**Мектеп асханасының жұмысы келесі нормативтік құжаттарға негізделеді**:

-Қазақстан Республикасы «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Кодекс

- Санитарлық ережелер «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» (Қазақстан Республикасының 2006 ж 05.08.2021 ж. № Қ Р ДСМ -76.)

- Санитариялық ережелер «Қоғамдық тамақтандыру объектілері қолдануға арналған санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» (Қазақстан Республикасының 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы)

- Санитарлық ережелері «Өндірісті жүзеге асыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар бақылау» (Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің 06.06.2016 ж. № 239 бұйрығы)

- Ұйымдардағы тамақтану стандарттары денсаулық сақтау және білім беру (Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы) туралы міндетті медициналық тексерілуге жататын адамдардың нысаналы топтарын бекіту, сондай-ақ оларды жүргізу ережелері мен жиілігі, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемі, медициналық қарсы көрсетілімдер, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың тізбесі; алдын ала міндетті орындауды талап ететін кәсіптер мен жұмысқа кірген кезде медициналық тексерулер және мерзімдік міндетті медициналық тексерулер мемлекеттік қызметтерді көрсету бойынша тексерулер мен ережелер «Алдын ала емтиханнан өту міндетті медициналық тексеріп-қараулар» (Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 15 қазандағы ҚР ДСМ 131/2020 қолданысқа енгізілетін № 3 бұйрығы. Мектепте балалардың денсаулығын және тиімді оқу қабілетін сақтау, оларды ыстық тамақпен қамту маңызды шарттардың бірі болып табылады.Мектеп асханасы оқушылар мен мектеп ұжымын сапалы тамақтандырумен заманауи қамтамасыз етуді жүзеге асырады. Мектеп оқушыларының дұрыс тамақтануын қамтамасыз етуге үлкен мән береді,

тағам мәзірінің әртүрлі болуына , жоғары калориялы және пайдалы болуын қатты назарда ұстайды .

Мектеп-лицейінде тамақтандырудың жалпы принциптері:

- балалардың тамақтануының энергетикалық құндылығының энергия шығындарына сәйкестігі;

-тағамның химиялық құрамы және организмнің физиологиялық қажеттілігі;

- оның тепе-теңдігін қамтамасыз етудің негізгі шарты болып табылатын диетаның әртүрлілігі;

оңтайлы диета;

- тағамды дұрыс дайындау, олардың жоғары болуын қамтамасыз ету

дәмдік қасиеттер және бастапқы тағамдық құндылықты сақтау;

- жеке тұлғаны есепке алу балалардың ерекшеліктері – тағамның санитарлық-гигиеналық қауіпсіздігін қамтамасыз ету.

Толық және теңдестірілген тамақтану аурулардың алдын алуға, арттыруға көмектеседі

үлгерім және оқу үлгерімі, балалар мен жасөспірімдердің физиологиялық және адамгершілік дамуы.

Сондықтан, біздің мектеп асханасы күн сайын әртүрлі ас мәзірін ұсынады, соның ішінде шырындар,мектеп оқушыларының өсуі мен дамуына қажетті көкөністер, жемістер және басқа да өнімдер.

Ассортимент дайындалған тағамдардың ауқымы кең. Мектепте үлкен және жайлы асхана бар. Асхананың жұмыс уақыты: 8.30-18.00. Мектепте бракераждық комиссия бар. Комиссия өнімдердің сапасын тексеріп қадағалайды, ыдыстардың сынық болмауын, тағамдардың дәмін, сапасын анықтайды.Бракераждық комиссиясы медициналық маманмен бірге күнделікті бағалау жүргізеді, тиісті журналға жазбалар енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасын, алдын алуды қадағалайды.

Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын сертификаттар, жарамдылық мерзімін, сақтау шарттарын куәландыру сияқты мәселелерді тексереді. Жұқпалы аурулары бар жұмысшыларға асханаға жұмысқа шығуға рұқсат етілмейді. Әр есептік кезкңде комиссия мүшелері мектептегі асхана жұмысын бақылап, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын, пісіру технологиясын қадағалап отырады.

Бақылау барысында тоңазытқыш жабдықтардың жұмысқа жарамдылығы, мектеп асхана қызметкерлерінің сәйкестігі, асхана өнімдерінің, дайындалған тағамдардың сақтау мерзімі мен шарттары, ас мәзірі, дайындық дәрежесі, норма мен бекітілген ас мәзірінің сақталуына уақтылы мониторинг жүргізілді.Мектеп асханасының қызметкерлері міндетті медициналық тексеруден өтеді, санитарлық-гигиеналық нормаларға сәйкес күнделікті қабылдау тексеру, күн сайын

қабылдау жазбасында тиісті жазбасы бар, дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бақылау,санитарлық ережелермен бекітілген нысан бойынша журнал жүргізіледі.

Ыдыстарды жуу және дезинфекциялау ,ас үй жабдықтары мен үстелдер күнделікті нормаларға сәйкес жуылып, барлық қауіпсіздік шаралары жүзеге асырылады.

Әлеуметтік педагогтың растайтын құжаттары бар: аз қамтылған балалардың ата-аналардың өтініштері. Мектепте тамақтандыруды ұйымдастыруға барлық іс-шаралар жоспары құрылды.

Мектеп асханасында мектеп бұйрығымен мұғалімдердің кезекшілік кестесі бекітілді, оқушылардың тамақтану кестесі де бар. Кезекші мұғалімдер мектеп асханасын үнемі бақылауда ұстайды.

Мектептегі тамақтың сапасын бақылауды іске асыру мақсатында үшін бракераждық комиссияның жұмысы ұйымдастырылды. Бұл комиссия құрамына ата-аналар қоғамдастығының, мектеп әкімшілігінің өкілдері, денсаулық сақтау қызметкерлері кіреді. Комиссия өз жұмысын жұмыс жоспарына сәйкес жүзеге асырады. Мектеп асханасы 90 орындық. Күнделікті мәзір бекітіледі .

Мектеп асханасы негізінен витаминмен байытылған тамақ мәзірімен қамтамасыз етуге бағытталған (әрдайым мәзірде

көкөніс салаттары),жоғары калория мөлшері (тағамдық қасиеттерін ескере отырып пісіру технологиясына сәйкестік құндылықтары). Апталық ас мәзірін мектеп директоры бекітеді.Дұрыс тамақтану үшін тағамды сақтау шарттары өте маңызды. Асханада тоңазытқыш шкафтары, 1 тоңазытқыш камерасы бар. Тамақ өнімдерін сақтау стандарттарына сәйкестік және калориялық тұтынуды дәрігер күнделікті бақылайды. Асханада балалардың қолдарын жууы үшін раковиналармен, кептіргіштер, сабын сұйықтықтарымен жабдықталған арнайы орын ұйымдастырылған, қағаз сүлгілер де бар. Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес пісіріледі және мектеп директоры бекітеді. Оқушылар мектеп асханасында тегін тамақпен қамтамасыз етілген бастауыш сыныптарда 412 оқушы және әлеуметтік осал отбасы балалары бар.

Асхана қызметкерлері дайындалған тағамдардың эстетикалық көрінісіне үлкен көңіл бөледі және бізді алуан түрлі тағамдармен қуантады. Санитарлық жағдайы стандартқа сай.

Тағамды сақтаудағы температура режимі сақталады.. Мектеп асханасы қажетті ыдыс-аяқ құралдарымен толық жабдықталған. Оның тазалығына үлкен көңіл бөлінеді. Жуу және дезинфекциялау барлық санитарлық-гигиеналық нормаларға сай , дезинфекциялау құралдары қолданылады.

Асханада күнделікті дайын өнімнің сынама үлгілерін сақтау жұмыстары жүргізілуде.

Талаптарға сай ауыз су мәселесі де қолға алынп, ұйымдастырылып отырады. Асхана қызметкерлері балаларды әрқашан жылы жүзбен қарсы алады. Сондықтан балалар әрқашан мектеп асханасына барғанды ұнатады.