**1. Бөлім:**

**Мектеп ас блогының жалпы сипаттамасы**

1. Мектеп асханасының жалға алушылары туралы мәлімет  2020 – 2021 оқу жылына
2. Нысанның аталуы «№12 ЖББМ» КММ
3. Орналасу орны және мекен-жайы Жекебаева 125а, тел: 470009
4. ЖСН :680706450289
5. Кәсіпкердің  аты-жөні, телефонномері: Жувандыкова Айгүл Бабасанова
6. Санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органның санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының болуы­­­­­­­­ + (санитарлық нормаларға  сәйкестік актісі; InfoKazakhstan; БИН 691225450188 )
7. Келісім шарты № 1 ұзартылған «01» ақпан 2021­­­­жылдан
8. Асхананың жалға алынған көлемі   67,6 м2
9. Асхананың жұмыскерлерінің саны: 2
10. Асхана жұмысшылары туралы мәлімет:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Жұмысшылардың аты-жөні** | **Дипломбойынша мамандығы** | **Медициналық тексеруден және  сан минимумнан өтуі, жұмысқа рұқсатнамасы** | **Қосымша**(Сертификат №Курс «Школьное питание»күні) |
| 1 | Байтемирова Лаура Серикбаевна | Повар универсал | ДопущенаСан минимумМедосмотр01.02.2021ж  | Сертификат «Альтаир» оқу орталығыТіркеу №ПИ-СБерілген күні 24.02.2016ж. |
| 2 | Фетисова (Тлепбергенова ) Оксана Петровна | аспаз-кондитор | ДопущенаСан минимуммедосмотр01.02.2021ж | Куәлік № 0156196Қарағанды қаласы№3 кәсіптік лицейТіркеу №7Берілген күні 16.05.2006ж.  |

**2. Бөлім:**

**Мектеп ас блогының санитарлық-техникалық сипаттамасы**

**1**.  Сумен қамтамасыз етудің сипаттамасы. Әртүрлі жүйелері бар және сумен қамтамасыз етуідің сипаттамасы:

1) суық сумен қамтамасыз етілуі   қамтамасыз етілген

2) ыстық сумен қамтамасыз етілуі       титан \_\_\_\_\_

3) орталықтандырылған сумен қамтамасыз ету         иә \_\_

4) орталықтандырылмаған сумен қамтамасыз ету         жоқ

**2**. Асхана ыдыстарын қолмен жуу үшін, үш секциялы ванна, шыны ыдыстарды және асхана аспаптарын жуу үшін –екі секциялы ванна қарастырылады.  Асхана ыдыстарын жуу мынадай тәртіппен жасалады:

1) тағам қалдығын механикалық тазалау;

2) ваннаның бірінші секциясында жуғыш затты қосып жуу;

3) ваннаның екінші секциясында  40°С  төмен температурада жуғыш заттарды  бірінші ваннадан екі есе аз мөлшерде қосып, жуу;

4) 65°Стөмен емес температурада үшінші ваннада, ыдыстарды ыстық ағынды сумен шаю;

5) ыдыстарды торшалы сөрелерде кептіру.

**3.**Суды тамысалдауға және сақтауға арналған ыдыстар он күнде бір рет дезинфекцияланып, тазартылады.

**4**.  Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялаушы заттармен  дезинфекция,  нұсқауына сәйкес жүргізіледі.

**5**.  30 оқушыға қол жууға  1  раковина ескеру қажет.

**6**. Асханадағы барлық қолданатылатын инвентарлар жеке бекітіледі және арнаулы белгілері болуы керек.

**7**. Асхана қызметкерлерінің жұмыс киімінің саны    3    ( 1 жұмыскерде   3 комплект киімнен аз болмауы керек)

**3. Бөлім:**

**Ас блогының құжаттары**

1. Дайын тағамның сапасын бақылау бойынша бракеражды журналы - бар
2. Ас блогына түсетін азық-түліктердің тізімі мен сапасын бақылау журналы  - \_бар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Ас блогына түсетін тез бұзылатын азық-түліктердің сапасын бақылау журналы -  \_\_\_бар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. «С» дәрумендері бар тағамдар тіркеу журналы -  \_\_\_\_\_бар\_\_\_
5. Асхананы ашуға СЭҚ рұқсатнамасы (жарамды мерзімі)   ж.  санитарлық нормаларға  сәйкестік актісі; InfoKazakhstan;
	1. СЭҚ актілері       бар
	2. Ас блогының қызметкерлерінің денсаулығы тіркеу журналы  бар

**4. Бөлім**

**2020- 2021 оқу жылындағы  асхана мен ас блогының   материальдық жағдайы**

1. Мектеп асханасының ас ішетін залы \_40\_ орындыққа арналған
2. Ас ішетін залдың жалпы көлемі -  34\_ м2
3. Ас блогының жалпы көлемі  - \_101,8\_м2
4. Кәсіпкер –Жувандыкова Айгүл Бабасанова \_Хитр\_Хит
5. ЖСН:  691225450188
6. Үйінің мекен-жайы, телефоны:Қарағанды қ.Победа көшесі  117үй, 18 пәтер
7. Кәсіпкердің келісім-шартының   бар
8. Кәсіпкердің жалға алып отырған бөлігінің көлемі - \_\_67,6\_  м2
9. Ас блогының қыметкерлерінің саны: \_\_\_2\_\_\_
10. Асхананың безендірілуі (денсаулық бұрышының болуы, асхананың жұмыс күн тәртібі, «Ас болсын», «Ас – адамның арқауы» деген плакаттардың болуы)  плакаттармен безендірілген\_\_\_\_
11. Аудандық СЭҚ келісілген, мектеп директорымен бекітілген 2 аптаның мәзірінің болуы.
12. Тамақтанудың кестесінің сақталуы  сақталады.
13. Диеталық үстелдің болуы    жоқ
14. Қол жууға арналған  раковиналардың болуы \_\_\_\_\_\_\_\_бар
15. Ереже сай ыдыс жуатын раковиналардың  болуы    бар
16. Асхана қызметкерлерінің жеке бөлмесінің болуы \_\_\_жоқ\_\_\_\_\_ (дәретхана, душ, жуынатын бөлме)
17. Азық-түлік сақтайтын қоймаларының болуы және оның жағдайы \_\_\_жеміс-жидектерге және дәнді дақылды тағамдарға арналған қойма бар.\_\_\_\_\_\_\_\_
18. Шикі және піскен тамақтарды, маркироланған кесуге арналған  инвентарларға сәйкес бөлек үстелдердің болуы \_\_\_бар\_\_\_\_

**5. Бөлім**

**Асхана мен ас блогының жабдықталуы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тұрмыстық жабдықтар | Қанша | Жағдайы |
| Тоңазытқыш | 2 | қанағаттанарлық |
| Тоңазытқыш –мұздатқыш камера | - |   |
| Тоқпеш | 1 | қанағаттанарлық |
| Жеміс-жидек турағыш, еттартқыш  | 1 | қанағаттанарлық |
| Картоп тазалағыш | - |   |
| Қуырушкафы | 1 | қанағаттанарлық |
| Электрлі қазан | - |   |
| Электрлі таба | 1 | қанағаттанарлық |
| Мармиты | 1 | қанағаттанарлық |
| Үстелдер | 6 | қанағаттанарлық |
| Орындықтар | 85 | қанағаттанарлық |
| Ыдыс-аяқтар  (1 адамға қанша комплектіден) | 3/адам | қанағаттанарлық |
| Электрлі қыздырғыш (титан) | 1 | қанағаттанарлық |

**6. Бөлім**

**Кәсіпкердің міндеттері:**

1. Бекітілген мәзірге сәйкес оқушылардың ыстық тамақтануын ұйымдастырады.
2. Қолданыстағы заңдарға сәйкес сапалы және қауіпсіз өнімді жеткізеді.
3. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары үшін қолданыстағы санэпидемиологиялық ережелер мен нормаларға сәйкес бөлшектерді және жабдықтарды қажетті санитарлық жағдайда ұстауды қамтамасыз етеді.
4. Тез бүлінетін өнімдердің сақтау мерзімдерінің таратудың санэпидемиологиялық ережелері мен нормаларын орындауды қамтамасыз етеді.
5. Санитарлық шарттары болуында жеке меншік көлікпен өнімдерді жеткізуді қамтамасыз етеді.
6. Тарату кезінде таратушылар тағамдарға қол тигізбеу керек. Екінші тағамдарды, гарнирлерді күрекшемен, қасықпен, айырмен салу керек.
7. Ас блогында күн сайын қажет кездерде лабораториялық бақылауға жататын дайын тағамдардың сынамаларын күн сайын қойдырған жөн.
8. Күн сайын тамақтану бұрышына жақын көрінетін жерде ата-аналар баласы не жегенін білу үшін мәзірді қоюы тиіс.

**Мектеп директоры                             А.Т. Тусупова**

«\_27\_\_» \_\_\_01\_\_\_\_\_  20\_21\_\_  жыл

**Тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі  комиссияның**

**2020/-2021 оқу жылына арналған  жұмыс жоспары**

Тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі  комиссия туралы жалпы ереже, тамақ дайындау сапасын бақылаудың негігі мақсаттары, тамақ дайындау технологиясын сақтау және ас блогының қызметкерлерімен санитарлық - гигиеналық талаптарды орындау негізінде комиссияның жұмысы келесі бағыттар бойынша ұйымдастырылды:

**Күнделікті бақылау**

1.Комиссия толық құрамда күн сайын бракераж сынамасын алуға келеді.

2.      Дайындалған тағамның органолептикалық қасиеттерін бағалау (түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырынды және т. б.);

3.Тамақ дайындау технологиясының сақталуын бақылау.

4.Дайындау кезінде өнімдердің толық салынуына.

5.Санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтау.

6.Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы.

7.Бақылау тағамы мен тәуліктік сынамалардың болуын тексеру.

8.Жалпы қазандықтан сынама алу.

   **Ай сайынғы бақылау**

1.Ауыз су режимін, гигиена бұрыштарын ұйымдастыру, сыныптарда денсаулық папкаларының болуы және ресімделуі.

2.Ас блогын,  өнімдерді сақтауға арналған бөлмені, қойманы және дәретхана бөлмесінің жай-күйін тексеру.

3. Ас блогын (күнделікті және бас) жинауды бақылау.

4. Өнімдерді сақтаудың температуралық режимдерін сақтау.

5. Ыдысты өңдеу және жуу сапасын бақылау.

6.Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыруда режимдік сәттердің сақталуын бақылау. Тағамдарды дайындау және беру үшін пайдаланылатын ыдыстың, сервирлеу сапасын тексеру.

7.Өнімдерді сақтау ережелерін тексеру және т. б.

Тексеру нәтижелері дайын өнімнің бракераж журналында, мектеп ас блогының жұмысын тексеру актілерінде белгіленеді. Өткізілген бақылау тексерулері бойынша есептер мектептің тамақтану кеңестерінде талқыланады.

Тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі  комиссияөз қызметінде Білім және ғылым министрлігі Қазақстан Республикасының (бұдан әрі – Министрлік) Қазақстан Республикасының Білім және ғылымды дамытудың 2020-2025 жылдарға арналған мемлекеттік бағдарламасын, «Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етумен байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығын іске асыру шеңберінде тамақтану сапасын мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың, ведомствоаралық сараптамалық топтардың қызметін жүзеге асыру бойынша ұсынымдарды басшылыққа алады.