АНЫҚТАМА
Мектеп асханасындағы тамақтану сапасына жүргізілген мониторинг туралы

Білім алушыларды сапалы әрі қауіпсіз ыстық тамақпен қамтамасыз етуді бақылау мақсатында мектеп асханасында айына екі рет тұрақты түрде мониторинг жүргізіледі.

Мектептің медицина қызметкері күн сайын асханадағы тамақтану сапасына бақылау жүргізеді. Атап айтқанда, ас блогындағы қажетті құжаттамалардың дұрыс жүргізілуін қадағалайды, дайындалған тағамдардан тәуліктік сынамалар алуды және олардың белгіленген талаптарға сәйкес сақталуын бақылайды.

Мониторинг барысында мектеп директоры бекіткен 1 апталық жаз-күз мезгіліне арналған ас мәзірінің 5-күніндегі тағамдардың бекітілген мәзірге сәйкестігі қарастырылды.

Бекітілген ас мәзіріне сәйкес оқушыларға төмендегідей тағамдар ұсынылды:
Дәрумендi салат – 30 г;
Тұздықпен бұқтырылған жылқы еті – 70 г;
Қамырдан жасалған түйір – 130 г;
Сүт қосылған какао – 200 мл;
Қара бидай наны – 30 г.

Мониторинг барысында төмендегі бағыттар бойынша бақылау жүргізіледі:

Нақты ас мәзірінің бекітілген перспективалық және күнделікті ас мәзіріне сәйкестігі;

Дайындалған тағамдардың сапасы мен сыртқы көрінісі;

Тағамдардың порциялық мөлшерінің бекітілген нормаға сәйкестігі;

Дайын тағамдарды тарату кезіндегі температуралық режимнің сақталуы;

Ас блогына барған кезде санитарлық нормаларды бұзушылықтар болмайды табылды. Өнімдерді сақтаудың температуралық режимі орындалады. Барлық Үй-жайлар құрғақ. Түгендеу таңбаланған. Мектеп басшысы директор куәландырған бірыңғай мәзір енгізілді Ұсынылатын тағамдардың жағымды түсі, иісі бар. Бастауыш сыныптарға арналған үстелдерді орнату оң нәтиже берді әсер. Балалар қуана тамақтанады, дұрыс пайдаланады ас құралдарымен, тамақ ішкеннен кейін аузын сүртіңіз. Бойынша бастауыш сынып оқушылары арасында жүргізілген сауалнама, оларға тамақ ұнайды.

Комиссия мүшелерінің бақылау салмағын өлшеу және дәмін тату жүргізілді порция. Дәм тату кезінде ата-аналар дәмдік қасиеттер екенін атап өтті өте жоғары, өңдеу сапасы ұсынылғанға сәйкес келеді талаптарына сәйкес. Ата-ана бақылауы комиссиясының мүшелері бөліктердің мәзір мен балалардың жас қажеттіліктеріне сәйкес келеді. Негізінен барлық сынып жетекшілері өз сыныптарымен бірге жүреді. Қызметкерлер асханада жұмыс істеген кезде гигиеналық талаптарды сақтайды. Ас блогының барлық қызметкерлері форма мен қолғап киген.

СПРАВКА
о проведенном мониторинге качества питания в школьной столовой

В целях контроля за обеспечением обучающихся качественным и безопасным горячим питанием в школьной столовой проводится постоянный мониторинг два раза в месяц. Медицинский работник школы ежедневно проводит контроль качества питания в столовой. В частности, контролирует правильность ведения необходимой документации на пищеблоке, контролирует суточный отбор проб приготовленных блюд и их соблюдение в соответствии с установленными требованиями. В ходе мониторинга было рассмотрено соответствие блюд утвержденному меню на 5-й день 1-недельного летнего-осеннего меню, утвержденного директором школы. Согласно утвержденному меню, учащимся предлагались следующие блюда: Витаминный салат-30 г; Конина тушеная с соусом-70 г; Булочка из теста – 130 г; Какао с молоком-200 мл; Ржаной хлеб-30 г.

В ходе мониторинга проводится контроль по следующим направлениям: В соответствии с утвержденным перспективным и повседневным меню. Качество и внешний вид приготовленных блюд; Соответствие порционного размера блюд утвержденной норме; Соблюдение температурного режима при раздаче готовых блюд; При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено.

Температурный режим хранения продуктов выполняется. Во всех

помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

Введено ежедневное меню, заверенное директором школы.. Установка столов для начальных классов дала положительный эффект. Дети с удовольствием едят, правильно пользуются столовыми приборами, протирают рот после еды. По опрос учащихся начальных классов, им нравится еда. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. В основном все классные руководители сопровождают свои классы. Сотрудники при работе в столовой соблюдают гигиенические требования. Все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках.