**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу  жөніндегі комиссия жұмысы туралы ақпарат**

**Мерзімі: қараша 2019 жыл**

          Мектеп асханасы 2019-2020 оқу жылына өз жұмысын бастап кетті. Жалпы ыстық тамақпен және буфеттік тамақпен қамтылған оқушылар саны-366. Оның ішінде ата-ана есебінен тамақтанатын балалар саны-309 оқушы. Сондай –ақ әлеуметтік- тұрмыстық жағдайы төмен , мемлекет тарапынан атаулы әлеуметтік көмек алатын отбасындағы 27 оқушы, жетім балалар- 3, табысы күнкөріс минимумынан төмен көп балалы отбасынан, жартылай жетім -27 оқушы тегін ыстық тамақпен қамтылып отыр.
 Қазіргі таңда білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 3 желтоқсандағы №717 бұйрығымен бекітіліп, 2017 жылғы 22 ақпандағы №76 бұйрығымен өзгерістер енгізілген «Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларына» сай жүргізілуде.
 Асхана санитарлық нормаға сай, қажетті жиһазбен жабдықталған «Дұрыс тамақтану» бұрышы безендірілген, күнделікті аз мәзірі ілініп отырады.
 Сондай - ақ мектеп асханасындағы азық- түліктердің сапасын және ас мәзірінің дәмдік сапасын бақылауына бракераж комиссия мүшелері құрылған. Комиссия мектеп асханасының жұмысын бірнеше критерийлер бойынша тексереді. Бракераж комиссия мүшелері азық-түліктердің сапасын тексеріп қабылдайды және тамақтың сапасын, санитарлық талаптарға сай болуын қадағалайды.

Тексеріс барысында анықталғаны, асханадағы азық-түліктердің сақталу мерзімін растайтын сертификатары бар. Асхана санитарлық ережелерге сай, асхана қызметкерлерінің санитарлық-медициналық кітапшалары бар, арнайы киімдер, бас киім киген, жеке бас гигиенасы сақталған.
 Комиссия мүшелері дайындалған тағамның тәуліктік сынамасын алып отырады. Комисия мүшелері тарапынан мектепке жеткізілген азық – түліктердің сапасы , тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімі тексеріліп, қолданысқа беріліп отырады. Тез бұзылатын тамақ өнімдері ет, сүт, айран және т.б. тағамдарды мектеп асханасындағы сақтау температурасы төмен тоңазытқышта сақтайды. Тоңазытқыштың іші таза санитарлық-гигиеналық талапқа сай , ішінде температураны бақылауға арналған термометр орнатылған. Көкөніс өнімдері асханадағы қойма бөлмесіндегі арнайы жасалған сөрелерде, бөлек қораптарда сақталады. Мектепте арнайы ыстық тамақпен қамтылған оқушылардың саны қадағаланып, тіркеу журналына белгіленіп отырады.

Мектеп медбикесі асхананың , санитарлық –гигиеналық талаптарға сай болуын, күнделікті мектеп оқушыларына берілетін ыстық тағамға органалептикалық бағалау жүргізіп, бракераж журналына тіркеп отырады . Асханадағы тамақтанатын залда мектеп басшысымен бекітілген ас мәзірі ілініп тұрады. Осы ас мәзірі бойынша тағамның дайындалуын, шикі тағамдардың жарамдылығын және тиым салынған тағамдардың дайындалмауын күнделікті қадағалап отырады.

 Дайындалатын тағамдар меню рецептураларына сәйкес жасалып отырады. Асханада тағамдардың дайындалу тәсілі, тамақтың сапасы, құнарлығын комиссия мүшелері күнделікті қадағалап тексереді. Сондай –ақ ыстық тамақтың талапқа сай дайындалуын қадағалап отырады. Таза су асхананың ішіне орнатылған. Ыдыстар арнайы раковинада жуылып, шайылып кептіріледі. Асханада қайнаған су эмальды ыдыста қолданыста тұрады. Қолданыста жүрген ыдыстар 0,015% хлор ерітіндісімен залалсыздандырылады. Асханада қол жуатын қолжуғыш , сабын,қол сүртетін қолсүлгі үнемі қолданыста тұрады. Асхананың іші таза, жарық, санитарлық жағдайы қанағаттанарлық деңгейде. Технологиялық және тазалықты сақтау құралдарымен жабдықталған.

Орындаған: әлеуметтік педагог Асан П.А.