

2023–2024 оқу жылы

ХАТТАМА №1

Өткізілген күні: Қыркүйек

Өткізілген орны: Балабақша асханасы

Күн тәртібі:

1. Қыркүйек айында балаларға берілетін тағамдардың сапасын және оның баланың денсаулығына әсерін бақылау.
2. Асхана мен тағам дайындайтын орындарда санитарлық-гигиеналық талаптардың толық сақталуын тексеру.
3. Ас мәзірінің бекітілген нормаға сәйкес дайындалуы және күнделікті орындалуын бақылау.

Тыңдалды:

Хаттама барысында медициналық қызметкер балаларға берілетін тағамдардың сапасы, өнімдердің сақтау мерзімдері, олардың дұрыс сақталуы, сондай-ақ асханадағы санитарлық-гигиеналық жағдай туралы толық баяндады. Сонымен қатар, аспазшы балаларға арналған тағамдарды дайындау барысында қолданылатын технологиялық процесстердің сақталуы, тағамды дайындау әдістері, рецептуралар мен өлшемдердің дұрыс орындалуы туралы егжей-тегжейлі ақпарат берді.

Анықталды:

1. Қыркүйек айында асханада дайындалған тағамдардың жалпы сапасы балалардың денсаулығына қауіп төндірмейтін деңгейде, яғни санитарлық және технологиялық нормаларға сәйкес келетіндігі анықталды.
2. Тағамдардың дәмдік сапасы, сыртқы түрі, иісі және презентациясы қалыпты, балалардың қабылдауына жарамды.
3. Тағамдардың температуралық режимі сақтау талаптарына сәйкес, қауіпсіз деңгейде жүргізілген.
4. Асханада санитарлық-гигиеналық талаптар толық сақталып, тамақ дайындау және сақтау кезінде барлық негізгі ережелер орындалған.
5. Анықталған кемшіліктер минималды және уақытылы түзетілуде, ол тағам сапасына әсер етпейді.

Қаулы:

1. Балаларға берілетін тағамдардың сапасын бақылау жұмысы күнделікті негізде жалғастырылсын, барлық дайындалатын тағамдарға тұрақты бақылау жүргізілсін.

2. Асхана аумағында санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталуы тиіс, барлық қызметкерлерге бұл талаптарды сақтау туралы ескерту берілсін.
3. Ас мәзірі бекітілген нормаға сәйкес орындалуы тиіс және балалардың жас ерекшеліктеріне, денсаулық жағдайына сәйкес әзірленген тағамдар ұсынылсын.
4. Кемшіліктер анықталған жағдайда олар дереу жойылсын, түзету шараларының орындалуы бақылауға алынсын.
5. Медициналық қызметкер мен аспазшы арасындағы тұрақты байланыс қамтамасыз етілсін, тағам сапасын бақылау нәтижелері бойынша ай сайынғы есеп берілсін.

Комиссия төрағасы: Шокпарова К
Комиссия мүшелері: Корнилова

ХАТТАМА №2

Өткізілген күні: қазан

Өткізілген орны: Балабақша асханасы

Күн тәртібі:

1. Қазан айында балаларға берілетін тағамдардың сапасын, қауіпсіздігін және баланың денсаулығына әсерін бақылау.
2. Асхана мен тамақ дайындалатын орындардағы санитарлық-гигиеналық талаптардың толық сақталуын тексеру.
3. Ас мәзірінің бекітілген нормаға сәйкес орындалуын және күнделікті дайындалатын тағамдардың сапасын бақылау.

Тыңдалды:

Хаттама барысында медициналық қызметкер балаларға берілетін тағамдардың сапасы, өнімдердің сақтау мерзімдері, олардың дұрыс сақталуы және асханадағы санитарлық-гигиеналық жағдай туралы толық баяндады. Сонымен қатар, аспазшы балаларға арналған тағамдарды дайындау барысында қолданылатын технологиялық процесс, рецептуралардың сақталуы, тағам дайындау әдістері мен өлшемдердің дұрыс орындалуы туралы егжей-тегжейлі ақпарат берді.

Анықталды:

1. Қазан айында асханада дайындалған тағамдардың жалпы сапасы барлық санитарлық, гигиеналық және технологиялық талаптарға толық сәйкес келеді.
2. Тағамдардың дәмдік сапасы, иісі, сыртқы көрінісі және жалпы презентациясы қалыпты және балалардың қабылдауына жарамды.
3. Тағамдардың температуралық режимі барлық талаптарға сай сақталған, бұл балалардың денсаулығына қауіп төндірмейді.
4. Асханада санитарлық-гигиеналық талаптар толық сақталып, тамақ дайындау және сақтау кезінде барлық негізгі ережелер орындалған.
5. Анықталған кемшіліктер бар болса, олар уақытылы түзетіліп, тағам сапасына әсер етпейтін деңгейде.

Қаулы:

1. Балаларға берілетін тағамдардың сапасын бақылау жұмысы күнделікті негізде жалғастырылсын, барлық дайындалатын тағамдарға тұрақты тексеру жүргізілсін.
2. Асхана аумағында санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталуы қажет, барлық қызметкерлерге бұл талаптарды сақтау туралы ескерту берілсін.
3. Ас мәзірі бекітілген нормаға сәйкес орындалсын және балалардың жас ерекшеліктеріне, денсаулық жағдайына сай әзірленген тағамдар ұсынылсын.
4. Кемшіліктер анықталған жағдайда олар дереу жойылсын, түзету шараларының орындалуы бақылауға алынсын.
5. Медициналық қызметкер мен аспазшы арасындағы тұрақты байланыс қамтамасыз етіліп, тағам сапасын бақылау нәтижелері бойынша ай сайынғы есеп берілсін.

Комиссия төрағасы: Шокпарова К
Комиссия мүшелері: Корнилова

ХАТТАМА №3

Өткізілген күні: Қараша

Өткізілген орны: Балабақша асханасы

Күн тәртібі:

1. Қараша айында балаларға берілетін тағамдардың сапасын, олардың қоректік құндылығын және балалардың денсаулығына әсерін бақылау.
2. Асхана мен тағам дайындайтын орындардағы санитарлық-гигиеналық талаптардың толық сақталуын тексеру және қызметкерлердің гигиеналық нормаларды орындауын қадағалау.
3. Ас мәзірінің бекітілген нормаға сәйкес орындалуын, күнделікті дайындалатын тағамдардың сапасын, сондай-ақ тағам дайындау технологиясының толық сақталуын бақылау.

Тыңдалды:

Хаттама барысында медициналық қызметкер балаларға берілетін тағамдардың сапасы, тағамдық өнімдердің сақтау мерзімі, дұрыс сақтау жағдайы және асхана аумағындағы санитарлық-гигиеналық талаптардың орындалуы туралы толық баяндады. Сонымен қатар, аспазшы балаларға арналған тағамдарды дайындау кезінде қолданылатын технологиялық процесстер, рецептуралар, өлшемдер және тағам дайындаудың барлық кезеңдерінде талаптардың сақталуы туралы егжей-тегжейлі ақпарат берді.

Анықталды:

1. Қараша айында асханада дайындалған тағамдардың жалпы сапасы барлық санитарлық-гигиеналық және технологиялық талаптарға толық сәйкес келеді.

2. Тағамдардың дәмдік сапасы, иісі, сыртқы түрі және жалпы презентациясы қалыпты, балалардың қабылдауына толық лайық.
3. Тағамдардың температуралық режимі сақтау талаптарына сәйкес, қауіпсіз деңгейде жүргізілген.
4. Асханада санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталған, тамақ дайындау және сақтау кезінде барлық негізгі ережелер орындалған.
5. Анықталған кемшіліктер бар болса, олар уақытылы түзетіліп, тағам сапасына әсер етпейді.

Қаулы:

1. Балаларға берілетін тағамдардың сапасына күнделікті бақылау жұмысы жалғассын, барлық дайындалатын тағамдарға тұрақты тексеру жүргізілсін.
2. Асхана аумағында санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталсын, барлық қызметкерлерге бұл талаптарды орындау туралы ескерту берілсін.
3. Ас мәзірі бекітілген нормаға сәйкес орындалсын, балалардың жас ерекшеліктеріне, денсаулық жағдайына және қоректік қажеттіліктеріне сәйкес әзірленген тағамдар ұсынылсын.
4. Анықталған кемшіліктер дереу жойылсын, түзету шараларының орындалуы бақылауға алынсын.
5. Медициналық қызметкер мен аспазшы арасындағы тұрақты байланыс қамтамасыз етіліп, тағам сапасын бақылау нәтижелері бойынша ай сайынғы есеп берілуін қадағалау

Комиссия төрағасы: Шокпарова К
Комиссия мүшелері:Корнилова

ХАТТАМА №4

Өткізілген күні:Желтоқсан

Өткізілген орны: Балабақша асханасы

Күн тәртібі:

1. Желтоқсан айында балаларға берілетін тағамдардың сапасын, олардың қоректік құндылығын, дәмдік қасиеттерін және балалардың денсаулығына әсерін бақылау.
2. Асхана мен тағам дайындалатын орындардағы санитарлық-гигиеналық талаптардың толық сақталуын тексеру, қызметкерлердің жеке гигиеналық талаптарды орындауын қадағалау.
3. Ас мәзірінің бекітілген нормаға сәйкес орындалуын, күнделікті дайындалатын тағамдардың сапасын, сондай-ақ тағам дайындау технологиясының толық сақталуын бақылау.

Тыңдалды:

Хаттама барысында медициналық қызметкер балаларға берілетін тағамдардың сапасы, тағамдық өнімдердің сақтау мерзімі, дұрыс сақтау жағдайы және асхана аумағындағы санитарлық-гигиеналық талаптардың орындалуы туралы толық баяндады. Сонымен қатар, аспазшы балаларға арналған тағамдарды дайындау кезінде қолданылатын технологиялық процесстер, рецептуралар, өлшемдер және тағам дайындаудың барлық кезеңдерінде талаптардың сақталуы туралы егжей-тегжейлі ақпарат берді.

Анықталды:

1. Желтоқсан айында асханада дайындалған тағамдардың жалпы сапасы барлық санитарлық-гигиеналық және технологиялық талаптарға толық сәйкес келеді.
2. Тағамдардың дәмдік сапасы, иісі, сыртқы түрі және жалпы презентациясы қалыпты және балалардың қабылдауына жарамды.
3. Тағамдардың температуралық режимі сақтау талаптарына сәйкес, қауіпсіз деңгейде жүргізілген.
4. Асханада санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталған, тамақ дайындау және сақтау кезінде барлық негізгі ережелер орындалған.
5. Анықталған кемшіліктер болса, олар уақытылы түзетіліп, тағам сапасына әсер етпейді.

Қаулы:

1. Балаларға берілетін тағамдардың сапасына күнделікті бақылау жалғассын, барлық дайындалатын тағамдарға тұрақты тексеру жүргізілсін.
2. Асхана аумағында санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталсын, барлық қызметкерлерге бұл талаптарды орындау туралы ескерту берілсін.
3. Ас мәзірі бекітілген нормаға сәйкес орындалсын, балалардың жас ерекшеліктеріне, денсаулық жағдайына және қоректік қажеттіліктеріне сәйкес әзірленген тағамдар ұсынылсын.
4. Анықталған кемшіліктер дереу жойылсын, түзету шараларының орындалуы бақылауға алынсын.
5. Медициналық қызметкер мен аспазшы арасындағы тұрақты байланыс қамтамасыз етілсін, тағам сапасын бақылау нәтижелері бойынша ай сайынғы есеп берілсін.

Комиссия төрағасы: Шокпарова К
Комиссия мүшелері:Корнилова

ХАТТАМА №5

Өткізілген күні: Қаңтар

Өткізілген орны: Балабақша асханасы

Күн тәртібі:

1. Қаңтар айында балаларға берілетін тағамдардың сапасын, олардың қоректік құндылығын, дәмдік қасиеттерін және балалардың денсаулығына ықпалын бақылау.
2. Асхана мен тамақ дайындайтын орындардағы санитарлық-гигиеналық талаптардың толық сақталуын тексеру, қызметкерлердің жеке гигиеналық нормаларды орындауын қадағалау.

3. Ас мәзірінің бекітілген нормаға сәйкес орындалуын, күнделікті дайындалатын тағамдардың сапасын, сондай-ақ тағам дайындау технологиясының толық сақталуын бақылау.

Тыңдалды:

Хаттама барысында медициналық қызметкер балаларға берілетін тағамдардың сапасы, тағамдық өнімдердің сақтау мерзімі, дұрыс сақтау жағдайы, сонымен қатар асхана аумағындағы санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуы туралы толық баяндады. Аспазшы балаларға арналған тағамдарды дайындау кезінде қолданылатын технологиялық процесстер, рецептуралардың сақталуы, өлшемдер және тағам дайындаудың барлық кезеңдерінде талаптардың орындалуы туралы егжей-тегжейлі ақпарат берді.

Анықталды:

1. Қаңтар айында асханада дайындалған тағамдардың жалпы сапасы барлық санитарлық-гигиеналық және технологиялық талаптарға толық сәйкес келеді.
2. Тағамдардың дәмдік сапасы, иісі, сыртқы көрінісі және жалпы презентациясы қалыпты және балалардың қабылдауына толық лайық.
3. Тағамдардың температуралық режимі сақтау талаптарына сәйкес жүргізілген, бұл балалардың денсаулығына қауіп төндірмейді.
4. Асханада санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталған, тамақ дайындау және сақтау кезінде барлық негізгі ережелер орындалған.
5. Анықталған кемшіліктер болса, олар уақытылы түзетіліп, тағам сапасына әсер етпейді.

Қаулы:

1. Балаларға берілетін тағамдардың сапасына күнделікті бақылау жалғассын, барлық дайындалатын тағамдарға тұрақты тексеру жүргізілсін.

2. Асхана аумағында санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталсын, барлық қызметкерлерге бұл талаптарды орындау туралы ескерту берілсін.
3. Ас мәзірі бекітілген нормаға сәйкес орындалсын, балалардың жас ерекшеліктеріне, денсаулық жағдайына және қоректік қажеттіліктеріне сай әзірленген тағамдар ұсынылсын.
4. Анықталған кемшіліктер дереу жойылсын, түзету шараларының орындалуы бақылауға алынсын.
5. Медициналық қызметкер мен аспазшы арасындағы тұрақты байланыс қамтамасыз етілсін, тағам сапасын бақылау нәтижелері бойынша ай сайынғы есеп берілуін қадағалау.

Комиссия төрағасы: Шокпарова К
Комиссия мүшелері: Корнилова

ХАТТАМА №6

Өткізілген күні: _____

Өткізілген орны: Балабақша асханасы

Күн тәртібі:

1. Ақпан айында балаларға берілетін тағамдардың сапасын, олардың қоректік құндылығын, дәмдік қасиеттерін және балалардың денсаулығына ықпалын толық бақылау.
2. Асхана мен тамақ дайындалатын орындардағы санитарлық-гигиеналық талаптардың толық сақталуын тексеру, қызметкерлердің жеке гигиеналық нормаларды орындауын қадағалау және балаларға қауіпсіз тамақ беруін қамтамасыз ету.
3. Ас мәзірінің бекітілген нормаға сәйкес орындалуын, күнделікті дайындалатын тағамдардың сапасын және тағам дайындау технологиясының толық сақталуын бақылау.

Тыңдалды:

Хаттама барысында медициналық қызметкер балаларға берілетін тағамдардың сапасы, тағамдық өнімдердің сақтау мерзімі, дұрыс сақтау жағдайы, сондай-ақ асхана аумағындағы санитарлық-гигиеналық

талаптардың орындалуы туралы толық баяндады. Аспазшы балаларға арналған тағамдарды дайындау кезінде қолданылатын технологиялық процесстер, рецептуралардың сақталуы, тағамның өлшемдері және дайындау кезеңдерінде талаптардың орындалуы туралы егжей-тегжейлі ақпарат берді.

Анықталды:

1. Ақпан айында асханада дайындалған тағамдардың жалпы сапасы барлық санитарлық-гигиеналық және технологиялық талаптарға толық сәйкес келеді.
2. Тағамдардың дәмдік сапасы, иісі, сыртқы көрінісі және жалпы презентациясы қалыпты және балалардың қабылдауына толық лайық.
3. Тағамдардың температуралық режимі сақтау талаптарына сәйкес жүргізілген, бұл балалардың денсаулығына қауіп төндірмейді.
4. Асханада санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталған, тамақ дайындау және сақтау кезінде барлық негізгі ережелер орындалған.
5. Анықталған кемшіліктер бар болса, олар уақытылы түзетіліп, тағам сапасына әсер етпейді.

Қаулы:

1. Балаларға берілетін тағамдардың сапасына күнделікті бақылау жалғассын, барлық дайындалатын тағамдарға тұрақты тексеру жүргізілсін.
2. Асхана аумағында санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталсын, барлық қызметкерлерге бұл талаптарды орындау туралы ескерту берілсін.
3. Ас мәзірі бекітілген нормаға сәйкес орындалсын, балалардың жас ерекшеліктеріне, денсаулық жағдайына және қоректік қажеттіліктеріне сай әзірленген тағамдар ұсынылсын.
4. Анықталған кемшіліктер дереу жойылсын, түзету шараларының орындалуы бақылауға алынсын.

5. Медициналық қызметкер мен аспазшы арасындағы тұрақты байланыс қамтамасыз етілсін, тағам сапасын бақылау нәтижелері бойынша ай сайынғы есеп берілуін қадағалау.

Комиссия төрағасы: Шокпарова К
Комиссия мүшелері:Корнилова

ХАТТАМА №7

Өткізілген күні:Наурыз

Өткізілген орны: Балабақша асханасы

Күн тәртібі:

1. Наурыз айында балаларға берілетін тағамдардың сапасын, қоректік құндылығын, дәмдік қасиеттерін және балалардың денсаулығына ықпалын толық бақылау.
2. Асхана мен тамақ дайындайтын орындардағы санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуын тексеру, қызметкерлердің жеке гигиеналық нормаларды орындауын қадағалау және балаларға қауіпсіз тамақ беруін қамтамасыз ету.
3. Ас мәзірінің бекітілген нормаға сәйкес орындалуын, күнделікті дайындалатын тағамдардың сапасын және тағам дайындау технологиясының толық сақталуын бақылау.

Тыңдалды:

Хаттама барысында медициналық қызметкер балаларға берілетін тағамдардың сапасы, тағамдық өнімдердің сақтау мерзімі, дұрыс сақтау жағдайы, сондай-ақ асхана аумағындағы санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуы туралы толық баяндады. Сонымен қатар, аспазшы балаларға арналған тағамдарды дайындау барысында қолданылатын технологиялық процесстер, рецептуралар, тағамның өлшемдері және дайындау кезеңдерінде талаптардың толық орындалуы туралы егжей-тегжейлі ақпарат берді.

Анықталды:

1. Наурыз айында асханада дайындалған тағамдардың жалпы сапасы барлық санитарлық-гигиеналық және технологиялық талаптарға толық сәйкес келеді.
2. Тағамдардың дәмдік сапасы, иісі, сыртқы көрінісі және жалпы презентациясы қалыпты және балалардың қабылдауына толық лайық.
3. Тағамдардың температуралық режимі сақтау талаптарына сәйкес жүргізілген, бұл балалардың денсаулығына қауіп төндірмейді.
4. Асханада санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталған, тамақ дайындау және сақтау кезінде барлық негізгі ережелер орындалған.
5. Анықталған кемшіліктер бар болса, олар уақытылы түзетіліп, тағам сапасына әсер етпейді.

Қаулы:

1. Балаларға берілетін тағамдардың сапасына күнделікті бақылау жалғассын, барлық дайындалатын тағамдарға тұрақты тексеру жүргізілсін.
2. Асхана аумағында санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталсын, барлық қызметкерлерге бұл талаптарды орындау туралы ескерту берілсін.
3. Ас мәзірі бекітілген нормаға сәйкес орындалсын, балалардың жас ерекшеліктеріне, денсаулық жағдайына және қоректік қажеттіліктеріне сай әзірленген тағамдар ұсынылсын.
4. Анықталған кемшіліктер дереу жойылсын, түзету шараларының орындалуы бақылауға алынсын.
5. Медициналық қызметкер мен аспазшы арасындағы тұрақты байланыс қамтамасыз етілсін, тағам сапасын бақылау нәтижелері бойынша ай сайынғы есеп берілуін қадағалау.

Комиссия төрағасы: Шокпарова К
Комиссия мүшелері: Корнилова

ХАТТАМА №8

Өткізілген күні: Сәуір

Өткізілген орны: Балабақша асханасы

Күн тәртібі:

1. Сәуір айында балаларға берілетін тағамдардың сапасын, олардың қоректік құндылығын, дәмдік қасиеттерін, сонымен қатар балалардың денсаулығына әсерін толық бақылау.
2. Асхана мен тағам дайындайтын орындардағы санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуын тексеру, қызметкерлердің жеке гигиеналық нормаларды орындауын қадағалау, балаларға қауіпсіз тамақ беруді қамтамасыз ету.
3. Ас мәзірінің бекітілген нормаға сәйкес орындалуын, күнделікті дайындалатын тағамдардың сапасын және тағам дайындау технологиясының толық сақталуын бақылау.

Тыңдалды:

Хаттама барысында медициналық қызметкер балаларға берілетін тағамдардың сапасы, тағамдық өнімдердің сақтау мерзімі, дұрыс сақтау жағдайы, сондай-ақ асхана аумағындағы санитарлық-гигиеналық талаптардың орындалуы туралы толық баяндады. Сонымен қатар, аспазшы балаларға арналған тағамдарды дайындау кезінде қолданылатын технологиялық процесстер, рецептуралардың сақталуы, тағамның өлшемдері және дайындау кезеңдерінде талаптардың толық орындалуы туралы егжей-тегжейлі ақпарат берді.

Анықталды:

1. Сәуір айында асханада дайындалған тағамдардың жалпы сапасы барлық санитарлық-гигиеналық және технологиялық талаптарға толық сәйкес келеді.

2. Тағамдардың дәмдік сапасы, иісі, сыртқы көрінісі және жалпы презентациясы қалыпты және балалардың қабылдауына толық лайық.
3. Тағамдардың температуралық режимі сақтау талаптарына сәйкес жүргізілген, бұл балалардың денсаулығына қауіп төндірмейді.
4. Асханада санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталған, тамақ дайындау және сақтау кезінде барлық негізгі ережелер орындалған.
5. Анықталған кемшіліктер бар болса, олар уақытылы түзетіліп, тағам сапасына әсер етпейді.

Қаулы:

1. Балаларға берілетін тағамдардың сапасына күнделікті бақылау жалғассын, барлық дайындалатын тағамдарға тұрақты тексеру жүргізілсін.
2. Асхана аумағында санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталсын, барлық қызметкерлерге бұл талаптарды орындау туралы ескерту берілсін.
3. Ас мәзірі бекітілген нормаға сәйкес орындалсын, балалардың жас ерекшеліктеріне, денсаулық жағдайына және қоректік қажеттіліктеріне сай әзірленген тағамдар ұсынылсын.
4. Анықталған кемшіліктер дереу жойылсын, түзету шараларының орындалуы бақылауға алынсын.
5. Медициналық қызметкер мен аспазшы арасындағы тұрақты байланыс қамтамасыз етілсін, тағам сапасын бақылау нәтижелері бойынша ай сайынғы есеп берілуін қадағалау.

Комиссия төрағасы: Шокпарова К
Комиссия мүшелері: Корнилова

ХАТТАМА №9

Өткізілген күні: Мамыр

Өткізілген орны: Балабақша асханасы

Күн тәртібі:

1. Мамыр айында балаларға берілетін тағамдардың сапасын, олардың қоректік құндылығын, дәмдік қасиеттерін, сонымен қатар балалардың денсаулығына әсерін толық бақылау.
2. Асхана мен тамақ дайындалатын орындардағы санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуын тексеру, қызметкерлердің жеке гигиеналық нормаларды орындауын қадағалау, балаларға қауіпсіз тамақ беруді қамтамасыз ету.
3. Ас мәзірінің бекітілген нормаға сәйкес орындалуын, күнделікті дайындалатын тағамдардың сапасын және тағам дайындау технологиясының толық сақталуын бақылау.

Тыңдалды:

Хаттама барысында медициналық қызметкер балаларға берілетін тағамдардың сапасы, тағамдық өнімдердің сақтау мерзімі, дұрыс сақтау жағдайы, сондай-ақ асхана аумағындағы санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуы туралы толық баяндады. Аспазшы балаларға арналған тағамдарды дайындау барысында қолданылатын технологиялық процесстер, рецептуралар, тағамның өлшемдері және дайындау кезеңдерінде талаптардың толық орындалуы туралы егжей-тегжейлі ақпарат берді.

Анықталды:

1. Мамыр айында асханада дайындалған тағамдардың жалпы сапасы барлық санитарлық-гигиеналық және технологиялық талаптарға толық сәйкес келеді.
2. Тағамдардың дәмдік сапасы, иісі, сыртқы көрінісі және жалпы презентациясы қалыпты және балалардың қабылдауына толық лайық.
3. Тағамдардың температуралық режимі сақтау талаптарына сәйкес жүргізілген, бұл балалардың денсаулығына қауіп төндірмейді.
4. Асханада санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталған, тамақ дайындау және сақтау кезінде барлық негізгі ережелер орындалған.

5. Анықталған кемшіліктер бар болса, олар уақытылы түзетіліп, тағам сапасына әсер етпейді.

Қаулы:

1. Балаларға берілетін тағамдардың сапасына күнделікті бақылау жалғассын, барлық дайындалатын тағамдарға тұрақты тексеру жүргізілсін.
2. Асхана аумағында санитарлық-гигиеналық талаптар қатаң сақталсын, барлық қызметкерлерге бұл талаптарды орындау туралы ескерту берілсін.
3. Ас мәзірі бекітілген нормаға сәйкес орындалсын, балалардың жас ерекшеліктеріне, денсаулық жағдайына және қоректік қажеттіліктеріне сай әзірленген тағамдар ұсынылсын.
4. Анықталған кемшіліктер дереу жойылсын, түзету шараларының орындалуы бақылауға алынсын.
5. Медициналық қызметкер мен аспазшы арасындағы тұрақты байланыс қамтамасыз етілсін, тағам сапасын бақылау нәтижелері бойынша ай сайынғы есеп берілуін қадағалау.

Комиссия төрағасы: Шокпарова К
Комиссия мүшелері: Корнилова