

№1 кеңесте бекітілген
меңгеруші

«№15 бөбекжайы» меңгерушісі
Абишева А.Т.

**2023-2024 оқу жылының
тамақтануды ұйымдастыруды бақылау жөніндегі іс-шаралар
жоспары**

№	Іс-шара	Күні	Жауапты
Ұйымдастыру жұмысы			
1	2022-2023 оқу жылына арналған тамақтануды ұйымдастыру бойынша бұйрықтар шығару	қыркүйек	Меңгеруші
2	Тамақтануды ұйымдастыру бойынша жұмыс жоспарын әзірлеу	қыркүйек	Меңгеруші
3	Технологиялық жабдықтың жай-күйі мен жұмыс істеуін бақылау	күнделікті	Аспаз
4	Ұсақталған ыдыстарды уақтылы ауыстыру.	Қажет болған жағдайда	ӘШБ меңгерушісі
5	Аспаздарға арналған арнайы киім сатып алу	Жыл бойы	ӘШБ меңгерушісі
6	Асхана құралдарын сатып алу	Қажет болған жағдайда	ӘШБ меңгерушісі
Ата-аналармен жұмыс			
1	Ата-аналарға балалардың тамақтану ассортименті туралы хабарлау (әр күнге арналған мәзір).	күнделікті	Топ тәрбиешісі
2	Тәбеті нашар балалардың ата-аналарына жеке кеңес беру.	Қажет болған жағдайда	Медбике, топ тәрбиешісі
3	Ата-аналарға арналған стенд арқылы отбасында балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру мәселелері бойынша кеңес беру	айына 1 рет	Топ тәрбиешісі
4	"Тамақтану-балалар денсаулығының негізі" топтық ата-аналар жиналысы	қаңтар	Топ тәрбиешісі
Кадрлармен жұмыс			
1	Тәрбиешілердің көмекшілеріне "тамақтану процесін ұйымдастыру" тақырыбында кеңес беру.	қыркүйек	медбике
2	"Мәдени-гигиеналық дағдыларды қалыптастыру" жедел бақылау.	Тоқсан сайын	әдіскер
3	Топтарды тексеру қорытындылары	Жылына бір	меңгеруші

	бойынша жұмыс кеңесі	рет	
4	Балалардың ас блогына экскурсиясы	сәуір	Топ тәрбиешісі
5	Жазғы кезеңдегі балалардың тамақтану ерекшеліктері	мамыр	Меңгеруші медбике
6	Аспаздарға, тәрбиешілердің көмекшілеріне "МҰ-да балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру" тақырыбында кеңес беру, Санитарлық білу және сақтау	тамыз	Медбике
7	Бракераж комиссиясының жұмысын бақылау	айлық	басшы

Тамақтануды ұйымдастыруды бақылау

1	Өнімнің әрбір партиясы келіп түскен кезде тексеруді жүзеге асыру	күнделікті	Қоймашы
2	Азық-түлік өнімдерінің тауарлық маңайын сақтау ережелерін сақтау	күнделікті	Қоймашы
3	Ас блогының санитарлық жағдайын бақылау	күнделікті	медбике
4	Тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын санитариялық эпидемиологиялық талаптарды сақтау және орындау, С-3 тағамды витаминдеу, тәуліктік сынама алу	күнделікті	Аспаз медбике
5	Ас блогына өнімдерді салуды бақылау	күнделікті	медбике
6	Технологиялық карталарға сәйкес тағамдарды дайындау	күнделікті	Аспаз медбике
7	Тағамдарды беру кестесін сақтау	күнделікті	Аспаз
8	Азық-түлік қалдықтарын алу	Тоқсан сайын	Комиссия по питанию
9	Нормаларды ескере отырып, қыс – көктем, жаз – күз перспективалық мәзірін жасау	Жылына 2 рет	Медбике, меңгеруші

Жеткізушілермен жұмыс

1	Өнімдерді жеткізуге шарт жасасу	Тоқсан сайын	Меңгеруші
2	Өнімдерге өтінім беру	күнделікті	Қоймашы
3	Жеткізілетін өнімдердің сапасын үнемі бақылау	күнделікті	Қоймашы Медбике
4	Өнімнің сапасын бақылау, ілеспе құжаттардың болуы, есептік-есептік құжаттаманы жүргізу	күнделікті	Қоймашы