

ұйымдастырылған және тазалық сақталған.Тексеру барысында қол жуғыш құралдарында сабын, гигиеналық заттар түгел болып шықты. Қойма бөлмесінде көкөністер: картоп, сәбіз, пияз - орналасу тәртібі дұрыс жолға қойылып, арнайы жәшіктерге орналастырылған, бөгде заттар анықталмады. Ұн, жарма өнімдері арнайы эмальді ыдыстарға салынып, қақпағы жабылған. Технологиялық құралдары түгел: электроқуатты пеш, жұмыс үстелі жеткілікті. Асханада пышақтар, тақтайшалар толық таңбаланылған; шикі және даяр азық-түліктерге, нан өнімдері мен көкөністерге арналған орындар 1 пайыз уксус ерітіндісімен өңделеді. Шеті сынық ыдыстарды аспазшылар қолданылмайды, ыдыс жуу тәртібі орындалып, ережесі сақталады. Бақыланған: тамақтану сапасы. Күн сайын комиссия дайын тағамдардың бракеражын алып, органолептикалық баға берді сонымен қатар, дайын тағамдардың және аспаздық өнімдердің дайындық дәрежесі: дәмі, иісі, консистенциясы әрдайым нормаға сәйкес келеді. Бұл туралы бракераж журналында жазбалар жасалды, тағамдардың шығуы және олардың бекітілген мәзірге сәйкестігі, асхана қызметкерлерінің жұмысқа жіберілуі жүргізілді (мектеп медбикесі күн сайын терінің іріңді ауруларына, ЖРВИ мен ангинаға тексеру жүргізілді, отбасында ЖКА болмауы туралы сұрау жүргізілді және т.б. қызметкерлерді жұмысқа жіберу журналына тиісті жазбамен), бракераж журналдары мен басқа да қажетті құжаттар толтырылды.

Сонымен қатар, күнделікті сынып жетекшілер оқушылар тамақтану сәтінде, үзіліс кезінде келіп қадағалайды. Әр апта өтілетін директордың жанындағы отырыста, сапалы тамақтану мониторингі бойынша, өткізілген әр іс-шаралар және комиссия құрамымен бірігіп атқарылған жұмыстар талқыланады.

Есеп беру кезеңінде асхана жұмысы бойынша ескертулер болған жоқ. Ақылы тамақтануды ұйымдастыру үшін оқушылардың жас ерекшеліктерін ескере отырып ас мәзірі бар. Буфет өнімі сапалы және үнемі жаңа дайындалған, бекітілген буфет минимумына сәйкес.

Мектеп асханасында тамақтандыруды ұйымдастыру жеткілікті мөлшерде қамтамасыз етілген: оқушылардың денсаулығын сақтау, тамақтанудың құнарлылығы мен теңгерімділігін ескере отырып, толық сапалы ыстық тамақ, тамақтану мәдениетін және өзіне-өзі қызмет көрсету дағдыларын қалыптастырады.

Тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі комиссияның жұмысы алдағы уақытта да жалғасатын болады.

Мектеп директоры:



Смагулова Г.Г