

Бекітемін



Жеңіс қаласы

«ЖББМ» КММ

Жеңіс

Жеңісбекова Ж.К.

2022 ж.

Оқушылардың тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі комиссияның жұмысы туралы ереже

1. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР

Осы ереже № 14 ЖББМ КММ-де білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыру және сапасын бақылау жөніндегі комиссия жұмысының мазмұны мен тәртібін реттейді

1.1 комиссия жұмысының мақсаты асхана жұмысын мақсатты, жүйелі және объективті тексеру болып табылады.

1.2 комиссияның негізгі міндеті мектепте білім алушылардың тамақтану жағдайларын одан әрі жетілдіру, жұмыстағы кемшіліктерді жедел жою болып табылады.

2. КОМИССИЯ ҚҰРАМЫ

2.1 комиссия құрамы "орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларын жоғалту және мектепке дейінгі білім беру ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етумен байланысты тауарларды сатып алу туралы" ҚР БҒМ 2018 жылғы 31 қаңтардағы № 598 бұйрығы негізінде мектеп директорының шешімімен айқындалады ата-аналар"

2.2 комиссияны мектеп директоры басқарады. Комиссия құрамы әр оқу жылына мектеп директорының бұйрығымен бекітіледі.

3. КОМИССИЯ ЖҰМЫСЫН ЖОСПАРЛАУ.

3.1 комиссия жұмысын жоспарлау кезінде мыналарды қарастыру қажет:

- көрсетілетін қызметтердің сапасына, деңгейіне ерекше назар аудара отырып, асхана жұмысының барлық жақтарын тексеру жүйесі;

- бақылаудың сабақтастығы, іс-әрекеттерді үйлестіру және талаптардың бірлігі, алдыңғы тексерулер ұсынымдарының орындалуын тексеру;

3.2 бақылауды жоспарлау оқу жылына арналған комиссияның жұмыс жоспары түрінде жүзеге асырылады.

4. КОМИССИЯНЫҢ МАЗМҰНЫ ЖӘНЕ БАҚЫЛАУ ӘДІСТЕРІ.

4.1 бақылау асхана жұмысының келесі негізгі жақтарын зерттеуге және талдауға бағытталуы керек:

- дайындалған тағамның сапасы;
- санитариялық жай-күйі мен үй-жайларды күтіп-ұстау және ыдыс жуу;
- өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды жүргізу;

4.2 комиссия бақылаудың келесі әдістерін қолдана алады:

- асханаға бару және оның қызметін талдау;
- Санпин талаптарының орындалуын талдау-асхана қызметкерлерінің жұмысын бақылау;
- асхана қызметкерлерімен әңгімелесу;
- көрсетілетін қызметтердің сапасын тікелей тексеру;
- асхана жұмысында қалыптасатын құжаттаманың жай-күйін талдау.

5. КОМИССИЯ ҚЫЗМЕТІН ҰЙЫМДАСТЫРУ.

5.1. Комиссия жұмысы мектеп әкімшілігімен келісілген жоспарға сәйкес жүзеге асырылады.

5.2. Тексеру нәтижелері ақпарат түрінде қалыптастырылады және комиссия отырысында, кейіннен педагогикалық кеңесте қаралады.

Утверждаю

Директор

КГУ «ООШ № 14

г.Кокшетау

Жусупбекова

« 9 »



Положение о работе комиссии по мониторингу качества питания школьников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение регламентирует содержание и порядок работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в КГУ ООШ № 14

1.1 Целью работы комиссии является целенаправленная, систематическая и объективная проверка работы столовой.

1.2 Основной задачей комиссии является дальнейшее совершенствование условий питания обучающихся в школе, оперативное устранение недостатков в работе.

2. СОСТАВ КОМИССИИ

2.1 Состав комиссии определяется решением директора школы на основании Приказа МОН РК от 31 января 2018 года № 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

2.2 Руководство комиссией осуществляет директор школы. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

3. ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ КОМИССИИ.

3.1 При планировании работы комиссии необходимо предусматривать:

- систему проверки всех сторон работы столовой, уделяя особое внимание качеству, уровню предоставляемых услуг;
- преемственность контроля, координацию действий и единство требований, проверку исполнения рекомендаций предыдущих проверок;

3.2 Планирование контроля осуществляется в виде плана работы комиссии на учебный год.

4. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КОМИССИИ.

4.1 Контроль должен быть направлен на изучение и анализ следующих основных сторон работы столовой:

- качества приготовленной пищи;
- санитарного состояния и содержания помещений и мытья посуды;
- ведение документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;

4.2 Комиссией могут применяться следующие методы контроля:

- посещение столовой и анализ её деятельности;
- анализ выполнения требований СанПин - наблюдение за работой работников столовой;
- собеседование с работниками столовой;
- непосредственная проверка качества предоставляемых услуг;
- анализ состояния документации, образуемой в работе столовой.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ.

5.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

5.2. Результаты проверок формируются в виде информации (протокола) и рассматриваются на заседании комиссии, с последующим рассмотрением на педагогическом совете.