

ведомствоаралық сараптама тобының актісі

Бару күні: 30 09. 2024 жыл

Білім беру ұйымының атауы: «Ә.Жанкелдин атындағы жалпы білім беретін мектеп» КММ

Асхананың ас блогының қызметіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының

№ _____ күні _____

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Білім беру ұйымының контингенті (адам): 320

Ас блогы қызметкерлерінің саны, (адам): 4

Тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларының талаптарына сәйкестігі 31.10.2018 ж. №598 бұйрықтың 22-тармағы 2020 жылғы шілдеден бастап жасалған шарттарға қатысты.

№	Көрсеткіш	Сәйкес келеді (бар)	Сәйкес келмейді (жоқ)	Ескерту
1.	Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бойынша талап Эпидемиологиялық маңыздылығы жоғары нысанда асхана жұмысы басталғанға дейін санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы.	бар		
2.	Балалар тамақтанатын ыдыстардың жай-күйі <i>Жарықтары, сынығы бар, шеттері сынған, деформацияланған, ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді.</i>	Сәйкес келмейді		
3.	Ас ішетін бөлмеге қойылатын талаптар. <i>Ас ішетін бөлменің тазалығы, үстелдерде қол сүртетін қағаз орамалдардың болуы (салфетка), қол жуғыштардың жұмыс жасауы, қол жуатын сұйықтықтардың болуы, т.б.</i>	бар		
4.	Перспективалық мәзірге қойылатын талаптар . Нысанда екі, төрт апталық перспективалық маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) ас мәзірі жасалады. Ас мәзірін әзірлеу кезінде оқушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығын, олардың жас санатын ескереді, витамин-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдерін қарастырады. Ас мәзірінде бір тағамды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді. Білім алушылардың жекелеген санаттары үшін мәзір ҚР Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 қаулысымен бекітілген бір реттік тамақтану нормаларына (15-қосымша) сәйкес білім беруді басқару органымен бекітіледі.	бар		
5.	Мәзірге қойылатын талаптар Күн сайын тамақтану залында объектінің басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамның атауы, әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі. Ас мәзірінде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында және технологиялық карталарда көрсетілген атауларға сәйкес болуы тиіс.	бар		
6.	Мәзірге қойылатын талаптар Тамақтану рационына ет, сүт, сары май және сәулелік май, көкө, бұйырқы және (немесе) бұйырқы	бар		

	наны, көкөніс және қант кіреді. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті күнтізбелік екі – жеті күнтізбелік күн ішінде бір рет қосылады.			
	Тыйым салынған өнімдер -Құрамында жасанды бояғыштар, консерванттар, хош иістендіргіштер, дәм күшейткіштер және тәттілендіргіштер бар шұжық өнімдері, сосискалар және басқа да өнімдер. Пастерленбеген сүт, термиялық өңдеусіз сүзбе және қаймақ, сондай-ақ суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен етін тамақтануда қолдану, ауыл шаруашылығы жануарларының аурушандығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері. -Тіл, жүрек, бауырдан басқа, өнімді жануарлар мен құстың қосымша өнімдері; құс етінен жасалған коллагенді шикізат; қайта мұздатуға ұшыраған өнімді жануарлар мен құстың сойылған өнімдері; генетикалық түрлендірілген шикізат және құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізат. 7. -Йодталмаған тұз, фортификацияланбаған ұн, деформацияланған немесе герметикалық емес банкалардағы консервілер, тамақ, саңырауқұлақтар, үйде дайындалған тамақ, ащы дәмдеуіштер, сірке суы және кофе. -Асхана простоквашасын, сүзбе, айран, фаршталған құймақ, флотша макарон, зельц, форшмактар, сілікпе, паштет, кремі бар кондитерлік өнімдер, морстар, квастар, фритюрде қуырылған өнімдер, шала пісірілген жұмыртқа, глазунь жұмыртқасы, күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар мен қаймақ пен майонез құйылған салаттарды дайындауға және сатуға тыйым салынады. -Окрошка, тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі тағамдар, фастфуд, жасанды бояғыштары, консерванттары, хош иістендіргіштері, дәм күшейткіштері және тәттілегіштері бар тамақ өнімдері.	жоқ		
8.	Тәуліктік сынамаларға қойылатын талаптар Күн сайын дайын өнімнің тәуліктік сынамалары нақты мәзірге сәйкес қалдырылады, сынамалар тоңазытқышта қақпағы бар шыны ыдыста, келесі күні дайындалған тағаммен немесе демалыс күнінен кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) - таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен тиісінше ауыстырылғанға дейін кемінде 24 сағат сақталады.	бар		
9.	Ас блогында тауарлардың сатылуына жол бермеу Ас блогында білім алушылардың тамақтануына байланысты емес тауарларды (кеңсе тауарларын сату және т. б.) сатуға жол берілмейді.	сәйкес келеді		