



**Оқушыларды тамақтандыруды
ұйымдастыру кезінде
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптарды сақтау .**

- ❑ Асүй ыдыстарын, мүкәммалды және көп айналымды ыдыстарды жуу және дезинфекциялау үшін араластырғыштар арқылы суық және ыстық су келтірілген екі секциялы жуу ваннасы бар
- ❑ Тамақтану объектілері ішкі сумен жабдықтау және ішкі суды бұру жүйелерінің құрылғысы бар орталықтандырған суық және ыстық сумен жабдықтау, суды бұру жүйелерімен жабдықталған
- ❑ Тамақтану объектілерінде жабдықты орналастыру және оның жұмысы шикі және пайдалануға дайын тамақ өнімдерінің жанасу мүмкіндігін болдырмай, қызмет көрсетуге, жууға, дезинфекциялауға және жөндеуге арналған жабдыққа еркін қол жеткізу мүмкіндігін сақтай отырып қамтамасыз етіледі.
- ❑ Жарықтары, сынықтары, жиектері сынған, пішіні бұзылған, эмалі зақымдалған ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді
- ❑ Азық-түлік шикізатын және дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөніс, көкөніс, ет, сүт өнімдері, нан-тоқаш өнімдері, ұннан жасалған аспаздық, кондитерлік өнімдер) бөлу үшін әріптік немесе түр-түске бөліп таңбалап, жеке бөлшектеу тақтайлары, пышақтар мақсаты бойынша пайдаланылады.
- ❑ Тоңазыту жабдығы ластануына, қар мен мұздың түзілуіне қарай, тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін тазартылып, жуылып және дезинфекцияланып отырылады.

- ❑ Таратуға асхана, шай және шыны ыдыстар, асхана аспаптары мен таза және кептірілген күйінде беріледі.
- ❑ Дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік тауардың қауіпсіздікті растайтын құжаттары бар.Сертификат
- ❑ Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына деректерді енгізе отырып жүзеге асырады.
- ❑ Сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, ыдырау, ластану); белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен; таңбалануы жоқ немесе таңбалауда сақтау шарттары жоқ немесе сақтау шарттары таңбалауда немесе тауарға ілеспе құжаттамада көрсетілгендерге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне сәйкес келмейтін; ветеринариялық сәйкестендіру белгілері жоқ; тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған, ашылған, герметикалығы бұзылған, бүлінген, ластанған қаптамадағы;
- ❑ құрамында қолдануға тыйым салынған және шектеулері бар тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік шикізаты бар; Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитариялық шараларды енгізген тамақ өнімі болып табылатын; тасымалдау (сақтау) шарттары мен режимі бұзылған тамақ өнімдерін қабылдауға, пайдалануға (қолдануға), сақтауға, тасымалдауға және өндіруге жол берілмейді

- ❑ Тоңазытқыш камераларындағы тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық-ылғалдылық режиміне күн сайын бақылау жүргізіледі.
- ❑ Қойма үй-жайлары мен тоңазытқыш камералары , тұғырықтармен жабдықталады. Тамақ өнімдерін сақтау стеллаждарда, тұғырықтарда, тауар қойғыштарда көзделген
- ❑ Тамақтану өнімі әзірленген және бекіткен технологиялық картаға сәйкес дайындалады
- ❑ Дайын тағамдарды тарату үшін таза, құрғақ асхана ыдыстары мен асхана аспаптары пайдаланылады
- ❑ Тез бұзылатын тамақ өнімдерін (4 ± 2) Цельсий градусқа (бұдан әрі $^{\circ}\text{C}$) температурада сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері сақталады
 - ❑ жас ерекшелігіне байланысты (граммен) тағам порцияларының массасы сақталған(санитариялық қағиданың 7-қосымшасында көрсетілген «Жас ерекшелігіне байланысты грам тағам порцияларының массасына» сәйкес)
- ❑ Білім беру объектілерінің ас блоктарында ұйымның медицина қызметкері дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді
- ❑ Тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға қойылатын талаптар сақталады
- ❑ Тыйым салынған өнімдерді сатуға,тұтынуға жол берілмейді
- ❑ Тәуліктік сынамалар алынып отырылады
- ❑ Персоналдың еңбек жағдайларына, тұрмыстық қызмет көрсетуге, медициналық қамтамасыз етуге және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар сақталынады
- ❑ Ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері журналы күнделікті жүргізіліп отырылады
- ❑ С витаминімен витаминдеуді мектеп медбикесі осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 2-нысанына сәйкес деректерді С-витаминдеу журналына енгізе отырып жүргізеді.
- ❑ Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 3-нысанына сәйкес тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізіледі.



**НАЗАРЛАРЫҢЫЗҒА
РАХМЕТ**