

**2022-2023 оқу жылының 2 тоқсанында мектеп асханасында (бракераж комиссиясында) тамақтану сапасына мониторинг жүргізу бойынша мектеп Комиссиясының жұмысы туралы ақпарат**

Білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру – бұл білім алушыларға білім беру ұйымында болған уақытында тамақтандыру бойынша қызметтер көрсету үшін қажетті жағдайлар жасау. Білім алушыларды тамақпен қамтамасыз ету «Білім туралы» Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес білім беру ұйымдарының құзыретіне кіреді.

Тамақтануды ұйымдастырудың міндеттері:

- білім алушыларды ұтымды тамақпен қамтамасыз ету;
- тамақ дайындауда қолданылатын тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне кепілдік беру;
- білім алушылар арасында тамақтану уланудың алдын алуға және ескертуге бағытталған санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау.

«Краснознаменное орта мектебі» КММ-де ыстық тамақты «Тасбаева Самал Каирғалиевна» ЖК ұйымдастырады. Аспаз - Ильина Гульмира Сагитовна, сондай-ақ штатта 2 асхана қызметкері бар. Ыстық тамақ «Тасбаева» ЖК бекіткен төрт апталық мәзірге (жаз-күз, қыс-көктем мезгілдері) сәйкес ұйымдастырылған, мектеп директорының м. а. келісілген. Мәзірде бірінші және екінші тағамдар, жарма, салаттар, сусындар (шай, компот, кисель), кондитерлік өнімдер, жемістер бар. Бір оқушының тегін тамақтануына орташа тәуліктік ақшалай норма 340 теңгені құрайды.

Барлық оқушы – 110, оның ішінде ыстық тамақпен қамтылған – 110, оның ішінде жалпыға бірдей білім беру қорынан тегін ыстық тамақпен қамтылған 27 оқушы, 1-4 сынып оқушыларының 38 ЖШС "Беловка Агро" Борисова А.В., ЖШС "Тажиев А.Т." Тажиева А.Т., ЖШС "МукурТурсан" Черниязова Т.Н., КФК "Сова" Сошникова В.А., КХ "Абитов" Абитова Д.С., КХ "Альфа" Хаятова А.В., КХ "АманжеловЖумабай" Аманжелова Т.Ж., КХ "Гаджиева" Гаджиевой С.Б., КХ "Пушкин" Пушкина С.А., КХ "Жасмин" Слетина В.А. демеушілердің есебінен тегін тамақтанады. Бастауыш сынып оқушыларын тегін ыстық тамақпен қамту 100% құрайды. Тамақтанудың орташа құны 300-350 теңге. Бұл сомаға бірінші немесе екінші тағам, салат, нан, сусын, кондитерлік өнімдер кіреді.

Мектеп асханасы мен асхананың өндірістік бөлмелері бірінші қабатта орналасқан. Асхана жабдықтарына 2 тоңазытқыш, электр плитасы, ет тартқыш, қуыру шкафы кіреді. Ыдыс-аяқпен қамтамасыз ету пайызы-100%. Асхананы жөндеу 2008 жылы жүргізілді. Асхана 60 орынға арналған. Асханаға кіре берісте қолды өңдеуге арналған орын жабдықталған (қолды жууға арналған сұйық сабын мен қағаз сүлгілері бар қол жуғыш, сондай-ақ қолды өңдеуге арналған тері антисептигі). Асхана қызметіне және мектеп қызметіне қатысы жоқ адамдардың асханаға кіруіне жол берілмейді. Асхана тек оқушыларға, оқытушылар құрамына және мектеп қызметкерлеріне қызмет көрсетеді.

Қойылған міндеттерді іске асыру мақсатында мектеп әкімшілігі бірқатар ұйымдастырушылық-басқарушылық іс-шаралар өткізеді. Оқу жылының басында мектеп бойынша Ыстық тамақты ұйымдастыру туралы, тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия құру туралы, ауыз су режимі туралы бұйрықтар шығарылды. Тамақтануды ұйымдастыру бойынша іс-шаралар жоспары, әкімшілік кезекшілік кестесі, оқушылардың тамақтану кестесі жасалды. Мектеп әкімшілігі кестеге сәйкес тәртіп пен санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуын бақылауды қамтамасыз ететін жауапты тұлғаларды тағайындады. Асхананы ылғалды жинау, желдету және кварцтау кестеге сәйкес санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес жүргізіледі. Еденді, үстелдерді, үлестірмелі үстелді дезинфекциялау таңертең және кешке, сондай-ақ әр тамақтан кейін сыныптарда жүргізіледі. Табақтар, есік тұтқалары сағат сайын дезинфекцияланады.

Ыстық тамақтың ұйымдастырылуы мен сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның жұмысы бекітілген жұмыс жоспарына сәйкес жүзеге асырылады.

Жоспарға сәйкес келесі жұмыстар жүргізілді:

- Күн сайын-тағамдардың нормалары мен калориялылығына сәйкес мәзірдің жасалуын қадағалау; ас блогының санитарлық-гигиеналық жай-күйін бақылау, асханада сатылатын дайын тағамның бракеражы; дайын өнімді өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптардың орындалуын бақылау жүргізіледі, бракераж журналы толтырылады.
- Актідерге сай апта сайын-тамақтану сапасының мониторингін жасау

Асханада ата-аналар мен оқушыларға арналған шағымдар мен ұсыныстар журналы бар. Мектептің «Мектептегі тамақтану» сайтында барлық бұйрықтар, кестелер, жоспарлар, перспективалық мәзір, күнделікті мәзір, тағамдардың фотосуреттері, комиссия мониторингі актісі, СӨС насихаттау және тамақтану мәдениетін қалыптастыру бойынша өткізілетін іс-шаралар туралы ақпарат орналастырылатын жаңалықтар жүргізіледі.

Председатель комиссии



Н.И.Фунт