

Хаттама №1

«№21 жалпы орта білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Құлсары қаласы

15.09.2021 жылы

Иманалина Райса – комиссия төрағасы, мектеп директорың м.а.
Орынбай Нурбибі – комиссия мүшесі, оқу ісі орынбасары
Оразбаева Сандуғаш - комиссия мүшесі, тәрбие ісінің орынбасары
Болатова Туғанай - комиссия мүшесі, әлеуметтік педагог
Джумасақбаева Айнагүл – комиссия мүшесі, қамқоршылық кеңесінің
төрайымы
Енсепова Нурсулу - комиссия мүшесі, медбике
Умирзакова Жазира - комиссия мүшесі, мектеп психологы

Күн тәртібінде:

1. Қазақстан Республикасы Білім және Ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығын іске асыру шеңберінде тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың, ведомстволық сараптамалық топтардың қызметін жүзеге асыру бойынша әзірленген ұсынымдарды білім беру органдарының ұйымдарының, ата-аналар қоғамдастығының қызметкер-сетушілердің өкілдерімен қажетті ақпараттық-түсіндіру жұмыстарын жүргізу.

Тыңдалды:

1. Мектеп директорының м.а. Р.Иманалина- осы хат негізінде білім алушыларды тамақтануды ұйымдастыру үшін тамақтану сапасына мониторинг жүргізу мақсатында комиссия мүшелерін құрып, қазіргі жағдайда штаттық оқытуға көшуіне байланысты мектептегі оқушыларға ыстық тамақпен қамтылып отыр. Аз қамтылған оқушылар тізімі анықталып құжаттары жинақталуда, комиссия тамақ өнімдерінің сапасын тағамдарды дайындалу, азық-түлік пен дайын тағамдарды сақтау мерзімдерін қадағалайды. Осы жоғарыдағы ұсынымдар

мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың, ведомстволық сараптамалық топтардың қызметін жандандыру, олардың қызметінің бірыңғай алгоритмін енгізу мақсатында алдағы уақытта жұмыстар атқаруымыз керек.

2. Оразбаева Снадуғаш- тәрбие ісінің орынбасары: бұл ұсынымдарды білім беру ұйымдары, ата-аналар қоғамы болып талқыланып, штаттық режимге көшуіне байланысты мектеп оқушыларына ыстық тамақпен қамтылатынын қамтамасыз етіледі деп ойлаймын.
3. Джумсақбаева Айнагүл –қамқоршылық кеңесінің төрайымы: былтырғы оқу жылы қашықтықтан оқытуға байланысты оқушылар ыстықтамақпен қамтылмағанымен, биылғы жылы мектеп оқушылары штаттық оқытуға көшуіне байланысты оқушылар ыстық тамақпен қамтылып отыр. Жоғарыдағы үкімет ұсынып отырған ұсынымдармен келісемін сол мақсатта бірлесіп қызмет атқарамыз деп ойлаймын.
4. Болатова Туғанай- әлеуметтік педагог: осы ұсынымдармен таныса келе алдығы уақытта бірлесіп жұмыс жасаймыз, оқушыларға берілген ыстық тамақтың сапасын, тамақ әзірленуін осы қызметтің жандануын алдағы уақытта қадағалаймыз деген ойдамын. Керекті құжаттармен жұмыс жүргізіліп отырғанын айта кетемін.

Қаулы қабылданды:

1. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың, ведомстволық сараптамалық топтардың қызметін жүзеге асыру қолға алынсын.
2. Әлеуметтік жағдайы төмен оқушыларға көмек көрсетілсін.

Кеңес төрағасы:

Хатшы:



Иманалина Р.Б.

Болатова Т.Б.

«№ 21 жалпы орта білім беретін мектеп» КММ

Оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысы

29.10.2021

Хаттама № 2

Қатысқандар:

1. Р.Иманалина – комиссия төрайымы
2. А.Қопашева – комиссия мүшесі, оқу ісі орынбасары
3. С.Оразбаева - комиссия мүшесі, тәрбие ісінің орынбасары
4. Т.Болатова - комиссия мүшесі, әлеуметтік педагог
5. А.Джумсақбаева – комиссия мүшесі, ата-ана
6. Ж.Умирзакова - комиссия мүшесі, мектеп психологы
7. Н.Еңсепова – медицина қызметкері

Күн тәртібінде:

Білім беру ұйымдарын тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жаднамамен таныстыру.

Тыңдалды:

Мектеп директоры Л.Бексултанова комиссия мүшелерін оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жаднамамен таныстырып өтті.

1. Санитарлық –эпидемиологиялық қорытынды бойынша талап

Эпидемиологиялық маңыздылығы жоғары объектіде асхана жұмысы басталғанға дейін санитарлық –эпидемиологиялық қорытынды тиіс.

2. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасына қойылатын талаптар

Қол жуу үшін оларға ыстық және суық су келтірілген раковиналар, қол жууға және кептіруге арналған құралдар орнатылды.

3. Жинау мүкәммаларына қойылатын талаптар

Жинау мүкәммалы (леген, шелек, щетка, шүберек) таңбалануы және жеке (арнайы) үй жайларда, олар болмаған жағдайда арнайы шкафта сақталуы тиіс.

4. Бөлшектену мүкәммалына қойылатын талаптар

Шикізаттар мен дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөніс, көк, ет, сүт өнімдері, нан және нан-тоқаш өнімдері, аспаздық, ұннан жасалған аспаздық, кондитерлік өнімдер) бөлу үшін жарықтары мен сынықтары жоқ таңбаланған жеке бөлшектеу мүкәммалы пайдалануы тиіс.

5. Асхана ыдысына қойылатын талаптар

жануарлар мен құстың сойылған өнімдері ; генетикалық түрлендірілген шикізат және құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізат.

Иодталмаған тұз, фортификацияланбаған ұн, деформацияланған немесе герметикалық емес банкалардағы консервілер, тамақ, саңырауқұлақтар, үйде дайындалған тамақ, ащы дәмдеуіштер, сірке суы және кофе.

Асхана простоквашасын, сүзбе айран, фаршталған құймақ, флотша, макарон , зельц, форшмактар, сілікпе, паштет, кремі бар кондитерлік өнімдер, морстар, квастар, фритюрде қуырылған өнімдер, шала пісірілген жұмыртқа, глазунь жұмыртқасы, күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар мен қаймақ пен майонез құйылған салаттарды дайындауға және сатуға тыйым салынады.

Окрошка ,тез дайындалатын құрғақ тағамдық консерванттар негізіндегі тағамдар, фастфуд, жасанды бояғыштары, консерванттары, хош иістендіргіштері, дәм күшейткіштері және тәттілегіштері бар тамақ өнімдері.

14. Тәуліктік сынамаларға қойылатын талаптар

Күн сайын дайын өнімнің тәуліктік сынамалары нақты мәзірге сәйкес қалдырылады, сынамалар тоңазытқышта қақпағы бар шыны ыдыста, келесі күні дайындалған тағаммен немесе демалыс күнінен кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан)-таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен тиісінше ауыстырылғанға дейін кемінде 24 сағатқа сақталады.

15. Дайын тағамның сапасын бақылау

Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты тұлға дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журанлына (бракеражды) жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді. Тамақтану сапасын мерзімді бағалауды бракераждық комиссия жүргізеді, оның құрамы медициналық қызметкерді, әкімшілікті, өндіріс меңгерушісін және ата-аналар комитетінің өкілін міндетті түрде қоса отырып, объект басшысының бұйрығымен анықталады.

16. Тамақтану нормаларын бақылау

Медицина қызметкерлері мен объектілердің әкімшілігі: кейіннен тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосын түзете және жүргізе отырып, күнтізбелік 10 күн ішінде негізгі өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына онкүндік бойынша талдау жүргізеді.

17. Медициналық тексеруден өтуге қойылатын талаптар

Ас блогының персоналында жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапша болуы тиіс (6 айда 1 рет медициналық тексеруден өтеді)

18. Өндірістік бақылауға қойылатын талаптар

Объектіде өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі (қызметтің осы түрінде лицензиясы бар мамандандырылған зертханамен шарт жасалуы және өндірістік бақылау бағдарламасы әзірленуі тиіс)

19. Арнайы киімге қойылатын талаптар

Ас блогының қызметкерлері марнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күрте, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етіледі.

20. Тамақ өнімдерінің бұрмалануын анықтау

Тамақ өнімдерінің бұрмалануын анықтау үшін ілепе құжаттарды қарау қажет, онда тамақ өнімінің толық атауы көрсетіледі.

21. Ас блогында тауарлардың сатылуына жол бермеу

Ас блогында білім алушылардың тамақтануына байланысты емес тауарларды (кеңсе тауарларын сату және т.б) сатуға жол берілмейді.

Сөйлеушілер:

Болатова Туғанай- әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі: мектептегі білім алушылардың ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жаднамамен танысып отырмыз. Жыл сайын комиссия мүшелерінің қатысуымен білім алушылардың ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізіліп отырады. Биыл да оқушыларды тамақтандыру басталғаннан бастап комиссия өз жұмысын жүргізеді деп жоспарлап отырмыз.

Джумсақбаева Айнагүл-Қамқоршылық Кеңес төрағасы, комиссия мүшесі: Мектеп директорының білім беру ұйымдарын тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жаднамамен таныстырып өтті. Жаднамада көрсетілген талаптар бойынша жұмыс жүрізетін боламын. Білім алушылардың тамақтандыру сапасы басты назарда болуы керек.

Комиссия отырысының шешімі:

1. Мектепте оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету мақсатында Білім беру ұйымдарын тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жаднама басшылыққа алынсын.

1. Р.Иманалина – *Иман*
2. А.Қопашева – *А.К.*
3. С.Оразбаева – *С.О.*
4. Т.Болатова – *Т.Б.*
5. А.Джумсақбаева – *Джумсақбаева*
6. Ж.Умирзакова – *Ж.У.*
7. Н.Еңсепова – *Н.Е.*

«№ 21 жалпы орта білім беретін мектеп» КММ

Оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысы

16.11.2021

Хаттама № 3

Қатысқандар:

1. Р.Иманалина – комиссия төрайымы
2. А.Қопашева – комиссия мүшесі, оқу ісі орынбасары
3. С.Оразбаева - комиссия мүшесі, тәрбие ісінің орынбасары
4. Т.Болатова - комиссия мүшесі, әлеуметтік педагог
5. А.Джумсақбаева – комиссия мүшесі, ата-ана
6. Ж.Умирзакова - комиссия мүшесі, мектеп психологы
7. Ш.Смақова – медицина қызметкері

Күн тәртібінде:

1. Дайын тамақтың бракиражын жүргізу, тағам дайындауға техникалық нормаларды орындау.
2. Күнделікті мәзірдің сәйкестігін бақылау. 1-4 сынып оқушылары үшін мектепте тегін тамақтанудың сапасы туралы.

Тыңдалды:

Бірінші сұрақ бойынша мектеп медбикесі Ш.Смақова дайын тағамның бракеражын жүргізу, тағам дайындауға техникалық нормаларды орындау. Күн сайын сатуға жататын дайындалған тағамдардың сапасын бағалау жүргізіледі. Органолептикалық көрсеткіштер бойынша (сыртқы түрі, дәмі, иісі, түсі, консистенциясы, қаттылығы, шырынды, тамақтың шығуы, тағамның берілу температурасы). Тағам Бракераж әрбір жаңадан дайындалған партияны босатқанға дейін жүргізіледі. Күн сайын ет тағамдары, пісіру бар. Балаларға берілетін дайын өнім нормаға сәйкес келеді. Өнімдердің таза иісі бар. Барлық тауар сертификатталған.

Екінші сұрақ бойынша әлеуметті педагог Т.Болатова мектеп асханасының мәзіріне сәйкестігі туралы, оқушылардың тамақтануы бекітілген апталық ас мәзірі бойынша ұйымдастырылған түрде тыңдалды. Мәзір толығымен сәйкес келеді. Тағам дайындау сапасы өте жақсы, дәмді. Тұз бен бұрыштың дәмдік сапасы нормаларға сәйкес келеді. Порция нормасы 1-4 сынып оқушылары үшін жеткілікті. (актілер қоса беріледі 16.11.2021ж)

Комиссия отырысының шешімі:

Бракеражды комиссия мүшелеріне мектеп асханасының жұмысына және тағам дайындау сапасын жүйелі бақылау жүргізу.

1. Р.Иманалина – *Иман*
2. А.Қопашева – *Қопаш*
3. С.Оразбаева – *Ораз*
4. Т.Болатова – *Болат*
5. А.Джумсақбаева – *Джумсақ*
6. Ж.Умирзакова – *Умирза*
7. Н.Еңсепова – *Еңсепова*