

МЕКТЕП АСХАНАСЫСЫНА МОНИТОРИНГ ЖҮРГІЗІЛДІ

2024 жылдың 29 қыркүйек күні №176 орта мектебінде Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығының 109 қосымшасын басшылыққа ала отырып мектеп жанынан құрылған тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелері асхана қызметінің жұмысына бақылау жасады.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелері асхана жұмысы мен күнделікті тамақтың сапасын және ас мәзірімен сәйкестігін тексеріп, асхана тазалығын қарады.

Сонымен қатар асханаға жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын, тағамдарды дайындау технологиясына, өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдері мен жағдайлары үнемі қатаң қадағаланады. Дені сау ұрпақ тәрбиелеу мектеп ұжымы үшін басты назарда.

<https://www.facebook.com/share/v/1Gdz3Aypd8/?mibextid=wwXIf>



ТАМАҚТАНУ САПАСЫНА МОНИТОРИНГ

«Ас адамның арқауы» дегендей балалар мен жасөспірімдердің денсаулығының мықты болуы кез-келген қоғам үшін маңызды. Күн санап өсіп отыратын жас ағза ішіп-жеген тағамдарымыздың өзіне қажетті элементтерді іздейді. Ағзаның дұрыс дамып жетілуі үшін қажетті қоректер жетіспесе еліміздің ертеңгі жас ұрпағымыздың дамуына кері әсерін тигізеді.

Осы орайда №176 орта мектеп асханасының талапқа сай жұмыс жасауын тексеру мақсатында бракераждық комиссия зерделеу жұмыстарын жүргізді. Мектептегі ыстық тамақты ұйымдастыруы және тексеру бойынша төмендегідей шешімге келді:

- ✓ Тамақ өнімдерінің сапасы, тағамдардың дайындалу технологиясы талапқа сай.
- ✓ Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған.
- ✓ Азық – түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзіміталапқа сай.
- ✓ Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің шығымы өз деңгейінде.

Мектеп асханасына мониторинг жұмыстары алдағы уақытта да жүйелі, өз уақытында жүргізіледі, комиссия мүшелері өз жұмыстарын жалғастырады.

<https://www.facebook.com/share/v/1Gdz3Aypd8/?mibextid=wwXlfr>



АСХАНА ЖҰМЫСТАРЫНА МОНИТОРИНГ

Қазіргі таңда еліміздегі білім ошақтарында мектеп оқушыларына ыстық тамақ ұйымдастырылып келеді. Сәйкесінше балаларға берілетін ыстық тамақтың сапасы мен құнарлылығына аса мән берілуі тиіс және мектеп оқушыларына берілетін тамақтың сапалылығы, ыдыс- аяқтың тазалығы, санитарлық- эпидемиологиялық талаптардың сақталуы, азық-түліктің сапалы болуы үнемі назардан тыс қалмауы қажет.

Осы орайда мониторинг комиссия мүшелері ата аналардың бақылауымен мектеп асханасындағы барлық талаптардың орындалуы бойынша зерделеу жұмыстарын жүргізді. Негізгі бақылауға алынған шаралар:

- ✓ Асхананың санитарлық- эпидемиологиялық талаптарға сай болуы;
- ✓ Тамақ өнімдерің сапасы;
- ✓ Күнделікті ас мәзірдің сәйкестігі;
- ✓ Рұқсат етілмеген тауарлардың сатылымда болмауы;
- ✓ Ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай күйі;
- ✓ Жеткізілген азық-түліктердің сапасы мен сақталу мерзімі.
- ✓ Зерделеу барысында жоғарыдағы көрсетілген талаптар өз уақытында дұрыс орындалып жатқанын байқады. Мектеп асханасына мониторинг жұмыстары алдағы уақытта да жүйелі жүргізіліп отыратын болады.

<https://www.facebook.com/share/v/1Ju7DhxRRp/?mibextid=wwXIfr>



ТАМАҚТАНУ САПАСЫНА МОНИТОРИНГ ЖҮРГІЗІЛДІ

Мектеп асханасы жұмысының және балалардың тамақтануының дұрыс ұйымдастырылуын бақылау мақсатында комиссия мүшелері бірлесіп асхана жұмысына тексеру жұмыстарын жүргізді.

Комиссия мүшелері төмендегідей талаптар бойынша зерделеді:

- ас блогындағы, асхана жұмысының ұйымдастырылуын;
 - тамақ өнімдерінің сапасын, оларды тасымалдау, жеткізу, сақтау шарттарын;
 - өнімдердің жарамдылық мерзімдерін;
 - тамақ дайындау сапасын;
 - тамақтың, балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін;
 - ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауына тексеріс жүргізді.
- Сонымен қатар комиссия мүшелері асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталғанына, азық-түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі, бекітілген ас мәзірі бойынша дайын ас нормасы талапқа сай екендігіне көз жеткізді.



ТАМАҚТАНУ САПАСЫНА МОНИТОРИНГ

№176 орта мектебі кезекті тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия жұмысы өтті. Комиссия мүшелеріне мектептегі жаңа жүйе – асхана терминалы таныстырылды. Бұл жүйелердің басты мақсаты – асхана қызметін ұйымдастыруды жеңілдету, сонымен қатар, барлық процестерді автоматтандыру. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия:

☑Ас блогындағы, асханадағы жұмыстың, ұйымдастырылуын;

☑Тамақ, өнімдерінің сапасын, оларды тасымалдау, сақтау шарттарын;

☑Тамақ дайындау сапасын;

☑Тамақтың балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін;

☑Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылады.

✓Ыдыстар толығымен маркерленген, тамақ ішетін залы жарық, таза талапқа сай безендірілген.

✓Санитарлық талаптар толық сақталған.

✓Ас мәзірі бойынша барлық тағамдар қамтылған.

✓Қауіпсіздік техникалары ережелері сақталған. Асханалары санитарлық жағдай, арнайы ыдыс жуылатын орын, ыдыс кептіретін орын да талапқа сай. Комиссия мүшелері тарапынан ешқандай ескертулер болмады.

<https://www.facebook.com/share/v/15w7nSZQDT/?mibextid=wwXIfr>

