"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығы негізінде құрылған тамақтандырудың сапасына мерзімдік бағалаудың бракераж жүргізу жөніндегі комиссия құрамы 22 қараша 2022 жылы мектеп асханасына ыстық тамақтың ұйымдастырылуына бақылау жүргізді.

Бақылау барысында:

* Атырау облыстық білім басқармасымен бекітілген ІІ апталық ас мәзіріне сәйкес күнделікті ас мәзірі жүргізіліп отыр.
* Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына енгізіле отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар;
* Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді;
* Тез бұзылатын тамақ өнімдері сақтау температурасы төмен тоңазыту камераларында және тоңазытқыштарда жүзеге асырылған. Температураны бақылау үшін тоңазытқыштарда термометрлер орнатылған;
* Ас блогында аспазшы нақты ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырған. Сынамалардың қақпағы бар таза шыны ыдысқа (гарнирлер бөлек ыдысқа) салынған. Іріктелген тәуліктік сынамалар 48 сағат арнайы +2 °C – +6 °C температурада дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығының арнайы бөлінген орнында сақталған;
* Ас блогының жұмыскерлері, техникалық персонал арнайы киіммен қамтамасыз етілген;
* Қол жуу үшін ыстық және салқын су өткізілген қол жуатын раквиналар, қол жууға құралдар орнатылған

**Нұржау жалпы орта мектебі бойынша тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу комиссиясынан хабарлама.**

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің «Орта білім алушыларды тамақтаныруды ұйымдастыру, сондай- ақ мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата- анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етумен байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығы негізінде құрылған тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия құрамы 14 қыркүйек 2022 жылы мектеп асханасына мониторинг жүргізді.

Бақылау барысында:

\* Келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасы;

\* отандық тауар өндірушілердің тамақ өнімдеріне СТ-KZ сертификаттардың болу;

\* дайындалған тағамдардың сапасы;

\* технологиялық жабдықтардың болуы және жарамдылығы;

\* азық түліктердің, дайын тағамдардың сақталуы және жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуы;

\* ас мәзірінің сәйкестігі;

\* санитарлық жағдайы қаралды.

Бақылау барысында  бір күндік мәзірдің Атырау облыстық білім беру басқармасы бекіткен ІІ апталық ас мәзіріне сәйкестігі, отандық тауар өндірушілердің сертификаттары бар екендігі, асхана  қызметкерлерінің санитарлық  талапқа  сай  жұмыс  атқарып  отырғандығы  және азық-түлікті пайдалану мерзімінің жарамдылығы анықталды.

**Ыстық тамақтың берілу сапасы зерделенді.**

**Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі**

**комиссия құрамы және тамақтандыру сапасын мерзімдік бағалаудың бракераж комиссиясы** ыстық тамақтың берілуіне, тамақтану сапасына мониторинг зерделеу мақсатында, 2023 жылдың 5 ақпан күні кезекті зерделеу жұмыстары жүргізілді.

* Зерделеу барысында бір күндік мәзірдің Атырау облыстық білім беру басқармасы бекіткен ІІ апталық ас мәзіріне сәйкестігі, отандық тауар өндірушілердің сертификаттары бар екендігі, асхана  қызметкерлерінің санитарлық  талапқа  сай  жұмыс  атқарып  отырғандығы  және азық-түлікті пайдалану мерзімінің жарамдылығы анықталды.
* Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына енгізіле отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар;
* Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді;
* Тез бұзылатын тамақ өнімдері сақтау температурасы төмен тоңазыту камераларында және тоңазытқыштарда жүзеге асырылған. Температураны бақылау үшін тоңазытқыштарда термометрлер орнатылған;
* Ас блогында аспазшы нақты ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырған. Сынамалардың қақпағы бар таза шыны ыдысқа (гарнирлер бөлек ыдысқа) салынған. Іріктелген тәуліктік сынамалар 48 сағат арнайы +2 °C – +6 °C температурада дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығының арнайы бөлінген орнында сақталған;
* Ас блогының жұмыскерлері, техникалық персонал арнайы киіммен қамтамасыз етілген;
* Қол жуу үшін ыстық және салқын су өткізілген қол жуатын раквиналар, қол жууға құралдар орнатылған.
* Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы және ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері күнделікті медбике Г.Джумабекованың қадағалауымен жүргізіліп отыр.

сол күнгі мектеп басшысы бекіткен тамақтың ас мәзірі таныстырылды.Беріліп жатқан тағам мөлшері өлшеніп, тағамның сапасы тескерілді.Бір күндік сынамалар талапқа сай сақталған. Келіп түскен тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі сертификатпен салыстырылып қаралды.

✅ Тағамдардың дайындалу технологиясы,тоңазытқыш-технологиялық жабдықтардың жарамдылығы, қоймадағы азық-түліктің сақталуы тексерілді.

✅ Қолданылатын ыдыс аяқтың талаптарға сәйкес, болуы қаралды.

✅ Ас үлесінің мәзірге сәйкестігі,тәуліктің сынаманың уақытылы салынып,ас блогының қол жуу, кептіргіш құралдарының жасап тұрғандығы, асхана тазалығы талапқа сай болуы зерделеніп,алға қарайда жұмыс жалғасын табатынына комиссия мүшелері сенім артты.