

«№22 жалпы орта білім беретін мектеп» КММ

Оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысы

Хаттамасы №1

Қатысқандар:

1. Р.А.Кенжегалиева - мектеп директоры, комиссия төрағасы
2. С.Т.Молдакулова – тәрбие ісі орынбасары, комиссия мүшесі
3. Ж.К.Аманбаева – оқу ісі орынбасары, комиссия мүшесі
4. М.Т.Бурханов – қамқоршылық кеңес төрағасы, комиссия мүшесі
5. Н.А.Қыздарбаева – әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі, хатшы
6. С.К.Жекейбаева – мектеп психологы, комиссия мүшесі
7. Н.А.Қасанова – сынып жетекшісі, комиссия мүшесі
8. Н.Ағын – қамқоршылық кеңес мүшесі, комиссия мүшесі
9. М.Адилов – ата-аналар комитетінің төрағасы, комиссия мүшесі

Күн тәртібінде:

Білім беру ұйымдарын тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жадынамен таныстыру

(Мектеп директоры: Р.А.Кенжегалиева)

Тындалды:

Мектеп директорының міндетін атқарушы Р.А.Кенжегалиева комиссия мүшелеріне оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі жадынамамен таныстырып өтті.

1.Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бойынша талап
Эпидемиологиялық маңыздылығы жоғары объектіде асхана жұмысы басталғанға дейін санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болуы тиіс

2. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасына қойылатын талаптар

Қол жуу үшін оларға ыстық және суық су келтірілген раковиналар, қол жууға және кептіруге арналған құралдар орнатылады.

3. Жинау мүкаммалына қойылатын талаптар

Жинау мүкаммалы (легендер, шелектер, щеткалар, шүберектер) таңбалануы және жеке (арнайы) үй-жайларда, олар болмаған жағдайда арнайы шкафта сақталуы тиіс.

4. Бөлшектеу мүкаммалына қойылатын талаптар

Шикізаттар мен дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөніс, көк, ет, сүт өнімдері, нан және нан-тоқаш өнімдері, аспаздық, ұннан жасалған аспаздық, кондитерлік өнімдер) бөлу үшін жарықтары мен сынықтары жоқ таңбаланған жеке бөлшектеу мүкаммалы пайдаланылуы тиіс.

5. Асхана ыдысына қойылатын талаптар

Жарықтары, сынығы бар, шеттері сынған, деформацияланған, эмалі зақымдалған ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді.

6. Тамақ өнімдерін қабылдауға қойылатын талаптар

Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар болған кезде жүзеге асырылады (тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы бекітілген нысанда жүргізіледі).

7. Қойма үй-жайларына қойылатын талаптар

Қойма бөлмелері және тоңазыту камералары стеллаждармен, тұғырықтармен жабдықталады. Тамақ өнімдерін стеллаждарда, табандықтарда, тауар қоятын орындарда сақтау көзделеді. Еденде сақтауға жол берілмейді.

8. Асхана жиһазына қойылатын талаптар

Нан сақтауға арналған шкафтардан басқа, ылғал мен температураның ауытқуына төзімді материалдардан жасалған жиһаздар мен жабдықтарды пайдалануға тыйым салынады.

9. Тамақ өнімдерін сақтауға қойылатын талаптар

Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайларында: температуралық-ылғалдық, жарық режимі, азық-түлік өнімдерінің әрбір түріне қойылатын қоймалау нормаларына сәйкес тауар көршілестігі сақталуы тиіс.

10. Перспективалық мәзірге қойылатын талаптар

Объектіде екі, төрт апталық перспективалық маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) ас мәзірі жасалады. Ас мәзірін әзірлеу кезінде оқушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығын, олардың жас санатын ескереді, витамин-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдерін қарастырады. Ас мәзірінде бір тағамды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі–үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.

Білім алушылардың жекелеген санаттары үшін мәзір ҚР Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 қаулысымен бекітілген бір реттік

тамақтану нормаларына (15-қосымша) сәйкес білім беруді басқару органымен бекітіледі.

11. Мәзірге қойылатын талаптар

Күн сайын тамақтану залында объектінің басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамның атауы, әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі. Ас мәзірінде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында және технологиялық карталарда көрсетілген атауларға сәйкес болуы тиіс.

12. Мәзірге қойылатын талаптар

Күн сайын тамақтану рационына ет, камот, қара бидай және (немесе) бидай наны кіреді. Ет котлеті, құс еті қосылған сорпа күнтізбелік бір – жеті күнтізбелік күн ішінде қосылады.

13. Тыйым салынған өнімдер

құрамында жасанды бояғыштар, консерванттар, хош иістендіргіштер, дәм күшейткіштер және тәттілендіргіштер бар шұжық өнімдері, сосискалар және басқа да өнімдер. Пастерленбеген сүт, термиялық өңдеусіз сүзбе және қаймақ, сондай-ақ суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен етін тамақтануда қолдану, ауыл шаруашылығы жануарларының аурушандығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері.

Тіл, жүрек, бауырдан басқа, өнімді жануарлар мен құстың қосымша өнімдері; құс етінен жасалған коллагенді шикізат; қайта мұздатуға ұшыраған өнімді жануарлар мен құстың сойылған өнімдері; генетикалық түрлендірілген шикізат және құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізат.

Йодталмаған тұз, фторификацияланбаған ұн, деформацияланған немесе герметикалық емес банкалардағы консервілер, тамақ, саңырауқұлақтар, үйде дайындалған тамақ, ащы дәмдеуіштер, сірке суы және кофе.

Асхана простоквашасын, сүзбе, айран, фаршталған құймақ, флотша макарон, зельц, форшмактар, сілікпе, паштет, кремі бар кондитерлік өнімдер, морстар, квастар, фритюрде қуырылған өнімдер, шала пісірілген жұмыртқа, глазунья жұмыртқасы, күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар мен қаймақ пен майонез құйылған салаттарды дайындауға және сатуға тыйым салынады.

Окрошка, тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі тағамдар, фастфуд, жасанды бояғыштары, консерванттары, хош иістендіргіштері, дәм күшейткіштері және тәттілегіштері бар тамақ өнімдері.

14. Тәуліктік сынамаларға қойылатын талаптар

Күн сайын дайын өнімнің тәуліктік сынамалары нақты мәзірге сәйкес қалдырылады, сынамалар тоңазытқышта қақпағы бар шыны ыдыста, келесі күні дайындалған тағаммен немесе демалыс күнінен кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) - таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен тиісінше ауыстырылғанға дейін кемінде 24 сағат сақталады.

15. Дайын тағамдардың сапасын бақылау

Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты тұлға дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына (бракеражды) жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді. Тамақтану сапасын мерзімді бағалауды бракераждық комиссия жүргізеді, оның құрамы медициналық қызметкерді, әкімшілікті, өндіріс меңгерушісін және ата-аналар комитетінің өкілін міндетті түрде қоса отырып, объект басшысының бұйрығымен анықталады.

16. Тамақтану нормаларын бақылау

Медицина қызметкерлері мен объектілердің әкімшілігі: кейіннен тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосын түзете және жүргізе отырып, күнтізбелік 10 күн ішінде негізгі өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына онкүндік бойынша талдау жүргізеді.

17. Медициналық тексеруден өтуге қойылатын талаптар

Ас блогының персоналында жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапша болуы тиіс (6 айда 1 рет медициналық тексеруден өтеді).

18. Өндірістік бақылауға қойылатын талаптар

Объектіде өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі (қызметтің осы түріне лицензиясы бар мамандандырылған зертханамен шарт жасалуы және өндірістік бақылау бағдарламасы әзірленуі тиіс).

19. Арнайы киімге қойылатын талаптар

Ас блогының қызметкерлері арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күрте, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етіледі.

20. Тамақ өнімдерінің бұрмалануын анықтау үшін ілеспе құжаттарды қарау қажет, онда тамақ өнімінің толық атауы көрсетіледі.

21. Ас блогында тауарлардың сатылуына жол бермеу

Ас блогында білім алушылардың тамақтануына байланысты емес тауарларды (кеңсе тауарларын сату және т. б.) сатуға жол берілмейді.

Сөйлеушілер:

1. Назым Қыздарбаева - әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі:

Оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жадынамамен танысып отырмыз. Жыл сайын комиссия мүшелерінің қатысуымен оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізіліп отырады. Биыл да 2021-2022 оқу жылында жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларды тамақтандыру кезеңі басталғаннан кейін комиссия бақылау жұмысын жүргізеді деп жоспарлап отырмыз.

2. Мәжит Бурханов– қамқоршылық кеңес төрағасы, комиссия мүшесі:

Білім беру ұйымдарындағы тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі жадынамамен танысып өттік. Қазіргі елімізде болып жатқан пандемияға байланысты оқушыларды ыстық тамақпен тамақтандыру тоқтап тұрғаны белгілі. Оқушыларды тамақтандыру уақыты басталған күннен бастап комиссия өз жұмысын бастайды.

3. Мақсат Адилов–ата-аналар комитетінің төрағасы, комиссия мүшесі:

Елімізде орын алып жатқан пандемия аяқталғаннан кейін тамақтану сапасын басты назарға ала отырып, комиссия мүшелері өз жұмысын жүргізетін болады.

Комиссия отырысының шешімі:

Мектепте оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету мақсатында Білім беру ұйымдарын тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жадынама басшылыққа алынсын.

Жиналыс төрағасы:

Жиналыс хатшысы:



Р.А.Кенжегалиева

Н.А.Қыздарбаева