

**№2 «Айгөлек» бөбекжай балабақшасының қамқоршылық кеңес мүшелері
отырысының №4 хаттамасынан көшірме**

Алға қаласы

29.08.2024 жыл

Өткізілетін орны: №2 «Айгөлек» бөбекжай балабақшасы

Қатысушылар: Балабақша меңгерушісі, қамқоршылық кеңес отырысының мүшелері

КҮН ТӘРТІБІНДЕ:

1. Тәрбиеленушілерге берілетін тағам сапасына мониторинг жүргізу.
2. Қамқоршылық кеңесінің бір жылдық жұмысының талдау есебі.

ТЫҢДАЛДЫ:

Бірінші мәселе бойынша қамқоршылық кеңесінің мүшелері балабақша медбикесі Айман Муразгулова Амангелдіқызы мен бірге балабақша асханасына кіріп, азық-түліктің сақталу реттілігі мен қоймада сақталуын қадағалады. Асханажағы ас дайындайтын зоналармен, технологиясымен танысты. Астың дайындалу барысын, дайын астың топтарға уақытымен таратылуы мен берілуін бақылады. Сол күнгі ас мәзіріне сәйкес дайын астың сапасына бақылау жүргізді. Балабақшаның жаз айларындағы және қыс айларындағы 10 күндік ас мәзірімен танысты. Салауатты өмір салты мен тамақтану гигиенасының негізгі талаптары: азық-түліктердің құрамы, сапасы мен көлемі, тәртібі мен ұйымдастырылуы. Мектеп жасына дейінгі баланың дұрыс тамақтануының негізгі ережесі, күнделікті азығының құрамы барынша сан алуан болғаны дұрыс. Бала ағзасына пайдалы дәрумендері бар: ет, балық, сүт және сүт өнімдерін, жұмыртқа, жеміс-жидектер мен көкөністер, қант және кондитерлік бұйымдарды, нан, дәмді-дақылдар және т.б. азық-түліктерін күнделікті тамақ үлесіне қосып отырған жағдайда, баланың берік денсаулығын қамтамасыз ету басты мақсатымыз деп айта отырып, балабақшада басты назар ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен тамақ дайындау технологиясына аударылады. Тамақ әзірлеу ережелерін сақтап, ас мәзірін қадағалау жұмыстары бас медбикеге жүктеледі және ол балалардың дұрыс тамақтануын қадағалап отыру.

Балабақшадағы балалардың тамақтану үдерісін қадағалау жұмыстарындағы медбикенің міндеттері:

- жеткізілген азық-түліктердің сапасын бақылау;
- сақтау мерзімінің талаптарын орындау;
- ас мәзірін құрамы, тағамдардың мөлшерін қадағалау;
- тағам дайындау технологиясы ережелерінің сақталуы;
- балалардың физиологиялық ерекшеліктеріне байланысты құрылатын ас мәзірінің сапасын қадағаланды.

Қамқоршылық кеңесінің мүшесі Избасарова Рано ас әзірлейтін бөлімнің санитарлық тазалығы мен қызметкерлердің жеке басының гигиенасын ұстауын тексеріп, топтағы балаларға тамақтардың жеткізілуін қадағалады. Жеткізілген азық-түліктердің сапасы мен сақталу мерзімі, шарты, пайдалану уақытының бақылау жұмыстары күнделікті жүргізіліп отырғанына көзін жеткізді. Мектепке

дейінгі ұйымдарға жеткізілетін тамақ өнімдері мемлекеттік стандарттардың талаптарына сәйкес тексеріледі. Тез бұзылатын өнімдердің сапа куәлігінде: сұрыпы мен санаты, пайдалану мерзімі, зертханалық мәліметтері, сақтау мерзімі көрсетілуі керек. Балалар ас мәзірінің қажетті мазмұны – тамақ үлесінің химиялық құрамының мөлшелеріне байланысты жасалуын тексеріп шықты.

Мектеп жасына дейінгі балаларды күніне төрт мезгіл тамақтандыру қажет. Негізгі тамақтанудың арасы 3,5-4 сағат болғаны дұрыс. Қосымша жеңіл-желпі тіс басарлар беріледі. Күннің бірінші жартысында бала ағзасына пайдалы дәрумендермен байытылған және ақуыз бен майға қаныққан тағамдарды беру ұсынылса, кешкі асқа: тез қортылатын жеміс-жидектер мен көкөністер, балық, сүт өнімдерін дайындап беру. Балалар – тағамының тәуліктік үлесінің көп мөлшерін мектепке дейінгі ұйымдар беретінін ескере отырып, тамақтануды ұйымдастырушылар, балаға күш беретін құнарлы тағамдармен қамтамасыз етулері керек. Тағамдар, міндетті түрде, ас құрамын мен мөлшері көрсетілген технологиялық картадағы нұсқаулықтар бойынша әзірленуі керек. Ас мәзіріндегі тағамдар мен аспаздық өнімдер тізімі күн ішінде, келесі 2-3 күнде қайталанбауы керек. Күнделікті тамақтану тәртібінің тізіміне енетін өнімдер: ет, сүт, сары және өсімдік майы, бидай наны немесе қара бидай наны, қант және көкөністер. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс етін 2-7 күнде 1 рет. Түскі астың құрамы: салат, бірінші, екінші тағамдары (негізінен ет, балық, құс еті қосылған ыстық тағамдар) және үшіншіге (жеміс қайнатпасы, кисель, шай). Көкөністердің (қияр, қызанақ, орамжапырақ, сәбіз, қызылша, аскөк) қайнатылған, шикі түрлерінен жеңіл салаттар дайындау. Бесін астың мәзіріне сусындар кіреді (сүт, сүт қышқылы өнімдері, кисель, шырын) майсыз тоқаштар мен кондитерлік өнімдер. Кешкі астың құрамы: көкөністер мен сүзбеден тағамдар, ботқалар; Екінші кешкі ас ретінде: кремсіз тоқаштар мен кондитерлік өнімдерді, жеміс-жидектер, сүт қышқылы өнімдерін беруге болатынына кеңес беріп өтті.

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы О.Альмуратова Жалпы балабақшада балалардың сапалы тамақтануын ұйымдастыру талапқа сай екендігіне көз жеткізіп, ата-аналар тарапынан ризашылығын білдірді.

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы О.Альмуратова 2023-2024 оқу жылы бойынша жыл бойы жасалған жұмыстарға шолу жасап есеп беріп өтті. Өз есеп беруінде Қамқоршылық кеңесінің жұмысы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2017 жылғы 27 шілдедегі №355 бұйрығына сәйкес құрылған балабақшаның қамқоршылық кеңесінің мүшелері 4 мүшеден, 1 хатшыдан және 1 төарағадан тұратынын атап өтті. Қамқоршылық кеңесінің жоспары құрылып, бекітілді. Жоспарға сай оқу жылы бойына 4 рет отырыс өткізілді. Кеңес отырыстары уақытында хаттамаланып, балабақшаның әлеуметтік желілеріне жарияланып отырылды. Оқу жылы бойына қаралған мәселеле. Білім беру ұйымдарында қамқоршылық кеңестің жұмысын ұйымдастыру және оны сайлау тәртібінің үлгілік қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2017 жылғы 27 шілдедегі №355 бұйрығымен таныстыру. Қамқоршылық кеңес төрағасын, мүшелерін сайлау. Қамқоршылық кеңес жоспарымен таныстыру. Сыбайлас жемқорлықтың алдын алу. Мемлекеттік сатып алу жоспарын веб порталға орналастыру. 2024 жылға

қаржыны жоспарлау іс-шараларына бақылау. Балабақша тәрбиеленушілерінің өмір қауіпсіздігін сақтау. Материалдық жағдайымен танысу. Тәрбиеленушілерге берілетін тағам сапасына мониторинг жүргізу. Қамқоршылық кеңесінің бір жылдық жұмысының талдау есебі.

ШЕШІМ:

1. Тәрбиеленушілерге берілетін тағам сапасы қанағаттанарлық деп есептелсін;
2. Қамқоршылық кеңес есебі назарға алынсын

Қамқоршылық кеңес төрағасы:
Кеңес хатшысы:



О.Алмуратова
А.Қолдауова