

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 кенесінің төрайымы, комиссия мүшесі

Стамкулова А.Т-ата-аналар төрайымы комиссия мүшесі

Кенжебекова Қ-ата-ана, комиссия мүшесі

Кутумова Г-ата-ана, комиссия мүшесі

Айтбаева Н.Ж-ДТІКО, комиссия мүшесі

Нығметжанова Ш-медбике, комиссия мүшесі

Күн тәртібі

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

Айтбаева Н

2. Ас блогы қызметкерлерінін санитарлық кітапшаларын талдау.

Нығметжанова Ш.

Тындалды: 1. Айтбева Н.Ж

Асханада ас мәзірін дайындау мен пісіруге арнайы жабдықтармен қамтылған. Отыратын орындар, ыдыс жуатын үш секциялы ванналар бар. Асханаға кіреберісте оқушылардың қолын жууга арналған арнайы орын бар. Асхана ыдыстарын колмен 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, қундік жасалынып, уақытында бекітіліп отырылады. Асханада мектеп әкімшілігінің, мұғалімдердің кезекшілік кестесі ілінген. Мектепте қауіпсіз, сапалы су тәртібі ұйымдастырылған. Тамақтану блогындағы жұмыскерлердің арнайы жұмыс киімдерін киоі міндettі 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 сакталады. Олардың бар болуы тағам өнімдерінің сапасын тікелей дайындағанға дейін сақтауға жағдай жасайды. Мектеп асханасы толыктай қажетті ыдыс-аяқпен жабдықталған. Оның тазалығына баса назар аударылады. Жуу мен залалсыздандыру барлық санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтай отырып жүргізіледі, ең жаксы залалсыздандыру құралдары пайдаланылады.

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

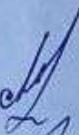
1. Ұйымдастыру-талдау жұмыстары, ақпараттық қамсыздандыру
2. Оқушылар арасында дұрыс тамақтану және тамақтану мәдениетіне тәрбиелеу бойынша жұмыс.
3. Педагогикалық коллектив, асхана қызметкерлерімен жұмыс.
4. Мектеп асханасындағы ыстық тамақтың ұйымдастырылу жұмысын бақылау
5. Асхананың материалдық,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

## 2. Нығметжанова Ш

Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық кітапшаларын тексеру жұмыстары жүргізді. Барлық қызметкерлер дәрігерлік бақылаудан өткен. Олардың бөгде заттардың ірінді аурулардың және жаралардың болуы қаупі таза. Медициналық кітапшалар бар.

## Шешім:

1. Ас блогы және асхананың жаңа оку жылына дайындығы қанагаттандырылсын
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