

К.Байсейітова атындағы тірек мектебі (РО) КММ-дегі бракераждық комиссия
отырысының №1 хаттамасы

26.08.2022 ж

Қатысқандар:

Амралина К.А-мектеп директоры, комиссия төрайымы

Елеусізова Г.М-қамқоршылық кеңесінің төрайымы, комиссия мүшесі

Стамқұлова А.Т-ата-аналар төрайымы комиссия мүшесі

Кенжебекова Қ-ата-ана, комиссия мүшесі

Кутумова Г-ата-ана, комиссия мүшесі

Айтбаева Н.Ж-ДТІЖО, комиссия мүшесі

Нығметжанова Ш-медбике, комиссия мүшесі

Күн тәртібі

1. Ас блогы және асхананың жаңа оқу жылына дайындығы және ыстық тамақтың ұйымдастырылуының жұмыс жоспарымен таныстыру

Айтбаева Н

2. Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық кітапшаларын талдау.

Нығметжанова Ш.

Тыңдалды: 1. Айтбаева Н.Ж

Асханада ас мәзірін дайындау мен пісіруге арнайы жабдықтармен қамтылған. Отыратын орындар, ыдыс жуатын үш секциялы ванналар бар. Асханаға кіреберісте оқушылардың қолын жууға арналған арнайы орын бар. Асхана ыдыстарын қолмен жуу тәртіп ережелері сақталған. Мектеп асханасы толықтай қажетті ыдыс-аяқпен жабдықталған. Оның тазалығына баса назар аударылады. Жуу мен залалсыздандыру барлық санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтай отырып жүргізіледі, ең жақсы залалсыздандыру құралдары пайдаланылады. Дезинфекциялау құралдарымен, щетка, шүберектермен қамтамасыз етілген. Асхананың санитарлық жағдайы талаптарға сай. «Асхана бұрышы» «Ас мәзірі» бұрыштары бар. Ас мәзірінің екі апталық, күндік жасалынып, уақытында бекітіліп отырылады. Асханада мектеп әкімшілігінің, мұғалімдердің кезекшілік кестесі ілінген. Мектепте қауіпсіз, сапалы су тәртібі ұйымдастырылған. Тамақтану блогындағы жұмыскерлердің арнайы жұмыс киімдерін киюі міндетті болып табылады. Бұл қажетті санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтауға мүмкіндік береді.

Мектептің асханасында тағамдарды дұрыс сақтауға баса назар аударылады. Мектепте әр түрлі тағам өнімдерін дұрыс сақтауға арналған тоңазытқыш камералар бар, мұнда әр тағам түрі жеке сақталады. Олардың бар болуы тағам өнімдерінің сапасын тікелей дайындағанға дейін сақтауға жағдай жасайды. Мектеп асханасы толықтай қажетті ыдыс-аяқпен жабдықталған. Оның тазалығына баса назар аударылады. Жуу мен залалсыздандыру барлық санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтай отырып жүргізіледі, ең жақсы залалсыздандыру құралдары пайдаланылады.

Мектептің медицина қызметкері күнделікті тазалықты қадағалап отырады. Тамақты ұйымдастырылуының жұмыс жоспары

1. Ұйымдастыру-талдау жұмыстары, ақпараттық қамсыздандыру
2. Оқушылар арасында дұрыс тамақтану және тамақтану мәдениетіне тәрбиелеу бойынша жұмыс.
3. Педагогикалық коллектив, асхана қызметкерлерімен жұмыс.
4. Мектеп асханасындағы ыстық тамақтың ұйымдастырылу жұмысын бақылау
5. Асхананың материалдық, техникалық базасын нығайту жұмыстарын ұйымдастыру бағытында құрылған

2. Нығметжанова Ш

Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық кітапшаларын тексеру жұмыстары жүргізілді. Барлық қызметкерлер дәрігерлік бақылаудан өткен. Олардың бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы қауіпі таза. Медициналық кітапшалар бар.

Шешім:

1. Ас блогы және асхананың жана оқу жылына дайындығы қанағаттандырылсын
2. Ыстық тамақтың ұйымдастырылуының жұмыс жоспары ескерілсін
3. Мектеп медбикесі асхананың және қызметкерлердің санитарлық жағдайлары үнемі бақылауда ұстанылсын

Төрайым  Амралина К.А

Хатшы  Айтбаева Н.Ж