

Күні 25.10.2024

Білім беру ұйымы №12 жалпы білім беретін мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

"Ақсапарға 5"

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы: 1.Р.Жунускулова - мектеп директоры;

Комиссия мүшелері: 2.А.Данияров - қамқоршылық кеңесінің төрағасы;

3.Қ.Абдиева - ата-аналар комитетінің төрайымы;

4.Н.Усенова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

5.М.Гурманова ДОГЖО

6.Ж.Құдабаева - кәсіподақ төрайымы;

7.Р.Абдимананов-әлеуметтік педагог;

8.З.Байназарова - әлеуметтік педогог;

9.Ш.Кабулова-диетолог;

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

1.	Мектепте тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын жалпы талаптар	Орындалуы туралы белгі	
		Сәйкес келеді	Сәйкес келмиді
1	2	3	4
1.1	Ас блоктары үй-жайларының санитариялық жай-күйі		
1.2	Талаптарға сәйкес материалдық-техникалық жарақтандыру	+	
1.3	Білім алушыларды тамақтандыру үшін жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу	+	
1.4	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминдеу журналы, тағам сапасын органолептикалық бағалау журналы, дайын тамақ өнімдерін бракераждау журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдерін бракераждау журналы)	+	
1.5	Білім алушылардың ауыз су режимін ұйымдастыру (стационарлық ауыз су бұрқактарын, су беруге, оралған ауыз су беруге арналған құрылғыларды орнату немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	+	
2.	Мектептегі ас блогының жұмысын талдау		
2.1	Жобалық қуаттылықты сақтау (қанша орынға және іс жүзінде қанша тамақтануға, қанша ауысымға, ауысымдағы балалар санына есептелген)		
2.2	Сумен жабдықтау, су бұру, жылумен жабдықтау, жарықтандыру, желдету жүйесінің жарамдылығы		
2.3	Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйелерімен жабдықталған		
2.4	Ас блогы персоналында арнайы киімнің болуы және олардың сақталуын сақтау	+	
2.5	Ас блогы персоналында медициналық тексеруден өткені туралы белгісі бар медициналық кітапшаның болуы	+	
2.6	Ас блогы қызметкерлерінде терінің іріңді ауруларының, іріңді кесулердің, күйіктердің, тілінулердің болмауы.		

2.7	Тамактану алдында білім алушылардың жеке гигиена ережелерін сақтау, қағаз сүлгілердің немесе электр сүлгілердің болуы және қолданылуы; сұйық сабынның болуы	+	
2.8	Бактерицидтердің болуы және қолданылуы ас блогының үй-жайындағы жабық үлгідегі сәулендіргіштер		
2.9	Тазалау кестесінің болуы және сақталуы, соның ішінде жалпы тазалау	+	
2.10	Жуу, дезинфекциялау құралдарының қорларының болуы, дез-ны сақтау, режимін сақтау, қаражат	+	
2.11	Жинау мүкәммалының болуы, оны таңбалау	+	
2.12	Ақпараттық-ағарту жұмысы (салауатты тамактану ережелеріне, салауатты өмір салтын насихаттауға арналған ақпаратты пайдалану)	+	
2.13	Тоназытқыш, технологиялық жабдықтың жеткіліктілігі	+	
2.14	Азық түлік өнімдерін сақтаудың тауарлық көршілестігін сақтау		
3.	Мектептегі мәзірді талдау		
3.1	Балалардың әр жас тобына (7-11 сыныптар)бекітілген екі апталық мәзірдің болуы	+	
3.2	Бекітілген күнделікті мәзірдің болуы, тағамдардың көлемі мен аспаздық өнімдердің атауы туралы мәліметтердің болуы, барлығына қолжетімділігі (асханада ілінген-ілінбегені), бекітілген мәзірдің 12.03.12 ж. № 320 ҚРҰК сәйкес нақты және тамактану нормаларына сәйкестігі.	+	
3.3	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн мен екі іргелес күн ішінде бірдей тағамдардың қайталанбауы	+	
3.6	Тағамның салмағы оның мәзір нормасына сәйкес келеді	+	
4.	Мектептердегі азық-түлік сапасы		
4.1	Жалған өнімдер, өнеркәсіптік емес өнімдер табылды		
4.2	Азық-түліктің жарамдылық мерзімінің өтуі		
4.3	Азық-түлікті сақтау шарттарын бұзу		
4.4	Ілеспе құжаттардың, оның қауіпсіздігін нормалау құжаттарының талаптарына (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялық құжат) растайтын өнімнің (тауарлардың) сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттардың болмауы.		
4.5	Ұсынылатын тағамдар үшін температуралық режимді сақтау		
5.	Мектептің ресми сайтында "ыстық тамақ" бөлімін толтыру		
5.1	Нормативтік актілер және әдістемелік құжаттар, тамактануды ұйымдастыруға қойылатын талаптарды белгілеу		
5.2	Тамактануды ұйымдастырушы туралы мәліметтер	+	

5.3	Білім алушылардың тамактану режимі (кесте)	+	
5.4	Жауапты тұлғаның Байланыс ақпараты тамактандыруды ұйымдастырғаны үшін білім беру мекемесінің	+	
5.5	Үлгі мәзірі	+	
5.6	Күнделікті мәзір (нақты)	+	
5.7	Жаналықтар туралы ақпарат (хабарландырулар)		
5.8	Білім бөлімдерінің жедел желісінің телефоны ҚР мектеп оқушыларын тамактандыруды ұйымдастыру мәселелері бойынша:		
6.	Анықталған бұзушылықтар:		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру барысында мектеп асханасының ас әзірлеу блогының тағамына, ас әзірлеушілерінің жұмыстарына мамандық сағасын тексерілді. Ас мәзірінің құрылымы мен нормата сәйкестігін, дайын тағамның көлемін, асхананың тағамын, тағамға бар өндірістің үстелдер және асхана ыдыстары тексерілді. Күнделікті асқа ағымдағы ас мәзірі сәйкестігі туралы түрде тексерілді.

Комиссия төрағасы:

Комиссия мүшесі:



1. Р. Жунускулова - мектеп директоры;

2. А. Данияров - қамқоршылық кеңесінің төрағасы;

3. К. Абдиева - ата-аналар комитетінің төрайымы;

4. Н. Усенова - ДТІЖО

5. М. Турманова ДОІЖО

6. Ж. Құдабаева - кәсіподақ төрайымы;

7. Р. Абдиманов - әлеуметтік педагог;

8. З. Байназарова - әлеуметтік педагог;

9. Ш. Кабулова - диетолог;