

**Тамақтану сапасын мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия жұмысының
қорытынды хаттамасы № 10**

Мерзімі: 20.05.2025 жыл

Комиссия құрамы:

1. Ескендірова Ш- комиссия төрайымы, директор.
2. Асадова М- дир. ТЖ орынбасары.
3. Султанова Г – аспазшы.
4. Кошанова А- медбике.
5. Досмуратова Г – әлеуметтік педагог.
6. Садакбаева П – ата-ана.

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.

Тыңдалды:

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 қысқаша мәлімдеме жасады.

Ас мәзірі:

7-10 жас	11-15 жас	16-18 жас
Котлет сиыр етінен 80г	Котлет сиыр етінен 100г	Котлет сиыр етінен 100г
Көгеністен /сәбіз,капуста/ салат 60г	Көгеністен /сәбіз,капуста/ салат 100г	Көгеністен /сәбіз,капуста/ салат 100г
Пюре / картоптан/ 100г	Пюре / картоптан/ 150г	Пюре / картоптан/ 150г
Қара нан 20г	Қара нан 35г	Қара нан 40г
Компот 200г	Компот 200г	Компот 200г

Сиыр етінен жасалған котлеті жақсы піскен, дәмді, қосымша дәмдеуіштер қосылмаған, дәмі жақсы. Сәбіз бен капустадан жасалған салат нормаға сәйкес келеді, салмағы және дәм сапасы да нормаға сәйкес. Қара нан 20- 50 гр салмақ көрсетті, кептірілген жемістен жасалған компот қанты қатты тәтті емес, қоюда емес, нормаға сәйкес. Тамақтану мен тамақ пісіру орны талапқа сай, тазалық жасалынып, дезинфекцияланады. Оқушыларға берілетін тағамдар сапасы мөлшерге сай ас мәзірі бойынша үнемі өзгеріп отырады.

Тәулік үлгі 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, түсі, консистенциясы бекітілген рецептураға сай. Тоңазытқыштағы піскен тағамдардың көршілестігі сақталған. Аспазбен тағамның тәуліктік сынағы жүргізіледі, сақталу ережесі нормаға сай. Асхана жұмыскерлері мен асханаға 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, сүртілген. Ыдыстар арнайы ыдыс жуатын орында жуылып, шайылып кептіріледі. Лицей 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. Берілген ұсыныстарды қабылдап, келесі жолға реттейтіндігіне аспазшы келісті.

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

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

Комиссияның қолдары:

Директордың м.а Болбаева П. _____

Асадова М.Т. _____

Кошанова А. _____

П.Садакбаева _____

Досмуратова Г. _____

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