

**Тамақтану сапасын мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия жұмысының қорытынды
хаттамасы**

Мерзімі: 13.09.2024 жыл

Тексеру жүргізгендер

1. Резин Б.Ж – комиссия төрайымы, мектеп директоры.
2. Бозаева А.К. (дир. БО жөн. орынб.)
3. Куанышова Ж.Б (аспазшы)
4. Мамараймова Э.Р. (медбике)
5. Сайдильдина Д.С (қамқоршылық кеңес төрағасы)
6. Ибраева Н.Т (АК төрағасы)
7. Данбаева М.К (АК мүшесі)

Мақсаты: мектеп асханасының мәзірі мен тамақтардың дайындалу сапасы мен тазалықтың сақталуын қадағалау. «№2 ЖББМ» КММ бойынша 13 –ші қыркүйек күні асханаға сараптамалық топ тарапынан тексеріс өтті.

Күн тәртібінде:

Асхана жұмысына тексеру жүргізу қорытындысы.

Тыңдалды:

1. Күн тәртібіндегі мәселе бойынша комиссия төрағасы Резин Б.Ж хабарлама жасады: Мектепте тегін тамақпен қамтылған 1-4 сыныптарта 519 және 5-11 сынып 14 оқушы тегін тамақпен қамтылған. Мектеп асханасы 5 күндік жұмыс кестесімен жұмыс жасайды. Асханада I кезен, II-кезен болып екіге бөлінеді
2. Атқарылған жұмыстар бойынша комиссия мүшесі Бозаева А.К сөз алып, ондағы кемшіліктермен, жетістіктері туралы қысқаша мәлімдеме жасады.
Тексеру нәтижесі бойынша асхана жағдайы санитарлық жағдайы толығымен сәйкес келеді. Тамақтың дәмін татып, оның бағасын беріп, нәтижесі журналға жазылып, таратуға рұқсат берген жағдайда ғана, тамақ таратылады. Бракераждық журналдар уақытында жазылып, толтырылып отыр. Тамақтану мен тамақ пісіру орны талапқа сай, тазалық жасалынып, дезинфекцияланады. Оқушыларға берілетін етті биточкиларды салмағын өлшеген кезде, барлығы өлшемі сәйкес келмеді. 5-15 граммнан жетіспеушілігі анықталды. Аспазшылардың айтуынша, етті биточкиларды жылумен өңдеу кезінде салмағын жоғалтқан. Бір өнім үшін шығындар әртүрлі болуы мүмкін. Шығын пайызы тағамды дайындау тәсіліне, шикізаттың сапасы мен түріне, маусымға байланысты. Тамақты бір аспазшы бір рецепт бойынша дайындаған кезде де шығындар азық-түлік партиясына байланысты ерекшеленуі мүмкін. Оқушыларға берілетін тағамдар сапасы мөлшерге сай ас мәзірі бойынша үнемі өзгеріп отырады. Асхананың іші, оқушылардың тамақтанатын үстелдері таза сүртілген. Ыдыстар арнайы ыдыс жуатын орында жуылып, шайылып кептіріледі. Мектеп асханасының санитарлық талаптарының, залалсыздандыру жұмыстарының толық тиісті дәрежеде жүргізілуде және асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасын сақтауы да уақытылы қадағаланып тұрады. Тексеріс барысында асхана толық ас мәзірі арқылы жұмыс атқарды.

Шешімі:

Ас мәзірі бойынша барлық тағамдар қамтылған. Бақылау асы қойылған. Асханада тазалық нормалары сақталған. Оқушыларға тамақ кесте бойынша уақытында әзірленді. Сынып жетекшілерге асханада оқушылардың тәртібіне мән беру жөнінде кеңес айтылды.

Ұсыныс:

Асхана жұмысы комиссия мүшелері тарапынан үнемі бақылансын;
Оқушылардың мектеп асханасынан күнделікті тамақтануын қадағалау Бозаева А.К, Мамараймова Э.Р. жүктелсі.

Комиссия төрайымы, мектеп директоры:

Б.Резин

Хатшы:

А.Бозаева

