

«Насыр Смагұлов атындағы мектеп-лицейі» КММ
бракераж комиссиясының
2021 жылғы 06 желтоқсандағы
№4 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 ЭШБ 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 карантинде енгізу кезеніне қоғамдық тамактану объектілеріне қойылатын талаптар» қаулысына сәйкес санитариялық талаптар сакталады (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, персоналды медициналық бакылау жүргізеді.
2. Персонал келушілермен жұмыс кезінде пайдалану үшін бір реттік медициналық маскалардың қорымен (жұмыс аудиосымының және маскалардың аудиосымының ұзактығына қарай 2 сағатта кемінде 1 рет), сондай-ақ қолды өндеуге арналған дезинфекциялаушы тери антисептикерімен, қолғаптармен, дезинфекциялау құралдарымен қамтамасыз етілген, бір рет қолданылатын маскаларды кайта пайдалануға, сондай-ақ ылғалданырылған маскаларды пайдалануға жол берілмейді. Тексеру кезінде 75 дана Маска болған.
3. Асхана фойесінде келушілердің қолын өндеуге арналған тери антисептигі бар.
4. Короновирустық инфекцияның алдын алу және тарату мақсатында Ашық жобасы енгізілді.
5. Барлық үй-жайларды желдету кемінде 15 минут мерзімділікпен күніне 3 рет жүргізіледі.
6. Нұскаулыққа сәйкес кварц, бактерицидті шамдарды пайдалана отырып ауаны залалсыздандыру жүргізіледі. Кварц шамдарын пайдалану ережелерді қатаң сактаган кезде (кесте бойынша), адамдар болмаган кезде, үй-жайларды міндетті түрде желдете отырып жүзеге асырылады.
7. Тамактану залында рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарын колдана отырып (кесте бойынша) күн сайын жинау жүргізіледі.
8. Дезинфекция жүргізу үшін белгіленген тәртіппен тіркелген және қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдары қолданылады, оларды қолдану жөніндегі нұскаулыктарда мынадай еселікпен вирустық инфекциялар кезінде объектілерді заарсыздандыру режимдері көрсетілген:
 - тамактану залының едендері, тарату үстелі – күніне 2 рет танертен және кешке;
 - есік тұтқалары, - әр сағат сайын;
 - қоғамдық санитариялық тораптар (eden, санитариялық-техникалық жабдық, оның ішінде крандардың вентильдері, унитаз бешкелерін түсіру) – күніне 3 рет;
- Жинау мүкәммалы жинау жүргізілгеннен кейін міндетті түрде дезинфекциялануға тиіс.
9. Дезинфекция үшін Қазақстан Республикасы мен Еуразиялық экономикалық одактың аумағында белгіленген тәртіппен тіркелген және қолдануға рұқсат етілген және Еуразиялық экономикалық одак елдерінің мемлекеттік тіркеу туралы күzlіктерінің бірынгай тізіліміне енгізілген құралдар қолданылады.

10. Жұмыс ауысымы аяқталғаннан кейін (кемінде 6 сағаттан кейін) тамактану залына (асханага) кіре берісте есік тұтқаларын, үстелдерді, орындықтардың арқаларын, қол жууга арналған Раковиналарды дезинфекциялау құралдарының ерітінділерімен сұрту арқылы дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, үй-жайларды ылғалды жинау жүргізіледі.
11. Дезинфекциялық құралдардың азаймайтын коры бар.
12. Дезинфекциялау құралдарын дайындаушының орамдарында, арнайы болінген құргак, салқын және балалардың қолы жетпейтін қаранғы 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 өткізуі, кесілмеген көкөністер мен жемістерді қоспағанда, олшеп-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. Элеуметтік қашықтықты сақтау максатында еденде келушілердің қозгалысын 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 (асханага) кіре берісте кол жууга арналған Раковиналарды сұрту арқылы ылғалды жинау жүргізіледі.
21. Күшеттілген дезинфекциялық режим жүргізілуде: әр сағат сайын үстелдер, орындықтар арнайы дезинфекциялық құралдармен өндөледі.
22. Бұйрыққа сәйкес жогарыда аталған тармақтардың сақталуын қамтамасыз ететін жауапты қызметкерлер бекітілген.
23. Өнімдерді сақтау сапасы мен шарттары 05.08.2021 жылғы № КРДСМ-76 Санитарлық ережелер мен нормаларга сәйкес келеді.
24. Пісіру технологиясы сакталады. Тағамдар мектеп директоры бекіткен бірыңғай 2 алталақ мәзірге сәйкес дайындалады.
25. Залда, стендте мектеп директоры бекіткен, менгерушінің қолы қойылған күнделікті мәзір ілінеді. асхана Мележик Л.И. және медбике – Аубакирова А. С. күн сайын мәзірге кіреді: ыстық тағам, нан, сусын және кондитерлік өнім. Аптасына 2 рет сұзбе косылады. Тамак дайындау үшін тек йодталған тұз және фортификацияланған үн пайдаланылады.

Қазіргі уақытта мектепте 635 окушы оқиды. Бірінші сынып окушыларына (79 окушы), сондай-ақ аз қамтылған отбасылардан шыққан 15 окушыға тегін тамактандыру үйымдастырылды. Ыстық тамақтың күны 200 теңгені құрайды. Тегін ыстық тамак бағасы орта есептеп 650 теңгені құрайды. Асхана 88 орынға арналған, кәжетті жабдықтармен жабдықталған. Күн сайын барлық мектеп окушылары үшін бір реттік ыстық тамак және буфеттік тамақтану үйымдастырылады (кесте бойынша).

06.12.2021 жылғы мәзірге мыналар:

300 г қаймак косылған борщ

200 г компот

75г нан

1 дана ірімшік қосылған тоқаш

1 дана Йогурт

250 г алма кіреді

Пісіру процесі Технологиялық карталарға толық сәйкес ұйымдастырылған. Өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін күәландыратын сәйкестік сертификаттары бар. Пісрілген тағамдардың иісі жаксы.

Асхананың материалдық құндылықтары үшін Л.И. Мележик жауап береді. Стендте күн сайын ас мәзірі ілінеді, онда тағам мөлшері, өнімдердің атаулары көрсетіледі. Есепке алу-есеп беру медициналық құжаттамасының журналдары уақтылы, дұрыс толтырылады. Тәуліктік сынама тоқазыгышта болады және 1 тәулікке қалдырылады. Асхана қызметкерлері барлық келушілерге сырттай және мұқият карайды.

Мектеп директоры:

/ Е.Т.Жахин /

Комиссия мүшелері:

/ А.В. Иващенко /

/ М.С. Мақашева /

Омар / А.С. Аубакирова /

Сабир / Ж.К. Өубәкіров /

Ж / Ж.А. Таугудретова /