

Бекітемін:

«№2 ЖББМ» КММ -нің  
директоры Жумаханова П.А.  
2024ж



Тамақтануды ұйымдастыру жоспары  
2024 -2025 оқу жылына.

№ п/п	Бақылау объектісі	Бақылау кезеңділігі	Жауапты орындаушы	Оқу-есеп беру құжаттамасы
<b>1. Ас блогына түсетін азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін кіріс бақылауы.</b>				
1.1	Азық-түлік өнімдеріне ілеспе құжаттама	Әрбір келіп түскен партия	Бракераж комиссиясы	Шикі өнімдерді бракераждау журналы
<b>2. Шығарылатын дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау</b>				
2.1.	Өндірілетін өнімнің ассортименттік тізбеге сәйкестігі	Ай сайын	Аспаз	Өзірленетін өнімнің ассортименттік тізбесі
2.2	Тәуліктік сынама	Күнделікті	Диета.медбике	Дайын өнімді бракераждау журналы
<b>3. Оқушылардың тамақтану рационаын бақылау, Технологиялық процесте санитарлық ережелерді сақтау.</b>				
3.1	Диета тамақтану	10 күнде 1 рет	Аспаз	Білім бөлімнің басшысы, мектеп директоры мен жалға алушымен келісілген үлгі мәзірі
3.2.	Нормативтік-технологиялық құжаттаманың болуы	6 айда 1 рет	Аспаз, Медбике	Технологиялық және

				калькуляциялық карталар.
3.3	Өнімдерді бастапқы және аспаздық өңдеу	Әр партия	Аспаз	Сәйкестік сертификаты және санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы
3.4	Шикізат, жартылай фабрикаттар және дайын өнім ағындарын бақылау	Күнделікті	Аспаз	Сәйкестік сертификаты және санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы
<b>4. Өнімдерді (шикізатты, жартылай фабрикаттарды және дайын аспаздық өнімдерді) сақтау шарттары мен мерзімдерінің сақталуын бақылау.</b>				
4.1	Азық-түлікті сақтауға арналған үй-жай, азық-түлікті сақтау шарттары мен мерзімдерін сақтау	Күнделікті	Аспаз	Ас блогының санитарлық журналы. Температура режимінің журналы.
4.2	Тоңазытқыш жабдықтар (тоңазытқыш және мұздатқыш камералар)	Күнделікті	Аспаз	Температуралық режим журналы
<b>5. Қызметкерлердің еңбек жағдайларын және ас блогының өндірістік ортасының жай-күйін бақылау.</b>				
5.1	Еңбек жағдайлары. Ас блоктарының өндірістік ортасы.	Күнделікті	Аспаз	Көрнекі бақылау
<b>6. Ас блоктары (Өндірістік, қойма, қосалқы) үй-жайларының, мүкәммал мен жабдықтардың жай-күйін бақылау</b>				
6.1	Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайлар	Күнделікті	Аспаз	Көрнекі бақылау

	мен олардағы жабдықтар			
6.2	Ас блогының жабдықтары.	Тоқсанда бір рет	Аспаз	Көрнекі бақылау
<b>7. Ас блогында санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шаралардың орындалуын бақылау</b>				
7.1	Ас блогының қызметкерлері	Күнделікті	Аспаз, медбике	Қызметкерлердің медициналық кітаптары. Қызметкерлерді ірінді ауруларға тексеру журналы.
7.2	Санитарлық-эпидемияға қарсы режим	Аптасына 1 рет	Аспаз, медбике	Жабдықты, мүкәммалды, ыдысты, асханалық ыдысты өңдеу режимінің нұсқаулығы. Ыдыс жуғыш машинаны пайдалану жөніндегі Нұсқаулық. Үй-жайларды жалпы тазалау кестесі.
<b>8. Білім алушылардың тамақтану контингентін, тамақтану режимін және тамақтану гигиенасын бақылау.</b>				
8.1	Тамақтанатын балалар контингенті	Күнделікті	Директордың орынбасарлары, әлеуметтік педагог	Тегін тамақтануды қажет ететін балалардың тізімдері. Әлеуметтік қорғалмаған отбасы мәртебесін растайтын құжаттар.

8.2	Қуат режимі	Күнделікті	Директордың орынбасарлары	Тамақтану кестесі
8.3	Тамақтану гигиенасы	Токсан сайын	Директордың орынбасары, әлеуметтік педагог, медбике	Мектеп комиссиясының тамақтануын тексеру актілері.
8.4.	Тамақтану мониторингі	Токсан сайын	Директордың орынбасары, әлеуметтік педагог.	Тамақтану туралы есеп

Әлеуметтік педагог: Д.Т. Байғужина