



БҮЙРЫҚ

« 01 » 09 20 20 ж
Құлсары қаласы

ПРИКАЗ

№ 486
город Кулсары

**Тамақтану сапасына мониторинг
жүргізу жөніндегі комиссия құру туралы**

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандырумен қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Білім және Ғылым министрлігінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығын басшылыққа ала отырып,
БҮЙЫРАМЫН:

1. Білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін қамтамасыз ету тәртібіне сәйкес тамақтану сапасына мониторинг жүргізу үшін төмендегі құрамда комиссия құрылсын:
 1. У.Булекбаева – мектеп директоры, комиссия төрағасы
 2. Ш.Жолдыбаева – мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі
 3. І.Таубаева – әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі
 4. Л.Асабаева – ата-аналар комитетінің төрағасы, комиссия мүшесі
 5. Б.Тоғысова – мектеп медбикесі, комиссия мүшесі
 6. А.Имамбаева – мектептің шаруашылық жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі
 7. А.Өмірқалова - хатшы
2. Комиссия тамақ өнімдері сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, тоназытқыш – технологиялық жабдықтардың жарамдылығына, азық-түлік пен дайын тағамдарды сақтау мерзімдері мен шарттың сақталуына (мерзімінде) мониторинг жүргізсін.
3. Комиссия жұмысының қорытындыларды тоқсан сайын педагогикалық кеңесте қаралып және мектеп интернет ресурсында орналасу үшін ақпарат түрінде рәсімделсін. Жауапты: І.Таубаева.
4. Мектеп интернет-ресурстарында «Мектептік тамақтану» айдарына білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша ақпарат жүйелі түрде орналастырылсын.
5. Мектеп асханадағы тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізілсін. Жауапты: Б.Тоғысова.
6. Бұйрықтың орындалуын өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры



У.К.Булекбаева

№15 Сүлеймен Карабалин атындағы жалпы орта білім беретін мектеп бойынша оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысы

Хаттама №1

Қатысқандар:

1. У.Булекбаева – мектеп директоры
2. Қ.Жолдыбаева – оқу ісінің меңгерушісі
3. Ш.Жолдыбаева – мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
4. І.Таубаева – әлеуметтік педагог
5. Л.Асабаева – ата-аналар комитетінің төрағасы
6. Ж.Қалаулиев – қамқоршылық кеңесінің төрағасы
7. А.Имамбаева – мектептің шаруашылық жөніндегі орынбасары
8. С.Кобдикова – есепші
9. А.Өмірқалова - хатшы

Күн тәртібінде:

1. Білім беру ұйымдарында тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жаднамамен таныстыру;

Тыңдалды:

1. У.Булекбаева – мектеп директоры:

Комиссия мүшелерін білім беру ұйымдарындағы тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жаднамамен таныстырып шықты.

1.Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бойынша талап

Эпидемиологиялық маңыздылығы жоғары объектіде асхана жұмысы басталғанға дейін санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болуы 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 орнатылады.

3. Жинау мүкәммалына қойылатын талаптар

Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, шеткалар, шүберектер) таңбалануы және жеке (арнайы) үй-жайларда, олар болмаған жағдайда арнайы шкафта сақталуы тиіс.

4. Бөлшектеу 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 пайдаланылуы тиіс.

5. Асхана ыдысына қойылатын талаптар

Жарықтары, сынығы бар, шеттері сынған, деформацияланған, эмалі зақымдалған ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді.

6. Тамақ өнімдерін қабылдауға қойылатын талаптар

Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар болған кезде жүзеге асырылады (тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы бекітілген нысанда жүргізіледі).

7. Қойма үй-жайларына қойылатын талаптар

Қойма бөлмелері және тоңазыту камералары стеллаждармен, тұғырықтармен жабдықталады. Тамақ өнімдерін стеллаждарда, табандықтарда, тауар қоятын орындарда сақтау көзделеді.Еденде сақтауға жол берілмейді.

8. Асхана жиһазына қойылатын талаптар

Нан сақтауға арналған шкафтардан басқа, ылғал мен температураның ауытқуына төзімді материалдардан жасалған жиһаздар мен жабдықтарды пайдалануға тыйым салынады.

9. Тамақ өнімдерін сақтауға қойылатын талаптар

Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайларында: температуралық-ылғалдық, жарық режимі, азық-түлік өнімдерінің әрбір түріне қойылатын қоймалау нормаларына сәйкес тауар көршілестігі сақталуы тиіс.

10. Перспективалық мәзірге қойылатын талаптар

Объектіде екі, төрт апталық перспективалық маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) ас мәзірі жасалады. Ас мәзірін әзірлеу кезінде оқушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығын, олардың жас санатын ескереді, витамин-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдерін қарастырады. Ас мәзірінде бір тағамды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.

Білім алушылардың жекелеген санаттары үшін мәзір ҚР Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 қаулысымен бекітілген бір реттік тамақтану нормаларына (15-қосымша) сәйкес білім беруді басқару органымен бекітіледі.

11. Мәзірге қойылатын талаптар

Күн сайын тамақтану залында объектінің басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамның атауы, әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі. Ас мәзірінде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында және технологиялық карталарда көрсетілген атауларға сәйкес болуы тиіс.

12. Мәзірге қойылатын талаптар

Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, кара бидай және (немесе) бидай наны, көкөніс және қант кіреді. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті күнтізбелік екі – жеті күнтізбелік күн ішінде бір рет қосылады.

13. Тыйым салынған өнімдер

құрамында жасанды бояғыштар, консерванттар, хош иістендіргіштер, дәм күшейткіштер және тәттілендіргіштер бар шұжық өнімдері, сосискалар және басқа да өнімдер. Пастерленбеген сүт, термиялық өңдеусіз сүзбе және қаймақ, сондай-ақ суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен етін тамақтануда қолдану, ауыл шаруашылығы жануарларының аурушандығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері.

Тіл, жүрек, бауырдан басқа, өнімді жануарлар мен құстың қосымша өнімдері; құс етінен жасалған коллагенді шикізат; қайта мұздатуға ұшыраған өнімді жануарлар мен құстың сойылған өнімдері; генетикалық түрлендірілген шикізат және құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізат.

Йодталмаған тұз, фторификацияланбаған 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, фритторде 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 концентраттар 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 сағат сақталады.

15. Дайын тағамдардың сапасын бақылау

Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты тұлға дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына (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 түріне лицензиясы бар мамандандырылған зертханамен шарт жасалуы және өндірістік бақылау бағдарламасы әзірленуі тиіс).

19. Арнайы киімге қойылатын талаптар

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

20. Тамақ өнімдерінің бұрмадануын анықтау үшін ілеспе 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:

1. І.Таубаева – әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі:

Оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жаднамамен танысып отырмыз. Жыл сайын комиссия мүшелерінің қатысуымен оқушылардың ыстық тамақпен қамтамасыз ету сапасына мониторинг жүргізіліп отырылады. Биыл да оқушыларды тамақтандыру басталғаннан бастап комиссия өз жұмысын жүргізеді деп жоспарлап отырмыз.

2. Л.Асабаева – ата-аналар комитетінің төрағасы, комиссия мүшесі:

Мектеп директоры У.Булекбаева, комиссия мүшелерін білім беру ұйымдарын тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған жадынамамен таныстырып өтті. Оқушыларды тамақтандыру тоқтап тұрғаны белгілі. Оқушыларды тамақтандыру басталған жағдайда комиссия өз жұмысын бастайды.

3. Ш.Жолдыбаева – мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі: Елдегі болып жатқан пандемия әсерінен оқушылар қашықтықтан білім алуына байланысты мектеп жанынан тамақтандыру тоқтап тұрғаны белгілі. Оқушылар мектептегі сабағын жалғастырған жағдайда, тамақтандыру ұйымдастырылып, комиссия өз жұмысын жалғастырады. Оқушыларды тамақтандыру сапасы басты назарда болуы тиіс.

Комиссия отырысының шешімі:

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

Жиналыс төрайымы
Жиналыс хатшысы:

У.Булекбаева
А.Өмірқалова

