

2021-2022 ОҚУ ЖЫЛЫНДАҒЫ №34 ОРТА МЕКТЕБІНДЕ ТАМАҚТАНДЫРУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ САПАСЫНА ЖҮРГІЗГЕН МОНИТОРИНГ

Балалар мен жасөспірімді дұрыс тамақтандыру олардың денсаулығын нығайтып, дене және ой қабілетінің дамуына мүмкіндік береді, еңбек ету мен сабақ үлгеру қабілетін арттырады.

Осыған орай орта білім беру ұйымдарында оқитындарды тамақтандыруды ұйымдастыру және мектепке дейінгі білім беру ұйымдарында, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбие алатын және оқитын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарлар сатып алу қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің м.а. 2015 жылғы 31 желтоқсандағы № 717 бұйрығы мен Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығы негізінде 2021-2022 оқу жылындағы №34 орта мектебінде тамақтандыруды ұйымдастыру сапасын бақылайтын комиссия құрамы бекітілді. Комиссия құрамы айына бір рет тамақтандыруды ұйымдастыру сапасын тексеріп, мониторинг жүргізіп келеді.

Мектеп оқушыларын ыстық тамақпен қамту кезіндегі қауіпсіздігін қамтамасыз ету, бракераждық және тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия құрамы:

1. Комиссия төрайымы-мектеп директор: А.Ж.Айзакова;
2. Директордың шаруашылық істері жөніндегі орынбасары З.Е.Мырзатаева;
3. Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Б.Р.Утебаева;
4. Ата-аналар комитетінің төрайымы: Ә.Б.Майлыбаева;
5. Әлеуметтік педагог: Г.Ж.Ниязова
6. Қамқоршылық кеңесінің төрайымы, ата-ана Ш.Ж.Жонысова
7. Мектеп медбикесі Б.Сарсенғалиқызы;

2021-2022 оқу жылы «Әлеуметтік қорғалмаған білім алушылар мен күнкөрісі төмен отбасылардан шыққан, мектеп тарапынан қаржылай және материалдық көмек алуға құқығы бар 21 оқушының тізімі анықталып, педагогикалық кеңестің қаулысы негізінде мектеп директоры бұйрығымен бекітіліп, ыстық тамақпен қамтылуда.

Комиссия құрамы “Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар” санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығының 7-тарауында көрсетілген Объектілердегі тамақтану жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар:

№	Тамақтану жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар	Тексеру нәтижесі
1	Объектілердің ас блогтарына Санитариялық қағидалардың талаптарына қайшы келмейтін бөлігінде қоғамдық тамақтану	Талапқа сай

	объектілеріне қойылатын нормалау құжаттарының талаптары қолданылған.	
2	Тамақтандыру нормалары (“брутто” массасында) “Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін	Талапқа сай
3	Объектіде перспективалық маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалып, бекітілген. Мәзірді әзірлеу кезінде білім білім алушылардың жас санаты ескерілген, витаминдік-минералдық кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделген;	Талапқа сай
4	Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмеуі ескерілген;	Талапқа сай
5	Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер және қант енгізілген. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі-жеті күнтізбелік күнде бір рет енгізілген;	Талапқа сай
6	Сусыннан (компот, кисель, шай және шырындар) тұрады. Жұмыртқаны, шырындарды, жемістерді, сары маймен немесе ірімшікпен бутербродтарды таңғы асқа енгізуге немесе жеке қабылдауға жол берілмеуі ескерілген;	Талапқа сай
7	Күн сайын тамақ ішетін залда объектінің басшысы бекіткен мәзір ілінеді, онда тағамдардың атауы, әр дайын тағамның шығымы көрсетіледі. Мәзірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында көрсетілген атауларға сәйкес келуі тиіс.	Талапқа сай
8	Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау Санитариялық қағидалардың 9-қосымшаның 1-нысанына сәйкес деректер тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына енгізіле отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар болған жағдайда жүзеге асырылуын мектеп медбикесі Б.Сарсенғалиқызы қадағалайды. Тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоғамдық тамақтану ұйымында сақталған.	Талапқа сай
9	Оқушылар ас блогының өндірістік үй-жайларында болуына және оларды тағам дайындаумен, көкөністерді тазалаумен, дайын тағамды таратумен, нан тураумен, ыдыс жуумен, өндірістік үй-	Талапқа сай

	жайларды жинаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.	
10	Сусындарды құю тікелей тұтынушының ыдысына (стақандарға, бокалдарға) жүзеге асырылады, тарату алдында ортақ ыдысқа құюға жол берілмейді.	Талапқа сай
11	Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.	Талапқа сай
12	Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау температурасы төмен тоңазыту жабдықтарында және (немесе) тоңазыту камераларында және (немесе) тоңазытқыштарда жүзеге асырылған. Температураны бақылау үшін термометрлер орнатылған, олардың құжаттары сақталған.	Талапқа сай
13	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығының 7-тарауының 119-тармағында көрсетілген Тәрбиелеу және білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтану ұйымдарында тиым салынған тағам түрлерін қолданбау ескерілген.	Талапқа сай
14	Күн сайын медицина қызметкері Б.Сарсенғалиқызы Санитариялық қағидалардың 9-қосымшаның 3-нысанына сәйкес тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізіп отыр.	Талапқа сай
15	Тамақтану сапасын мерзімдік бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді	Талапқа сай
16	Күн сайын ас блогында аспазшы нақты ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырып отырады. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа (гарнирді бөлек ыдысқа салады) алады және +2°C-тан +6°C-қа дейінгі температурада тоңазытқышта арнайы бөлінген орында сақтайды. Тәуліктік сынаманы келесі күні немесе демалыстан кейінгі күні (демалыс күндерінің санына қарамастан) дайындалған тағаммен ауыстырғанға дейін кемінде жиырма төрт сағат сақтайды	Талапқа сай

№34 орта білім беретін мектеп асханасында тамақтану жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар толық сақталған.