

Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығы (3-параграф. Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін жағдайларды қамтамасыз етуге 109-ды басшылыққа ала отырып) тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия құрылды.

1. Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөнінде төмендегі құрамда комиссия мүшелері.

1) М. Мукеев - комиссия төрағасы, мектеп директоры

Мүшелері:

2) Г. Балымова - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

3) Б. Бектемір - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

4) Қ. Әбиева - мүшесі, директордың бастауыш сыныптар жөніндегі орынбасары

5) Ж. Бекманов - мүшесі, қамқоршылық кеңес төрағасы

6) Р. Қартанова - мүшесі, ата-ана комитетінің төрайымы

7) С. Қылышбаева мүшесі – қамқоршылық кеңес мүшесі

8) Г. Избасова - мүшесі, әлеуметтік педагог

9) А. Сарбаева - мүшесі, мектеп медбикесі

2. 110. Комиссияның міндеттеріне келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасына, дайындалған тағамдардың сапасына, технологиялық жабдықтардың болуына және жарамдылығына, азық-түліктерді, дайын тағамдарды сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуына, балалардың нақты тамақтану рационының күнделікті, перспективалық ас мәзіріне сәйкестігіне, асхананың санитарлық жағдайына мониторинг жүргізу кіреді.

3. 111. Комиссия жұмысының қорытындылары ай сайын кейіннен оларды білім беру ұйымының педагогикалық кеңесінде қарау және орта білім беру ұйымының интернет-ресурсында орналастыру үшін ақпарат түрінде ресімделеді.

4. 112. Білім беруді басқару органдары жанында жұмыс істейтін тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топтар тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың қызметіне жүйелі мониторинг жүргізеді және оқушылардың тамақтануын тиімді ұйымдастыру бойынша шаралар қабылдайды.

5. 113. Тамақтану сапасының мониторингі жөніндегі комиссияның функциялары кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыратын жеке тұлғаларды немесе заңды тұлғаларды тарту арқылы да жүзеге асырылады. Осы шешім қабылданған жағдайда білім беру ұйымы, қызметті жеткізуші жоғарыда көрсетілген функцияларды жүзеге асыру үшін кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыратын жеке тұлғаларға немесе заңды тұлғаларға рұқсат береді.

6. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығы (3-параграф. Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін жағдайларды қамтамасыз етуге 109-ды басшылыққа ала отырып) жұмыс жасау директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Г. Балымова тапсырылды.

Мектеп асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасына қойылатын талаптар; ас блогының жұмыскерлері, техникалық персонал арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күрте, бас киім) қамтамасыз етіледі. Білім беру объектілерінің асхана жұмыскерлері жұмыс басталу алдында шаптарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинайды, зергерлік бұйымдарды, сағаттарды және басқа да сынатын заттарды шешеді. Тырнақтарын қысқа етіп қиады және оларды лакпен боямайды.

Ас блогының жұмыскерлері мен техперсоналдары жұмысқа кіру алдында міндетті алдын ала мерзімдік медициналық тексеруден өтеді. Жұмыскерлердің жеке медициналық кітапшалары жұмыс орынанда сақталуы керек. Флюорография – әрбір 12 айдан кейін түседі

Гельминт жұмыртқаларына , мерезге әрбір 12 ай. Дәрігерлік тексеріп қарау, зертхананың және функционалдық зерттеп - қараулар дизентерия, сальмонеллез, іш сүзегі, А және В паратифтері қоздырғыштарын, патогенді стафи лококты тасымалдаушылыққа зерттеп қарау әрбір 6 айдан кейін өтуі тиіс.

Тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі құжаттар (журналдар); дайын өнімнің бракераж журналы, шикі өнімнің бракеражды журналы, тез бұзылатын шикі тағам бракераж журналы, тағамдар сертификаты, тағам әкелетін мекеме қызметкерлері мен көлігінің құжаттарыкөшірмесі, ас құнарлығын есептеу журналы, Витамин «С» тіркейтін журналы, азық түлікке аллергиясы бар балалар тізімін тіркеу, тоназтқыш жабдығының температуралық режимінің есепке алу журналы, күрделі тазарту жұмыстарын жүргізу журналы, Ас блогының қызметкерлерін тексеріп – қарау журналы, тамақтану нормасының орындауын бақылау журналы болуы керек.

Мектеп медбикесінің міндеті; ас блогының тазалығын, ас блогының қызметкерлерінің медициналық байқаудан уақытылы өтуін және күн сайын аспаздардың денсаулық жағдайына бақылау жүргізеді. Келіп – түскен тағам өнімдерінің сапасын, олардың сақталу мерзімдері мен жағдайларын бақылайды. Күн сайын дайын тағамның сапасына (органолептикалық бағалау жүргізеді) бракераждық журналға түсіре отырып, рұқсат береді. Үнемі (тосыннан) дайын тамақтың шығымы мен негізгі азық – түлектердің қазанға салынуын бақылайды. Дайын тамақтың тәуліктік сынамасына , оның сақталу тәртібіне бақылау жүргізеді. III – тағамдардың «С» витаминдеуін жүргізеді. Журналдарды толтырады.

Комиссия мүшелерінің міндетті; нормативтік құқықтықтармен танысу, тамақтардыруды ұйысдастыруға қойылатын талаптармен тексеру, ас мәзірен қойылатын талаптарды танысу. Ас блогындағы, асханадағы жұмыстың ұйымдастыруын, тағам өнімдерінің сапасын, олардың тасымалдау, жеткізу, түсіру, сақтау. Өнімдерді өткізу мерзімдерін. Тамақ дайындау сапасын, тамақтың балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттеріне сәйкестігі. Ас блогының қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылау болып табылады. Дайын тамақтардың бір реттік порция көлемінде және балалар санына сәйкестігін тексеруі. Өз функцияларын арнайы берілетін таза киімде жүзеге асыруы тиіс. Айына бір рет тексеру. Көрсетілген қызметті тауарларды жеткізушілердің кінәсынан балалар, ересектер уланған жағдайды ҚР кәсіпкерлік кодексіне сәйкес жүргізілген тексерулердің нәтижелері расталған кезде өнім берушімен шартты дереу бұзу және өнім берушіні жосықсыз деп тану үшін сотқа талап-арыз жіберу.

Ас мәзіріне қойылатын талаптар; білім беру объектілерінде білім алушылардың болу ұзақтығы мен жас ерекшеліктерін ескере отырып перспективалы маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) екі апталық ас мәзірі жасалып, басшымен бекітіледі. Күн сайын тамақтану залында мектеп басшысы бекіткен мәзір ілінеді. Онда тағамдардың шығымы, аспаздық өнімдердің атаулары көрсетіледі. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Бір өнім болмаған жағдайда, оларды химиялық құрамы жағынан бірдей өнімдермен алмастырады.

Асхананың жаңа 2025-2026 оқу жылына дайындығын тексеру.

Сонымен қатар жаңа оқу жылына дайындығын тексеру барысында. Күрделі жөндеу жұмыстары бітуіне байланысты асхана барлық жағдайы жасалып жабдықталған. Мектеп бойынша асхана ыдыс-аяқпен, стол орындықтармен жабдықталған. Асханада жарық көздері жақсы жанады, экологиялық таза ауыз сумен қамтылған, 1-диспансер ұйымдастырылған. Асханаға алып бару асхана ішіндегі өмір қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін сынып жетекшілердің кезекшілік кестесі құрылған. Сатуға тыйым салынған тағамдарға жол берілмеген. Оқушылардың уақытылы тамақтануына және тамақтану режимінің сақталуына, тазалығына үнемі бақылау жасап отыру комиссия мүшелері мен сынып жетекшілерге міндеттелді. Асханаға әкелінген шикізат өнімдерінің саны мен сапасы, сақталу мерзімі тексерілді.

Ас блогының жұмыскерлері мен техперсоналдары жұмысқа кіру алдында міндетті алдын ала мерзімдік медициналық тексеруден өткен. Жұмыскерлердің жеке медициналық кітапшалары жұмыс орынында сақталған. Журналдар толықтай арналған. Білім беру объектілерінде білім алушылардың болу ұзақтығы мен жас ерекшеліктерін ескере отырып перспективалы маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) екі апталық ас мәзірі жасалып, басшымен бекітілді. Күн сайын тамақтану залында мектеп басшысы бекіткен мәзір ілінеді. Арнайы кестелерге бұйрық, кесте ілінген.

Асхананың санитарлық жағдайы жақсы, ылғалды жинау жұмыстары дер кезінде жүргізіледі, терезенің алды, үстелдер, стеллаждар, ыдыстар өз орнында таза, еден жуылған, асхана іші таза, тазалығы үнемі қадағалануда делі.

Отыратын орындар саны 160 балаға арналған. Қол жуатын раковиналар саны 5. Сабын, бір реттік қол сүртетін арнайы майлық бар. Сонымен қатар жиһаздардың жағдайы жақсы. Ыдыстардың қосалқы жиынтығы жеткілікті.

Санитарлық – эпидемиологиялық қорытындысы 03/10/2024 жылы берілген.

Әлеумет педагог:



Г. Избасова



