

«Насыр Смағұлов атындағы мектеп-лицей» КММ
бракераж комиссиясының
2022 жылғы 15 ақпандағы
№ 6 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:

2021-2022 оқу жылында білім беру ұйымдарында коронавирустық инфекцияның алдын алу бойынша санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық іс-шараларды (02.09.2021 ж. өзгерістерімен) жүргізу туралы Қазақстан Республикасы Бас мемлекеттік санитариялық дәрігерінің 2021 жылғы 25 тамыздағы № 36 қаулысы және Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 5 тамыздағы № КЖД-76 бұйрығымен бекітілген Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары, сондай-ақ, Қазақстан Республикасы Бас санитарлық дәрігерінің 2021 жылғы 2 қыркүйектегі № 38 «Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңіне қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын талаптар» қаулысына (қаулының 2-тармағы) сәйкес санитарлық талаптар; Білім беру ұйымдарында санитарлық-эпидемияға қарсы іс-шараларды күшейту және Қазақстан Республикасы Бас санитарлық дәрігерінің 2021 жылғы 10 қыркүйектегі №42, 2022 жылғы 13 қаңтардағы №1 қаулыларына өзгерістер енгізу туралы

сақталады:

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 50 дана маска болды.
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 ішінд крандардың вентильдері, унитаз бөшкелерін түсіру) – күніне 3 рет;
- Жинау құралдары тазарту жүргізілгеннен кейін міндетті түрде дезинфекциялануға тиіс.
9. Дезинфекция үшін Қазақстан Республикасы мен Еуразиялық экономикалық одақты аумағында белгіленген тәртіппен тіркелген және қолдануға рұқсат етілген және Еуразиялық экономикалық одақ елдерінің мемлекеттік тіркеу туралы куәліктерінің бірыңғай тізілімін енгізілген құралдар қолданылады.
10. Жұмыс ауысымы аяқталғаннан кейін (кемінде 6 сағаттан кейін) тамақтану залын (асханаға) кіре берісте есік тұтқаларын, үстелдерді, орындықтардың арқаларын, қол жууға арналған Раковиналарды дезинфекциялау құралдарының ерітінділерімен сұрту 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 келушіле арасындағы кемінде 2 метр қашықтықты қамтамасыз етуді ескере отырып жүргізілді.
14. Асханаларда тамақ өнімдерін өткізуді, кесілмеген көкөністер мен жемістерді қоспағанды өлшеп-оралған күйінде жүргізеді.
15. Сатып алушыларға қол жетімді нан-тоқаш, кондитерлік және басқа да өнімдерді сату те 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, орындықта 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 № 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 мәзірі 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 636 оқушы оқиды. Бірінші сынып оқушыларына (79 оқушы) сондай-ақ аз қамтылған отбасылардан шыққан 17 оқушыға тегін тамақтандыру ұйымдастырылды. Ыстық тамақтың құны 200 теңгені құрайды. Бірінші сынып оқушылары үшін тегін ыстық тамақ бағасы орта есеппен - 700 теңге, жалпы оқыту- 900-1000 теңге. Асхана 88 орынға арналған, қажетті жабдықтармен жабдықталған. Күн сайын барлық мектеп

оқушылары үшін бір реттік ыстық тамақ және буфеттік тамақтану ұйымдастырылады (кесте бойынша).

15.02.2022 ж. мәзірге (1-сынып оқушылары үшін және жалпы оқыту бойынша):

200 г сиыр еті қосылған үрмебұршақ сорпа

180 г тауық еті қосылған картоп

200 г компот

75г нан

30г печенье

200 г жеміс енгізілген.

Пісіру процесі Технологиялық карталарға толық сәйкес ұйымдастырылған. Өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын сәйкестік сертификаттары бар. Пісіру жағымды иіс шығарады.

Асхананың материалдық құндылықтары үшін Л.И. Мележик жауап береді. Стендте күн сайын ас мәзірі ілінеді, онда ыдыс-аяқтың көлемі, аспаздық өнімдердің атаулары көрсетіледі. Есепке алу-есеп беру медициналық құжаттамасының журналдары уақтылы, дұрыс толтырылады. Тәуліктік сынама тоңазытқышта болады және 1 тәулікке қалдырылады. Асхана қызметкерлері барлық келушілерге сыпайы және мұқият қарайды.

Мектеп директоры:

Е.Т.Жахин /

Комиссия мүшелері:

А.И. Иващенко /

М.С. Мақашева /

А.С. Аубакирова /

Ж.К. Әубәкіров /

Ж.А. Таугудретова /

