

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Амангелді ауданы білім бөлімінің Тасты жалпы білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі



Коммунальное государственное учреждение «Тастинская общеобразовательная школа отдела образования Амангельдинского района» Управления образования акимата Костанайской области

Қазақстан Республикасының Қостанай облысы,
Амангелді ауданы, Тасты ауылы
Тел: 8(71459) 30-3-00

Республика Казахстан, Костанайская область
Амангельдинский район, село Тасты
Тел: 8(71459) 30-3-00

БҮЙРЫҚ

ПРИКАЗ

№141

«Мектептегі ыстық тамақты ұйымдастыру туралы»

26.08.2024 ж.

Қазақстан Республикасының білім және ғылым министрлігінің "орта білім беру мекемелерінде оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру туралы" 31.10.2018 жылғы №598 бұйрығы, Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығы негізінде

БҮЙЫРАМЫН:

1.2024-2025 оқу жылында 1 -4 сынып оқушыларын міндетті түрде қамти отырып ақысыз тамақтануға тізім жасалынсын және 5- 11 сынып оқушыларының ыстық тамағын ұйымдастырылсын.

(Қосымша 1)

2. Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыруға директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Н.Ж. Жаңабай жауапты болып тағайындалсын.

3. Тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Н.Ж. Жаңабай 2024-2025 оқу жылына мектептік тамақтандыруды жетілдіру бойынша іс-шаралар жоспарын құрып бекітсін: оқушылардың тамақтану кестесі, буфеттегі мұғалімдердің кезекшілік кестесі, тамақтану сапасын жақсарту бойынша іс-шаралар.

4.Оқушылардың ыстық тамақтануының ұйымдастырылуы мен сапасын бақылау жөніндегі жұмыс тобы бекітілсін:

Жаңабай Н.Ж. – тәрбие ісі жніндегі орынбасары

Топ мүшелері: Алматова А.А. – педагог-психолог

Қойгельдина Қ.Қ. – әлеуметтік педагог

Кенебаева Ш.Б. - мектеп медбикесі

Имансеитова Ш.К.- ата- аналар комитетінің төрайымы

5.Мектеп медбикесі Кенебаева Ш.Б. аспазшының санитарлық сауаттылық және жеке гигиена ережелерін сақтау бойынша жұмыс жүргізсін, оқушылардың тамақтануын ұйымдастыруға, дайындалатын тағамның сапасына медициналық бақылауды күшейтсін, күнделікті тамақ өнімдерінің бракеражын жүргізсін.

6. Буфет аспазшысы тағамдарды сақтауға, дайын тағамдарды дайындауға және таратуға қойылатын белгіленген санитарлық-гигиеналық талаптарды қатаң сақтасын, асханалық ас үй ыдыспен қамтамасыз етілуін қалағаласын, ас үй мен асхананың үй-жайларын (жәндіктермен және кеміргіштермен күрес жөніндегі жұмыстарды) санитарлық өңдеуді және тазалауды уақытылы жүргізсін, балалар тағамында витаминдер мен микроэлементтермен байытылған жаңа жоғары сапалы өнімдерді пайдаланылсын, коммерциялық газдалған сусындарды, тез дайындалатын