Оқушылардың денсаулығын сақтау және жақсарту мақсатында мектепте ыстық тамақ ұйымдастырылды.

           Ыстық тамақ ұйымдастыру жүйесінің басымды бағыттары:

- оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету;

- тамақтандырудың санитарлы-гигиеналық қауіпсіздігін қамтамасыз ету;

- тамақтың сапасын, нәрін және теңгерімін бақылау;

- ауыз су режимін қамтамасыз ету;

Мектепте барлығы 153 оқушы бар. Оның ішінде 2 оқушы үйде оқытылады. Мектеп асханасында 1-9 сыныптарға дейінгі жалпы саны 66 оқушы тамақтанады. 2019 жылдың 4 кварталында бір күндік ыстық тамақтың бағасы 342 теңге 85 тиынды құрады.

           Тамақ қабылдау мектеп директоры бекіткен мектеп жұмысы кестесіне сәйкес іске асырылады.  Оқушылар күніне 1 рет ыстық тамақ алады:

1 ауысым 5-7 сыныптар екінші сабақтан соң;

1 ауысым 1, 8-9 сыныптар үшінші сабақтан соң;

2 ауысым 2-4 сыныптар екінші сабақтан соң.

         Тамақтандыруды ұйымдастыру құрылған мәзір негізінде іске асырылады. Мәзірді талдау тамақ рационында ет тағамдары, балық (аптасына 1 рет) көп екенін байқатады. Сусындардан оқушылар кисель, бал, кептірілген жеміс компоты, табиғи шырындар алады.

Бүйір тамақ ретінде   - макарондар, қарақұмық, күріш , арпа, геркулес, картоп,  қырыққабат ұсынылады. Оқушыларға жемістер алма, алмұрт, банан беріледі. Мәзірге жас көкөністен салаттар енгізіледі.

      Оқушыларды ыстық тамақ ұйымдастыруды, жеткізілген азықтың сапасын ас үйдің санитарлы-гигиеналық талаптарға сәйкестігін бақылау бақылау мақсатында мектепте құрамда 5 адам бар бракеражды комиссия құрылды.

1. Жексенов А.А..- бракеражды комиссия төрағасы

2. Нажмиденова Ж.Д. – қамқоршылық кеңесінің төрайымы

3. Лермонтова А.Р. – қамқоршылық кеңесінің мүшесі

4. Козыбакова Л.Б. – қамқоршылық кеңесінің мүшесі

5. Тлеуле А. -- меджұмыскер

           Комиссия жұмысы мектеп директоры бекіткен « Бракеражды комиссия туралы ережемен», «Тамақ бөлімі жұмысының ережелерімен» регламенттеледі. Тамақтандыру бойынша комиссия отырысы ай сайын өткізіледі.

            Комиссия мүшелері асхананың санитарлы-гигиеналық күйін бақылайды, СӨС үгіттеу және рационалды тамақтандыру бойынша ағарту жұмысын, дайын тамақ сапасына бракераж өткізеді

Әлеуметтік педагог асханада тамақтанатын оқушылар санын әрбір күн сайын тамақтанған балалар санымен күнделікті салыстырып отырады, құжаттарды жүргізеді .

Тамақтану үрдісін одан әрі дәлдеп ұйымдастыруды және анықтап бақылауды қамтамасыз ету мақсатында әлеуметтік педагог сабаққа қатысу табелін жүргізеді. 2018-2019 оқу жылының бірінші жарты жылында қолдану уақыты өтіп кеткен, маркаланбаған, сапа мен қауіпсіздігін растайтын құжатсыз өнімдер анықталған жоқ.

            Мектеп асханасында тамақтандыруды ұйымдастыру, оның сапасын бақылауға алушы комиссия жоспар бойынша тексеру өткізді: :

-түскі ас залының құрал-жабдықтары (стол, орындықтар),  олардың санитарлық күйі;

- технологиялық және мұздатқыш құралдарды тексеру;

-асханалық және ас үй жабдықтарының сақталуы;

-ыдыстардың жуу ережелерінің сақталуы;

- тәуліктік сынамалардың болуы және сақталуы;

-есепті құжаттардың бар болуы және жүргізілуі;

-асхана жұмыскерлерінің жеке гигиеныа ережелерін сақтауы;

-асхананы жинастыру кестесінің орындалуы .

Тексеру барысында айқындалды:

- асханалық және ас үй құралдарының күйі, асханалық және ас үй құралдарыныңс аны, санитарлық күйі талапқа сәйкес келеді;

 - тамақты дайындауға арналған технологиялық құралдар бар және нормаға сәйкес келеді,

- азық- түліктің жеткізілу уақыты және олардың қолданылу мерзімі белгіленген;

- тамақтың салмағын көрсететін мәзір бар және әрбір күн үшін директор бекіткен және асүй залында ілініп тұр. Мәзір әралуан және оған ет, сүт тағамдары, балық, шырын, нан, көкөніс енгізілген.

- азық –түліктің сапасы мен қауіпсіздікті растайтын құжаттар бар;

- аспазшылар тәуліктік сынамалар таңдауын жүргізеді;

-мектеп асханасында орналасуға құқығы бар тұлғалар мен жұмыскерлер жеке гигиена ережелерді және нормаларды сақтайды, арнайы киімдері, аяқ киімдері, қалпақ, алжапқыштары бар;

- еңбекті сақтау, өрт қауіпсіздігі және электр қауіпсіздігі ережелері сақталады.

- асхана уақтылы тазартылады.

         Асхана қызметкерлері балаларды мейірімділікпен қарсы алады және көптеген балаларды есімімен біледі.  Сондықтан балалар асханаға үнемі қуанып келеді,