

«Насыр Смағұлов атындағы мектеп-лицейі» КММ  
бракераж комиссиясының  
2021 жылғы 08 қарашадағы  
№3 актісі

Комиссия құрамында:

А. В. Иващенко - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары,

М. С. Макашева - кәсіподақ төрағасы,

Ж. А. Таугудретова - ата-аналар комитетінің төрағасы,

А. С. Аубакирова - медбике,

Ж. К. Аубакирова - директордың ӘШБ жөніндегі орынбасары

жалға алынған мектеп асханасын тексерудің осы актісін жасады.

Анықталды:

Қазақстан Республикасы Бас санитариялық дәрігерінің 2021 жылғы 2 қыркүйектегі № 38 «Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңіне қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын талаптар» қаулысына сәйкес санитариялық талаптар сақталады (қаулының 2-тармағы) :

1. COVID-19 бойынша карантин кезінде медбике күн сайын (күніне 3 рет) жай-күйіне сауалнама және термометрия жүргізе отырып, журналда тіркей отырып, персоналдың медициналық бақылауын жүргізеді.

2. Персонал келушілермен жұмыс кезінде пайдалану үшін бір реттік медициналық маскалардың қорымен (жұмыс ауысымының және маскалардың ауысымының ұзақтығына қарай 2 сағатта кемінде 1 рет), сондай-ақ қолды өңдеуге арналған дезинфекциялаушы тері антисептиктерімен, қолғаптармен, дезинфекциялау құралдарымен қамтамасыз етілген, бір рет қолданылатын маскаларды қайта пайдалануға, сондай-ақ ылғалдандырылған маскаларды пайдалануға жол берілмейді. Тексеру кезінде 50 дана маска болды.

3. Асхана фойесінде келушілердің қолын өңдеуге арналған тері антисептигі бар.

4. Коронавирустық инфекцияның алдын алу және таралу мақсатында Ашық жобасы енгізілді.

5. Барлық үй-жайларды желдету кемінде 15 минут мерзімділікпен күніне 3 рет жүргізіледі.

6. Нұсқаулыққа сәйкес кварц, бактерицидті шамдарды пайдалана отырып ауаны залалсыздандыру жүргізіледі. Кварц шамдарын пайдалану ережелерін қатаң сақтаған кезде (кесте бойынша), адамдар болмаған кезде, үй-жайларды міндетті түрде желдете отырып жүзеге асырылады.

7. Тамақтану залында рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып (кесте бойынша) күн сайын тазарту жұмыстары жүргізіледі.

8. Дезинфекция жүргізу үшін белгіленген тәртіппен тіркелген және қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдары қолданылады, оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарда мынадай еселікпен вирустық инфекциялар кезінде объектілерді зарарсыздандыру режимдері көрсетілген:

- тамақтану залының едендері, тарату үстелі – күніне 2 рет таңертең және кешке;

- есік тұтқалары, - әр сағат сайын;

- қоғамдық санитариялық тораптар (еден, санитариялық - техникалық жабдық, оның ішінде крандардың вентильдері, унитаз бөшекелерін түсіру тетіктерін) – күніне 3 рет;

Жинау құралдары тазарту жұмыстары жүргізілгеннен кейін міндетті түрде дезинфекциялануға тиіс.

9. Дезинфекция үшін Қазақстан Республикасы мен Еуразиялық экономикалық одақтың аумағында белгіленген тәртіппен тіркелген және қолдануға рұқсат етілген және Еуразиялық экономикалық одақ елдерінің мемлекеттік тіркеу туралы куәліктерінің бірыңғай тізіліміне енгізілген құралдар қолданылады.

10. Жұмыс ауысымы аяқталғаннан кейін (кемінде 6 сағаттан кейін) тамақтану залына (асханаға) кіре берісте есік тұтқаларын, үстелдерді, орындықтардың арқаларын, қол жууға арналған қолжуғыштарды дезинфекциялау құралдарының ерітінділерімен сұрту арқылы дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, үй-жайларды ығалды жинау жүргізіледі.

11. Дезинфекциялық құралдардың азаймайтын қоры бар.

12. Дезинфекциялау құралдарын дайындаушының орамдарында, арнайы бөлінген құрғақ, салқын және балалардың қолы жетпейтін қараңғы жерде тығыз жабылған күйінде сақтайды.

13. Үстелдер мен орындықтарды орналастыру үстелдер арасындағы және келушілер арасындағы кемінде 2 метр қашықтықты қамтамасыз етуді ескере отырып жүргізілді.

14. Асханаларда тамақ өнімдерін өткізуді, кесілмеген көкөністер мен жемістерді қоспағанда, өлшеп-оралған күйінде жүргізеді.

15. Сатып алушыларға қол жетімді нан-тоқаш, кондитерлік және басқа да өнімдерді сату тек оралған түрінде жүзеге асырылады.

16. Асхана қызметкерлері өз қызметтерін бір рет қолданылатын маскаларда көрсетеді (маскаларды 2 сағатта кемінде 1 рет ауыстыру).

17. Асханаларда өзіне-өзі қызмет көрсету түрі бойынша тарату жүргізілмейді.

18. Асхана қызметкерлері үшін қолды өңдеуге арналған санитайзер орнатылған.

19. Өлеуметтік қашықтықты сақтау мақсатында еденде келушілердің қозғалысын бағыттау, адамдардың ықтимал жиналуына жол бермеу үшін тиісті белгілер салынған.

20. Жұмыс ауысымы аяқталғаннан кейін үй-жайларды желдету және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, дезинфекциялау құралдарының ерітінділерімен есік тұтқаларын, үстелдерді, орындықтардың арқаларын, түскі ас залына (асханаға) кіре берісте қол жууға арналған қолжуғыштарды сұрту арқылы ығалды тазалау жұмыстары жүргізіледі.

21. Күшейтілген дезинфекциялық режим жүргізілуде: әр сағат сайын үстелдер, орындықтар арнайы дезинфекциялық құралдармен өңделеді.

22. Бұйрыққа сәйкес жоғарыда аталған тармақтардың сақталуын қамтамасыз ететін жауапты қызметкерлер бекітілген.

23. Азық-түліктің сапасы мен сақтау шарттары 05.08.2021 жылғы № ҚРДСМ-76 Санитарлық Ережелер мен нормаларға сәйкес келеді.

24. Пісіру технологиясы сақталады. Тағамдар мектеп директоры бекіткен бірыңғай 2 апталық мәзірге сәйкес дайындалады.

25. Залда, стендте мектеп директоры бекіткен, асхана меңгерушісі Л.И.Мележик және медбике – А.С.Аубакированың қолы қойылған күнделікті мәзір ілінеді. Күн сайын мәзірге: ыстық тағам, нан, сусын және кондитерлік өнім кіреді, аптасына 2 рет сүзбе беріледі. Тамақ дайындау үшін тек йодталған тұз және фортификацияланған ұн пайдаланылады.

Қазіргі уақытта мектепте 637 оқушы оқиды. Бірінші сынып оқушыларына (78 оқушы), сондай-ақ аз қамтылған отбасылардан шыққан 15 оқушыға тегін тамақтандыру ұйымдастырылды. Ыстық тамақтың құны 200 теңгені құрайды. Тегін ыстық тамақтың құны орта есеппен 616 теңгені құрайды. Асхана 88 орынға арналған, қажетті жабдықтармен жабдықталған. Күн сайын барлық мектеп оқушылары үшін бір реттік ыстық тамақ және буфеттік тамақтану ұйымдастырылады (кесте бойынша).

08.11.2021 ж. мәзірге мыналар:

220 г сиыр еті қосылған бұқтырылған қырыққабат

200 г кисель

75 г нан

24,66 г печенье

1 дана сүзбеше

1 дана бал

50/33г ірімшік қосылған тоқаш кіреді



Пісіру процесі Технологиялық карталарға толық сәйкес ұйымдастырылға  
Өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын сәйкестік сертификаттары ба  
Пісірілген тағамдардың иісі жақсы.

Асхананың материалдық құндылықтары үшін Л.И. Мележик жауап береді. стенд  
күн сайын ас мәзірі ілінеді, онда тағам мөлшері, өнімдердің атаулары көрсетіледі. Есеп  
алу-есеп беру медициналық құжаттамасының журналдары уактылы, дұрыс толтырылад  
Тәуліктік сынама тоңазытқышта болады және 1 тәулікке қалдырылады. Асха  
кызметкерлері барлық келушілерге сыпайы және мұқият қарайды.

Мектеп директоры:

/ Е.Т.Жахин /

Комиссия мүшелері:

/ А.В. Иващенко /

/ М.С. Макашева /

/ А.С.Аубакирова /

/ Ж.К. Өубәкіров /

/ Ж.А.Таугудретова. /

