**Оқушылардың тамақтануын бақылау туралы ақпарат**

Сапалы ыстық тамақпен тамақтандыруды ұйымдастыру оқушылардың денсаулық жаңдайына оң әсер етеді. 2019-2020 оқу жылына мектепішілік бақылау жоспарына сәйкес желтоқсанда оқушыларды ыстық тамақпен тамақтандыруды ұйымдастыруға тексеру жүргізілді. Тексеру нәтижелері мектепте 1-10 сыныптың 298 оқушысына ыстық тамақпен тамақтандыру ұйымдастырылғанын көрсетті. Оның ішінде Всеобуч қорынан тегін ыстық тамақпен 49 оқушы қамтамасыз етілген, оның ішінде жетім және ата-анасының қамқорлығынсыз қалғандар санатынан 3 бала. Сондай-ақ, әлеуметтік қорғалмаған, сәтсіз отбасы арасынан 5 оқушы асхана жалгері себінен тегін тамақтанады. Қордан 1 балаға 1 күндік тамақ құны 380 теңгені құрайды.

Сынып жетекшілері ахана баруды есепке алу журналын жүргізеді, мектеп директорының м.а. сынып және ауысым бойынша тамақтану кестесі ілінген. Оқшылардың тамақтануы 3-ші және 4-ші үзіліс кезінде болады.

Ағымдағы оқу жылының басында СанЕжН талаптарын орындау мақсатында бұйрықтар шығарылды, ыстық тамақты ұйымдастыруға жауаптылар тағайындалды. Нормативтік-құқықтық құжаттар бар. Асхана жұмысы бойынша мектеп комиссиясы келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын, тағам дайындау технологиясын, тоңазытқыш-технологиялық жабдықтардың жұмысын, өнімдер мен дайын тағамды сақтау мерзімі мен шарттарын сақтауды бақылауды жүзеге асырады. «Кейтеринбург» МЖС асхана жалгері асхана блогында тағам дайындаудың технологиялық үрдісін қамтамасыз етті. Асхананың жанында стенд бар, онда білім беру үрдісінің әр қатысушысы күнделікті мәзір туралы ақпарат, дұрыс тамақтану туралы плакаттарды таба алады.

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары м.а. Г.В.Айгазинова, әлеуметті педагог А.А.Берсүгірова тұрақты түрде ата-аналармен тегін ыстық тамақпен қамту туралы түсінік беру сұхбаттарын жүргізеді.

Медициналық қызметкер С.Л.Шевцова дайын өнім сараптамасы журналын жүргізеді және асхана қызметкерлерін күнделікті тексереді. мектеп асханасы кәсіби кадрлармен қамтамасыз етілген, ол дипломдармен расталады. едициналық бақылаудан өту мерзімдігін бақылайды. Тамақ дайындау кезінде тұрғындардың санитарлық-эпидемиологиялық жағдайы саласындағы нормативтік-құқықтық актілердің талаптарына сәйкес гигиеналық нормативтердің сақталуы қамтамасыз етілген. Аспаз күн сайын талаптарға сәйкес дайын өнімнің тәуліктік үлгісін алады. Мектепте су ішу режимі субүркек арқылы сақталады.

Асхана суық және ыстық сумен қамтамасыз етілген, 3 секциялы жуғыш орнатылған. Асхана қажетті ыдыспен қамтылған. Мектепте дұрыс тамақтану дағдысы мен мәдениеті, ас ішу әдебін қалыптастыру бойынша оқушылармен түсіндіру жұмысы жүргізіледі.

Алайда мектеп асхана кішкентай бөлмеде орналасқанын айтып кеткен жөн, бұл бар-жоғы 40 орындық, асхана жиһазы ауыстыруды қажет етеді, себебі бар жиһаз қазіргі заман талаптарына жауап бермейді. Ағымдағы жылы оқушылар санының артуына байланысты орындықтар мен үстелдердің жетіспеушілігі орын алуда.

**Қорытынды және ұсыныс:**

1. Мектептің тамақтануды ұйымдастыру бойынша оң жұмысы көрініп тұр.

2. Асханада тамақтануды ұйымдастыру бойынша бақылауды жалғастырсын.

* 1. Сынып жетекшілері тиімді тамақтану мәселелері бойынша тақырыптық сынып сағаттарын жүргізсін.

Директордың ТІЖО м..а.: Г.В.Айгазинова

желтоқсан, 2019ж.