**«Ақшұқыр мектеп-гимназиясы» КММ**

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу хаттамасы**

**№ 2**

**Күні: 09.11.2026ж**
**Қатысқандар: 7**

Р.Ч.Суюнова –қамқоршылық кеңес төрайымы; комиссия төрайымы

А.Бекболатқызы - мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;

Г.Кенжесариева - медбике, комиссия мүшесі;

К.Асқарова - ата-ана, ата- аналар комитетінің төрайымы

А.Аманжолова – ата-ана, комиссия мүшесі

А.Серкбаева- директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары, комисссия мүшесі

З.Сарниязова - әлеуметтік педагог, жауапты

**Күн тәртібінде:**

1 Мектеп асханасына қойылатын санитарлық - эпидомиологиялық талаптардың орындалуын қамтамасыз ету, мектеп асханасында тамақтануды ұйымдастырудың жағдайы.

Күн тәртібіндегі мәселе бойынша мектеп директоры А. О. Рахиева сөз алды. Ол мектепте мектепте биылғы оқу жылында санитарлық - эпидомиологиялық талаптардың орындалуын қамтамасыз ету және мектеп асханасында тамақтануды ұйымдастырудың жағдайы «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық эпидомиологиялық талаптар» санитарлық қағидаларын бекіту туралы ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылгы 5 тамыздагы ҚРДСМ 76 бұйрығы (ҚР Әділет министрлігінде 2021 жылгы 6 тамызда №23890 болып тіркелді.) негізінде жүзеге асырылатыны туралы айтты.

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары А.Бекболатқызы:

Асхананы жалға алушы тарапынан тамақтардың жарамдылық сертификаты, келісімшарттар, температуралық режимді бақылау журналы, күрделі жинау журналы тағы да басқа өзіне тиесілі құжаттардың барлығы

бар. Көкөніс өнімдері мен ұн өнімдері арнайы контейнерде сақталған. Асхана тазалығы, тағам тұратын қойма, есік, терезе, витринаның, электрлік плиталардың, тоңазытқыш тазалығын үнемі қадағалауы керек. Ыдыс жууға арналған нұсқаулық, дез средство нұсқаулығы, тазалықты сақтау кестесі, күнделікті тазалық жүргізу дәптері бар. Барлық құралдар таңбалануы керек. Тоңазтқышта май, ет , сүт өнімдері жеке сақталып, таңба қойылуы тиіс. Қоймадағы тауар көршілестігін сақтау.

Медбике Г.Кенжесариева: Күнделікті асханадан ас мәзіріне сай сынама алып, арнайы журналаға жазбалар жүргізіліп отырылады. Асхана қызметкерлерінің медициналық құжаттары толық талапқа сай.

Әлеуметтік педагог З.Сарниязова: Асханада күнделікті бекітілген мәзір бойынша ыстық тамақ дайындалады. Медбике тағам әзірлеу процесін бақылап, күнделікті журналға тіркейді.

**Қаулы:**

1.Мектеп асханасына қойылатын санитарлық- эпидомиологиялық талаптардың орындалуын қамтамасыз ету, мектеп асханасында тамақтануды ұйымдастырудың жағдайы күнделікті медбике мен жауапты тұлғалар тарапынан бақылауға алынсын

2.Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігі, дайын тағамның калориясы күнделікті қадағалансын.

Мектеп директоры А.О.Рахиева

Хатшы З.Сарниязова