

Тақырыбы: Дайын тағамдардың сапасын талдау: дайын өнімнің сапасын анықтау, өнімдерді салу (закладка), аспаздық өңдеу, үлестіру нормалары.

Мақсаты: Дайын өнімнің сапасы мен калориялығын, өнімдерді салу мөлшерін, аспаздық өңдеу сапасын, үлестіру нормаларын анықтау, тағамдардың технологиялық карталарға сәйкес дайындалуын бақылау.

Өткізу уақыты:

2026 жылғы ақпан

Өткізу орны:

Тамақ блогы

Мониторинг қызметінің мазмұны:

- технологиялық процестердің реттілігі;
- перспективалық мәзір мен технологиялық карталардың болуы;
- тәуліктік сынамалардың болуы;
- аспаздық өңдеу;
- өнімдерді салу;
- дайын өнімнің сапасы.

Бақылау қорытындылары:

Мектепке дейінгі ұйымда (МДҰ) тамақ блогында технологиялық процестердің реттілігі сақталады. Шикі және дайын өнімдердің, шикі жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің, қолданылған және таза ыдыстардың қарама-қарсы ағымына жол берілмейді.

МДҰ-да 4 аптаға арналған маусымдық (қыс-көктем) перспективалық мәзір бар, ол ұйым басшысымен бекітілген. Бір күнде және келесі 2–3 күн ішінде бірдей тағамдардың қайталануына жол берілмейді.

Перспективалық мәзір балалардың 10 күн ішінде алуы тиіс барлық тағамдық нормаларды ескере отырып жасалған. Сонымен қатар мәзір Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» бұйрығына сәйкес құрастырылған (01.09.2025 жылдан бастап қолданыста).

Тағам дайындау технологиялық карталарға сәйкес жүргізіледі. Бұл карталарда тағам құрамына кіретін өнімдер тізімі, олардың брутто және нетто салмағы, дайын тағамның шығымы, химиялық құрамы, калориялығы және дайындау технологиясы көрсетілген.

Диеталық мейірбике Мартынова Т.В. күн сайын өнімдердің дұрыс салынуын, тағам дайындау технологиясын қадағалайды, сынама алып, дайын тағамдарға органолептикалық бағалау жүргізеді және нәтижелерін арнайы журналға тіркейді. Диеталық мейірбике мен аға аспаздың рұқсатынсыз тағам таратуға жіберілмейді.

Күн сайын аспаз дайын тағамнан тәуліктік сынама қалдырады. Сынамалар қайнатылып өңделген таза шыны ыдысқа салынып, қақпақпен жабылады (гарнирлер бөлек ыдысқа алынады) және +2°C-тан +6°C-қа дейінгі температурада арнайы тоңазытқышта сақталады. Тәуліктік сынама кемінде 48 сағат сақталады. Осы мерзім өткеннен кейін тағам қалдықтарына жойылады.

Шикі және қайнатылған өнімдерді аспаздық өңдеу әртүрлі үстелдерде, тиісті таңбаланған құралдарды пайдалану арқылы жүргізіледі. Ет-сүйек сорпасы сүзгіден өткізіледі. Салатқа арналған шикі көкөністер арнайы таңбаланған үстелдер мен тактайларда өңделеді. Қайнатылған ет бірінші және екінші тағамдарға қолданар алдында қайта термиялық өңдеуден өтеді. Дайын тағамдар ыстық плитада 2 сағаттан артық тұрмайды.

Диеталық мейірбике тағамдардың аспаздық өңделуін, өнімдердің толық салынуын, тағам шығымын және дәмдік сапасын бақылап отырады.

Салаттар кемінде 30 минут кварцталады. Кварцтау кестесі сақталады, журнал жүргізіледі.

Балалардың жас ерекшеліктеріне сәйкес порция мөлшері санитариялық талаптарға сай келеді. Тамақтану арасындағы уақыт аралығы сақталады.

Дайын тағамдар сынама алынғаннан кейін бекітілген кестеге сәйкес топтарға таратылады. Тағам шығымы мен сапасын тексеру нәтижелері бракераж журналында тіркеледі.

Ұсыныстар:

1. Шикі және дайын өнімдердің карама-қарсы ағымын болдырмау. Камырмен және басқа да өнімдермен (шикі және қайнатылған) жұмыс істеу кезінде үстелдердің орналасуын сақтау.
Жауапты: аспаз
Мерзімі: тұрақты
2. Тәуліктік сынамаларға алынған күнін белгілеу.
Жауапты: аспаз
Мерзімі: тұрақты

Комиссия құрамы

Шыңғысова М.А. – балабақша меңгерушісінің міндетін атқарушы
Мартынова Т.В. – мейірбике
Орлова И.А. – ата-аналар комитетінің мүшесі
Трофимова А. – ата-аналар комитетінің мүшесі
Гулиева Е.Б. – ата-аналар комитетінің мүшесі
Досаева И.Б. – кәсіподақ комитетінің төрайымы
Евмушкова И.В. – әдіскер