

ШЖҚ МКК «№79 мектеп-лицейінің» қыркүйек айының ыстық тамақтандыруды ұйымдастыруды тексеру қорытындысы бойынша жасалған анықтамасы.

Мектепте 1–4 сынып оқушыларына арналған ыстық тамақ ұйымдастырылған. Қамту деңгейі – 100% (1396 оқушы). Қосымша әлеуметтік жағынан қорғалмаған отбасылардан шыққан 4 бала жалпыға бірдей оқу қорынан тегін тамақпен қамтамасыз етіледі. Оның ішінде:

- аз қамтылған отбасылардан – 4 бала.

Тамақтануды дұрыс ұйымдастыру және бақылауды қамтамасыз ету мақсатында мектеп директоры келесі бұйрықтарды шығарды:

1. Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру тәртібі туралы (04.09.2026 ж. №470).
2. Тамақтану сапасының мониторингі жөніндегі комиссияны құру туралы (02.09.2026 ж. №450).
3. Асханада тамақтану және кезекшілік кестелерін бекіту туралы.

Мектеп мәзірі балалардың жас ерекшеліктеріне сай жасалған және санитарлық-гигиеналық талаптарға толық сәйкес келеді. Мәзірде тағамдардың оңтайлы мөлшері мен теңгерімді қоректік құрамы ескерілген. Барлық тағамдар бекітілген технологиялық карталар мен стандарттар бойынша дайындалады. Күн сайын асханада тағамдардың атауы мен мөлшері көрсетілген өзекті күнделікті мәзір ілінеді.

Тамақ дайындау үшін қолданылатын барлық өнімдер міндетті сертификаттаудан өтеді. Асхана бірінші қабатта орналасқан, екі ауысымда жұмыс істейді және бір мезгілде 200 адамға қызмет көрсетуге мүмкіндік бар. Ыдыс-аяқ – фарфор және фаянс, ас құралдары – тот баспайтын болаттан жасалған. Дайын тағамдардың тәуліктік сынамалары шыны ыдыста тоңазытқышта екі тәуліктен аспайтын мерзімде сақталады.

Бастауыш сыныптар мен асханада ауыз су режимін қамтамасыз ету мақсатында салқындатқыштар орнатылған. Буфет өнімдері оқу күні бойы қолжетімді, тыйым салынған тағамдар қолданылмайды. Сынып жетекшілері оқушыларды тамақтандыру кезінде асханада кезекшілік атқарады. Асхана қызметкерлері санитарлық киіммен (халат, бас киім, сырғанамайтын аяқ киім) қамтамасыз етілген және медициналық тексерістен өткеннен кейін ғана жұмысқа жіберіледі. Асханада санитарлық нормалар қатаң сақталады: әр тамақтанудан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып тазалау жүргізіледі. Сонымен қатар:

- қол жууға арналған раковиналар орнатылған;
- өнімдер санитарлық талаптарға сәйкес сақталады;
- технологиялық жабдықтар мен жинау құралдары таңбаланған;
- жуу және дезинфекциялау заттары бөлек, оқушылардың қолы жетпейтін жерде сақталады.

Тамақтануды бақылауды құрамына педагогтар мен ата-аналар комитетінің өкілдері кіретін арнайы комиссия жүзеге асырады. Комиссия шикізат сапасын, тағамдардың санитариялық талаптарға сәйкестігін және пісіру технологиясының сақталуын тексереді. Қажет болған жағдайда тиісті түзетулер енгізіледі.

Медицина қызметкері Б.Х. Дәулетбекова күн сайын дайындалған тағамдардың тәуліктік сынамаларын алып, жеткізілетін өнімдердің сапасы мен олардың белгіленген нормаларға сәйкестігін бақылап отырады.

Мектепте келесі есеп құжаттары жүргізіледі:

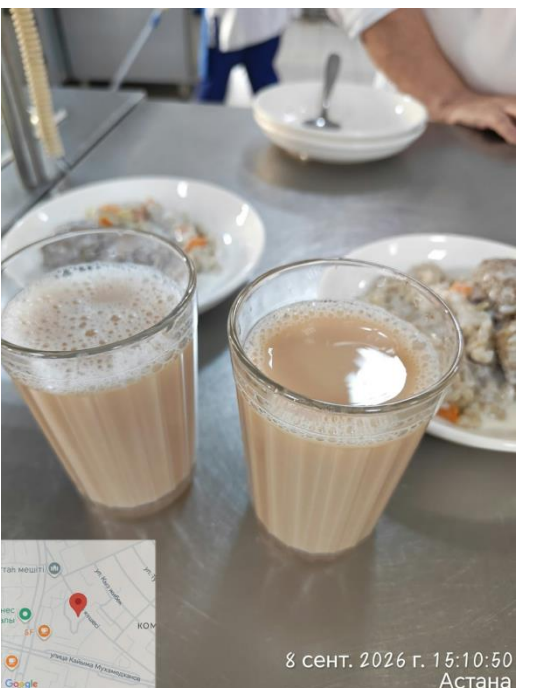
1. Бекітілген мәзір.
2. Тоңазытқыш жабдықтың температуралық режимін есепке алу журналы.
3. Тағам сапасын бағалау журналы.
4. Өнімдердің сапа сертификаттары.
5. Ауа температурасы мен ылғалдылығын бақылау журналы.
6. Асхана қызметкерлерін медициналық тексеру журналы.
7. Жалпы тазалау журналы.

Қорытынды және ұсыныстар.

Мектептегі тамақтануды ұйымдастыру белгіленген санитарлық-гигиеналық және нормативтік талаптарға толық сәйкес келеді. Тамақ дайындау сапасы, санитарлық талаптардың орындалуы және оқушылардың асханаға келу тәртібі жүйелі түрде бақылауда.

Ұсыныстар:

1. Тамақтануды ұйымдастыру бойынша жүргізіліп жатқан жұмысты өте жақсы деп бағалау.
2. 5–11 сыныптардың сынып жетекшілері буфет өнімдерін асханадан тыс жерге шығаруға жол бермеуі тиіс.
3. Кезекші мұғалімдерге:
 - сынып жетекшілерінің қатысуын қадағалау;
 - оқушылардың кіру тәртібін реттеу;
 - асхананың санитарлық жағдайына тұрақты бақылау жасау.







Әлеуметтік педагог



Нурсейтова А.Т.