

2021 жылдың қыркүйек айындағы «Павлодар қ. № 17 ЖОББСОБМ» КММ мектеп асханасы жұмысының мониторингі жөніндегі комиссияның жұмыс қорытындысы

Комиссия құрамында: директор Р.С. Досанова, М.А. Габдуллина, әлеуметтік педагог Т.Ж. Шарапиденова, медицина қызметкері Г.Б. Садуақасова, қамқоршылық кеңесінің өкілі О.А. Кажкенова мектеп асханасының жұмысына тексеру жүргізді. Тексеру барысында анықталғаны:

1. Барлық мектеп оқушылары қыркүйек айында жасалған тамақтану кестесіне сәйкес екінші, үшінші және төртінші сабақтардан кейін үзіліс кезінде тамақтанады. Үзілістердің ұзақтығы жеткілікті-10-15 минут. Бастауыш мектеп пен 5-сынып оқушылары асханаға сынып жетекшілерімен барады.

Оқушылардың тамақтануының жалпы көлемі 84% (ыстық), 16% (буфеттік өнім) құрайды.

2. Тамақтану залында ас мәзірі ілінеді, онда тағамдардың атауы, өнімнің шығуы көрсетіледі. Асхана кестесі және сынып бойынша тамақтану кестесі бар.

3. Мектеп асханасы таза және жайлы. Санитарлық жағдайы нормаларға сәйкес келеді. Азық-түлікті сақтаудың температуралық режимі сақталған.

4. Құжаттама дұрыс. Күн сайын дайын және шикі өнімнің бракераж журналы жүргізіледі (жауапты медбике Г.Б. Садвасова). Өнімдерді сақтау санитарлық нормаларға сәйкес жүзеге асырылады. Ас блогы персоналының медициналық кітапшалары нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келеді. Мектеп бойынша «2021-2022 оқу жылында оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру туралы» бұйрығы бар.

5. Мәзір мен бракераж журналының талдауы өнімдер ауыстырылмайды деген қорытынды жасауға мүмкіндік береді.

6. Медбике ай сайын бракераж комиссиясының актілерін жасайды, асхана бойынша әкімшіліктің кезекшілік кестесі, сондай-ақ асханадағы мұғалімдердің кезекшілік кестесі бар.

7. Тамақтандыруды ұйымдастыру мәселесі директорда өтетін жиналыстарда тоқсан сайын қаралады.

8. Аз қамтылған және қорғалмаған отбасылардан шыққан балалар жаппай оқыту қорының қаражаты есебінен тамақтанады. Бүгінгі таңда мектептің 45 оқушысы тегін тамақтанады (43 жалпы білім беру қорынан және 2 жалға алушы есебінен).

9. Шағымдар мен ұсыныстар кітабы асханада.

10. Келесі құжаттама жүргізілуде:

- Асхана қызметкерлерінің денсаулық журналы;
- III тағамдарды витаминдеуден өткізу журналы;
- Тез бұзылатын өнімдердің сапасын бақылау журналы;
- Дайын өнімнің бракераж журналы.

11. Асхананың санитарлық жағдайы қанағаттанарлық, жуу және дез. құралдар жеткілікті мөлшерде. Техникалық жабдықтар мен жинау мүкәммалын таңбалау сақталады. Ас блогының жабдығы бар.

12. Пышақтарды, тақталарды, шикі, пісірілген өнімдерге арналған үстелдерді таңбалау бар. Тәуліктік сынамалар бар, күні қойылады.

13. Қойма үй-жайларында тауар көршілестігі сақталады. Жуу бөлмесінде ыдыс жууға арналған нұсқаулық бар.

14. Асхана 200 орынға арналған, суық және ыстық сумен жабдықталған. 3 тоназытқыш және 2 муздатқыш бар.

Сондай-ақ, бірқатар кемшіліктер анықталды:

1. Сыныптың өтінімі бойынша піскен өнімдерді эстетикалық емес түрде беру.
2. Оқушыларға қол жетімді жерде тағамды өздігінен жылытуға арналған микротолқынды пештің болмауы.

Қорытындылар мен ұсыныстар:

1. Микротолқынды пештің оқушыларына тағамды өздігінен жылыту үшін қол жетімділікті қамтамасыз ету.
2. Сынып жетекшілеріне оқушылардың ұйымдастырылған тамақтануы үшін өтінім беруді уақтылы жүзеге асыру.

Комиссия төрағасы
Хатшы
Комиссия мүшелері



Р.С. Досанова
Ж. Шарапиденова
М.А. Габдулина
Б. Садвакасова
О.А. Кажкенова