

Тамақтану сапасын мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия жұмысының қорытынды хаттамасы № 9

Мерзімі: 15.04.2025 жыл

Комиссия құрамы:

1. Ескендинова Ш- комиссия төрайымы, директор.
2. Асадова М- дир. ТЖ орынбасары.
3. Султанова Г –аспазшы.
4. Кошанова А-медбике.
5. Досмуратова Г –әлеуметтік педагог.
6. Есетова М – 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 қышқаша мәлімдеме жасады.

Ас мәзірі:

7-10 жас	11-15 жас	16-18 жас
Тауық етінен палау 180г	Тауық етінен палау 250г	Тауық етінен палау 250г
Қызылшадан салат 60г	Қызылшадан салат 100 г	Қызылшадан салат 100г
Қара нан 20г	Қара нан 35г	Қара нан 40г
Кисель 200г	Кисель 200г	Кисель 200г

Тауық етінен палау жақсы піскен, дәмді, қосымша дәмдеуіштер қосылмаған, дәмі жақсы. Қызылшадан жасалған салат нормаға сәйкес келеді, салмағы және дәм сапасы да нормаға сәйкес. Қара нан 30- 50 гр салмақ көрсетті, Кисельдің 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 аздапшы 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:

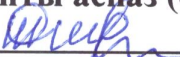
Ескендірова Ш 

Асадова М.Т 

Кошанова А 

Есетова М 

Досмуратова Г 

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