

Тамақтану сапасын тексеру комиссиясының 2023-2024 оқу жылының есебі

Мектептің санитарлық жағдайы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 22 желтоқсанда № 21857 болып тіркелді) негізінде білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарына сай.

2023-2024 оқу жылының тамыз айында педогогикалық, қамқоршылық кеңес отырысында мектеп бойынша ыстық тамақтың сапасын тексеру мониторинг, бракеражды комиссиясы құрылып, алдағы оқу жылына оқушылардың тізімі, ыстық тамақпен қамтудың, бракеражды комиссиясының жұмыс жоспары бекітіледі. Сонымен қатар, ыстық тамақпен қамту бойынша директор жанындағы отырыста да қаралды.


Жоспар бойынша жауапты тұлғалар мен атқарылатын қызметтері талқыланды. Жалпы тізім бойынша мектепте жалпы оқу қорынан 43 оқушы ыстық тамақпен қамтылады. 1 – 4 бастауыш сынып аралығында – 20 оқушы, жоғары сыныптан -23 оқушы. Биылдан бастап оқушылар екі специфика бойынша ыстық тамақпен қамтылады. Бастауыш сынып оқушылары 141- специфика бойынша 20 оқушы, 163- специфика бойынша ыстық тамақпен 23 оқушы, (аз қамтылған отбасынан -10 оқушы, әлуеметтік көмек алатын отбасынан – 11 оқушы), 30 оқушы демеушілердің тарапынан. Барлығы 100 пайыз тегін тамақтанады. Оқушылар ауыз суымен қамтылған.

Барлық есепті кезең ішінде бракераждық комиссия мүшелері мектеп асханасының жұмысына, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, тоңазытқыш-технологиялық жабдықтардың жарамдылығын бақылауға, мектеп асханасы қызметкерлерінің азық-түлік пен дайын тағамдарды сақтау мерзімдері мен шарттарын, ас мәзірін, дайындық дәрежесін нормаға және бекітілген ас мәзіріне сәйкестігін бақылауға алды.

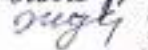
Мектеп асханасы қызметкерлерінің міндетті медициналық тексеруден уақтылы өтуін бақылау жүзеге асырылған. Күнделікті рұқсатнама-санитарлық-гигиеналық нормаларға сәйкес тексеру, дайын тағамдардың сапасын күнделікті бақылау, санитарлық ережелермен бекітілген нысан бойынша бракераж журналына тиісті жазбасы бар. Ыдыстардың, ас бөлмесінің тазалығын, үстелдерді жуу және дезинфекциялау, санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтауға сәйкес іс-шаралар күн сайын жүргізіледі. Барлық өнімдерге арналған сертификаттар бар. Асхана қызметкерлері қауіпсіздік техникасы нормаларын сақтайды.

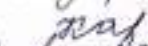
Бракераждық комиссия мүшелері оқушылардың күнделікті тамақтануына бақылау жүргізеді. Мектепте ата-аналардың растаушы құжаттары, өтініштері, қамқорлықтағы, аз қамтылған балалардың барлық оқушыларына тұрмыстық-әлеуметтік жағдайы туралы актілері бар. Тамақтану кестеге

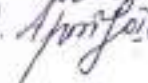
сәйкес жүзеге асырылады. Комиссия асхананың жұмысын қанағаттанарлық деп таниды.

Мектеп директорының м.а.:  Сержан Жанболат.

ТЖДО:  Исаханова А.А.

Комиссия мүшелері:  Жусупова А.И.

 Картушкина А.В.

 Аршагул

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 28.11.23

№ _____

Білім беру ұйымы А.Баймұқим атындағы ЖСБББМ.

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия: Комиссия төрағасы Сүтман М.,Комиссия мүшесі Исмаханова А.А., кәсіподақҚоғамдық тәртіп Мусунова А.И.

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	+			
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі			- сәйкес келмейді	
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы			-	
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы	+			
Технологиялық картаға сәйкестігі				
10 порцияны бақылап өлшеу				
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)				

3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)				
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	+			
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сағудың болуы	+			
Отырғызу орындарының саны		48.		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		9.55.		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		10.35.		
Қол жуатын раковиналардың саны		2.		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал				
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы				
Асхананың санитариялық жай-күйі			-	
Жинау мүқәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		

жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау			-	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		.		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы			-	
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы			-	
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы			-	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы			-	
Персоналдың қолды жуу және кептіру		+		

Санитариялық жай-күй				-	
Үн пехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+			
Санитариялық жай-күй		+			
Нан пехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+			
Нан сақтауға арналған сөрелерлі өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				-	
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы				-	
Санитариялық жай-күйі		+			
Пісіру пехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+			
Санитариялық жай-күй		+			
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану					
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+			
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+			
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+			
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+			
Бактерицидті шам		+			
Буфет					
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				-	
Баға белгілерінің болуы					
Сақтау шарттарын сақтау					

Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау				
Санитариялық жай-күй				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+	-	
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+		
Күрделі жинау жүргізу журналы			-	
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		.	-	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+		

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Асханада, асхананың санитариялық жағдайы жақсы, киімдерінің келбеті жақсы, асханада асхананың санитариялық жағдайы жақсы, киімдерінің келбеті жақсы, асханада асхананың санитариялық жағдайы жақсы, киімдерінің келбеті жақсы.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы мектеп м.а директоры

Комиссия мүшесі ДТЖО

Медбике

Кәсіподақ ұйымының төрайымы

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Сержан Жанболат
Исаханова А.А.
Карпушкина А.В.
Жусупова А.И.
Дамыс Аршагуль

Сержан Жанболат

Исаханова А.А.

Карпушкина А.В.

Жусупова А.И.

Дамыс Аршагуль

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты *Исаханова А.А.* (қолы)