Хаттама №1

Қатысқандар: Мектеп әкімшілігі, ұстаздар, ата-аналар,

Күн тәртібінде:

1. Мектеп асханасының жұмысы мен тазалығы
2. Тексеру кезінде жүргізілген жұмыстар
3. Тамақтану сапасын бағалау жұмыстарының қорытындысы
4. Пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі. Тыйым салынған өнімдер

Бірінші мәселе бойынша мектеп-интернат директоры Е.Ш.Габбассов сөз алды: 2024-2025оқу жылында мектепішілік комиссия құрамы, мектеп асханасының жұмыс орнының тазалығын, ыдыс аяқтардың сапасын, асхананың санитарлық гигиеналық жағдайын, күнделікті астың бекітілген ас мәзіріріне сай дайындалуын, тамақтың сапасын, нормаға сәйкестігін,азық түліктердің талапқа сай сақталуы жайында жұмыс тексерілді.

Мектеп медбикесі Р.Р.Хисматулина сөз алды:

 Тексеру кезінде төмендегідей жұмыстар бақыланды:

1. Жұмыс орнының тазалығы;
2. Ыдыс аяқтардың сапасы;
3. Асхананың санитарлық гигиеналық жағдайы;
4. Бекітілген ас мәзіріне сай дайындалуы,тамақтың сапасы,нормаға сәйкестігі;
5. Азық түліктерді талапқа сай сақталу жайы;
6. Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылды.

Екінші сұрақ бойынша директордың тәрбие орынбасары А.Н.Каражуманова сөз алды.

Асхана санитарлық нормаға сай, жабдықталған «Дұрыс тамақтану» бұрышы ұйымдастырылған.Асхананың  санитарлық жағдайы аспаздардың сыртқы киім үлгісі барлық санитарлық талапқа сай ыдыстармен қамтылуы және ыдыс жуатын жай-күйі қанағаттанарлық деңгейде. Ыдыстар жеткілікті, ыдыс жуатын бөлме таза,әр ыдыс орнында қойылған , ыдыстардың беті жабық. Асхана барлық қажетті құрал жабдықтармен   жабдықталған.Қайнаған су бар. Шағымдар мен ұсыныс кітабы бар.Қол жуатын арнайы орындар жабдықталған.

Мәзірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында көрсетілген атауларға сәйекес келеді.  
Қабылданған тамақ өнімдері жәнем азық-түлік шикізаттары санитарлық қағидаларға 9-қосымшасының 1-нысанына сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен сақтау температурасы төмен тоңазытқышта жүзеге асырылады.Ас блогында аспазшы нақты ас мәзіріне сәйекес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қойдырған.Сынамаларды таза қайнатылып өңделген шыны ыдысқа салынған. Тексеру қорытындысы жақсы.

Үшінші сұрақ бойынша әлеуметтік ұстаз Э.К.Байкенова сөз алды.

Тамақтандыруды сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиясы асханадағы бірмезгіл тамақтандыруды ұйымдастыру деңгейіне бақылау жүргізілді.Мектепте перспективалық   ас мәзірі жасалды ,бекітілген. Аспазшылардың денсаулығын тексеріп, шикізат және дайын тағамдардың жағдайына бақылау жүргізілген. Асхананың санитарлық жағдайы аспаздарың сыртқы киім  үлгісі барлық санитарлық талапқа сай ыдыстармен қамтылуы және ыдыс жуатын бөлменің жай-күйі қанағаттанарлық деңгейде .

Келесі сөз директордың тәрбие орынбасары А.Н.Каражуманова сөз алды.

Асхана қажетті жабдықтармен жабдықталған,мектеп оқушыларының тамақтануын ұйымдастыру үшін қолданылатын өнімдер ассортиментімен таныстырды.Ұсынылған ақпаратқа сәйкес қазақстандық өндірістің 70% - дан астамы сәйкестік сертификаттарымен расталған.Өнімдерді жеткізуші-орендатор жеткізеді.Мектеп асханасында тыйым салынған азық-түлік тізімдерімен таныстырды.

Қаулы:

Мектептегі ыстықтамақпен қамтамасыз етужұмыстары талапқа сай деп бағалансын.

Асхана қызметкерлеріне қажетті азық-түлік тізбесін сақтау,тыйым салынған азық-түлікті пайдаланбау.

Тексеру бойынша бракераж комиссиясы тарапынан асхана қызметкерінін жұмыс барасында асхана тазалығын, санитарлық гигиеналық талаптардың орындалуын үнемі қадағалау;

Комиссия төрайымы: Сарыкова Б.Т

Хатшы: Байкенова Э.К.

[https://www.facebook.com/photo/?fbid=1859339031499155&set=pcb.1859339241499134&\_\_cft\_\_[0]=AZWioNRiQ-O5gP6CN2EJ88BczOcLeY9GkalPoWzOdzLmKcFzQIxizFESc6G5Ake99xBvBcNmiYtg79eh1TDVVXN\_QEsX6Cby-OUtG8WluvuAwEvIDBKf2pH0t6u81s9wcKA&\_\_tn\_\_=\*bH-R](https://www.facebook.com/photo/?fbid=1859339031499155&set=pcb.1859339241499134&__cft__%5b0%5d=AZWioNRiQ-O5gP6CN2EJ88BczOcLeY9GkalPoWzOdzLmKcFzQIxizFESc6G5Ake99xBvBcNmiYtg79eh1TDVVXN_QEsX6Cby-OUtG8WluvuAwEvIDBKf2pH0t6u81s9wcKA&__tn__=*bH-R)