

**Маңғыстау облысының білім басқармасының Жаңаөзен қаласы
бойынша білім бөлімінің №9 жалпы білім беретін мектеп КММ**

06.09.2024ж.

АКТ

2024 жылдың 06 – қыркүйек күні асханаға екі ауысымда күніне бір рет берілетін ыстық тамаққа тексеру жүргізілді.

Мектеп асханасын тексеру мақсаты:

1. Асханадағы ас мәзірімен танысу және ондағы тағамдардың салмағы мен калориясын өлшеп көру. Ыстық тамақ ас мәзірі бойынша дайындығы.
2. Асханадағы тамақ даярлау орындарын және шикізат сақтау қоймаларын көру және ондағы өнімдердің пайдаланудағы уақыт мерзімін тексеру;
3. Асханадағы тамақтану орындары мен ыдыс-аяқтардың жеткіліктілігін анықтау;
4. Асхана тазалығы мен пайдаланылған ыдыстардың жуу орындарын және дезинфекцияның болуын тексеру;
5. Асхана жұмысшыларының санитарлық кітапшаларының болу міндеттілігін және олардың адам басына шаққанда ас даярлау киімдерінің комплекциясын тексеру.

Тексеру нәтижелері:

1 пункт бойынша:

- Ас мәзірі бар және оған сәйкес тағамдардың салмағы мен калориясы өлшеніп, ондағы тағамдардың салмағы мен калориясының ас мәзірдегі жазбаға сәйкес келетіндігі анықталды. Аз мәзірі бойынша 1 аптаның 5-күні балық етінен котлет берілуі керек болған, алайда балық өнімдеріне сертификат берілмейтіндіктен АКТ жасақталып орнын сиыр етінен котлетке ауыстырылды.

Бірінші апта, 5-ші күн							
Тағамның атауы	6 (7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	Тағамның ингредиенттері	6 (7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
	Тағамның шығымы/гр.				брутто/гр.		

Балық котлеті	80	100	150	Судак	22	26	28
				нан	15	19	28
				сүт	20	26	37
				сухари	7	9	13
				пияз	8	10	15
				өсімдік майы	11	13	20
				йодталған тұз	1	1	1
Картоп езбесі	100	130	150	картоп	115	150	174
				Сүт	17	22	26
				Сары май	7	9	10
Кептіріліген жемістен компот	200	200	200	кептіріліген жеміс	1	1	1
				қант	7	8	9
Қара бидай-бидай наны	20	35	40	қара бидай-бидай наны	20	35	40

- 2 пункт бойынша:
- Асханада: шикізатқа арналған үстел, ұн илеуге арналған үстел, нан турауға арналған үстел, дайын өнімге арналған үстел, жеміс-жидекке арналған үстелдер бар.
- Асханада: электр пештері, тоңазытқыш және мұздатқыш бар. Асханадағы өнімдердің пайдаланудағы уақыт мерзімін талапқа сай.

3 пункт бойынша:

- Асханада: 300 тамақтану орындары бар және қажетті ыдыстармен толық қамтылған.

4 пункт бойынша:

- Асханада күніне 2 рет ылғалды тазалық (уборка) жасалынып отырылады.
- Пайдаланылған ыдыстарды дезинфекция жасау және жуу орындары мен кептіру орындары бар.

Тексеру қорытындысы:

Асхананың жұмыс істеу кестесі мен ас мәзірі және құзыретті мекемелерімен бекітілген 2 апталық ас мәзірі бар. Оқушылардың тамақтанатын орындары мен әр бір балаға берілетін ыдыс түрлері жеткілікті. Оқушыларға берілетін барлық тағам түрлері алдын - ала медбикенің қадағалауын өтіп барып беріледі. Мектеп асханасында жұмыс жасайтын жұмысшылардың барлығында санитарлық кітапшалары бар. Жалпы мектеп асханасында тамақтанудың гигиенасы мен санитарлық нормалары сақталған және оқушылардың дұрыс тамақтануына барлық жағдайлар жасалған. Комиссия мүшелері болып, асхана қызметкерлерінің еңбегін «жақсы» деп бағаладық.

- 17.1. Комиссия төрағасы, мектеп басшысы _____ Н.Д.Базаров
17.2. Комиссия мүшесі, әлеуметтік - педагог _____ Ә.Қ.Базар
3. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО _____ Қ.О.Орунбаев
4. Комиссия мүшесі, ДОЖЖО _____ А.К.Инербаева
5. Комиссия мүшесі, ТЖО _____
Ж.Ж.Джуанышова
6. Комиссия мүшесі, мектеп медбике _____
Л.У.Тұрдыханова
7. Комиссия мүшесі, ҚКтөрайымы _____ А.С.
Шаудирбаева

Асханаға тексеру жүргізу 06.09.2024 ж

06.09.2024 күні сағат 09,20 да бракераж комиссия мүшелерімен асханаға тексеру жүргізілді.



Хаттама №1

Дайын тамақтың сапасын бақылайтын комиссия мүшелерінің кезекті отырысы өтті.

06.09.2024ж.

№9 жалпы білім беретін мектеп КММ-сі

Дайын тамақтың сапасын бақылайтын комиссия мүшелерінің отырысына қатысқандар:

Комиссия төрағасы: Н.Д.Базаров

Комиссия мүшесі ДОЖЖО: К.О.Орунбаев

Комиссия мүшесі ДОЖЖО: А.К.Инербаева

Комиссия мүшесі ТЖО: Ж.Ж.Джуанышова

Әлеуметтік педагог: Ә.Қ.Базар

Мектеп медбикесі: Л.У.Тұрдыханова

Комиссия мүшесі ҚК төрайымы: А.С.Шаудирбаева

Күн тәртібінде :

Тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдеріне, мектеп асханасының талапқа сай жұмыс жүргізуі туралы.

Мектептегі ыстық тамақты ұйымдастыруы және тексеру қорытындысы бойынша:

Барлық тегін тамақ ішетін оқушы саны - 1011

1-сынып – 168

2 сынып – 157

3 сынып – 186

4 сынып – 191

I кезеңде – 498

II кезеңде – 513

Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, ыдыс-аяқтардың тазалығы, азық-түлік сақтайтын қоймалар, жеміс-көкөніс сақтайтын орындар, қайнату, ыдыс-аяқ жуатын бөлмелер, азық-түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай.

Шикізаттың жеткілікті қолданылуы, дайын астың оқушыларға таратуға болатыны мен сапасы туралы бракераждық журнал уақытылы толтырылған.

Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде.

Тәуліктік сынама алу мен сақталуы қамтамасыз етілген.

Ата-аналар мен басқа бақылаушылар тарапынан «Шағымдар мен ұсыныстар» журналы арналған.

Мектеп асханасының көрнекті жерінде дұрыс тамақтану бұрышы ұйымдастырылып, «Бақылау асы» қойылған. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді. Буфеттік тағамдар түрлері де жиі толықтырылып тұрады. Бәліш картоппен, самса етпен, тәтті бөлке, коржик. Оқушылар сүзгіден өткізіліп, тазартылған суды тұтынуға дағдыланған.

Асхананың балалар тамақтанатын, тамақтар пісірілетін бөлмелерінің санитарлық жағдайының жақсы әрі таза, уақытылы жуылып, тазаланып отыратындығы байқалды. Асхананың жұмыс істеу кестесі мен ас мәзірі және құзыретті мекемелерімен бекітілген 2 апталық ас мәзірі бар. Оқушылардың тамақтанатын орындары мен әр бір балаға берілетін ыдыс түрлері жеткілікті. Оқушыларға берілетін барлық тағам түрлері алдын - ала медбикенің қадағалауын өтіп барып беріледі. Мектеп асханасында жұмыс жасайтын жұмысшылардың барлығында санитарлық кітапшалары бар. Жалпы мектеп асханасында тамақтанудың гигиенасы мен санитарлық нормалары сақталған және оқушылардың дұрыс тамақтануына барлық жағдайлар жасалған. Комиссия мүшелері болып, асхана қызметкерлерінің еңбегін «жақсы» деп бағаладық.

Комиссия асхана жұмысын жан-жақты тексеріп, төмендегідей шешімге келді.

Қаулы:

1. Тамақ өнімдерінің сапасы, тағамдардың дайындалу технологиясы талапқа сай деп есептелінсін.
2. Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған.
3. Азық-түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі қанағаттанарлық деп табылсын.
4. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің шығымы өз деңгейінде.
5. Дайын тамақтың сапасына бақылау жасау ары қарай жалғастырылсын.

Комиссия төрағасы:
Хатшысы:

Н.Д.Базаров
Б.Ә.Қобланқызы