

Азық түлік сапасын бақылау туралы жадынама

Барған күні: 10.09.2024 ж.

Білім беру ұйымының атауы: З. Жансегідин атындағы орта мектеп

Білім беру ұйымының басшысы: А. А. Суитанова

Құрамында топ мүшелері (лауазымды көрсететін аты-жөні):

- А. Суитанова - мектеп директоры, қашықтан тарапшы
- Ж. Утемова - ДБСБ - оқу ісін қамқоршысы қашықтан тарапшы
- З. Дамиева - зерттеуші педагог
- С. Арманова - қамқоршылық және тәртіпші
- Г. Құдышев - мектеп психологы
- М. Сейтова - педагог ұйымдастырушы

Қызмет көрсетуші (бар болса) И.Д. Избасова

Білім беру ұйымының контингенті (тұлғалары): 792

1-4 сыныптардағы оқушылар саны: 381 оқушы - 4 оқушы үйден оқиды

Санаты бойынша 5-11 сынып оқушыларының контингенті (адам) 437 оқушы - 26 талапталмада

№	Көрсеткіш	Сәйкес (қол жетімді)	Сәйкес емес (қол жетімді емес)	Ескерту
1	№, асхана (тамақтандыру бөлімшесі) қызметі туралы санитарлық-эпидемиологиялық есеп беру күні	+		
2	Асхананың жұмыс уақытының болуы	+		
3	Балалардың тамақтануы үшін жағдай жасау (раковиналардың, кептіргіштердің болуы және жағдайы, сабынның болуы және т.б.) (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің № ҚР ДСМ-16 «Санитариялық және санитарлық-гигиеналық ережелерді бекіту туралы» бұйрығы. Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын эпидемиологиялық талаптар)	+		
4	Оқушылардың ауызсу режимін сақтау, ішу режимін ұйымдастыруға жауапты тұлғаның болуы- оқу нысаны басшысының бұйрығы (салқындатқыштардың - б-р реттік стакандардың, фонтандардың, стакандары бар қайнаған судың графиндерінің болуы- оны сақтау шартымен үш сағаттан аспайтын мерзімге) («Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің №76ДСМ бұйрығы)	+		Бүгінгі таңда асхананың орындалғандығы.
5	Ата-аналардың шағымдары мен ұсыныстарын есепке алу кітабы(шағымдар мен қабылданған шараларды бақылау)	+		
6	Асхана мен тамақтандыру бөлімшесінде бейнекамера мен бейнебақылау мониторингінің болуы	+		
7	Оқушылардың тамақтану кестесінің болуы (асханаға ұйымдастырылған баруды қамтамасыз ету)	+		
8	Асханада мекеме басшысы бекіткен күнделікті ас мәзірінің болуы («Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту	+		

	туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің бұйрығы)			
9	Буфет өнімдерінің түрлері білім беру органымен бекітілген	+		
10	Қабылдау комиссиясын құру туралы бұйрықтың болуы, қабылдау комиссиясының құрамы			
11	Скринингтік комиссияның оқу жылына арналған жұмыс жоспарының болуы			
12	Қабылдау комиссиясының жұмысы үшін тиісті құжаттаманың болуы (актілер, өтініштер, хат-хабарлар және т.б)			
13	Дайын тағамның бар-жоғын көрсететін перспективалық мәзірдің болуы(білім бөлімі бекіткен перспективалық мәзір)	+		
14	Болашақ мәзірдің күнделікті мәзірге сәйкестігі (барған күні)	+		
15	Нақты диетаның (барған күні)күнделікті, перспективалық мәзірге сәйкестігі	+		
16	Асханасы жоқ мектептерде дайын тағамның шығуы көрсететін фуршет мәзірінің болуы (білім бөлімі бекіткен фуршет мәзірі)	-		
17	Асхана жоқ мектептерде қоғамдық тамақтандыру (тасымалдау) қызметінің болуы(білім беру бөлімімен бекітілген перспективалық немесе швед ас мәзірі)	-		
18	Балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау және тамақтану мәдениетін дамыту бойынша іс- шаралар өткізу	+		
19	Мектептің интернет-ресурсында «Мектеп тағамдары» айдарымен тағамдардың фотосуреттері, жоспарлары, қабылдау комиссиясының актілері бар мәзірді жүйелі түрде орналастыру (№598 бұйрықтың тамақтандыру ережелерінің талаптарын сақтау)	+		
20	Шикізат пен дайын өнімдерді қабылдау журналдарының болуы	+		
21	Ыдыс-аяқтарға қойылатын талаптарға сәйкестігі («Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің бұйрығының 37-тармағы),деформацияланған ыдыс-аяқты, алюминий ас құралдарын, пластмассадан жасалған кесу тақталарын және жарықтары мен механикалық зақымдалуы бар престелген фанераға жол берілмейді)	+		
22	Тәуліктік үлгілерге қойылатын талаптарды сақтау (тәуліктік үлгілер арнайы тоңазытқыш жабдықта немесе тоңазытқыш жабдықтың арнайы бөлінген аймағында +2 С-тан +6 С температурасында кемінде 48 сағат сақталады)	+		
23	Тауарлар аймағына сәйкестік	+		
24	Жабдық пен мүкәммалды таңбалау	+		
25	Персоналдың Конурстық құжаттамада көрсетілгендерге сәйкестігі	+		
26	Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің	+		

	медициналық кітапшаларының, қоғамдық тамақтандыру бөлімінің жұмыскерлерін тексеру нәтижелері туралы журналдың болуы	+		
27	Арнайы киімдерге қойылатын талаптарды сақтау («Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» ҚР ДСМ №16 бұйрығы. Жеке және арнайы киімдер мен аяқ киімдерді бөлек сақтау)	+		
28	Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің саны, (адамдар): (2020 жылғы шілдеде бастап жасалған шарттарға қатысты 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығының 22- тармағы) Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларының талаптарын сақтау	+		Қызметкерлер саны 5 адам

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Тексеру барысында мемлекет асханасының (бюджет) ас дайындайтын объектінің ташахтанатын биіктігі, қойма-ның тазалығы, тазалау сый кешетіндегі, ас үйінің сәткес тазалығы сапасы, тоқоздырғыштық тазалығы, нәрсө аяқтау тазалығы барлығы қадағаланды. Ас үйінің нормативтік сәткесі, дайын ташахтың қалыбын сәткесімен қамтамасыз етілуі бақылауда. Асхана (бюджет) үстелдері мен аяқталып жатқан нормативтік сәткесі, тауабаланстан. Салтанат кеңестер жер, асхана ғана тазалығы жарты, жеміс.

Комиссия мүшелері:

Мектеп директоры: А. Сұлтанова
 ДБСБ аяқталып жатқан меңгерушісі: Г. Утемова
 Кеңестің педагогы: З. Қашева
 С. Арманова: Кеңестің педагогы-мемлекеттік
 Г. Қурабаева: Кеңестің педагогы-мемлекеттік
 М. Сейтова: Кеңестің педагогы-мемлекеттік