

Т.Есетов атындағы №264 мектеп-лицейі
Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу
АНЫҚТАМАСЫ

Біз комиссия мүшелері **25.01.2024** 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.

10.11.2023 жылғы қорытындылар туралы хаттаманың негізінде **«Исанкулов Д»** жеке кәсіпкер жеңімпаз болған. 01.12.2023 жылғы №69 қызмет көрсету туралы шарт жасалды. 19.12. 2023 жылы №264 мектеп-лицей асханасында өз жұмысын бастады.

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» мңдайшасы ілінген. Ыдыстың қосалқы жиынтығы жеткілікті: 50 кружка, 150 тарелка бар. Отыратын орындар саны жеткілікті: оқушыға арналған 200 орындық, 50 стол, мұғаалімдерге арналған 40 орындық, 5 стол бар.

Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары жасаған. Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау, стеляждары, 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 17 қолжуғыш пен 4 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 қолжұғыш 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. Қаптармен жеткізілген көкөністер сөрелерге жайып арасы ашып сақталған.

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 балық котлеті, гарниерге: картоп езбесі, қызанақ соусы көкөністермен, кисель, ара балы, қара бидай наны, бидай наны берілді. Тағамның дәмі мен иісі осы тағамға сәйкес, тағам порцияларының массасы оқушылардың жас ерекшеліктеріне сәйкес берілген. Кисель қызғылт түсті, дәмді, иісі шие дәміне сәйкес. 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, залалсыздандыру жұмыстары жүргізілген.

Анықтама жазған комиссия мүшелері:

Комиссия төрағасы: Мектеп-лицей директоры Б.С.Тумурзаев

Комиссия мүшелері: М.Аралбаев – қамқоршылық кеңесінің мүшесі;

Р. Ысқақова - қамқоршылық кеңес мүшесі;

С.Абдигапбаров – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

У.Маденова-бастауыш сыныптар бойынша оқу-ісі жөніндегі орынбасары;

М.Абдуллаева - мектеп әлеуметтік педагогі;

З.Абасилова - мектеп медбикесі;

О.Жұмашұлы – ата-аналар комитетінің мүшесі;

Г.Танибаева- шаруашылық меңгерушісі

О.Оспан-бас есепші