

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

Мерзімі: 13.11.2024 жыл

Комиссия құрамы:

1. Ескендирова Ш- комиссия төрайымы, директор.
2. Асадова М-дир. ТЖ орынбасары.
3. Абитаева Ж –аспазшы.
4. Кошанова А-медбике.
5. Досмуратова Г –әлеуметтік педагог.
6. Қамқоршылық кеңес мүшесі-Балгабаева С

Мақсаты: лицей асханасының бүгінгі күнгі ас мәзірі мен тамақтардың дайындалу сапасы, тазалықтың сақталуы мен тағамдардың сертификаттарын қадағалау, мен тамақтану залының санитарлық талаптарын орындалуын тексеру.

Күн тәртібінде:

Асхана жұмысына тексеру жүргізу қорытындысы.

Тындалды:

1. Директордың ТЖ орынбасары М.Асадова : «Лицейде күнделікті тамақтану бойынша таңғы сағат 08:00 ден кешкі сағат 18.00 аралыққа дейін әкімшілік кезекші мен асхана кезекшісі үнемі бақылауда ұстайды, ауыз су мәселесі бойынша стакандар үнемі ауыстырылып отырады.

Асхананың жалға алушы жеке кәсіпкер «И.В.Искалеева» қызмет көрсетеді.

2. Оқушыларды ыстық тамақпен қамту бойынша ұйымдастыру жұмыстарын медбике бүгінгі тексерілген жұмыстар бойынша қышқаша мәлімдеме жасады.

Ас мәзірі:

1-4 сыйыптар	5-11 сыйыптар
Қиырдан жасалған салат 60г	Қиырдан жасалған салат 60г
Палау тауық етінен 150г/60	Палау тауық етінен 200г/50
Кисел жеміс жидекпен 200г	Кисел жеміс жидекпен 200г
Нан 20 г	Сүзбеше 100г
	Нан 40 г

Тауық етінен жасалған палау жақсы піске, дәмді, қосымша дәмдеуіштер қосылмаган, дәмі жақсы. Нан нормага сәйкес келеді, пішіні, салмагы және дәм сапасы да нормага сәйкес келеді. Сүзбеше 100 гр салмақ көрсетті, берілген кисел қатты тәтті емес, қоюда емес, қантты да нормага сәйкес. Тамақтану мен тамақ пісіру орны талапқа сай, тазалық жасалынып, дезинфекцияланады. Оқушыларга берілетін тағамдар сапасы мөлшерге сай ас мәзірі бойынша үнемі өзгеріп отырады.

Тәулік улгі тағамдары бар, тоңазытқышта сақталған 2 күнге (48 сағат) қалдырылады. Барлық қажетті құжаттар мен журналдар уақытылы толтырылады. Барлық азық-түлікке сертификаттар бар. Мерзімдері сәйкес, уақыты өтіп кеткендер жоқ.

Дайын өнімнің бағасы – « Өте жақсы». Иісі, тусі, консистенциясы бекітілген рецептурага сай. Тоңазытқыштагы піскен тағамдардың көршилестігі сақталған. Аспазбен тағамның тәуліктік сынағы жүргізіледі, сақталу ережесі нормага сай. Асхана жұмыскерлері мен асханага кіруге рұқсаты бар тұлғалардың жеке бас гигиеналары санитарлық ережелер мен нормативтерге сай.

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесі бойынша асхана жағдайы санитарлық жағдайы толығымен сәйкес. Бракераждық журналдар уақытында жазылып, толтырылып отыр. Тамақтану мен тамақ пісіру орны талапқа сай, тазалық жасалынып, дезинфекцияланады. Асхананың іші, оқушылардың тамақтанатын үстелдері таза, сұртілген. Іздестар арнайы ыдыс жуатын орында жуылып, шайылып кептіріледі. Лицей асханасының санитарлық

тапалтарының, залалсыздандыру жүмыстарының толық тиісті дәрежеде жүргізілуде және асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасын сақтауы да уақытылы қадагаланып тұрады. Тексеріс барысында асхана толық ас мәзірі арқылы жұмыс атқарды. Берілген ұсыныстарды қабылдан, келесі жолга реттейтіндігіне азпазшы келісті.

Лицей асханасының жабдығы мен инвентарларының жағдайы мен саны Сан Пин тапалтарына сай.

Ұсыныс: таңбалану бойынша барлық құралдар мен орындарын үнемі қадагалап отыру.

Комиссияның қолдары:

Ескендирова Ш

Асадова М.Т

Кошанова А

Балгабаева С

Досмуратова Г



Өнім беруші (қызметті жеткізуш тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған
кезде) танысты Жаныбай (қолы)