

Тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізуін тексерудің қорытындысы
2025-2026 оқу жылы, қыркүйек айы

Мектеп-гимназия директорының 2025 жылғы 02 қыркүйектегі №01—07/1916ұйрығы негізінде 2025 жылдың 02 қыркүйек күні мектептегі тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиясы мектеп асханасына тексеру жүргізді. Тамақтанудың сапасын тексеру басшылыққа алынды.

Тексеру жүргізгендер

1. Г.А.Есенова-мектеп директоры
2. Г.А.Қуандыкова-тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
3. А.К.Матжанов-шаруашылық жөніндегі орынбасары
4. Ж.Н.Рыскалиева-медбике
5. А.К.Бегім -кәсіподақ төрайымы
6. М.К.Сағынова -ата-ана.
7. С.М.Кенжеғалиева -қамқоршылық кеңес төрағасы
8. М.Кушекбаева --комиссия хатшысы

Мектепті тамақтандырумен қамтамасыз етуші ЖК Наурызбаева Г.М

Мектепте барлығы 821 оқушы білім алады,оның ішінде бастауыш бойынша 298 оқушы ,ақысыз ыстық тамақпен I категория бойынша барлығы -4 оқушы..Оның ішінде аз қамтылған-2, көп балалы-2,II категория бойынша барлығы-37оқушы.Оның ішінде күн көрісі төмен-19,көп балалы-18.

Тексеру барысында басшылыққа алынған критерийлер

Асханаға келген тағам өнімдерінің сапасын, балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруды: қабылдайтын өнімдердің сапасына,оларды сақтау шарттарына, дайындау технологиясына,дайын тағамның сапасына,ас блогының санитарлық жағдайы.

Мектепте ыстық тамақты ұйымдастыруы және қорытындысы бойынша:

Мектептің ақылы және ақысыз тамақтануын медбике және әлеуметтік педагог қадағалайды.Мектеп асханасының санитарлық жағдайы жалпы тазалығы, ыдыс-аяқ жуатын талапқа сай.Шикізаттың жеткілікті қолданылуы дайын астың оқушыларға таратуға болатыны мен сапасы туралы бракираждық журнал уақытылы толтырылған. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде.Мектеп асханасының көрінетін жерінде дұрыс тамақтану «Денсаулық бұрышы» ұйымдастырылған.Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексеріледі..

Коммиссия асхана жұмысын жан-жақты тексеріп,төмендегідей шешімге келді.

Шешім

- 1.Тамақ өнімдерінің сапасы,тағамдарды дайындау технологиясы талапқа сай.
- 2.Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған.
- 3.Азық-түлектердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай.

Ұсыныс:Оқушылардың мектеп асханасынан күнделікті тамақтануы мектеп медбикесі,класс жетекшілер және әлеуметтік педогогтар трапынан қадағалансын.

- 2.Асхана жұмысы комиссия мүшелері тарапынан үнемі бақылансын.

- 1.Г.А.Есенова-мектеп директоры
2. Г.А.Қуандыкова-тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
- 3.А.К.Матжанов-шаруашылық жөніндегі орынбасары
4. Ж.Н.Рыскалиева-медбике
- 5.А.К.Бегім -кәсіподақ төрайымы
6. М.К.Сағынова -ата-ана.
- 7.С.М.Кенжеғалиева -қамқоршылық кеңес төрағасы
8. М.Кушекбаева --комиссия хатшысы



