

Қарағанды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім бөлімінің «Ғабиден Мұстафин атындағы жалпы білім беретін мектебі»КММ

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелерінің асхана қызметкерлерімен өткізген семинар хаттамасы

Күні 11.09.2024

Комиссия мүшелері:

Қатысқаны 7

- 1.Б.К.Нашкенов
- 2.Ә.М.Нарымбеков
- 3.Р.Б.Шойынбекова
- 4.Г.Д.Бекмуратова
- 5.К.С.Егинбаева
- 6. М.Ж.Нурмаганбетова
- 7. И.И. Искалиева

- комиссия төрағасы; директор;
- директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, мүшесі;
- қамқоршылық кеңес төрайымы, комиссия мүшесі;
- қамқоршылық кеңес мүшесі, комиссия мүшесі;
- мектеп медбикесі, комиссия мүшесі;
- әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі;
- ЖК «Искалиева» өндірістік меншеруші, комиссия мүшесі.

Асхана қызметкерлері:

- 1. Нурдуллаева Л.Б
- 2. Сыбаева Г.Қ
- 3. Алдамжарова Л.У
- 4. Қожамжарова Ж.Б
- 5. Нұрманбетова З.Н

Күн тәртібінде

- 1.Нормативтік құжаттармен таныстыру
2. «Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия» ережесімен таныстыру
3. Мектеп асханасының тазалығы ,тамақтарды тасымалдау тәртібі, асхана қызметкерлеріне қойылатын талаптар

Тындалды

Нарымбеков Ә.М –ДТІЖО «Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшесі» : Мен сіздерді «Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия» ережесімен таныстырып өтейін.

1. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның міндеттері:
 - ас блогындағы ,асханадағы жұмыстың үйымдастырылуын;
 - тамақ өнімдерінің сапасын,оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру, сақтау шарттарын;
 - өнімдерді өткізу мерзімдерін;
 - тамақ дайындау сапасын;
 - тамақтың балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттілігіне сәйкестігін;
 - ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауды бақылау болып табылады;
2. Комиссия адалдық, парасаттылық, құзыреттілік, ашықтық қагидаттарына сәйкес өз құзыреттіне жатқызылған функцияларды орындауды;
3. Комиссия төрағасы білім беру үйымының басшысы болып табылады;

Бракеражды комиссияның құрамы медицина қызметкерін, әкімшілік мүшелерін, өндіріс меншеруішісін, ата-аналар комитеті мен қамқоршылық кеңестің өкілдерін міндетті түрде қоса отырып ,білім беру үйымының бұйрығымен бекітіледі

Бракеражды комиссияның құрамы кемінде 7 адамды, оның ішінде осы мектептің ата-анадар қауымдастырының ішінде 2 адамды құрауы тиіс. Комиссияның жекелеген мүшелерінің болмауы оның қызметіне кедергі келтірмейді.

4. Бракераждық комиссия қызметінің нәтижесі:
 - көрсетілген қызметі, тауарларды жеткізу шілердің кінәсінен балалар, ересектер ullanған жағдайда, Қазақстан Республикасының Кәсіпкерлік кодекісіне сәйкес

- жүргізілген тексерулердің нәтижелері расталған кезде өнім берушімен шартты дереу бұзу және өнім берушіні жосықсыз деп тану үшін сотқа талап-арыз жіберу;
- бұзушылықтар анықталған кезде бракераждық комиссия
 - анықталған бұзушылықтар туралы қызметкерді, тауарларды жеткізушіні және білім беру үйімінің басшысына хабардар етеді;
 - 1(бір) жұмыс күні ішінде халықтық санитарлық-эпидемиологиялық салауттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомостісінің аумақтық бөлімшелеріне жоспардан тыс тексеруге бастамшылық жасау мақсатында тексеру актісімен қоса анықталған бұзушылықтарды көрсете отырып, өтініш жолдайды;
 - Бұзушылықтарды жоюға 5(бес) жұмыс күнін ұсынады;
 - Бұзушылықтар қайта анықталған кезде бракераждық комиссия:
 - Қызметкерді, тауарларды жеткізушіні және білім беру үйімінің басшысын анықталған бұзушылықтар туралы хабардар етеді;

Комиссияны жыл сайын жаңартып отыру ұсынылады.

Р.Б.Шойынбекова - қамқоршылық кенес төрайымы , комиссия мүшесі

Комиссия қызметінің циклограммасына тоқталып өтсем.

Күн сайын медицина қызметкери немесе жауапты тұлға;

- тағамдардың және аспаздық өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

Комиссия күн сайын;

- пайдаланатын тамақ өнімдерінің сапасына бақылауды жүзеге асырады (тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттардың көшірмелері жеке папкада сақталады);
- мәзірдің дұрыс жасалуын бақылауды жүзеге асырады;
- тамақтану сапасынің мониторинг актісін рәсімдей отырып, ас блогының қызметкерлеріне жеке (немесе қызметті жеткізушіге алдын-ала ескертүсіз тамақтану сапасын тексеруді жүзеге асырады.

И.И. Искалиева - ЖК «Искалиева» өндірістік менгеруші ,комиссия мүшесі.

Асхана қызметкерлеріне қойылатын талаптар :

Тамақ өнімдерінің сапасын, олардың сапасын куэландаратын құжаттардың болуы; тамақтардың шығуын, дайындалған тамақтану көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігі:

- дайын тамақты органолептикалық бағалауды (оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырынын және т.б анықтау) «Дайын өнімнің бракераж журналына» органолептикалық бағалау нәтижелерін енгізе отырып жүргізу әдістемесіне сәйкес жүргізуі;
- бракераж жүргізу кезінде «Технологиялық карталарға» сәйкес тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясы мен сапасына қойылатын талаптарды басшылыққа алуы;
- өз функцияларын арнайы берілетін таза киімде (халатта, комбинезонда, бас киімде, аяқ киімде және т.б) жүзеге асыруы қажет.

Күнделікті үлгілер 48 сағатқа +2С, +6С температурада сақталу керек.

Асхана бағдарламасының орындалуы сақталу керек.

Автоматты жүйе « Bilimal. Электронды мектеп»

«Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөнідегі
комиссия төрағасы»

Б.Нашкенов

«Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөнідегі
комиссия хатшысы »

Ә.М.Нарымбеков