

№ 5 КП "Таңдау" гимназиясының оқушыларды ұйымдастыруды тексеру
қоғамдық бақылау комиссиясы қорытындысы бойынша
Анықтама

Тексеру мақсаты:

1. Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру.
2. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена нормаларын сақтауын бақылау (медициналық кітапшалар болуы, ұқыптылық, киімнің тазалығы);
3. Асхананың жұмыс кестесінің, мұғалімдердің кезекшілік кестесінің сақталуын тексеру.
4. Өнімге сертификаттардың болуы.
5. Дайын және шикі өнімдерді сақтау шарттары

Тексеру күні: 03 қыркүйек 2024 ж

Комиссия:

- Рахимбекова Ж. У. - комиссия төрағасы;
- Жолаушина С. Э. - директордың оқу тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары;
- Токпакова Г. У. - комиссия хатшысы, әлеуметтік педагог;
- Сарсембаева А. О. - медицина қызметкері;
- Тургумбаева Б. Ж. - ата-аналар комитеті;

Тексеру орнатылды:

Асханада оқушыларды тамақтандыру кесте бойынша жүзеге асырылады, 1 – 4 сыныптар: екінші және үшінші сабақтардан кейінгі үзіліс кезінде. Бұл үзілістердің ұзақтығы - 15 минут. Асхананың жұмыс кестесі сағат 8: 00-ден 17:00-ге дейін. Бастауыш және орта сыныптар мұғаліммен бірге асханаға келеді. Орта және орта мектеп кезекші әкімшінің қатысуымен тамақтанады.

Тамақпен қамтудың жалпы пайызы-100 %. Бастауыш және орта мектеп оқушылары ұйымдасқан түрде тамақтанады, бұл сынып жетекшілері мен сынып ата-аналар комитеттерінің маңызды жұмысын көрсетеді.

Тамақтануды ұйымдастыруды "Наурызбаев" жеке кәсіпкері жүзеге асырады. Асхана залындағы стендте гимназия директоры және жеке кәсіпкер куәландырған мәзір ілінген, онда тағамдардың атаулары, грамммен шығу, азық-түлік құны, калория мөлшері көрсетілген.

Мәзір ұсыныстарға сәйкес келеді.

Медицина қызметкері күнделікті бракераж журналын жүргізеді.

Үзілісте, тамақтану кезінде залда кезекші мұғалім, сынып жетекшілері және Әкімшілік кеңестің кезекші мүшесі болады.





Асхана ыдыс-аяқ пен құрал-жабдықтармен қамтамасыз етілген. Барлығы таңбаланған. Таразы мөрленген. Өнімдерді сақтау санитарлық нормаларға сәйкес тоңазытқыштарда жүзеге асырылады. Шикі және дайын өнімдер нормаларға сәйкес бөлек сақталады. Тоңазытқыш жабдық жұмыс күйінде,

термометр бар. Температуралық режим журналы жүргізілуде. Барлық өнімдер тұтыну мерзіміне сәйкес келеді. Өнімге сертификаттар бар. Ас блогындағы санитарлық жағдай санитарлық нормаларға сәйкес келеді. Буфет өнімдері үлкен ассортиментте сатылады, пісіру әртүрлі. Оқушылар бұл өнімді күн сайын сатып алады.

Қызметкерлердің медициналық кітапшалары және жұмысқа рұқсат бар. Персонал арнайы киіммен қамтамасыз етілген.

Қызметкерлер жуғыш заттармен қамтамасыз етілген. Асханада жайлы және таза. Асхана үй-жайының жай-күйі санитарлық талаптарға сәйкес келеді.

Тексеру кезінде ескертулер анықталмады

- Рахимбекова Ж.У. - 
- Жолаушина С.Э. - 
- Токпакова Г.У. - 
- Сарсембаева А.О. - 
- Тургумбаева Б.Ж. - 