

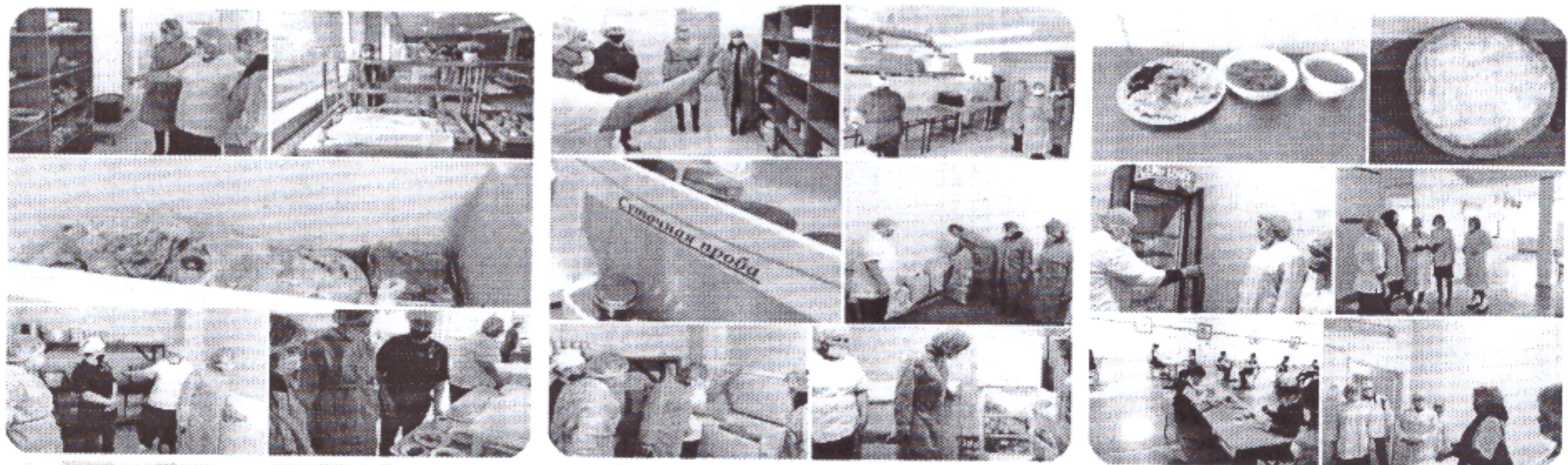
«Абай атындағы №4 мектеп-лицейі» КММ
мектеп асханасын тексеру барысындағы атқарылған
жұмыс туралы ақпарат

02.09.2022 жыл

Қазақстан Республикасының «Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларының Жалпы ережелеріне сүйене отырып, мектебімізде асханаға жеткізілетін шикі және дайын тамақтың бақылануы мен асхана қызметкерлерінің жеке бас тазалық тәртібін сақтау жөнінде бірқатар жұмыстар жүргізілуде.



Бракераж комиссиясы бекітілген жоспар бойынша жұмыс жүргізіп, комиссия отырысы хаттамамен толтырылып, мектеп әкімшілігіне қорытынды жұмысы баяндалады. Асханада мынадай жұмыс журналы жүргізіледі: шикі және дайын тағам бракеражы; өткізілген тағамның тізімі; тағамды ұйымдастыру жайында ішкі бақылау жұмысы.



Мектеп комиссиясы тегін тамақпен қамтылған оқушылардың ішетін тағамның сапасын бақылау мақсатында тамақ өнімдерін өңдеу және тамақ дайындау технологиялық үдерістерінде, асханалық ыдыстарды, жабдықты жуу, жеке гигиена үшін пайдаланылатын суық және ыстық су Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес жүргізіледі.

Сонымен қатар, асблогына түсетін шикі тағамның сапасын бақылап, оның сақталу мерзімін қадағалайды. Ас блогының өндірістік және басқа да ұй-жайлары тәртіппен және таза ұсталады. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.