

## Оқушылардың тамақтануы және асханада санитарлық – гигиеналық режимнің сақталуы туралы ақпарат

Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебінде тамақтандыруды ұйымдастыру іс – шаралары жақсы қамтылған. Білім мекемесінде 773 оқушы білім алады. Оның ішінде 148 бала жалры білім беру қорынан күніне 500тг. ыстық тамақпен тегін тамақтанады. Оның 112 азқамтылған, 36-сы көп балалы отбасы балалары. Арендатордың демеушілігімен 11 оқушы ыстық тамақпен қамтылған. Сонымен қоса Ұлан сыныптарының оқушылары да ыстық тамақпен қамтамасыз етілген. Күніне 250 тг-ден 59 оқушы ыстық тамақ ішеді. Ыстық тамақпен барлығы 218 оқушы қамтылған. 28.2 % . Ал буфеттік өніммен ақылы 330 оқушы тамақтанады. Бұл 42.6 % . Асханадан барлығы 548 оқушы тамақтанады. Бұл барлық оқушының 70.8 % құрайды.

Барлық оқушы саны	Ыстық тамақпен	%	Буфеттік өніммен	%	Барлығы	%
773	218 оқушы	28.2	330	42.6	548 оқушы	70,8

«Мектебіміздің асханасына көңілің тола ма?» тақырыбында 6-7 сынып оқушылары арасында сауалнама алынды.

- 1.Саған мектебіміздің асханасы ұнай ма? Сұрағына 95 % ия деп жауап берген.
2. Асхана тағамдары көңіліңнен шыға ма? Дәмді ме? Сұрағына 95 % Ұнайды деп жауап берген.

Тамақтану сапасы құрамын міндеті түрде мектептің медициналық қызметкері тексереді бракераждық комиссия бақылайды. Бракераждық комиссияның рұқсатынсыз дайын өнімдерді асханаға жіберуге жол берілмейді. Күнделікті жұмыс күнінің басында мектеп медбибісі асхана қызметкерлерін іріңді аурулар, ангина бар-жоғын тексереді және Денсаулық журналын жүргізеді. Тексеріп-қарау нәтижелері арнайы журналға енгізіледі. Сонымен қатар ас блогына түсетін тез бұзылатын өнімдердің сапасын анықтайтын сертификаттар талап етіледі. Асханада 4 апталық ас мәзірі арқылы жұмыс жасалады. Күнделікті мәзір бойынша жасалған тағамдарды таразыға қойып өлшейді. Тамақтану бөлмесінде жеке үстелде қайнаған ауыз су күні бойы үзілмейді. Қолданылған және таза стақандар арнайы табақта тұрады. Мектеп медбибісі оқушылардың дұрыс тамақтануын және тағамдардың дұрыс дайындалуын үнемі қатаң қадағалап отырады. Асхананың жұмысы, тамақтың сапасы, оқушылардың дұрыс тамақтануын бракераждық комиссия қадағалап отырады және бракераж комиссиясының актілері арнайы журналға тіркелген. 2019-2020 оқу жылы басталғалы кестеге сай 8 рет, кезектен тыс 1 рет бракераждық тексеру болды. Тексеріс кезінде төмендегідей кемшіліктер болды.

Ыдыстарда белгілер (маркировкалар) болмады, шетінің ұшқан ыдыстар болды. Ата-аналар тарапына мынандай ұсыныстар болды: пісірілген буфеттік тағамдардың қамырын аздау, салмасын көбірек салу ұсынды. Мектеп асханасын жалға алушы кемшіліктерді өз уақытында жойып, ұсыныстарды орындады. Мектеп асханасы орталықтандырылған ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерімен жабдықталған. Ыстық су болмаған жағдайда су жылытқыш (Аристон 80л) қолданылады.

Ыдыс жууға арналған щеткалар мен шүберектер жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады, жуу құралдарын қосу арқылы температурасы  $+45^{\circ}\text{C}$  ыстық суға салынады, ағынды суда шайылады және кептіріледі.

Жұмыс күнінің соңында барлық асханалық, шай ыдыстары, аспаптар дезинфекциялау ерітіндісіне салынады, содан соң ыдыс ағынды сумен мұқият шайылады. Таза асханалық ыдыс пен аспаптар шкафтарда және торларда сақталады.

Асхана жұмыскерлеріне жеке және арнайы киім мен аяқ киімді бөлек сақтауға арналған киім ілетін және киім ауыстыруға арналған шкаф бар.

Қызметкерлерге арналған арнайы киімнің 3 жиынымен қамтамасыз етілген. Салқын тағамдарды өндіруде персонал бір рет қолданылатын қолғаптармен жұмыс жасайды.

Асхананың әр жұмыскерінің медициналық тексеріп-қараудан өткендігі, гигиеналық оқытылғаны және жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшасы бар.

Орындаушы: Сатбекова М.К