



Асхана жұмысын тексеру – бақылау ай сайын жүргізіліп тұрады. Күн тәртібіндегі жоспарға сәйкес ыстық тамақтың сапасы, ас мәзіріне сәйкес жасалуы, мөлшері, тамақ құрамында артық заттардың болмауы, тамақ өнімдерінің бала денсаулығына пайдасын тигізуі, уақытында ыстық тамақтың берілуі және бөлме температурасында болуы күнделікті бақылауда. Асхананың ішкі, сыртқы тазалығы, асханада тыйым салынған заттардың сатылмауы, оқушылардың таза ауыз сумен камтылуы, асхана қызметкерлерінің санитарлық гигиеналық талапқа сай болуы секілді жұмыстар уақытында орындалып отыр.