

**«Ақтоғай аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау
басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі**

**Мектеп асханаларында тамақтану
жағдайларына қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар**

**Ақтоғай селосы
2022 жыл**

Қолданыстағы нормативтік құқықтық актілер:

ХАЛЫҚ ДЕНСАУЛЫҒЫ ЖӘНЕ ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ ЖҮЙЕСІ ТУРАЛЫ
Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 7 шілдедегі № 360-VI ҚРЗ Кодексі.

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы
№ҚР ДСМ-76 бұйрығымен бекітілген "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау
министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ-16 бұйрығы

"Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Ұлттық
экономика министрінің 2016 жылғы 6 маусымдағы №239 бұйрығы.

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау
министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы №ҚР ДСМ-76 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 31 наурыздағы
№ҚР ДСМ-31 бұйрығы

- Міндетті медициналық қарап-тексерулерге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу тәртібі мен мерзімділігін, зертханалық және функционалдык зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, жұмысқа орналасқан кезде орындау кезінде міндетті алдын ала медициналық қарап-тексерулер және мерзімдік міндетті медициналық қарап-тексерулер жүргізілетін кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін және "Алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулерден өткізу" мемлекеттік қызметін көрсету қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығы.
- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығы.
- "Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы"Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы.

Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылады:

Бракераж-органолептикалық көрсеткіштер бойынша тамақ өнімдерінің және дайын тағамдардың сапасын бағалау;

жеке медициналық кітапша-жұмысқа жіберілу туралы белгі қойылып, міндетті медициналық қарап-тексерудің нәтижелері енгізілетін дербес құжат

өндірістік бақылау-өндірілетін өнімнің, жұмыстар мен көрсетілетін қызметтердің адам мен мекендеу ортасы үшін қауіпсіздігін және (немесе) зиянсыздығын қамтамасыз етуге бағытталған, дара кәсіпкер немесе заңды тұлға орындайтын іс-шаралар, оның ішінде зертханалық зерттеулер мен сынақтар кешені;

санитариялық арнайы киім (бұдан әрі-арнайы киім)-шикізатты, қосымша материалдар мен дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен ластанудан және басқа да ластанулардан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

ұтымды тамақтану-тамақтанудың физиологиялық және жас ерекшелігі нормаларын ескере отырып, теңестірілген тамақтандыру

Мектептерде орталықтандырылған шаруашылық-ауыз сумен, ыстық сумен жабдықтау, су бұру көзделеді және олар жарамды жағдайда болуы тиіс.

Мектептер нормалау құжаттарының белгіленген талаптарына сәйкес қауіпсіз және сапалы ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

Мектептерде ауыз су режимі ұйымдастырылады. Ауыз су, оның ішінде сыйымдылықтарға (графиндер, шәйнектер, бөшкелер және басқалар) өлшеп-құйылған немесе шөлмектердегі ауыз су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келеді.

Суға арналған кулерлер (диспенсерлер) өндірушінің нұсқаулығына сәйкес тұрақты түрде тазартылады. Су ішу үшін таза ыдыс (шыны, фаянс ыдыс, бір рет қолданылатын стақандар) пайдаланылады.

Жеке шөлмек сыйымдылықты пайдалануға рұқсат етіледі. Қайнаған ауыз су 3 сағаттан аспай сақталған жағдайда оны пайдалануға жол беріледі.

Стационарлық ауыз су бұрқақтарының конструктивтік шешімдері судың тік ағынының айналасында биіктігі кемінде он сантиметр болатын шектеу сақинасының болуын көздейді.

Ауыз су режимін ұйымдастыру үшін объекті басшысының бұйрығымен жауапты адам тағайындалады. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің объектілерде болатын барлық уақыты ішінде олардың ауыз суға еркін қолжетімдігі қамтамасыз етіледі.


Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда ішкі су құбыры және су бұру құрылғысымен жергілікті ауыз суы мақсатындағы көздерден алынатын су пайдаланылады.

Шаруашылық-ауыз су мұқтаждығы үшін әкелінетін ауыз-суды пайдалануға жол беріледі, оны жеткізу мамандандырылған автокөлікпен, ауыз сумен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалған, уақтылы тазартылатын, жуылатын және дезинфекцияланатын таңбаланған арнайы сыйымдылықтарда жүргізіледі

Әкелінетін сумен жұмыс істейтін объектілерде ауыз су қорын сақтауға арналған сыйымдылықтар орнатылған жеке үй-жай көзделеді. Сыйымдылықтар таңбаланады ("ауыз су"), олар апта сайын (және қажеттілігіне қарай) жуу және дезинфекциялау құралдары қолданыла отырып, тазартылады және дезинфекцияланады. Ауыз суға арналған сыйымдылықтарды өзге де мақсаттарда пайдалануға жол берілмейд

Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су жылытқыштар орнатылады. Ыстық және суық су тұратын жерлердегі, медициналық мақсаттағы үй-жайлардағы барлық ванналарға, себезгілерге, кір жуатын орындарға, қолжуғыштарға, сондай-ақ ас блогындағы технологиялық жабдыққа араластырғыш орнатыла отырып, жүргізіледі.

Сумен жылыту жүйесіндегі ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді.



Ас блогында механикалық түрде іске қосылатын желдету жүйесі көзделеді. Жылу және ылғал бөлу көздері болып табылатын жабдықтың үстінде сыртқа тарту шатырлары орнатылады.

- Мектептердің ас блогтарына осы Санитариялық қағидалардың талаптарына қайшы келмейтін бөлігінде қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын нормалау құжаттарының талаптары қолданылады.
- Тамақ ішу арасындағы интервал 3,5-4 сағаттан аспауы тиіс.
- Тәрбиелеу және білім беру объектілерінде білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыру нормалары ("брутто" массасында) "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысымен регламенттелген.
- Мектептерде перспективалық маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық ұтымды, үйлестірілген мәзір жасалады. Мәзірді әзірлеу кезінде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығы, жас санаты ескеріледі, витаминдік-минералдық кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді
- Жалпы білім беретін ұйымдардың бірінші ауысымының білім алушылары үшін бір-екі рет тамақтану-екінші таңғы ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, екінші ауысымның білім алушылары үшін-бесін ас, ұзартылған күн топтары үшін – екінші таңғы ас, түскі ас және бесін ас көзделеді. Балалар тәулік бойы болатын кезде кемінде бес рет тамақтану көзделеді.
- Жасқа байланысты граммен тағам порцияларының массасы осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшада көрсетілген.

Мектептерде перспективалық маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық ұтымды, үйлестірілген мәзір жасалады. Мәзірді әзірлеу кезінде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығы, жас санаты ескеріледі, витаминдік-минералдық кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді.

Жалпы білім беретін ұйымдардың бірінші ауысымының білім алушылары үшін бір-екі рет тамақтану-екінші таңғы ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, екінші ауысымның білім алушылары үшін-бесін ас, ұзартылған күн топтары үшін – екінші таңғы ас, түскі ас және бесін ас көзделеді. Балалар тәулік бойы болатын кезде кемінде бес рет тамақтану көзделеді.

Жасқа байланысты граммен тағам порцияларының массасы осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшада көрсетілген.

Осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес тамақ өнімдерін ауыстыруға жол беріледі.

Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.

Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер және қант енгізіледі. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі-жеті күнтізбелік күнде бір рет енгізіледі.

Таңғы ас тағамнан (бірінші немесе екінші) және сусыннан (компот, кисель, шай және шырындар) тұрады. Жұмыртқаны, шырындарды, жемістерді, сары маймен немесе ірімшікпен бутербродтарды таңғы асқа енгізуге немесе жеке қабылдауға жол беріледі.

Түскі асқа салат, бірінші, екінші тағам (негізгі тағам еттен, балықтан немесе гарнирі бар құс еті) және үшінші (компот, кисель, шай және шырындар) кіреді. Пісірілген және жас көкөністерден оңай жасалатын салаттар дайындалады.

Бесін аста мәзірге тоқашпен және кремі жоқ кондитерлік өнімдермен бірге сусын (сүт, қышқыл сүт өнімдері, кисель, шырындар) енгізіледі.

Кешкі ас көкөніс (сүзбе) тағамынан немесе ботқадан, негізгі екінші тағамнан (ет, балық немесе гарнирі бар құс еті), сусыннан (шай, шырын, кисель) тұрады.

Қосымша екінші кешкі ас ретінде жемістер немесе қышқыл сүт өнімдері, тоқаш немесе кремі жоқ кондитерлік өнімдер енгізіледі.

- Күн сайын тамақ ішетін залда мектеп басшысы бекіткен мәзір ілінеді, онда тағамдардың атауы, әр дайын тағамның шығымы көрсетіледі. Мәзірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында көрсетілген атауларға сәйкес келуі тиіс.
- Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 1-нысанына сәйкес деректер тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына енгізіле отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар болған жағдайда жүзеге асырылады.
- Тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоғамдық тамақтану ұйымында сақталады.

- Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыруда көрсетілген тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын зертханалық-аспаптық зерттеулер нәтижелері болған кезде, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, білім беру ұйымдарының оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, жылыжайларында өсірілген өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатын пайдалануға жол беріледі.
- Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің ас блогының өндірістік үй-жайларында болуына және оларды тағам дайындаумен, көкөністерді тазалаумен, дайын тағамды таратумен, нан тураумен, ыдыс жуумен, өндірістік үй-жайларды жинаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.
- Сусындарды құю тікелей тұтынушының ыдысына (стақандарға, бокалдарға) жүзеге асырылады, тарату алдында ортақ ыдысқа құюға жол берілмейді.

- С витаминімен витаминдеуді балалар тәулік бойы болатын ұйымдарда осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 2-нысанына сәйкес деректерді С-витаминдеу журналына енгізе отырып, С витаминінің тәуліктік нормасы есебінен мектеп жасындағы балалар үшін-70 миллиграмм мөлшерінде жүргізеді.
- Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.
- Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау температурасы төмен тоңазыту жабдықтарында және (немесе) тоңазыту камераларында және (немесе) тоңазытқыштарда жүзеге асырылады. Температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

- Тәрбиелеу және білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтану ұйымдарында мыналарды:
 - қатық, сүзбе, айранды;
 - туралған ет қосылған құймақтарды;
 - флотша макаронды;
 - зельцтер, форшмактар, сілікпелер, паштеттерді;
 - кремі бар кондитерлік өнімдерді;
 - тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье);
 - морстар, квастарды;
 - фритюрде қуырылған өнімдерді;
 - шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;
 - күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды; қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;
 - окрошканы;
 - саңырауқұлақтарды;
 - өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;
 - тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;
 - газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды және ауыз суды қоспағанда);
 - фаст-фудтар: гамбургерлер, ход-догтар, чипсілер, кептірілген нан, қытырлақ нанды;
 - ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) дайындауға және өткізуге;

- 2) мыналарды:
- пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген сүзбені және қаймақты;
- суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;
- ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін;
- тіл, жүректі қоспағанда өнімді мал мен құстың субөнімдерін;
- механикалық түрде сылынып алынған өнімді малдың етін және құс етін;
- құс етінен алынған құрамында коллаген бар шикізатты;
- сойылған өнімді мал мен құстың қайта мұздатылған өнімдерін;
- генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізаттарды;
- йодталмаған тұзды және құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұнын пайдалануға жол берілмейді.

- Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты адам осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 3-нысанына сәйкес тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.
- Тамақтану сапасын мерзімдік бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді, оның құрамы міндетті түрде құрамына медицина, әкімшілік қызметкері, өндіріс меңгерушісі және ата-аналар комитетінің өкілі енгізіле отырып, мектеп басшысының бұйрығымен айқындалады.
- Күн сайын ас блогында аспазшы нақты ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа (гарнирлерді бөлек ыдысқа салады) іріктейді. Іріктелген тәуліктік сынамалар кемінде 48 сағат арнайы тоңазыту жабдығында немесе +2 °С- +6 °С температурада дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығының арнайы бөлінген орнында сақталады, 48 сағат өткеннен кейін тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына тасталады.

- **Өндірістік бақылауға, персоналдың еңбек және тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына қойылатын талаптар**
- Объектіде нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.
- Объектіде персоналдың еңбек жағдайын және жеке гигиена қағидаларын сақтауына жағдай жасалады.
- Ас блогының жұмыскерлері, арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күрте, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етіледі.
- Объектілердің жұмыскерлері жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды: қолдың тазалығын бақылайды, таза арнайы киім мен аяқ киім киеді, объектіден шығу және дәретханаға бару алдында арнайы киімін шешеді, жұмыс басталу алдында және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен соң және лас заттармен жанасқанда қолдарын сабынмен жуады.

- Білім беру объектілерінің асхана жұмыскерлері жұмыс басталу алдында шаштарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинайды, бұйымдарды (сағаттарды, сақиналарды, білезіктерді) шешеді, тырнақтарын қысқа етіп қиады және оларды лакпен боямайды.
- Жұмыскерлердің өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруіне және оның үстінен өзге киімді киюіне жол берілмейді.
- Арнайы киім жеке заттарынан бөлек сақталады.
- Шикізат пен дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен түйреуге және халаттың қалталарында жеке заттарды сақтауға жол берілмейді.
- Қол жуу үшін ыстық және салқын су өткізілген қол жуатын раковиналар, қол жууға және құрғатуға арналған құралдар орнатылады.
- Тамақ ішу қатаң түрде бөлінген жерлерде рұқсат етіледі.

- **Мектептердегі тамақтану жағдайында медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**
- Білім беру объектілерінің ас блогының персоналында жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшалары болады.
- Ірінді тері аурулары, іріндеген тіліктер, күйіктер, жаралары бар адамдар, инфекциялық аурулармен ауыратын науқастар немесе олардың қоздырғыштарын тасымалдаушылар, сондай-ақ науқастармен және тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар тиісті медициналық зерттеп-қарау жүргізілгенге дейін және дәрігердің қорытындысына дейін жұмысқа жіберілмейді.
- Объектілердің медицина қызметкерлері мен әкімшілігі:
- 1) объектілердегі қызметкерлердің профилактикалық медициналық тексеріп-қараудан уақтылы өтуін есепке алуды және осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 4-нысанына сәйкес деректерді ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері журналына тіркеу арқылы ас блогы жұмыскерлерінің денсаулығына күн сайын бақылау жүргізеді;
- 3) он күн сайын осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 5-нысанына сәйкес оны кейіннен түзете отырып және тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесін жүргізе отырып, күнтізбелік 10 күнге негізгі өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына талдау жүргізеді.
- 150. Білім беру объектілерінде осы Санитариялық қағидаларға 11-қосымшаға сәйкес медициналық құжаттама жүргізіледі.

7-қосымша Жас ерекшелігіне байланысты граммен тағам порцияларының массасы

Тамақ ішу, тағам	Жасы	
	6-жастан 11 жасқа дейін	11-18 жастағы
1	2	3
Бірінші тағам	200-250	250-300
Екінші тағам:		
Гарнир	100-150	150-180
Ет, котлет, балық, құс еті	80-150	100-180
Көкөніс, жұмыртқа, сүзбе, ет тағамы және ботқа	150-200	200-250
Салат	60-100	100-150
Үшінші тағам	200	200

Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларына 8-қосымша Тамақ өнімдерін ауыстыру

№	Ауыстыруға жататын өнім	Грамммен салмағы	Ауыстыратын өнім	Грамммен салмағы
1	2	3	4	5
1	Сиыр еті	100,0	1-санатты сүйегі бар кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	100,0
			1-санатты сүйегі жоқ кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	80,0
			1-санатты жылқы еті	104,0
			құс еті	100,0
			1-санатты субөнімдер: бауыр, бүйрек, жүрек	116,0
			пісірілген шұжық	80,0
			ет консервілері	120,0
			балық	150,0
			жартылай майлы сүзбе	250,0
			сүт	600,0

2	Майы алынбаған сүт	100,0	кефир, айран	100,0
			қойылтылған стерилденген сүт	40,0
			кілегей	20,0
			майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	кілегей	133,0
			сүт	667,0
4	Сүзбе	100,0	сүт	333,0
			ірімшік	40,0
			сүзбе ірімшік	80,0
			қаймақ	50,0
			кілегей	66,0
5	Ірімшік	100,0	сиырдың сары майы	50,0
			қаймақ	125,0
			сүзбе	250,0
			сүзбе ірімшік	200,0
			сүт	825,0
			жұмыртқа	3 шт.

6	Жұмыртка	1 шт.	ірімшік	33,0
			қаймақ	40,0
			сүзбе	80,0
7	Басы алынған балық	100,0	ет	67,0
			тұздалған майшабақ	100,0
			балықтың жон еті	70,0
			сүзбе	168,0
			ірімшік	50,0
8	Жемістер	100,0	жеміс-жидек шырыны	100,0
			кептірілген алма	20,0
			кептірілген өрік	8,0
			қара өрік	17,0
			жүзім	22,0
			қарбыз	300,0
			қауын	200,0

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 9-қосымша Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы

					I-нысан		
Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің келіп түскен күні мен сағаты	Тамақ өнімдерінің атауы	Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің саны (килограммен, литрмен, данамен)	Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін органолептикалық бағалау нәтижелері	Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің өткізудің соңғы мерзімі	Күндер бойынша азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің іс жүзінде өткізу күні мен сағаты	Жауапты адамның Т.А.Ә. (бар болса), қолы	Ескертпе (бар болса)*
1	2	3	4	5	6	7	8

Ескертпе : * Өнімдерді есептен шығару, кері қайтару фактілері және басқалар көрсетіледі.

"С – витаминдеу" журналы

				2-нысан	
Тағамды дайындау күні және сағаты	Тағамның атауы	Қосылған витаминнің жалпы саны	Бір порциядағы "С" витаминінің мөлшері	Жауапты адамның қолы	

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

				3-нысан		
Тағамды және аспаздық өнімдерді дайындау күні және сағаты	Тағамның және аспаздық өнімнің атауы	Тағамның және аспаздық өнімнің дайындық дәрежесін алғанда, органолептикалық бағалау	Өткізуге рұқсат ету (уақыты)	Жауапты орындаушы (Т.А.Ә.) (бар болса, лауазымы)	Бракераж жүргізген адамның Т.А.Ә. (бар болса)	Ескертпе
1	2	3	4	5	6	7

Ескертпе: 7-бағанда дайын өнімді өткізуге тыйым салу фактілері көрсетіледі

Ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері

													4-нысан			
№	Тегі, аты, әкесінің аты (бар болса)	Лауазымы	айы / күндері													
			1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15... 30	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	

Ескертпе: *дені сау, ауру, жұмыстан шеттетілді, санация жүргізілді, еңбек демалысы, демалыс

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 11-қосымшаға сәйкес ас блогындағы медициналық құжаттама мыналар болып табылады:

ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы;

шикі өнімдерге арналған бракераж журналы

дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы


"С- витаминдеу" журналы;

бір айдағы тамақтану өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі.

**Зертханалық-аспаптық өлшеулердің ұсынылатын көлемдері, өлшемшарттары және кезеңділігі
Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу және білім беру, балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу және оқыту объектілері,
интернаттық ұйымдар**

р/с №	Объектілер	Зертханалық зерттеулер	Өндірістік бақылау жүргізу жиілігі	Сынамалар немесе өлшеулер саны
1	2	3	4	5
1	Білім беру объектілері (мектептер, интернаттар, ЖОО, АООО және басқалары)			
1.1	ас блоктары	микробиологиялық көрсеткіштерге тамақ өнімдері (шикізат) сынамалары, бірлік	жарты жылда 1 рет	селолық жерде 2 сынама
		микробиологиялық зерттеулерге дайын тағам сынамалары	жарты жылда 1 рет	тарату мәзіріне сәйкес
		микробиологиялық және санитариялық-химиялық көрсеткіштерге су сынамалары, бірлік	жылына 1 рет	1 сынама
		тағам құнарлылығы, бірлік	жарты жылда 1 рет	тарату мәзіріне сәйкес
		шайындылар зерттелді, бірлігі	жарты жылда 1 рет	20 шайынды
		міндетті медициналық қарап тексерулер	жарты жылда 1 рет	зерттеп-қараудың толықтығы, уақтылығы
		дезинфекциялық құралдардағы қалдық хлорды айқындау	жарты жылда 1 рет	Әрбір түрден 1 сынамадан (бар болғанда)
		бактериологиялық, санитариялық-химиялық, зерттеулерге жергілікті сумен жабдықтау көздерінен (орталықтандырылған, құдықтар,	жылына 1 рет	1 сынама

	үңғымалар, қаптаждар) алынған ауыз су		
	желдетудің тиімділігін зерттеу	3 жылда 1 рет	5 өлшеу



НАЗАР САЛЫП
ТЫҢДАҒАНДАРЫҢЫЗҒА
РАХМЕТ!