**№26 ЖОББМ оқушылардың 2019 жылдың қазан айынан бастап желтоқсан айына дейінгі аралықта тамақтану сапасына мониторинг жүргізілген комиссия жұмысының қорытындылары туралы**

**№4 Хаттама**

Асханада оқушылардың тамақтану сапасына мониторинг жүргізілген комиссия ҚР БҒМ министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 «Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру және мектепке дейінгі білім беру ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған ұйымдарда тәрбиеленетін және оқитын оқушыларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу Ережесін бекіту туралы», ҚР Денсаулық сақтау министрлігінің 2017 жылғы 16 тамыздағы №611 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмек көрсетудің мөлшерін, көздерін, түрлері мен қағидаларын бекіту туралы» Қаулысына сәйкес мына құрамда:

Щербакова Л.А.- комиссия төрағасы,

Маник Л.П.- медициналық қызметкер,

Медетова А.Р. – ТЖ ДО,

Стремцова Н.А. – әлеуметтік педагог,

Капитаненко Т.С.

Сачанова Ш.Т.

тоқсан сайын келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, тоңазытқыш-технологиялық жабдықтардың жарамдылығына, мектеп асханасында азық-түлік пен дайын тағамдарды сақтау мерзімі мен шарттарының сақталуына мониторинг жүргізді.

Мектеп асханасы 200 орындық болып есептелген. Алдын ала тамақтануға үстелдерді асхана қызметкерлері дайындайды. Қол жууға арналған асхана ғимаратында оқушыларға раковиналармен және электр кептіргіштермен жабдықталған арнайы орын ұйымдастырылған. Асхана мен ас блогының санитарлық жағдайы санитарлық-гигиеналық нормаларға сәйкес келеді. Күн сайын мектептің медициналық қызметкері Л. П. Маник дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау және аспаздық тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, органолептикалық бағалау жүргізеді.

Күн сайын асханада мектеп директорымен бекітілген тамақтар атауы жазылған, дайын әрбір астың шығуы туралы ас мәзірі ілінеді. Аспазшы ас блогында күнделікті дайын тағамдардың тәуліктік сынамасын алады.

Асхананы жалға алушы И. В. Рубанова ай сайын тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына деректерді енгізе отырып, асханаға әкелінген өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар мен өнімдердің тізімін ұсынады. Тексеру кезінде техникалық жабдықтар жарамды күйде болды. Мерзімі өтіп кеткен өнімдер анықталған жоқ.

Мектепте жалпы оқыту қоры есебінен тегін ыстық тамақтану ұйымдастырылды. Тегін ыстық тамақпен 13 бала – жетім, ата-ана қамқорлығынсыз қалған балалар, сондай-ақ 102 аз қамтылған және көп балалы отбасынан шыққан балалар, сонымен қатар 6 оқушы жалға алушы есебінен тамақтанады.

Жаңа оқу жылында мектеп асханасында оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру үшін сыныптардың ауысым бойынша тамақтану кестесі құрылды. Әр үзілісте асханада мектеп мұғалімдерінің кезекшілігі ұйымдастырылды. Әр сыныпта күн сайын оқушылардың тамақтануын есепке алу күнделіктері жүргізіледі. Бастауыш сынып оқушылары және 5-7 сынып оқушылары ұйымдасқан түрде тамақтанады, 9-11 сынып оқушылары өз бетінше тамақтанады.

Қорытындылар мен ұсыныстар:

Асхананың санитарлық-гигиеналық жағдайы, жеткізілетін өнімдердің сапасы нормаларға сәйкес келеді. Тоңазытқыш-технологиялық жабдықтарды жарамды. Мектеп асханасында азық-түлік пен дайын тағамдарды сақтау мерзімі мен шарттары сақталған.

Шешім: ай сайын оқушылардың тамақтану сапасына мониторинг жүргізу және тоқсан сайын мектеп сайтында және ата-аналар үшін қолжетімді орындарда мониторинг қорытындысы туралы есеп беру.