

Бекітемін

«№1 мектеп-гимназия» КММ

директоры: М.Д.Оңгаров

03.09.2021 жыл



«№1 мектеп-гимназия» КММ бойынша білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру ережелері

Ереже оқушыларды тамақтандырудың негізгі принциптері мен талаптарын айқындайды, «№1 мектеп-гимназия» КММ мен көрсетілетін қызметтерді берушілер, басқа мүдделі органдар мен ұйымдар арасындағы қатынастарды реттейді.

Білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру – бұл білім алушыларға, мектеп-гимназиясында болу кезеңінде тамақтандыруды ұсыну бойынша қызмет көрсету үшін қажетті жағдай жасау.

1. Білім алушылар үшін әзірленетін тағамдар мен аспаздық бұйымдар, оның ішінде білім алушыларды тамақтандыру кезінде пайдаланатын шикізат пен тамақ өнімдері, оларды жеткізу жағдайлары, санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздік талаптарына сәйкес келуі тиіс.

2. Білім алушыларды тамақтандыру тәртібі санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес белгіленеді және орта білім беру ұйымының басшысымен бекітіледі.

3. Орта білім беру ұйымдарында тамақтандыруға жауапты, сынып жетекшілердің, педагогтардың оқушыларды асхана бөлмесіне алып жүруін қамтамасыз етеді.

Алып жүретін сынып жетекшілер, педагогтар асханаға бару тәртібін, қоғамдық тәртіпті сақтауды қамтамасыз етеді және асхана қызметкерлеріне тамақтандыруды ұйымдастыруға ықпал жасайды, тамақ алдындағы оқушылардың жеке гигиенасын бақылайды.

4. Технологиялық карталарда азық-түліктерді таратып салу, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және әр тағамның энергетикалық құндылығы мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі.

5. Асханада және білім алушылар үшін қолжетімді жерлерде ауыз суы бар ыдыстарды орнату есебінен ауыз су режимі ұйымдастырылады.

Пайдаланатын ауыз су органолептикалық, микробиологиялық, физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша санитарлық – эпидемиологиялық талаптарға сәйкес болуы тиіс.

6. Көп мәртелік таза стакандарды пайдаланған жағдайда таза және лас ыдыстарға арналған екі таңбаланған подностардың бар болуы міндетті.

7. Білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға және тағамдарды дайындау сапасына бақылау жасау заңнамаға сәйкес жүзеге асырылады.

8. Тамақтану бойынша медбике күн сайын санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес бракераж журналына жазу арқылы дайын тамақтың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

9. Медицина қызметкері білім беру ұйымының асханасында қолданыстағы санитарлық нормалардың сақталуына тұрақты бақылау жасайды, тағамдардың С витаминдерін жүргізеді, асхана қызметкерлерінің медициналық тексеруден өтуін және басқасын бақылайды.

10. Дайын тағамнан тәуліктік сынама алу санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

11. Мектепте ата-аналар комитеті өкілдерінің, мектептің медицина қызметкерінің және басқа адамдардың міндетті қатысуымен тамақтандырудың ұйымдастырылуына және сапасына бақылау жасау жөніндегі комиссия құрылады. Ата-аналар комитетінің өкілі комиссия төрағасы болып табылады.

12. Комиссия білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға, оның ішінде тағамдарды және аспаздық бұйымдарды, азық-түлік өнімдерін, ас әзірлейтін бөліктің жабдықтарына және тамақтандыруды ұйымдастыру жағдайларына тұрақты бақылауды жүзеге асырады.

13. Комиссия жұмысының қорытындылары анықтама түрінде рәсімделеді, кейін ол мектептің педагогикалық кеңесінде қаралады және мектептің интернет ресурсында орналастырылады.

14. Көрсетілетін қызмет беруші айына бір рет өндірістік, оның ішінде, өндірістік өзін-өзі бақылау жоспарына сәйкес санитарлық өңдеуді, дератизацияны, деинсекцияны қосқанда лабораториялық, сатылатын өнімдердің сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштеріне бақылауды қамтамасыз етеді.

15. Мектеп директоры, көрсетілетін қызмет берушілер оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға жауапты болады.