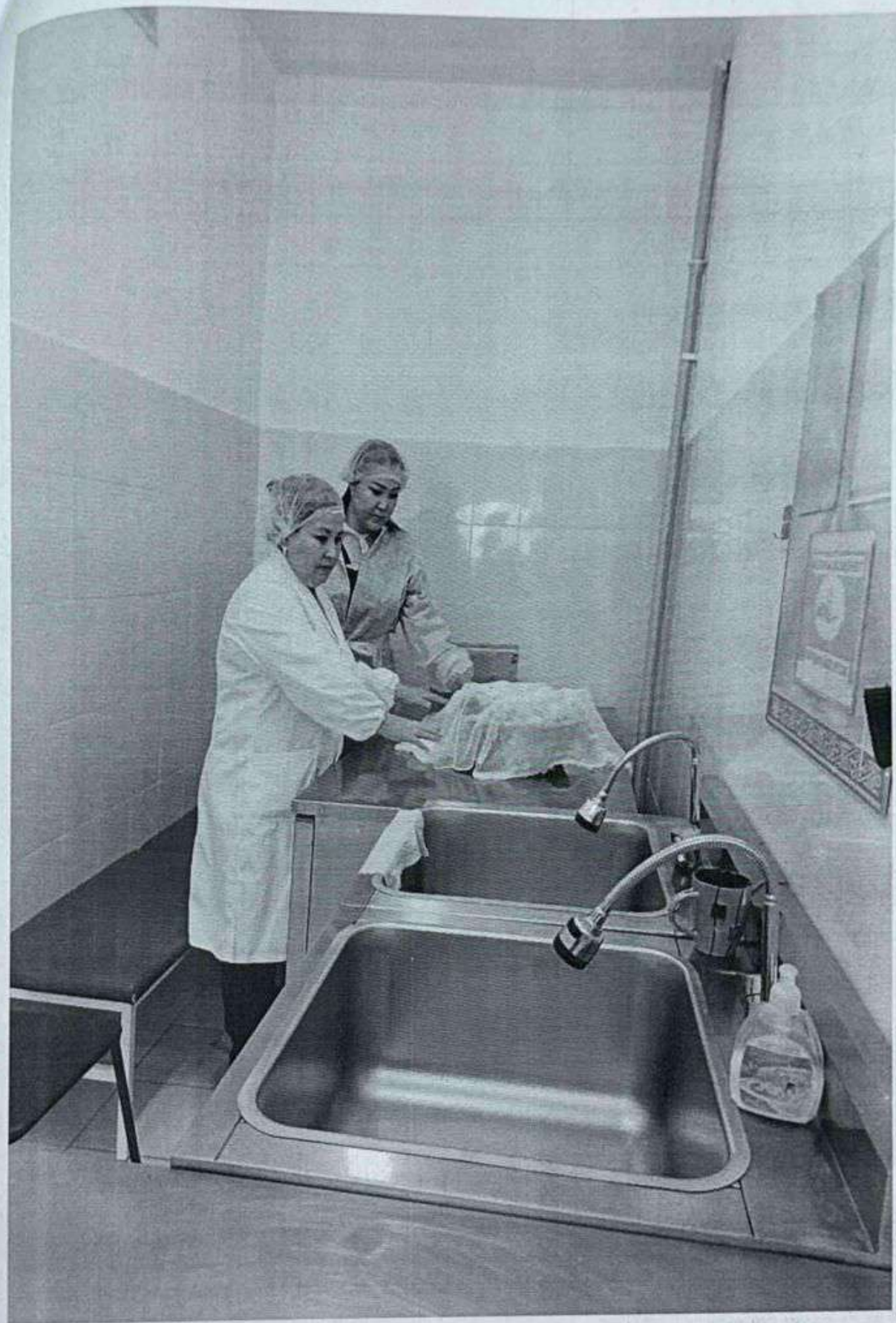
Біз комиссия мүшелері **18.10.2024** жылы мектептегі ыстық тамақтың берілуіне, асхана тазалығына тексеру жұмыстарын жүргіздік.

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.

Мектеп-лицей асханасында ИП «Маделханова» 05.04.2021 жылдан бастап өз жұмысын жүргізіп келеді.

Тексеріс барысында асхана блогы іші таза, кең, жарық. Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды 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» маңдайшасы ілінген. Ыдыстың қосалқы жиынтығы жеткілікті: 150 кружка, 150 тарелка бар. Отыратын орындар саны жеткілікті: 120 орындық, 20 стол бар.

Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары жасаған. Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау, стеллаждары, арнайы шанышқы салғыштары бар. Жинау мүкәмалары (таңбалау, жеке сақтау орны) талапқа сәйкес. Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) шарты жасалған. Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда 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 4 қолжуғыш пен 3 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 күріш сорпасы етпен, сүт қосылған какао, ара балы, алма, кара бидай наны, бидай наны берілді. Тағамның дәмі мен иісі осы тағамға сәйкес, 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 тактайша, пышақтарына белгі соғылған. Күнделікті кестеге сәйкес жуып тазалау, заласыздандыру жұмыстары жүргізілген.

Анықтама жазған комиссия мүшелері:

Комиссия төрағасы: Мектеп-лицей директоры: Б.Баймағамбетова

Комиссия мүшелері:

Б.Бекенов – қамқоршылық кеңес төрағасы;

А.Нұрәліқызы – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

Л.Садуахасова - мектеп әлеуметтік педагогі;

А.Серікболова - мектеп медбикесі;

Л.Есенбай – ата-аналар комитетінің төрайымы;

Ж.Жантұрсынова - ата-ана;

А.Ниязбекова - ата-ана;

Ж.Байсейтова - ата-ана.