

Мектеп оқушыларды санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтай отырып, дұрыс, теңдестірілген тамақтанумен қамтамасыз етеді

Ақтөбе облысы білім басқармасы басшымен бекіткен екі апталық перспективалық мәзірге сәйкес дұрыс және теңгерімді тамақтанумен қамтамасыз етеді. Асхана мектеп ғимаратының А блогында 1- қабатта оқушылар үшін ыңғайлы орында орналасқан. Үй-жайда тамақ ішуге, тамақ таратуға және ыдыс-аяқ жинауға арналған аймақтар қарастырылған. Интерьер жайлы атмосфера жасайтын жағымды түстермен безендірілген. Асхана әртүрлі жастағы балаларға арналған үстелдер мен орындықтар, еденде орнатылған кондиционерлерімен, бактерицидтік ауа рециркуляторларымен жабдықталған. Тарату аймағында ыстық тағамдардың температурасын ұстап тұруға арналған желі, сондай-ақ "Alagan"экожүйесінің кассалық аппараты орналасқан. Азық-түлік блогында плиталар, электр табалары, конвекциялық пештер, шағын қамыр илеу машиналары, ас қазандықтары, тоңазытқыш қондырғылары қолданылады. Жабдықты үнемі тазалау, залалсыздандыру жүргізіледі. Асханада қол жуатын бөлеме бар.

2025 – 2026 оқу жылында 2078 оқушы ыстық тамақпен қамтылды. Тегін ыстық тамақпен қамту динамикасын оқу жылдары бойынша көруге болады:

2024 – 2025 оқу жылы – 2212 оқушы

2023-2024 оқу жылы – 2175 оқушы

Мектеп асханасының қызметі оқушылардың тамақтану сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған бірқатар нормативтік құжаттармен реттеледі. Олардың негізгілері

- ✓ **ХАЛЫҚ ДЕНСАУЛЫҒЫ ЖӘНЕ ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ ЖҮЙЕСІ ТУРАЛЫ** Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 7 шілдедегі № 360-VI ҚРЗ Кодексі.
- ✓ **"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"** санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығы.
- ✓ Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығы.

Бұл құжаттар сапа мен қауіпсіздік стандарттарын қамтамасыз етеді, мектеп оқушыларының тамақтануы олардың ерекшеліктеріне сәйкес келуін және денсаулықты нығайтуды қамтамасыз етеді. Мектеп мәзірі оқушылардың қалалық білім бөлімінің бекітілген ас мәзіріне сәйкес келеді, қажетті мөлшерде калория, ақуыз, май, көмірсулар, дәрумендер мен минералдармен қамтамасыз етілген. Ас мәзірі санитарлық нормалар мен ұсыныстарды ескеруі керек. . Бұған мыналар кіреді:

- ✓ **Қоректік заттардың тепе-теңдігін сақтау:** тамақтану әр түрлі, құрамында ақуыздар, майлар, көмірсулар, дәрумендер мен минералдар жеткілікті.
- ✓ **Жас қажеттіліктерін есепке алу:** диета оқушылардың жас ерекшеліктерін ескере отырып жасалады.
- ✓ **Санитарлық-гигиеналық нормалар:** өнімдер жаңа, сапалы және тұтынуға қауіпсіз, ал тамақ дайындау барлық санитарлық талаптарға сәйкес келеді.
- ✓ **Бақылау және тексеру:** тамақтану сапасына үнемі мониторинг, азық-түлік сапасын бақылау, тамақ дайындау технологиялары мен санитарлық нормалардың сақталуы.

Бұл тәсіл оқушылардың денсаулығын сақтауға, олардың өнімділігін арттыруға және иммунитетті нығайтуға ықпал етеді.

Мектеп асханасына азық-түлік жеткізушілерін таңдау қатаң талаптар мен процедуралар негізінде жүзеге асырылады.

Іріктеу критерийлері:

- ✓ **Өнім сапасы:** жеткізушілер өнімнің балғындығына, қауіпсіздігіне және санитарлық нормаларға сәйкестігіне кепілдік беруі керек.
- ✓ **Сертификаттау:** сәйкестік және өнім сапасы сертификаттарының міндетті болуы. Баға: сапаның жоғары деңгейін сақтай отырып, ең тиімді ұсынысты таңдау.
- ✓ **Провайдердің беделі:** білім беру мекемелеріне жеткізілім саласында оң тәжірибесі бар компанияларға артықшылық беріледі.

- ✓ **Құжаттаманы тексеру:** Азық-түлік өндіруге немесе сатуға лицензиялар мен рұқсаттар. Ветеринариялық куәліктер (жануарлардан алынатын өнімдер үшін). Санитарлық-гигиеналық нормаларға сәйкестігі туралы актілер.
- ✓ **Келісімдердің орындалуын бақылау:** Жеткізу белгіленген мерзімде жүзеге асырылады. Жеткізілетін өнімнің сапасына тұрақты тексеру жүргізіледі.

Мектеп асханасында тағамды сақтау және дайындау шарттарын ұйымдастыру санитарлық-гигиеналық нормаларға сәйкес қатаң түрде жүзеге асырылады.

Негізгі аспектілерге мыналар жатады:

1. Азық-түлікті сақтау шарттары

- ✓ **Сақтау аймақтары:** Құрғақ өнімдер (жарма, ұн) құрғақ, желдетілетін бөлмелерде сақталады. Тоңазытылған өнімдер (сүт өнімдері, ет, балық) – тоңазытқыштарда қаптамада көрсетілген температурада. Мұздатылған өнімдер-тұрақты температуралық бақылауы бар мұздатқыштарда.
- ✓ **Өнімдерді таңбалау:** Өнімдердің әр партиясы жарамдылық мерзімі мен жеткізілім күнімен белгіленеді. Жарамдылық мерзімі өткен өнімдер дереу алынады.
- ✓ **Санитарлық бақылау:** Қоймалар мен жабдықтарды үнемі дезинфекциялау. Бұл кросс-ластануды болдырмау үшін шикі және дайын өнімдерді бөлек сақтау.

2. Пісіру шарттары

- ✓ **Жабдық:** Ас үй барлық қажетті жабдықтармен және жабдықтармен жабдықталған және олар (пештер, пештер, бу конвектоматтары) жарамдылығына үнемі тексеріліп тұрады. Жеке кесу тақталары мен пышақтар әртүрлі тағам түрлеріне (ет, балық, көкөністер) қолданылады.
- ✓ **Температуралық режимді сақтау:** азық-түлік дайындау бактериялардың дамуын болдырмау үшін қатаң бақыланатын температурада жүзеге асырылады. Дайын тағамдар арнайы қыздырылған дисплейлерде сақталады.
- ✓ **Қызметкерлердің гигиенасы:** Аспаздар жеке гигиена ережелерін сақтайды (санитарлық киім киеді, қолдарын үнемі жуады). ЖТМ белгіленген мерзімде медициналық тексеруден өтеді.

3. Бақылау және қауіпсіздік

- ✓ Ас үйдің, жабдықтар мен асханалардың санитарлық жағдайы күн сайын тексеріледі. Дайын тағамдардың сынамасы шағымдар болған жағдайда талдау үшін тоңазытқышта 48 сағат бойы сақталады. Бұл шаралар мектеп асханасының азық-түлік өнімдерінің барлық қажетті талаптарға сәйкестігін қамтамасыз етеді, бұл қауіпсіздік пен қауіпсіздікті қамтамасыз етеді.