

**«Алматы облысының білім басқармасы»ММ
«№3 облыстық арнайы мектеп-интернаты» КММ
Тағам сапасының тексеру комиссиясының
№ 14 хаттамасы**

25.04.2025ж.

Қатысқандар:

Бракераж комиссия төрайымы - А.С.Рахышова

Мүшелері:

Б.А.Альсейпулова

А.К.Тастекеева

Г.Ж.Калиллаева

С.Ш.Кияхметова

Б.М.Худайбергенова

Б.Б.Смәділова

Р.Бекбосынова

Күн тәртібінде

1. Мектеп асханасының мәзір бойынша рейд қорытындысы.
2. Асхананың санитарлық жағдайы.

Тексеру мақсаты:

Мектеп асханасында тағам дайындау мен тарату үдерісінің санитарлық талаптарға сәйкестігін анықтау, оқушыларға ұсынылатын мәзір сапасын, жабдықтардың жарамдылығын және қызметкерлердің жеке бас гигиенасын тексеру.

1.Бірінші мәселе бойынша бракераждық комиссия тарапынан мектеп асханасына жүргізілген рейд нәтижесінде оқушыларға ұсынылатын тағамдардың сапасы мен мәзірге сәйкестігі тексерілді.

Тексеру барысында:

- Ас мәзірі күнделікті бекітілген талаптарға сай екендігі анықталды;
- Тағамдар уақтылы және дұрыс мөлшерлемеді берілуде;
- Азық-түлік өнімдері сапалы, жарамдылық мерзімі сақталған;
- Тамақ дайындау және тарату кезінде санитарлық талаптар сақталған.

Сонымен қатар, жабдықтардың бір бөлігінің техникалық ескіруі (1-тоңазытқыш, үстелдер, орындықтар, кейбір ыдыстар) санитарлық қауіпсіздік деңгейін төмендетуі мүмкін:

1. 3 кастрольді ауыстыру қажет (сүт, компот, су үшін).
2. 4 шелек (сүтке, компотқа, бірінші тағамдарға арналған)– ауыстыруды қажет етеді.
3. Балаларды шаймен және какао мен қамтамасыз ету үшін шәйнектер қажет.
4. Нан сақтауға арналған ыдыстар жаңартуды қажет етеді.
5. Шыныаяқтарды гельді немесе эмальданған түріне ауыстыру ұсынылады.
6. Тамақтану үстелдері мен орындықтар стандартқа сай келмейді – жаңартуды қажет етеді.
7. Қызметкерлер үшін резеңке төсеніштер (жерге тұйықтау үшін) қажет.

Аталған мәселе бойынша комиссия мүшелері бас есепшіге бюджеттік өтінім бойынша сұраныс жасауға тиісті ұсыныстар беруді ұйғарды.

2.Екінші мәселе бойынша комиссия мүшелері тарапынан жүргізілген тексеру барысында асхананың санитарлық жағдайы төмендегідей бағаланды:

- Асхананың ішкі тазалығы жалпы талаптарға сәйкес келеді;
- Еден, қабырғалар, жұмыс үстелдері таза, дезинфекциялық өңдеу жүргізілген;
- Қызметкерлер арнайы киіммен қамтамасыз етілген және оны тұрақты түрде пайдаланады;
- Қызметкерлердің жеке бас гигиенасы қадағаланады, медициналық кітапшалары бар;

- Қол жуу аймағында сұйық сабын, қағаз сүлгілер, қол кептіргіштер жеткілікті және су жылыту құрылғысы орнатылған;
- Бактерицидтік шамдар орнатылған және қолдану кестесіне сай іске қосылады;
- Желдету жүйесі жұмыс істеп тұр, жарықтандыру талапқа сай.

Жалпы асханаға қатысты талаптар орындалған:

- Құжаттама ретке келтірілген.
- Ішу режимі диспенсер арқылы қамтамасыз етілген.
- Асхана 80 орындық тамақтандыру орындарымен қамтылған.
- Жұмыс кестесі мен тазалық жүргізу кестесі бойынша асхана қызметкерлері жұмыс атқаруда.

Шешім:

1. Мектеп асханасының мәзір бойынша рейді қорытындысы «қанағаттанарлық» деп танылсын, қажетті құрал-жабдықтарды (кастролдер, шелек, шәйнек, тоңазытқыш, үстел, орындықтар және т.б.) жаңарту жұмыстары жүргізілсін және қызметкерлерге арналған резеңке төсеніштермен қамтамасыз ету ұйымдастырылсын.
2. Асхананың санитарлық жағдайына байланысты тазалық жұмыстары үздіксіз жүргізілсін және үнемі бақылауда болсын.

Бракераж комиссия төрайымы – А.С.Рахышова

Мүшелері:

Б.А. Альсейпулова *Альсейпулова*

А.К. Тастекеева *Тастекеева*

Г.Ж. Калилаева *Калилаева*

С.Ш. Кияхметова *Кияхметова*

Б.М. Худайбергенова *Худайбергенова*

Б.Б. Смәділова *Смәділова*

Р.Бекбосынова *Бекбосынова*

Хатшы: А.А.Акбергенова

А.А.Акбергенова