

**№3 Успен жалпы орта білім беру мектебінің асханасын бракераждық комиссия мүшелері жүргізген тексеру бойынша қыркүйек айының қорытынды тексеру**

**ХАТТАМА № 1**

**Күн тәртібінде:**

1.2022-2023 оқу жылы қыркүйек айында тексеріс бойынша анықталған мәліметтер

2. Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелерінің жұмысын талдау.

Комиссия төрайымы :

З.Р.Шакаргалиева -мектеп директоры

Комиссия мүшелері:

1)Ж.А.Шакирова – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

2)Е.А.Сатыбалдинов – балаларды қорғау инспекторы

3)Г.Р.Жандрахимова – қамқоршылық кеңесінің төрайымы

4) А.Р.Фаруқшина - ата-аналар комитетінің мүшесі

5)А.Т.Дегенова – мектеп медбикесі

6)Л.И.Шрейнер- директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары

1.Тыңдалды:

Бірінші сұрақ бойынша ДТЖО Шакирова Ж.А сөйледі. Өз сөзінде тексеріс барысында төмендегідей жағдайлар анықталғанын мәлімет етті.Тамақтарды тасымалдау,сақтау кезінде белгіленген санитарлық-гигиеналық сақтауды Л.И.Шрейнер директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары жауап береді. Ас мәзірі ,сыныптардың тамақтану кестесі бар. Бастауыш, орта және жоғары буын сыныптарының тамақтану мерзімі қойылып, кестесі бекітілген. Павлодар облыстық мәслихатының 2019 жылғы 11 желтоқсандағы № 423/36 «2020-2022 жылдарға арналған облыстық бюджет туралы» шешімін іске асыру мақсатында Павлодар облысы әкімдігінің 2019 жылғы 24 желтоқсандағы № 357 қаулысымен бекітілген шешіміне 1-4 сынып оқушыларының 59 оқушысына бір жолғы тегін ыстық тамақ ұйымдастырылып, тамақтанады және 2022 жылдың 1 қыркүйегінен бастап мектепте жалпыға бірдей білім беру қоры есебінен 38 оқушыға аз қамтылған мен атаулы әлеуметтік көмек алатын оқушыларға жалпыға міндетті оқу қорынан әлеуметтік көмек көрсетіліп, оқушылардың толық ыстық тамақ ішуіне жетік көңіл бөлінгеніне назар аударылды. Ұсынылған ас мәзірін күнделікті міндетті қайталап орындау басшылыққа алынды. Жалпы асхананың санитарлық жағдайы, аспаздардың сыртқы киім үлгісі, барлық санитарлық талапқа сай сақталған. Асхананың ыдыстармен қамтылуы және ыдыс жуатын бөлменің жай күйі тескерілді: ыдыстар жеткілікті, ыдыс жуатын орны таза, әр ыдыс өз орнында қойылған.

2. Отырыста негізгі тармақтар қарастырылды - ыдыс-аяқ жиынтығының қажетті санының болуы, тауарлық-материалдық құндылықтардың таңбалануы, сапа сертификаттарының болуы, өнімдердің тауарлық көршілестігін сақтау ережелерінің сақталуы. Күн сайын әзірленген дайын тамақтан сапасын,