

**№4 Хромтау орта мектебінің
әлеуметтік қорғалмаған білім алушыларына
тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты
2021-2022 оқу жылы бойынша 1 тоқсандағы
тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізу жұмыстарының
анықтамасы**

Күні: 15.09.2021м



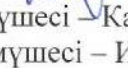


«Жалпыға міндетті оқуға тарту қорындағы қаражаттан әлеуметтік қорғалмаған отбасынан шыққан оқушыларға тегін ыстық тамақ беруді ұйымдастыруда құжаттардағы өзгерістердің дұрыс іске асырылуын бақылау» мақсатында, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің 2017 жылғы 16 тамыздағы №611 бұйрығын басшылыққа ала отырып асханаға тексеру жүргізілді.

Тексеру қорытындысы бойынша:

1. 1-11 сыныптар бойынша әлеуметтік қорғалмаған (аз қамтылған отбасының балалары анықталып, тізімі бекітілген);
2. Мектеп оқушыларының тағам рационы бойынша бірыңғай стандарттар (Жалпы білім беретін ұйымдарда мектеп оқушыларының ұйымдастыруға арналған 2 апталық ас мәзірі) әдістемелік нұсқаулығы негізінде 1-11 сынып оқушылары үшін ыстық тамақ пен буфеттік өнімдердің перспективалық ас мәзірі бекітілген;
3. Ұсынылған ас мәзірін апта сайын міндетті қайталап орындау басшылыққа алынған;
4. Күн сайын әзірленген дайын тамақтың сапасын, тамақтың дайындалу кезіндегі тазалықтың сақталуы, оның бірқалыпты ыстық күйде болуын, тағамның өлшемі мен дайындалу технологиясының бекітілген ас мәзіріне сай болуы қадағалануда;
5. Ас мәзірі, сыныптардың тамақтану кестесі бар. Бастауыш, орта және жоғарғы буын сыныптарының тамақтану мерзімі қойылып ережесі сақталынған;
6. Тамақтың сапасы, құнарлығы: тамақтың дайындалуы асхананың режиміне сай;
7. Буфет тағамдарының, оқушыларға дайындалатын тағамдардың, шығарылатын өнімдердің ең аз сатылымының ассортименті дайындалып бекітілген. Шағымдар мен ұсыныс кітабы бар. Қол жуатын, кептіретін арнайы орынның жабдықталуы бар;
8. Мектепте тамақтану мәселесімен айналысатын кәсіпкер ЖК «Наурызбаева».
9. Тағамдық блокта келесі журналдардың болуы ұйымдастырылған: тез бұзылатын тағам өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы, тағамдық және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бақылау журналы, ас блогы қызметкерлерін тексеріп-қарау журналы;
10. Буфетте талапқа сай тағамдар сатылады. Күрделі асқазан ауруына әкелетін коммерциялық газдалған сусындарды, тез дайындалатын тамақтарды атап айтқанда (гамбургерлер, ход-догтар) Чипсы, кириешки, сағыздар, қуырылған бәліштер жоқ;
11. Жалпы асхананың санитарлық жағдайы, аспаздардың сыртқы киім үлгісі, барлық санитарлық талапқа сай.
12. Асхананың ыдыстармен қамтылуы және ыдыс жуатын бөлменің жай-күйі тексерілді: ыдыстар жеткілікті, ыдыс жуатын бөлме таза, әр ыдыс өз орнында қойылған;
13. Күнделікті қолданылатын азық-түліктің сақталуы талапқа сай;
14. Күнделікті тамақ жасау технологиясының бекітілген ас мәзіріне сай болуы қадағаланған;
15. Күнделікті дайындалған тамақпен, дайын тағамдардың сақталуы мерзіміне сай;
16. Тоңазытқыштардың жұмыс істеуі қадағаланған;
17. Тағам өнімдерінің келісім-шарттары мен сертификаттарының мерзімдері талапқа сай;

18. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің 2017 жылғы 16 тамыздағы №611 бұйрығымен бекітілген «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық қағидалары сақталған.

Тексеру жүргізген комиссия құрамы:

ДТІЖО – Муканова А.Ж.: 
АШЖО – Какимова А.Д.: 
Медбике – Кайепова Г.Е.: 
Ата-аналар комитетінің мүшесі – Калдыбаева Н.А.: 
Қамқоршылық кеңесінің мүшесі – Ибраева А.Ж.: 
Әлеуметтік педагог – Балмұқаш А.Ш.: 