

Азық-түлік сапасын бақылау туралы жадынама

Барған күні: 11.09.2024

Білім беру ұйымының атауы: М.Әуешісов атындағы орта мектеп

Білім беру ұйымының басшысы: Н. Н. Хисин

Құрамында топ мүшелері (лауазымды көрсететін аты-жөні): _____

мектеп директоры - Н. Хисин, мектеп дир. оқ. ісі бойынша
орын. Ж. Ерматова, бастауыш сынып бойынша оқ. ісі м. Ерматова
А. Ертарина, кышқ. келесіні, тәрбиеші Ж. Құрманова,
осып. Т. Ісмаилов, мед. қ. Т. Қызылбаева, ақпарат. м. Т. Жолдыбай

Қызмет көрсетуші (бар болса) Ир., Селебаева

Білім беру ұйымының контингенті (тұлғалары): 557

1-4 сыныптардағы оқушылар саны: 136

Санаты бойынша 5-11 сынып оқушыларының саны: 29

№	Көрсеткіш	Сәйкес (қол жетімді)	Сәйкес емес (қол жетімсіз)	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 ауыз су режимін сақтауы, ішу режимін ұйымдастыруға жауапты тұлғаның болуы – оқу нысаны басшысының бұйрығы (сазқандықшылардың – бір 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 № 76 ДСМ бұйрығы)			
5	Ата-аналардың шағымдары мен ұсыныстарын есепке алу кітабы (шағымдар мен қабылданған шараларды бақылау)	+		
6	Асхана мен тамақтандыру бөлімшесінде бейнскемера 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	Қабылдамау комиссиясын құру туралы бұйрықтың болуы, қабылдамау комиссиясының құрамы	+		
11	Скринингтік комиссияның оқу жылына арналған жұмыс жоспарының болуы	+		
12	Қабылдамау 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 шығуын көрсететін фуршет мәзірінің болуы		+	

	(білім бөлімі бекіткен фуршет мәзірі)			
17	Асханасы жоқ мектептерде қоғамдық тамақтандыру қызметінің (тасымалдаудың) болуы (оқу бөлімі бекіткен перспективалық немесе фуршет 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 журналының 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 °C-тан +6 °C температурасында кемінде 48 сағат сақталады.)	+		
23	Тауырлар аймағына сәйкестік	+		
24	Жабдық пен мүкәммалды таңбалау	+		
25	Персоналдың Конкурстық құжаттамада көрсетілгендерге сәйкестігі	+		
26	Қоғамдық тамақтандыру бөлімі қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының, қоғамдық тамақтандыру бөлімінің жұмысшыларын 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 шілдеден бастап жасалған шарттарға қатысты 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығының 22-тармағы) Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларының талаптарын сақтау	+		

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Комиссия төрағасының барлығы ақпараттық мақалалар жасап, санитариялық талаптар сақталған. Қызметкерлердің ақпараттар, мақалалар сақталған. Түрліше жетіле ісі мақалаларда.

Комиссия мүшелері

мектеп директоры

мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары

директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

бастауыш сыныптар бойынша мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары

қамқоршылық кеңесінің төрайымы

есепші

медбике

әлеуметтік педагог



Н.Н.Хисин

Ж.Ермахашева

Н.Темиргалиева

А.Ергарина

Ж.Кулманова

Г.Саржанова

А.Кишкенова

Б.Рахымғали

Мектептегі тамақты ұйымдастыруды бақылауға арналған бақылау парағы

Жаңа Бейбіт Бетін М. Әмісұлов атындағы орта мектеп 6666

Цп. "Сембаева"

(мектептің, тамақтандыру бөлімшесінің жалға алушысының атауы)

Тексеру күні 11.09.2024

1. Мектептегі тамақтандыруға қойылатын жалпы талаптар	Аяқтау белгісі	
	Сәйкес	Сәйкес келмейді
1	2	3
1.1	Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің санитарлық жағдайы	+
1.2	Талапқа сай материалдық-техникалық жабдықталуы	+
1.3	Оқушыларды тамақтандыруға жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу	+
1.4	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминизация журналы, тағам сапасын органолептикалық бағалау журналы, дайын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы)	+
1.5	Оқушылардың ішу режимін ұйымдастыру (тұрақты ауыз су бұрқақтарын, су ағызатын құрылғыларды орнату, оралған ауыз суды беру немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	+
2.	Мектептің тамақтандыру бөлімшесінің жұмысын талдау	
2.1	Жобалық қуаттылыққа сәйкестігі (қанша орын және нақты қанша тамақ берілгені, қанша ауысым, ауысымдағы бала саны бойынша есептелген)	120 орындық
2.2	Сумен жабдықтау, су бұру, жылыту, жарықтандыру, желдету жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы	+
2.3	Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйесімен жабдықталған	+
2.4	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлерінің арнайы киімінің болуы және оларды сақтау тәртібінің сақталуы	+
2.5	Қоғамдық тамақтандыру бөлімшесінің қызметкерлерінде медициналық тексеруден өткендігі туралы белгісі бар медициналық кітапшасы бар.	+
2.6	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлері арасында іріңді тері аурулары, іріңді кесу, күйік, сыдырма жоқ.	+
2.7	Студенттердің тамақ ішер алдында жеке бас гигиенасы ережелерін сақтауы, қағаз сүлгілердің немесе электр сүлгілердің болуы және қолданылуы; сұйық сабынның болуы	+

2.8	Бактерицидтік препараттардың болуы және қолданылуы тамақтандыру аймағында жабық типті сәулелендіргіштер	+	
2.9	Тазалау кестесінің болуы және сақталуы, соның ішінде жалпы тазалау	+	
2.10	Жұғыш және дезинфекциялау құралдарының қорының болуы, дезинфекциялау құралдарының сақталуы, режимі, дезинфекциялық затты сақтау, қорлар	+	
2.11	Тазалау жабдықтарының болуы, оның таңбалануы	+	
2.12	ақпараттық-ағарту жұмысы (салауатты тамақтану ережелері туралы ақпаратты пайдалану, салауатты өмір салтын насихаттау)	+	
2.13	Тоңазытқыш және технологиялық жабдықтардың сәйкестігі	+	
2.14	Азық-түлік қоймасының тауарлық жақындығын сақтау	+	
3. Мектеп мәзірін талдау			
3.1	Балалардың әрбір жас тобы үшін бекітілген екі апталық мәзірдің болуы (1–4 сыныптар, 5–9 сыныптар, 10–11 сыныптар үшін)	+	
3.2	Бекітілген күнделікті мәзірдің болуы, тағамдардың көлемі және аспаздық өнімдердің атаулары туралы ақпараттың болуы, барлығына қолжетімділігі (ол асханада ілінеді ме), бекітілген ас мәзірінің PPRC сәйкес нақты және тағамдық нормаларға сәйкестігі № 320 12.03.12.	+	
3.3	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн және екі жақын күн ішінде бірдей тағамдардың қайталанбауы	+	
3.6	Порцияның нақты салмағы мәзірге сәйкес оның нормасына сәйкес келеді	+	
4. Мектептердегі тамақ сапасы			
4.1	Жалған өнімдер мен өнеркәсіптік емес өнімдер анықталды		+
4.2	Тағамдардың жарамдылық мерзімін бұзу		+
4.3	Тамақ өнімдерін сақтау шарттарын бұзу		+
4.4	ілеспе құжаттардың, өнімнің (тауардың) сәйкестігін бағалау (растау) туралы, олардың стандарттау құжаттарының талаптарына сәйкес қауіпсіздігін растайтын құжаттардың (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялық құжат) болмауы.		+
4.5	Ұсынылатын тағамдардың температуралық жағдайын сақтау	+	
5. Мектептің ресми сайтындағы «Ыстық тамақ» бөлімін қолтыру			
5.1	Нормативтік актілер мен адистемелік құжаттар, Тамақтандыруға қоятын талапты белгілеу	+	

5.2	Тамактандырушы туралы ақпарат	+	
5.3	Оқушылардың тамақтануы (кесте)	+	
5.4	Жауапты тұлғаның байланыс ақпараты тамактандыруға арналған оқу орны	+	
5.5	Үлгі мәзір	+	
5.6	Күнделікті мәзір (нақты)	+	
5.7	Жаңалықтар туралы ақпарат (хабарландырулар)	+	
5.8	Білім басқармасының сенім телефоны ҚР мектеп оқушыларын тамактандыру мәселелері бойынша:	+	
6.	Анықталған бұзушылықтар:		

Тексеріске қатысқандар :

мектеп директоры

мектеп директорының оқу ісі
жөніндегі орынбасары

директордың тәрбие ісі
жөніндегі орынбасары

бастауыш сыныптар бойынша
мектеп директорының
оқу ісі жөніндегі орынбасары

қамқоршылық кеңесінің төрайымы
есепші

медбике

әлеуметтік педагог



Н.Н.Хисин

Ж.Ермаханова

Н.Темиргалиева

А.Ерғарина

Ж.Кулманова

Г.Саржанова

А.Кишкеннова

Б.Рахымғали