

ПАСПОРТ

пищеблока КГУ «Коркемская основная школа» акимата Егиндыкольского района
(мекеменің атауы)

Мекен-жайы: с Коркем , улица Коркем 17

Телефон (8 716 42) 2-33-03

Расчетная вместимость школы: 80 учащихся

Фактически детей: 37 учащихся

№ П/П		Ия /Жоқ
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3.	Буфет-раздаточная	нет
4.	Буфет	нет
5.	Помещение для приема пищи	да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания:
(нет)

3 .Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать	да
----	---	----

	их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4.	Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	да
5.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	да
6.	Вентиляция (механическая)	да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		да/нет	Санитарный транспорт (имеется/отсутствует)
1	Специализированный транспорт школы	нет	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школы	нет	

3	Специализированный транспорт организации – поставщиков пищевых продуктов	нет	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу й транспорт ЧП олу	нет	
5	Специализированный транспорт отсутствует	да	

5. Характеристика пищеблока:

Набор помещений	Площадь	Технологическое оборудов.	Холодильники Витрины	Раковины	Оборудование
Обеденный зал	26,0		буфетная стойка		столы- 7 шт. стулья-21 шт.
Раздаточная	нет				
Горячий цех	нет				
Помещение для подогрева пищи	нет				
Доготовочная		плита эл.		1	Холодильник стеллажи, шкаф для просушки

Мясорыбный	Нет				
Цех обработки овощей совмещен с моечной	нет				

Овощной цех	нет				
Цех холодных закусок	нет				
Кондитерский цех	нет				
Хлеборезка	нет				
Моечная кухонной посуды					
Посудомоечная	нет				
Кладовая суточного запаса	нет				
Загрузочная-тарная	нет				
Моечная тары	нет				

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет				
Холодильная камера для пищевых отходов	нет				
Соблюдение технологического процесса	да				

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/ год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	нет	
2.	Склад скоропортящихся продуктов	нет	
3.	Овощехранилище	нет	
4.	Складские помещения отсутствуют	да	

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет	
Гардеробная персонала	нет	
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец. одежды /где, кем, что для		договор №1 от 01.09.2020г.

этого имеется		
---------------	--	--

	К- во став ок	Укомплектованно	Квалификационный разряд	Стаж работы по спец. специальности	Наличие и книжки медкнижек
Поваров	1	1	4	5 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	0,5	1	0 лет	имеется
Буфетчица					
Кондитер, работники пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы	нет				

	Да/Нет
Школы	нет
Комбината школьного питания	нет
Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	

организованно / не организовано (нужное подчеркнуть).

- предварительным накрытием с (кол-во детей): 20
- через раздачу (кол-во детей) 20

11 .Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/нет): да

2. т: имеется

	завтрака	
Стоимость: завтрака	Обеда (комплексного)	
	полдника	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из бюджета (на одного человека), в т.ч.:	262,5 тенге
	1 -4 класс	262,5тенге
	5-11 класс	262,5 тенге
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	
	1-4 класс	

5-11 класс	
------------	--

4. проводится/не проводится (нужное подчеркнуть). Согласно Сан Пина отменено

5.

2019 год	Кол-во учащихся на 02.09.2019г.	Кол-во детей, получаю щих горячие завтраки	Кол-во детей, получающ их обеда (комплекс ные)	Кол-во детей, получающих полдники (буфетная продукция)	Кол-во детей, получаю щих 2-х разовое горячее питание/ из них ГПД	Кол-во детей, получаю щих 3-х разовое горячее питание/ из них ГПД
Всего, в т.ч.	29	нет	29	нет	нет	нет
1 -4 класс	16		16	-	-	-
5-11 класс	13	нет	13	-	-	-



Перечень обязательной документации школьного пищеблока:

1. Технологические карты, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
Удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, сертификаты соответствия.
2. Санитарный паспорт на транспортное средство для перевозки пищевых продуктов.
3. Договор на дератизацию
4. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов.

5. Сведения о прохождении курсовой подготовки поварами.
6. Медицинские книжки работников пищеблока.
7. Приказ о назначении ответственного за организацию питания и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
8. Приказ об организации бракеражной комиссии.
9. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
11. Журнал здоровья.
12. Журнал витаминизации третьих и сладких блюд. (ведется медицинским работником)
13. Ведомость контроля за рационом питания (ведется медицинским работником).
14. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
15. Работа по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.
16. Списки учащихся начальных классов
17. Список учащихся сирот, ОБПР, малообеспеченных

ЕГІНДІКӨЛ АУДАНЫ ОКІМДІГІНІҢ
«КӨРКЕМ НЕГІЗІ МӘКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОРКЕМСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА»
АКЫМАТА ЕГІНДІКОЛЬСКОГО
РАЙОНА

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

Бұйрық күшіне

кіретін күні

2019 «сентябрь» 02»

№ 68 (а)

«02» сентября 2019

**Браксараждық комиссия
құру туралы**

Асханадағы тез бұзылатын тағамдардың сертификаттарын тексеру,
жарамдылығын тексеру мақсатында БҰЙЫРАМЫН:

Асханада тез бұзылатын тағамдардың сертификаттарын тексеруін,
жарамдылығын үнемі қадағалап отыратын браксараждық комиссия
құрамы төмендегідей болып құрылсын:

Комиссия төрайымы:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары – Жаркынбекова Ж.О.

Комиссия мүшелері:

- 1.Кәсіподақ мүшесі: Туякова Д.О.
- 2.Медбике: Касенова А.А.
- 3.Асшазшы: Туякова М.Қ.
- 4.Қымқоршылық кеңесінің төрағасы : Туяков Қ.Ө.

Директор / Дусупова С.А.



Положение о бракеражной комиссии по Коркемской основной школе

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж иници проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы в записку в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у медицинского работника или ответственного за организацию горячего питания в школе.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обратив внимание на закладке показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качеством пищи несут ответственность: председатель бракеражной комиссии, мед. работник, повар,готавливающий продукцию.

1.4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составленных меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основным пищевым веществам;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовления пищи объему разовых порций и количеству детей.

II. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при кратковременном вдыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, базисный, ислетый. Специфический запах обозначается: сельдечный, чесночный, мясной, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо заполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; искусная проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения и виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

III. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помётых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мутнодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
- 3.4. При проверке поребричных супов пробу снимают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечают густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежесваренному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправлено сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соевых блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. При наличии кружных, мучных или овощных гарниров проверяют тесно их коковостенно. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней

необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции клин об-
сравнивают с зафиксированной по меню, что позволяет выявить недоложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко
отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и
котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и
картофеля, на консистенцию блюда, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре
размяклено и имеет синеватый оттенок, следует заинтересоваться качеством исходного
картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в
рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо
направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.
Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав,
форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в
него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятной антарного цвета. У
плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким
соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её
усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюда обращают внимание на наличие специфических
запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из
окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида о
хорошо выраженным привкусом ополней и пряностей, а жареная – приятный слегка
заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной,
не крошащейся покрывающей форму нарезки.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно
исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной
формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка *«удовлетворительно»* и *«неудовлетворительно»*, данная бригадной
комиссией или другими проверочными лицами, обсуждается на совещаниях при
директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий,
привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и
полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш,
гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при
отпуске потребителю.

VI. Управление и структура.

4.1. В состав бригадной комиссии входит:

- ответственный за организацию питания;
- медсестра;
- завхоз школы;
- повар.

Ознакомлены:

С.С.Т. Г.В.В. М.М.

На педагогический Совет на 10.01.2020г.

Мониторинг о питании учащихся Коркемской основной школы за 1 квартал 2019-2020 уч.г.

Бракеражная комиссия по школе работает согласно плана. За 1 квартал учебного года членами комиссии проведено 9 проверок по соблюдению санитарно-гигиенических норм пищевого блока, обеденного зала, хранения продуктов питания, соседство продуктов в холодильниках, соответствию меню, проверки соответствия объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей. Ежедневно медицинским работником - членом комиссии проводится органолептическая оценка пищи: определяет её цвет, запах, вкус, сочность и т.п. и отмечается в бракеражном журнале разрешение на реализацию блюд. Выдача готовой продукции проводится строго после снятия проб и записи в журнале.

Ежедневно медицинский работник следит за гигиеной работников пищеблока: проверка рук на гнойничковые заболевания, проверяется санитарное состояние на инфекционные заболевания каждого работника пищеблока в пронумерованном и прошнурованном журнале идет отметка о состоянии работника, в случае замечаний работник пищеблока отстраняется от работы. Обеды и завтраки соответствуют стандартным требованиям, блюда готовятся строго по технологическим картам. Персонал столовой квалифицирован, повара имеют 4 категорию квалификации, все имеют санитарные книжки и соблюдают гигиенические требования. Пища приготовлена согласно технологическим картам, проверяется технологом ТОО и бракеражной комиссией. Сертификаты на все продукты имеются, соблюдается соседство продуктов в холодильниках.

Санитарное состояние на пищеблоке и в обеденном зале удовлетворительное, еженедельно по пятницам проводится генеральная уборка под руководством повара. За квартал охвачено льготным питанием 12 учащихся, начальных классов - 9 учащихся из числа малообеспеченных и многодетных семей, 3 учащихся среднего звена охвачены комплексным обедом.

Все учащиеся питаются с удовольствием. Внесены в меню продукты, которые в обязательном порядке входят в меню, утвержденном Академией питания РК: каши, кисель, какао, компот и др. Проведено анкетирование учащихся и родителей «Школьное питание глазами детей», «Школьное питание глазами детей», на вопрос нравится ли вам как готовят в нашей школьной столовой 100 процентов «да». Проблемой в организации школьного питания по – прежнему является нехватка мест в столовой для коллективного обеда учащихся начальных классов и недостаточно места на пищеблоке. Медицинские работники не оперативно реагируют на замечания, не проявляют инициативы.



Акт бригадной комиссии по проверке работы столовой Козьмодемьянской средней школы

от 06.09.19.

Члены комиссии: Маркисбаева Н.О. - зам. директора,
Касенова Н.В. - уч. раб., Суранов Д.У. -
член комиссии Р.К.

Меню социально значимых блюд:
котлеты и картофельное пюре,
компот, хлеб

Свободный выбор:
салаты, каша гречневая, котлеты,
чай, сок

Выводы:
меню выложено на информационном
стенде, при взвешивании - коруцы
соответствует норме, котлеты сочные,
софт коруца, форма выемки, вид
аппетитный, вкусовые качества хорошо
высокие, картофель в меру
смазан. По свободному меню зам. дир. не
Замечание: замечаний нет. Все вкусно.

Рекомендации: Организовать график питания в
столовой. Оперативно убирать посуду из
общественного зала после каждого дня.

Члены комиссии: Маркисбаева Н.О. Суранов Д.У.
Касенова Н.В. Суранов А.К.

С актом ознакомлена повар М. Суранов. И.И.

Итоги анкетирования учащихся с 1-4 классы Коркемской основной школы
«Школьное питание глазами детей» на 24 декабря 2019 года.

В анкетировании приняли участие 15 учащихся

1. Нравится ли тебе как готовят в нашей школьной столовой?

Да - 15 100%

Нет - 0

2. Как часто ты питаешься в школьной столовой?

а) ежедневно

Да - 15 100%

Нет - 0

б) от случая к случаю

Да - 0

в) не хочу в столовую, дорого

Да - 0

3. Какие тебе блюда особенно нравятся?

Картофельное пюре, гуляш с картофельным пюре, поджарка, пицца, компот

4. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

Да - 15 100%

Нет - 0

5. Знаешь ли ты, к каким заболеваниям приводит неправильное питание?

Перечисли: ЖКТ (гастрит, язва желудка) - 15 100%

Другие болезни - 0

Анкеты обратовали

Классные руководители:

1. *Алиф*

2. *Курман*

3. *Раиса*

4. *Алиф*

Показ : Туякова М.В.

Алиф

Итоги анкетирования учащихся с 5-9 классы Коркемской основной школы «Школьное питание глазами детей» на 23 сентября 2019 года.

В анкетировании приняли участие 13 учащихся.

1.Правится ли тебе как готовят в нашей школьной столовой ?

Да - 13 100 %

Нет - 0 0%

2.Как часто ты питаешься в школьной столовой ?

а) ежедневно

Да - 13 100 %

б) от случая к случаю

Да - 0 0%

в) не хожу в столовую, дорого

3.Какие тебе блюда особенно нравятся?

Домашняя лапша, манты, пельмени, картофельное пюре, голубцы, лимонный напиток.

4.Считаешь ли ты, что горячее питание повышает успеваемость ?

Да - 13 100%

5.Знаешь ли ты, к каким заболеваниям приводит неправильное питание ?

Перечисли : ЖКТ (гастрит, язва желудка) - 13 100%

Анкеты обработали: Классные руководители

С итогами анкетирования ознакомлены : повар Туякова М.К.

Итоги анкетирования родителей Коркемской ОШ «Школьное питание глазами родителей» на 24 декабря 2019 год

В анкетирование приняли участие 19 родителей.

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да – 93,94%

Нет – 6,6% Недостаточно времени на переменах, чтобы учащиеся не сбежав могли пообедать.

2) Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?

Да – 96,97%

Нет – 3,2%

3) Правится ли вашему ребенку питаться в столовой?

Да – 96%

Нет – 3,2%

4) Всегда ли вы имеете возможность ознакомиться с меню столовой?

Да – 99,100% на школьном сайте, школьный стенд

5) Ваши предложения по улучшению питания в столовой.

Разнообразить четырехнедельное меню; больше соков, включить больше фруктов

Анкеты обработали: Классный руководитель

С итогами анкетирования ознакомлены: Туякова М. повар

Совещание при директоре

Информация об организации питания учащихся Коркемской основной школы на совещание при директоре от 24 сентября 2019 года.

На начало учебного года изданы приказы по Коркемской основной школе от 02.09.2019 г.» ОБ организации питания на 2019-2020 учебный год», «О создании бракеражной комиссии», утвержден план работы по организации горячего питания, утверждены план работы и положение бракеражной комиссии.

К 1 сентября столовая была готова к приему учащихся, в столовой сделан косметический ремонт, персонал столовой укомплектован.

На начало учебного года бесплатным горячим питанием охвачены 12 учащихся, из них 9 учащихся начальных классов, 3 учащихся из средних классов за счет фонда всеобуча. На каждого ученика социально незащищенных предусмотрено 262,5 тенге. Все организационные мероприятия выполнены. Члены бракеражной комиссии провели первые проверки, составлены акты. В столовой оформлен уголок: имеется двухнедельное и еженедельное утвержденное меню, составлен график питания учащихся, организовано дежурство в столовой администрацией, утвержден список работников столовой.

Обеды соответствуют стандартным требованиям. Персонал столовой квалифицирован, имеет санитарные книжки и соблюдают гигиенические требования.

Обеденный зал школы рассчитан на 15 посадочных мест, за 2 перемены все учащиеся охвачены горячим питанием. Но площадь недостаточна на пищеблоке и в столовой, не хватает места для работы. Нет складов для хранения продуктов. Отдельного туалета для работников пищеблока нет.

24.09.2019г.

Справку составила зав. по воспитательной работе Жаркынбекова Ж.О.

Ознакомлены: Зам по АХЧ Д.Кадырбаев

повар Туякова М.К



Коркем ауылы
2019 ж. қыркүйегінің 2-і

№ 68(2)

қала Коркем
«2» сәуірінің 2019-ж.

ҚР Үкіметі «Білім туралы» Заңының негізінде 31.10.2018 ж

Нұр – Сұлтан білім басқармасының Қаулы, ҚР Үкіметі 29.08.2019 ж бұйрығының 2019 жылдың 2 қыркүйегіндегі негізінде **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Мектептің тәрбие ісінің меңгерушісі мен орынбасары аспазшы 2019 -2020 оқу жылындағы 1- 9 сынып оқушыларының ыстық тамақтану мен қамтамасыз етілуін қадағаласын.
- 2.2019- 2020 оқу жылындағы бракераждық комиссиясы мен ата –аналар қауымдастығы , мектеп әкімшілігі оқушылардың сапалық тамақтануын санитарлық – гигиеналық бақылауды қадағалау.
3. 2019- 2020 оқу жылында тамақтанумен қамтамасыз етуді ұйымдастырушы етіп, тәрбие ісінің меңгерушісі Жаркынбекова Ж.О. – жауапты
4. Мектеп медбикесіне оқушылардың тамақтану уақытын және тамақтану ұзақтығын бекітілген ас мәзірін толық оқу жылына құрылған перспективалық ас мәзірін , бракераждық журналды, денсаулық журналын санитарлық – эпидемиологиялық талапқа сай орындалуын жүктейміз.
5. Мектебіміздің шаруашылық ісінің меңгерушісі Қадырбасев Д.С. және медбикесі Касенова А.А.- ға жыл бойына ас блогында сақталатын заттар тізімін құру, санитарлық нормаларды сақтау, ауыз су режимін диеталық столды қадағалау.
6. Ас мәзірін, бракераждық комиссия құрамын мектептегі тамақтану жағдайын «Мектептегі тамақтану» бөліміне жариялау. Сайтқа жауапты Мұхамедиярова Ш.Ж.
7. Мектеп әкімшілігінің асханадағы кезекшілік графигі бекітілсін.
8. Санитарлық норманы сақтау асханадағы қажетті құжаттарының болуын , ас сақтау блогын таза ұстау тамақтану залын санитарлық нормаға сай таза ұстау аспазшы жауапты – Туяқова М.К.
9. Бұйрық орындалуын өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры



Джусупова С.А.

