

«Бекітемін»

мектеп директоры

Н.Н.Хисин

02.09.2024жыл

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия жұмысының қорытындысы

«Жалпы білім беретін М.Өтемісов атындағы орта мектеп»

Тексеру жүргізгендер:

Мектеп директоры: Н.Н.Хисин

Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары Ж.Ермахашева

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Н.Темиргалиева

Бастауыш сыныптар бойыша мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары: А.Ерғарина

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: Ж.Кулманова

Мектеп медбикесі: А.Кишкенова

Есепші: Г.Саржанова

Әлеуметтік педагог: Б.Рахымғали

Комиссия оқушылардың тамақтану сапасына мониторинг жүргізді:

1.Мектеп бойынша тамақ ішетін 1-4 сыныптар және аз қамтылған оқушыларға арналған ас мәзірін тексеру

Тексеріс барысында ас мәзірінде көрсетілген тағамдар оқушыларға өз уақытында берілді. Тамақ сапасы жақсы, дәмді белгіленген нормаға сай болды. Ас ішу кезінде оқушылар пікірі де тыңдалды. Тамақ уақытымен, кестеге сай берілді.

2.Асхананың санитарлық жағдайын бақылау.

Ыдыс жуатын бөлмелерде қолданылатын жуғыш заттардың құрамы және көлемі көрсетілген. Буфеттің жабдықтары мен құралдарды тазалау жұмыстарынан кейін СанПин сай дезинфекция жүргізіледі. Тамақ ішкен сайын СанПин сай жинастырылып, жуылады. Ыстық суға жуғыш заттар қосып үстелдер жуылады.

Мектептегі буфеттік өніммен тамақтануды ұйымдастыру және қорытындысы бойынша:

Жалпыға бірдей білім беру қоры есебінен 1-4 бастауыш сынып оқушыларынан 236 оқушы және 5-11 сынып аз қамтылған отбасыдан 32 оқушы тегін тамақтанады.

Ыдыстар арнайы ыдыс жуатын орында жуылып, шайылып, кептіріледі. Буфетте қайнаған су эмальды ыдыста қолданыста тұрады. Буфетте қол жуатын қолжуғыш, сұйық сабын және қағаз сүлгілер үнемі тұрады. Асхана іші таза, жарық, санитарлық жағдайы қанағаттанарлық деңгейде.








Шешім:

- 1.Тамақ өнімдерінің сапасы ыстық тамақ талапқа сай.
- 2.Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған.
- 3.Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлімінің шығымы өз деңгейінде

Ұсыныс:

- 1.Оқушылардың мектеп асханасынан күнделікті тамақтануы мектеп медбикесі, сынып жетекшісі және әлеуметтік педагог тарапынан қадағалансын.
- 2.Күнделікті ас мәзірі бойынша түске дейін және түстен кейін ас уақытылы сапалы дайындалу керек;

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары
Бастауыш сыныптар бойыша мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары:
Қамқоршылық кеңесінің төрайымы:
Мектеп медбикесі:
Есепші:
Әлеуметтік педагог:

 Н.Темиргалиева
 Ж.Ермахашева
 А.Ерғарина
 Ж.Кулманова
 А.Кишкенова
 Г.Саржанова
 Б.Рахымғали



07.10.2024жыл

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия жұмысының қорытындысы

«Жалпы білім беретін М.Өтемісов атындағы орта мектеп»

Тексеру жүргізгендер:

Мектеп директоры: Н.Н.Хисин

Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары Ж.Ермахашева

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасарлары: А.Сембаева, А.Қалидолла

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: Ж.Кулманова

Мектеп медбикесі: А.Кишкеменова

Есепші: Г.Саржанова

Әлеуметтік педагог: Б.Рахымғали

Комиссия оқушылардың тамақтану сапасына мониторинг жүргізді:

1.Мектеп бойынша тамақ ішетін 1-4 сыныптар және аз қамтылған оқушыларға арналған ас мәзірін тексеру

Тексеріс барысында ас мәзірінде көрсетілген тағамдар оқушыларға өз уақытында берілді. Тамақ сапасы жақсы, дәмді белгіленген нормаға сай болды. Ас ішу кезінде оқушылар пікірі де тыңдалды. Тамақ уақытымен, кестеге сай берілді.

2.Асхананың санитарлық жағдайын бақылау.

Ыдыс жуатын бөлмелерде қолданылатын жуғыш заттардың құрамы және көлемі көрсетілген.

Буфеттің жабдықтары мен құралдарды тазалау жұмыстарынан кейін СанПин сай дезинфекция жүргізіледі. Тамақ ішкен сайын СанПин сай жинастырылып, жуылады. Ыстық суға жуғыш заттар қосып үстелдер жуылады.

Мектептегі буфеттік өніммен тамақтануды ұйымдастыру және қорытындысы бойынша:

Жалпыға бірдей білім беру қоры есебінен 1-4 бастауыш сынып оқушыларынан 238 оқушы және 5-11 сынып аз қамтылған отбасыдан 32 оқушы тегін тамақтанады.

Ыдыстар арнайы ыдыс жуатын орында жуылып, шайылып, кептіріледі. Буфетте қайнаған су эмальды ыдыста қолданыста тұрады. Буфетте қол жуатын қолжуғыш, сұйық сабын және қағаз сүлгілер үнемі тұрады. Асхана іші таза, жарық, санитарлық жағдайы қанағаттанарлық деңгейде.

Шешім:

- 1.Тамақ өнімдерінің сапасы ыстық тамақ талапқа сай.
- 2.Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған.
- 3.Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлімінің шығымы өз деңгейінде

Ұсыныс:

- 1.Оқушылардың мектеп асханасынан күнделікті тамақтануы мектеп медбикесі, сынып жетекшісі және әлеуметтік педагог тарапынан қадағалансын.
- 2.Күнделікті ас мәзірі бойынша түске дейін және түстен кейін ас уақытылы сапалы дайындалу керек;

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасарлары

А.Сембаева

Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары

А.Қалидолла
Ж.Ермахашева

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы:

Ж.Кулманова

Мектеп медбикесі:

А.Кишкеменова

Есепші:

Г.Саржанова

Әлеуметтік педагог:

Б.Рахымғали

«Жалпы білім беретін М.Өтемісов атындағы орта мектеп» КММ

Біз, төмендегі комиссия мүшелері, мектеп асханасында тамақтанудың іс жүзіндегі рационы күнделікті ас мәзіріне сәйкес немесе сәйкес еместігіне тамақтың сапасын қадағалау мақсатында 2024 жылдың 07 қазан күні тексеріс жүргізіп, акт жасадық.

Тексеру барысында асхананың ас әзірлеу блогының тазалығы, ас әзірлейтін ыдыстары, тамақтың сапасы, аспазшылар құжаттары тексерілді. Тамақтың ас мәзірімен сәйкестігі, газдалған сусындардың болмауы, тыйым салынған тағам түрлерінің сатылмауы қаралды. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігін дайын тамақтың калориясын, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары тексерілді. Сонымен қатар өндірістік бақылауға, қызметкерлердің медициналық тексеруден өтуге қойылатын талаптар, арнайы киімге қойылатын талаптардың үнемі орындалып отыруы комиссия мүшелері ескертті. Мектеп асханасында ИП «Сельбаева» жұмыс істейді. Әр бір оқушы талапқа сай тамақтандырылу керек екенін және ең бастысы тазалық дұрыс сақталу керек екені айтылды.

Жалпылама айтқанда аспазшылар мен кондитер маманына комиссия мүшелері тарапынан дәмді және сапалы тағам түрлерін дайындауға барлық күш жігер жұмсалуы керектігі және әр түрлі жұқпалы ішек ауруларының алдын алу үшін үнемі тазалық соның ішінде ыдыстардың тазалығы, әр түрлі жұқпалы ішек ауруларының алдын алу үшін үнемі тазалық соның ішінде ыдыстардың тазалығы, әр түрлі тағамдар мен көкөністердің сапасы ас дайындау және оқушылардың ас ішетінін блогының тазалығы қатаң бақылануы керектігі ең бірінші орында болуы ескерілді.








Қорытынды жасалды.

Мектеп асханасының ас әзірлеу блогының жағдайы жақсы. Мерзімі өткен, тыйым салынған тағам түрлері сатылмайды. Күнделікті дайындалған тағам ас мәзіріне сәйкес келеді. Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар және асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған.

Ас мәзірі 07.10.2024ж II апта 1-ші күн

Тағамның атауы	Тағамның шығымы			Тағамның ингредиенттері	Бруто, г		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Қызылша тұздығындағы тауық филесі	60/20	80/20	90/20	Тауық филесі	90	110	135
				Қызанақ тұздығы	15	18	20
				Пияз	20	23	25
				Сәбіз	24	26	28
				Бидай ұны	5	6	11
				Сары май	15	19	22
Гарнир: борпылдақ қарақұмық	200	230	250	қарақұмық	51	60	70
				Сары май	4	5	6
Қант және лимонмен шәй				Шәй	5	5	5
				Қант	15	15	15
				лимон	8	8	8
Алма	150	150	150	алма	150	150	150
Қара бидай, бидай наны	20	35	40	Қара бидай, бидай наны	20	35	40

Комиссия мүшелері:

1. Мектеп директоры- Н.Н.Хисия 
2. Мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары -Ж.Ермахашева 
3. Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары – А.Сембаева, 
4. Бастауыш сыныптар бойыша мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары- А.Ерғарина 
5. Қамқоршылық кеңесінің төрайымы- Ж.Кулманова 
6. Мектеп медбикесі- А.Кишекенова 
7. Есепші-Г.Саржанова 
8. Әлеуметтік педагог- Б.Рахымғали 