

АКТ

2025 жылы желтоқсанның 18 күні мектеп асханасының жұмысы тексерілді. Тексерудегі мақсат - тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу. Мектеп асханасының талапқа сай жұмыс істеуін бақылау.

Тексеру жүргізгендер:

1. Мектеп директоры, комиссия төрайымы - А.Тажмаганбетова
2. Әлеуметтік педагог - А.Асқарова
3. Мектеп медбикесі - М. Аженова
4. Ата-ана - Ж. Жанайысова

Тексеру барысында басшылыққа алынған критерилер:

1. Мектеп асханасының тазалығы. Ас әзірлейтін блоктың санитарлық жай- күйі.
2. Тәуліктік сынаманың болуы. Тағамға бетбелгі қою.
3. Перспективалық мәзірдің және күн сайынғы мәзірдің, дайындалған астардың сәйкестігі.
4. Тамақтарды тоңазытқышта, қоймаларда, мұздатқыш камераларда сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимі.
5. Бракераж журналының жүргізілуі.
6. Тағам өнімдерінің сертификатпен сәйкестігі.
7. Қызметкерлердің қызметтік формаларының талапқа сай болуы.

2018 ж 31 қазан № 598 бұйрықтың 43 – тармағының 4-тармақшасы бойынша оқушы санына қарай 5 қызметкер (1 асхана меңгерушісі, 1 аспаз, 1 наубайшы, 2 асхана қызметкері) жұмыс жасайды.

Бүгінгі күні асханаға жүргізілген тексеру барысында төмендегі талаптардың сақталу деңгейі бағаланды:

Мектеп асханасының санитарлық жағдайы қанағаттанарлық деп бағаланды. Ас әзірлейтін бөлмелер таза, тазалық жұмыстары жүйелі түрде жүргізіледі. Тәуліктік сынамалар алынған және белгіленген талаптарға сәйкес сақталған. Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сай келеді. Тағам өнімдері тиісті температуралық режимде сақталуда. Бракераж журналы дұрыс әрі уақытылы толтырылып отыр. Тағам өнімдерінің сапа сертификаттары бар. Асхана қызметкерлерінің арнайы киім кию үлгісі сақталған.

Бұл күні 3 аптаның 4-ші күні бекітілген ас мәзіріне сәйкес.

1. Сиыр етінен котлет
2. «Көктем» көкөніс қосылған күріш
3. Компот
4. Қара бидай наны

Бақылау барысында ұсынылған тағамдардың сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі және консистенциясы тексерілді. Жалпы тағамдардың сапасы жақсы деңгейде. Барлық тағамдар балғын өнімдерден дайындалған, сыртқы түрі тартымды, иісі жағымды, дәмі үйлесімді және консистенциясы талапқа сай екені анықталды.

Тағам сапасына қатысты шағымдар тіркелмеген.

Тексеру барысында стеллаждарда ыдыстардың белгіленген санитарлық талаптарға сәйкес орналастырылу реттілігінің толық сақталмағаны анықталды. Аталған жағдай тексеру барысында жедел түрде түзетіліп, ыдыстар қолданыстағы талаптарға сай орналастырылды.

Мектеп асханасының жұмысы, білім алушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету үдерісі қанағаттанарлық деңгейде ұйымдастырылған.

