

Мектептердегі тамақтануды апталық мониторингілеу бойынша талдау

Тамақтану стандартының апробациясы шеңберінде мониторинг 2025 жылғы 30 қыркүйектен бастап білім беру және денсаулық сақтау басқармаларымен бірлесіп жүргізілуде.

Мониторингтің мақсаты – Тамақтану стандартын практикалық енгізу барысында туындайтын проблемаларды анықтау, оның ішінде тамақ қалдығының (жеп қоймау) индексін бағалау.

Мониторингтің жалпы нәтижелері Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетінің (бұдан әрі – Комитет) аумақтық департаменттерімен 2026 жылғы 19 қаңтардағы жағдай бойынша ұсынылды.

Мониторингтің жалпы нәтижелері.

Мониторингтің талдау нәтижесі бойынша барлық тағамдар күнделікті желінуде ешқандай себепсіз ішпей қалдырып кеткен оқушыларымыз жоқ. Ас мәзірі бойынша даярланған тағамдар құнарлы және сапалы. Тамақ қалдығы индексі бойынша тәуекел аймағы бойынша «Бірлестік ауылының ЖОББМ» КММ-де :

- оңтайлы деңгей (10 %-дан төмен).

Ұсынылған есептердің сапасына жүргізілген талдау барысында:

Тауық етімен және көкеністерден рагу	Оқушылар жақсы жейді
Алма	Оқушылар жақсы жейді
Сүтпен какао	Оқушылар жақсы ішеді
Сиыр етімен ежиктар	Оқушылар жақсы жейді
Қаймақ тұздығы	Оқушылар жақсы жейді
Картоп және сәбіз езбесі	Оқушылар жақсы жейді
Компот	Оқушылар жақсы ішеді
Тауық етімен көкеністер, сыр	Оқушылар жақсы жейді
Макароны	Кейбір оқушылар ұнатпайды
Шырын (шиповник)	Оқушылар жақсы ішеді
Қырыққабат және алма салаты	Оқушылар жақсы жейді
Горбушадан уха	Оқушылар ұнатпайды, үйреншікті емес тағам
Бутерброд сырмен	Оқушылар жақсы жейді
Сиыр етінен плов	Оқушылар жақсы жейді

«ухо горбушадан» тағамы бойынша тамақ қалдығы индексі тәуекел аймағында.

Тамақтану режимін сақтау бойынша:

Тамақтану стандартының талаптарына сәйкес, тамақ қабылдау кез келген оқу ауысымында екінші сабақтан кейінгі үзілістен ерте емес уақытта жүргізіледі және оған 10-нан 30 минутқа дейін уақыт бөлінеді.

Кеңестер шеңберінде мониторинг нәтижелеріне, оның ішінде әрбір тағам бойынша тамақ қалдығы индексіне тереңдетілген талдау жүргізіліп, себептері қарастырылды.

- тағамдардың дәмдік сапасы бойынша горбуцадан уха балаларға үйреншікті емес тағам;
- тағамдарды ұсынудың және сыртқы түрінің талапқа сай;
- тағам дайындау сапасы жақсы;
- технологиялық карталар мен рецептуралар сақталады;
- ас блогындағы технологиялық жабдықтар жеткілікті;
- асхана персоналының біліктілігі жоғары;
- тамақ қабылдауға бөлінген уақыты жеткілікті;

Оқушылардан да ата-аналардан да ешқандай шағым түскен жоқ. Асхана қызметкерлері үнемі ерте келіп уақытылы тамағын дайындап, ас мәзірі бойынша тамақтарын береді. Нақты желінбей қалатын тамақтар жоқ.

Мектеп директоры:



Есмагулова Л.К.