

Бракеражды комиссияның
№ АКТ

Мектеп асханасында білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыру мен сапасын бақылау

Мерзімі 27.12.23ж.

Тамақтануды бақылау жөніндегі брокеражды комиссиясы

1.Баяхметова А. М. - әлеуметтік педагог

2.Феллер В. В. - медицина қызметкері

3. Пономарева А.Л. – қамқоршылық кеңесінің төрағасы

Тамақтануды ұйымдастыруды "Тәртіп" ОҚ жүзеге асырады

Өндіріс менісерушісі: Раңзүкінова В. М

Тексеру мақсаты: мектеп асханасының жұмысын талдау, ыстық тамақты ұйымдастыру, санитарлық-гигиеналық нормалар мен талаптарды сақтау.

Ас мәзірін талдау

1.Перспективалық маусымдық мәзірдің болуы - Қол жетімді

2. Күнделікті мәзірдің болуы-Қол жетімді.

3. Күнделікті және перспективалық мәзірдің сәйкестігі-сәйкес келеді

Ас блогына түсетін өнімнің сапасын бақылау

1.Тапбалау (нормативтік құжаттама, салмағы, сақтау шарттары, сату мерзімі, Өндіруші) - қолда бар

2.Жеткізілетін өнімнің өнімнің сапа сертификатына сәйкестігі

және тауар - көлік жүкқұжаттарына сәйкес келеді

3.Органолептикалық көрсеткіштер-калыпты

4.Тәуліктік сынаманы сақтау-қолда бар

5.Дайын өнімнің брокеражды журналы-ресімделген

6.Техникалық карталар-қол жетімді

7.Бақылау тағамының болуы

8.Жұмысқа рұқсат журналы - бар, ресімделген, ас блогының барлық қызметкерлері медицина қызметкерімен жұмысқа жіберілді

9. Ас блогы қызметкерлерінде арнайы киімнің (халаттар, қалпақтар, орамалдар, қолғаптар) болуы - қолда бар.

Ас блогы қызметкерлерінің сыртқы түрі таза, ұқыпты. Талаптарға сәйкес келеді.

Тамақтануды ұйымдастыру

1.ас блогының жұмыс режимі бар

2.Білім алушыларды тамақтандыру кестесінің болуы

3.қол жууды ұйымдастыру-ұйымдастырылған

4.Балалардың келуі кезінде үстелдер жабылады. Залдағы үстелдер мен орындар әр сыныпқа бекітілген. Кестелерде сынып, Сынып жетекшісі және сыныпта оқитындардың саны көрсетілген тактайшалар бар.

5. Тексеру кезінде асханада оқушылардың тамақтануын есепке алу мақсатында кезекші әкімші, кезекші мұғалім және сынып жетекшілері болады.

27.12.2023ж. мәзірі

Астын/аспаздық бұйымының атауы	11-14 жас	15-18 жас
Картоппен сорпа үй кеспесімен	230/25	250/25
Үй тоқашы	50	50
Шай қантпен және балмен	200/20	200/20
Нан	35	40

Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді.

Тұжырым: Тамақтанудың ұйымдастырылуы мен сапасын бақылау жөніндегі комиссия асханадағы санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталатынын және нормаға сәйкес келетіндігін анықтады. Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді, Бекітілген және келісілген. Асханада ілулі. Ыдыс-аяқтар рецепт бойынша және технологияға сәйкес дайындалады. Тағамның сапасы нормаларға сәйкес келеді. Бақылау өлшеуіндегі өнімнің шығымы мәзірде көрсетілген нормаларға сәйкес келеді. Порция саны оқушылар санына сәйкес келеді. Тыйым салынған өнімдерді сату жүргізілмейді.

Құжаттама жүргізіледі: дайын және шикі өнімдердің брокеражды журналы.

Өнім сапасына сәйкестік журналы, ас блогы қызметкерлерін тексеру журналы.

Асханада әр тамақтан кейін үстелдер жуғыш заттармен ыстық сумен жуылады. Күн сайын сәйкестікті бақылау жүзеге асырылады өнімдерді сақтау шарттары мен мерзімдері. Мерзімі өткен өнімдер анықталған жоқ.

Өнімдерді сақтау санитарлық нормаларға сәйкес жүзеге асырылады.

Бөлінген тағамдарды тарату үшін науалар қолданылады. Пайдаланылған ыдыс-аяқтарды әр оқушы өзі пайдаланылған ыдыс-аяқтары бар үстелге апарып тастайды.

Жоғары сапалы ыстық тамақты ұйымдастыру оқушылардың денсаулық жағдайына жағымды әсер етіп қана қоймайды, сонымен қатар оқушылардың денсаулығына зиян келтірмейтін құнды екіінші жартысында (үйірмелерде, секцияларда сабақ) түрлі іс-шаралар өткізуге мүмкіндік береді. Мектеп асханасы барлық оқушыларды мектептің жұмыс режиміне сәйкес толық ыстық тамақпен қамтамасыз етеді.

Асхана қызметкерлердің дені сау, тазалығы жоқ. Сыртқы түрі тазалығы, балаларға мейірімді және мұқият

Мектеп асханасында тамақтануды ұйымдастыру қаңа атқарылатын деп табылады.

Әлеуметтік педагог:

Медициналық қызметкер:

Ата-аналар комитеті:

Баяхметова А.М.

Феллер В.В.

Пономарева А.Л.