

**КМҚК «№140 бөбекжай-балабақша»
тамақтану сапасы мониторингі жөніндегі комиссияның отырысының
Хаттамасы №2**

«27» ақпан 2024 жыл

Қатысқандар:

Комиссия төрайымы балабақша басшысы: Мухаметрахимова Ш.А.

Әдіскер – Сатпаева Д.К..

Кәсіподақ төрайымы – Камалова Қ.А.

Балабақша медбикесі, диетбикесі – Есжанова М.С.

Ата-аналар комитетінің мүшесі – Мейрбекова К.С.

Қоймашы – Бердибаева М.Д.

Күн тәртібінде:

1. Сақтау мерзімдерін және тәуліктік сынамалардың болуын бақылауды жүзеге асыру.
2. Ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын тексеру

Тыңдалды:

1. КМҚК «№140 бөбекжай-балабақшада» тамақтануға жауапты балабақша басшысы Ш.А. Мухаметрахимова тамақтану сапасының мониторингі жөніндегі комиссияның міндеттерімен таныстырды:
 - ас блогында, ас үйде жұмысты ұйымдастыру;
 - тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру, сақтау шарттары;
 - өнімдерді сату мерзімдері;
 - тағам дайындау сапасы;
 - тағамның балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігі;
 - ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиеналық ережелерін сақтауы.

Білім беру ұйымдарында тамақтану сапасының мониторингі жөніндегі комиссияға арналған жадынамамен таныстырды, онда ас блогының санитарлық-гигиеналық нормаларына, тамақ өнімдерін қабылдауға, тамақ өнімдерін сақтауға, мерзімге қойылатын талаптар ұсынылған. Басшы «тыйым салынған өнімдер» тізімімен, 2 апталық перспективалық ас мәзірімен таныстырды. Комиссияға тамақтану жөніндегі іс-шаралар жоспары, комиссияның брокерлік қызметі, жұмыс жоспары ұсынылды. Тамақтану сапасының мониторингі бойынша айына 2 рет тексеріледі. Тамақтану сапасы мониторингі жөніндегі комиссияның отырысы айына 1 рет өткізіледі

2. Екінші мәселе бойынша медицина қызметкері Есжанова Маржан Сүндетбаеваны тыңдалды. Маржан Сүндетбаевна ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын тексеру туралы айтып, ас блогының жағдайы қанағаттанарлық екенін атап өтті. Ол балабақшаның дайын өнімін өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптың дұрыс орындалуы туралы айтты. Ол шикізаттың технологиялық бетбелгісі.

техникалық процестің жүргізілуі барлық термиялық өңдеу нормалары мен талаптарға сәйкес келетіндігін айтты. Сондай-ақ, тамақ сапасын тексеру бойынша медицина қызметкерінің міндеттілігі дайын өнімді бракераждау журналына күнделікті жазбалар енгізіп отырып, күн сайын органолептикалық көрсеткіштер бойынша (сыртқы түрі, дәмі, иісі, түсі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы, блодтың шығуы, блодтың температурасы). Ыдыс-аяқтарды бракераждау әрбір жаңадан дайындалған партия шығарыла бастағанға дейін жүргізіледі. Ас мәзірдің сәйкестігін тексеру. Барлық тауарларға сертификаттар болуы керек. Кіретін өнімдердің сапасы қанағаттанарлық. Сактау мерзімі сәйкес келеді, тауарлық көршілестік сақталады. Тоңазытқыш технологиялық жабдықтар жұмыс күйінде, сактау температурасы формада, термометр бар, ас блогы жақсы жағдайда. Жалпы ас блогының жұмысы қанағаттанарлық.

Шешімі:

1. Жоспарға сәйкес, акт жасаумен, тексеруді жүргізу.
2. Сайтта тамақтану жөніндегі іс-шаралар жоспарын және тексеру актілерін орналастыру.
3. Күнделікті ас мәзірінің шығуын бақылау.

Комиссия төрайымы балабакша басшысы:



Мухаметрахимова Ш.А.

Комиссия мүшелері:

Балабакша әдіскері -



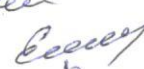
Сатпаева Д.К.

Кәсіподақ төрайымы –



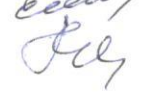
Камалова К.А.

Балабакша медбикесі, диетбикесі –



Есжанова М.С.

Ата-аналар комитетінің мүшесі –



Мейрбекова К.С.