

AKT

Мақсаты: Оқушылардың тамақтану нормаларының сақталуын тексеру.

Тексеру:

- Тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау үшін «жинақтау ведомосі» жүргізіледі. Күн сайын тарату мәзірі жасалады, онда тамақ алатын балалардың саны, салмағы граммен көрсетілген әр тағамға арналған тағамдардың тізімі, сондай-ақ санитарлық ережелерге сәйкес әр тағам үшін өнімдердің шығыны көрсетіледі. Күн сайын тамақтану залында интернат басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамдардың көлемі мен аспаздық өнімдердің атаулары туралы мәліметтер көрсетіледі. Мәзірді құру кезінде сүт, май, өсімдік майы, ет, жарма, қант, нан, көкөністер, жемістер диетаға күн сайын қосылады, ал басқалары (сүзбе, балық, тауық еті, ірімшік) аптаның белгілі бір күндеріне қосылады.

Ас үй ыдыстарын жуу асхана ыдыстарынан бөлек жүзеге асырылады. Ас үй ыдыстарын жуу 2 секциялы жуғышта, асхана ыдыстарын жуу 3 секциялы жуғышта жүзеге асырылады..

Максюта Н.Ф. Максьюта

А.С. Адамова

А.Д. Мангутова

С.В. Тополь

М.О. Балабуткина

**Мектептегі тамақтану нормаларының сақталуын тексеру, мәзірді, жинақтау
ведомосын, ыдыс-аяқтарды, жабдықтар мен мүкәммалды жуу ережелерін талдау
Хаттамасы**

2022 жылғы 10 ақпан

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мектепте тамақтану нормаларының сақталуына тексеру, мәзірге, жинақтау ведомосіне, ыдыс-аяқ, жабдық пен мүкәммал жуу қағидаларына талдау жүргізді.

Тексеру көрсетті:

Тәрбие және білім беру объектілерінде білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыру нормалары «әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысымен регламенттелген.

Күн сайын диетаға ет, сүт, май және өсімдік майы, қара бидай мен бидай наны, көкөністер мен қант кіреді. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі - жеті күнтізбелік күнде бір рет қосылады.

Күн сайын ас блогында аспаз нақты мәзірге сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады.

Ас үй ыдыстарын жуу асхана ыдыстарынан бөлек көзделеді. Ыдыс жууға арналған жуғыштардың пайдаланылатын ыдыстың толық батырылуын қамтамасыз ету үшін жеткілікті көлемі болады.

Ас үй ыдыстарын жуу 2 секциялы жууда, асхана ыдыстарын жуу 3 секциялы жууда жүзеге асырылады. Таза асүй ыдысы мен мүкәммалды еденнен кемінде 0,5 м биіктіктегі стеллаждарда, асхана ыдыстарын шкафтарда немесе торларда сақтайды. Ас құралдарын тұтқаларын жоғары қаратып сақтайды, оларды науаларда бос күйінде сақтауға жол берілмейді. Технологиялық жабдықты өңдеуді күн сайын оның ластануына қарай және жұмыс аяқталғаннан кейін жүргізеді.

Күрделі жинауды жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып және эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша айына бір рет (панельдерді, жабдықтарды, әйнектердің ішкі бетін, жарықтандыру аппаратурасын, ас үй және асхана ыдыстарын, ыдыстар мен мүкәммалды жуу) жүргізеді.

Комиссия төрағасы



М.М. Насонов

Н.Ф. Максютя

А.С. Адамова

А.Д. Мангутова

С.В. Тополь

М.О. Балабуткина