

«Насыр Смағұлов атындағы мектеп-лицейі» КММ  
бракераж комиссиясының  
2022 жылғы 20 қаңтардағы  
№5 актісі

Комиссия құрамында:

А. В. Ивашенко - 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, персоналды медициналық бақылау 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 75 дана Маска болған.

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

4. Коронавирустық инфекцияның алдын алу және тарату 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 ережелерді 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 жинау 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) – күніне 3 рет;

Жинау мүқәммалы жинау 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 Раковиналарды дезинфекциялау құралдарының ерітінділерімен сүрту арқылы дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, үй-жайларды ылғалды 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. Әлеуметтік 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 Раковиналарды сұрту арқылы ылғалды жинау 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. Өнімдерді сақтау сапасы мен 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, меңгерушінің 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 сүзбе қосылады. Тамақ дайындау үшін тек йодталған тұз және фортификацияланған ұн пайдаланылады.
- Қазіргі уақытта мектепте 637 оқушы оқиды. Бірінші сынып оқушыларына (80 оқушы), сондай-ақ аз қамтылған отбасылардан шыққан 17 оқушыға тегін тамақтандыру ұйымдастырылды. Ыстық тамақтың құны 200 теңгені құрайды. Тегін ыстық тамақ бағасы орта есеппен 700 теңгені, жалпыға міндетті оқу бойынша 1030 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).

20.01.2022 ж. мәзірге  
(1-сынып оқушылары үшін):

- 100 г қызылша салаты
- 200 г вермишель сорпасы
- 160 г Тұздықпен бұқтырылған балық
- 200 г Гарнир арпа
- 200 г кисель
- 75 г нан
- 30 г печенье
- 1 дана Йогурт
- 200 г алма
- 1 дана бал енгізілген

20.01.2022 ж. мәзірге  
(жалпы оқыту):

- 200 г кеспе - 200г
- 200 г картоп пюресі
- 160 г бұқтырылған балық
- 100 г бұршақ қосылған корей салаты
- 200 г сүт қосылған тәтті шай
- 75 г нан
- 250 г алма
- 30 г печенье енгізілген

Пісіру процесі Технологиялық карталарға толық сәйкес ұйымдастырылған. Өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын сәйкестік сертификаттары бар. Пісірілген тағамдардың нiсі жақсы.

Асхананың материалдық құндылықтары үшін Л.И. Мележик жауап береді. стeндте күн сайын ас мәзірі ілінеді, онда тағам мөлшері, өнімдердің атаулары көрсетіледі. Есепке алу-есеп беру медициналық құжаттамасының журналдары уақтылы, дұрыс толтырылады. Тәуліктік сынама тоңазытқышта болады және тәулікке қалдырылады. Асхана қызметкерлері барлық келушілерге сыпайы және мейіпті қарайды.

Мектеп директоры:  Е.Т.Жахин /

Комиссия мүшелері: А.В. Иващенко/

М.С. Мақашева/

/А.С.Аубакирова/

/Ж.К. Әубәкіров/

/Ж.А.Таугудретова./