

2021-2022 оқу жылындағы №4 М.Әуезов атындағы жалпы орта білім беретін мектебінде тамақтандыруды ұйымдастыру сапасына жүргізген мониторинг қорытындысы.

Балалар мен жасөспірімді дұрыс тамақтандыру олардың денсаулығын нығайтып, дене және ой қабілетінің дамуына мүмкіндік береді, еңбек ету мен сабақ үлгеру қабілетін арттырады.

Осыған орай орта білім беру ұйымдарында оқитындарды тамақтандыруды ұйымдастыру және мектепке дейінгі білім беру ұйымдарында жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбие алатын және оқитын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарлар сатып алу қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығы негізінде 2021-2022 оқу жылындағы №4 М.Әуезов атындағы жалпы орта білім беретін мектебінде тамақтандыруды ұйымдастыру сапасын бақылайтын комиссия құрамы бекітілді. Комиссия құрамы үнемі тамақтандыруды ұйымдастыру сапасын тексеріп мониторинг жүргізіп келеді. Мектеп оқушыларын ыстық тамақпен қамту кезіндегі қауіпсіздігін қамтамасыз ету, бракераждық және тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия құрамы:

1. С.Кабдрахманова - комиссия төрайымы
2. Г.Уткелбаева - директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
3. Н.Табылғанова - тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
4. Г.Қаратаева - әлеуметтік педагог
5. Б.Қамысбаева - мектеп мейірбикесі
6. А.Таңбайқызы - мектеп психологы
7. А.Кенжебекова - ата-аналар комитетінің төрайымы

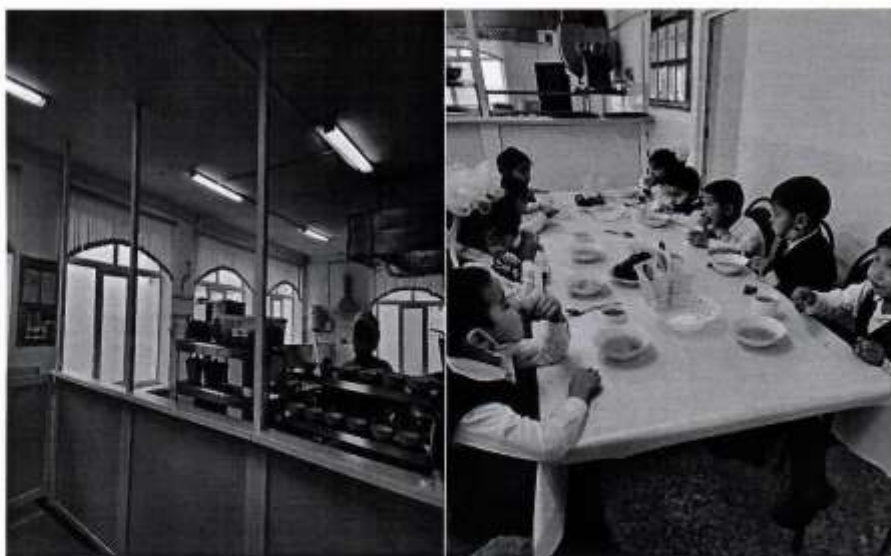
Жалпыға бірдей білім қоры есебінен 342 оқушы тегін ыстық тамақпен тамақтанады. 1-4 сыныптарда барлық оқушы тегін ыстық тамақпен қамтылып отыр. Оның ішінде 17 – оқушы әлеуметтік осал топтан 5-11 сыныптар 18 оқушы аз қамтылған отбасы балалары.

Асхана мектептің 1-ші блогында орналасқан. Асханада 3 қызметкер жұмыс жасайды. Асхана тамақтану залы, дайындық цехы, ыдыстар жуу бөлмесі, құрғақ өнімдер мен көкөністерді сақтайтын қоймадан және қызметкерлерге арналған санитарлық тораптан тұрады. Тамақтану залы үстелдер мен отырғыштар саны 60, 5 қол жуатын раковина, 1 қол кептіргішпен жабдықталған.

тамақтану», «Ас мәзірі» және «Қолды дұрыс жуу ережесі» бұрышымен безендірілген. Асхананың іші таза, жарық, қол жуатын жерде сабын үнемі қолданыста, санитарлық талапқа сай.

Асханада тағамдардың дайындалу тәсілі, тамақтың сапасын, құнарлығын комиссия мүшелері күнделікті қадағалап тексеріп отырады. Күнделікті дайындалатын тағамдар "Ас мәзіріне" сәйкес жасалып отырады. Сондай-ақ, жоспарға сәйкес асханадағы ыстық тамақтың ұйымдастырылуы мен сапасын қадағалау мақсатында комиссия мүшелері жиі-жиі рейдке шығып тұрады.





Орындаған: әлеуметтік педагог Қаратаева Гүлжахан