Бекітемін:

 Мектеп директорының м.а.

 Шарипова С.С.

 «Шәймерден Қосшығұлов атындағы

 Қоғам орта мектебі» ММ

**Мектеп ас блогының төлқұжаты**

2019-2020 оқу жылы

**Мектеп ас блогының төлқұжаты**

2019-2020 оқу жылы

**1. Жалпы ережелер.**

**Өндірістік бақылауға, персоналдың еңбек және тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына қойылатын талаптар:**

1. Объектіде нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

2. Объектіде персоналдың еңбек жағдайын және жеке гигиена қағидаларын сақтауына жағдай жасалады.

3. Ас блогының жұмыскерлері, техникалық персонал арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күрте, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етіледі.

Объектілердің жұмыскерлері жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды: қолдың тазалығын бақылайды, таза арнайы киім мен аяқ киім киеді, объектіден шығу және дәретханаға бару алдында арнайы киімін шешеді, жұмыс басталу алдында және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен соң және лас заттармен жанасқанда қолдарын сабынмен жуады.

4. Білім беру объектілерінің асхана жұмыскерлері жұмыс басталу алдында шаштарын орамалдың немесе қалпақтың астына жинайды, зергерлік бұйымдарды, сағаттарды және басқа да сынатын заттарды шешеді, тырнақтарын қысқа етіп қиады және оларды лакпен боямайды.

Жұмыскерлердің өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруіне және оның үстінен өзге киімді киюіне жол берілмейді.

Арнайы киім жеке заттарынан бөлек сақталады.

5. Шикізат пен дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен түйреуге және халаттың қалталарында жеке заттарды сақтауға жол берілмейді.

6. Қол жуу үшін ыстық және салқын су өткізілген қол жуатын раквиналар, қол жууға және құрғатуға арналған құралдар орнатылады.

**Объектілердегі тамақтану жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар:**

1. Объектілердің ас блогтарына осы Санитариялық қағидалардың талаптарына қайшы келмейтін бөлігінде қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын нормалау құжаттарының талаптары қолданылады.

2. Тамақ ішу арасындағы интервал 3,5 – 4 сағаттан аспауы тиіс.

3. Тәрбиелеу және білім беру объектілерінде білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыру нормалары ("брутто" массасында) "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысымен регламенттелген.

4. Объектіде перспективалық маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалады. Мәзірді әзірлеу кезінде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығы, жас санаты ескеріледі, витаминдік-минералдық кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді.

5. Жалпы білім беретін ұйымдардың бірінші ауысымының білім алушылары үшін бір-екі рет тамақтану – екінші таңғы ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, екінші ауысымның білім алушылары үшін – бесін ас, ұзартылған күн топтары үшін – екінші таңғы ас, түскі ас және бесін ас көзделеді. Балалар тәулік бойы болатын кезде кемінде бес рет тамақтану көзделеді.

6. Жасқа байланысты граммен тағам порцияларының ұсынылатын массасы осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшада көрсетілген.

7. Осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес тамақ өнімдерін ауыстыруға жол беріледі.

8. Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.

9. Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер және қант енгізіледі. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі-жеті күнтізбелік күнде бір рет енгізіледі.

10. Таңғы ас тағамнан (бірінші немесе екінші) және сусыннан (компот, кисель, шай және шырындар) тұрады. Жұмыртқаны, шырындарды, жемістерді, сары маймен немесе ірімшікпен бутербродтарды таңғы асқа енгізуге немесе жеке қабылдауға жол беріледі.

Түскі асқа салат, бірінші, екінші тағам (негізгі тағам еттен, балықтан немесе гарнирі бар құс еті) және үшінші (компот, кисель, шай және шырындар) кіреді. Пісірілген және жас көкөністерден оңай жасалатын салаттар дайындалады.

Бесін аста мәзірге тоқашпен және кремі жоқ кондитерлік өнімдермен бірге сусын (сүт, қышқыл сүт өнімдері, кисель, шырындар) енгізіледі.

Кешкі ас көкөніс (сүзбе) тағамынан немесе ботқадан, негізгі екінші тағамнан (ет, балық немесе гарнирі бар құс еті), сусыннан (шай, шырын, кисель) тұрады.

Қосымша екінші кешкі ас ретінде жемістер немесе қышқыл сүт өнімдері және тоқаш немесе кремі жоқ кондитерлік өнімдер енгізіледі.

11. Күн сайын тамақ ішетін залда объектінің басшысы бекіткен мәзір ілінеді, онда тағамдардың атауы, әр дайын тағамның шығымы көрсетіледі. Мәзірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында көрсетілген атауларға сәйкес келуі тиіс.

12. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 1-нысанына сәйкес деректер тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына енгізіле отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар болған жағдайда жүзеге асырылады.

Тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоғамдық тамақтану ұйымында сақталады.

13. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыруда көрсетілген тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын зертханалық-аспаптық зерттеулер нәтижелері болған кезде, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, білім беру ұйымдарының оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, жылыжайларында өсірілген өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатын пайдалануға жол беріледі.

14. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің ас блогының өндірістік үй-жайларында болуына және оларды тағам дайындаумен, көкөністерді тазалаумен, дайын тағамды таратумен, нан тураумен, ыдыс жуумен, өндірістік үй-жайларды жинаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.

15. Сусындарды құю тікелей тұтынушының ыдысына (стақандарға, бокалдарға) жүзеге асырылады, тарату алдында ортақ ыдысқа құюға жол берілмейді.

16. "С" витаминімен витаминдеуді балалар тәулік бойы болатын ұйымдарда осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 2-нысанына сәйкес деректерді "С-витаминдеу" журналына енгізе отырып, "С" витаминінің тәуліктік нормасы есебінен мектеп жасындағы балалар үшін – 70 мг мөлшерінде жүргізеді.

17. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.

18. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау температурасы төмен тоңазыту жабдықтарында және (немесе) тоңазыту камераларында және (немесе) тоңазытқыштарда жүзеге асырылады. Температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

19. Тәрбиелеу және білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтану ұйымдарында мыналарды:

1) қатық, сүзбе, айранды;

туралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельцтер, форшмактар, сілікпелер, паштеттерді;

кремі бар кондитерлік өнімдерді;

тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье);

морстар, квастарды;

фритюрде қуырылған өнімдерді;

шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;

күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды; қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;

окрошканы;

саңырауқұлақтарды;

өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;

тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;

газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды және ауыз суды қоспағанда);

фаст-фудтар: гамбургерлер, ход-догтар, чипсілер, кептірілген нан, қытырлақ нанды;

ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) дайындауға және өткізуге;

2) мыналарды:

пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген сүзбені және қаймақты;

суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;

ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін;

тіл, жүректі қоспағанда өнімді мал мен құстың субөнімдерін;

механикалық түрде сылынып алынған өнімді малдың етін және құс етін;

құс етінен алынған құрамында коллаген бар шикізатты;

сойылған өнімді мал мен құстың қайта мұздатылған өнімдерін;

генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шиізаттарды;

йодталмаған тұзды және құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұнын пайдалануға жол берілмейді.

20. ЖОО-ны қоспағанда білім беру объектілерінде тамақ өнімдерін өткізетін автоматтарды орнатуға жол берілмейді.

21. Жаппай сауықтыру емшарасы ретінде оттегі коктейльдерін өткізуге жол берілмейді.

22. Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты адам осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 3-нысанына сәйкес тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

Тамақтану сапасын мерзімдік бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді, оның құрамы міндетті түрде құрамына медицина, әкімшілік қызметкері, өндіріс меңгерушісі және ата-аналар комитетінің өкілі енгізіле отырып, обьекті басшысының бұйрығымен айқындалады.

23. Күн сайын ас блогында аспазшы нақты ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнатылып өңделген) шыны ыдысқа (гарнирді бөлек ыдысқа салады) алады және +2°С-тан +6°С-қа дейінгі температурада тоңазытқышта арнайы бөлінген орында сақтайды. Тәуліктік сынаманы келесі күні немесе демалыстан кейінгі күні (демалыс күндерінің санына қарамастан) дайындалған тағаммен – таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен ауыстырғанға дейін кемінде жиырма төрт сағат сақтайды.

**2.  Мектеп ас блогының жалпы сипаттамасы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Нысан атауы** | Шәймерден Қосшығұлов атындағы Қоғам орта мектебі |
| **Мекен-жайы, орналасқан жері** | Ы. Алтынсарин 1, Қоғам ауылы |
| **Меншік түрі** | Мемлекеттік мекеме |
| **Директордың аты-жөні** | Шарипова Сания Сайлаубековна |
| **Эксплуатацияға енгізу күні** | 2007 жыл |
| **Жобалық қуаты** | 132 |
| -іс жүзінде  | 72+8 |
| **Территорияны жайлыландыру:** |  |
| - қоршаудың болуы | бар |
| - көгалдандырылғандығы | бар |
| - асфальтталынғандық | бар |
| - қатынастық жүру жолдарының болуы, олар | бар |
| - кіру жолдары | бар |
| - шығу жолдары | бар |
| **Санитарлық күндер өтізілуі гра- фигінің болуы**  | әр аптаның бейсенбі күні |
| **Профилактикалық  дезинфекциялық,  дератизациялық  жəне****дезинсекциялық жұмыстар өткізуге Келісімнің болуы (Келесім №, кіммен)** |  |
| **Қоқыс жинағыштар саны** | 2 |

**3. 2019-2020 оқу жылына мектеп асханасы және ас блогының жағдайытуралы ақпарат**

1) Асхананың эстетикалық безендірілуі: **бар**

2) аудандық санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау басқармасы мен келісіліп, мектеп директорымен бекітілген 5 күндік ас мәзірі: **бар**

3) ыдыс жуу орының жағдайы (2 раковина, ыдыс жуу нұсқаулығы): **бар**

4)қызметкерлерге арналған анитарлық-гигиеналық болк (дәретхана, душ): **жоқ**

5) азық-түлік сақтау қоймасы: **бар**

6) шикі және пісірілген азық-түлікке арналған арнайы маркерленген үстелдер: **бар**

7) мүшелеуге арналған арнайы маркерленген тақтайшалар: **бар**

**4. Мектеп ас блогының санитарлық-техникалық сипаттамасы**

**1. Сумен жабдықталыну сипаттамасы.** Сумен жабдықталынудың түрлі жүйелері мен сипаттамалары бар:

1)  суық сумен қамтамасыз етілінуі: **бар**

2)  ыстық сумен қамтамасыз етілінуі: **бар**

3)  орталықтандырылған сумен  жабдықталыну: **бар**

4)  орталықтандырылмаған сумен жабдықталыну: **жоқ**

5)  тасымалданатын сумен жабдықталыну: **жоқ**

6)  ыстық сумен жеткілікті қамтамасыздандыру:**бар**

7)  резервтік су қорының болуы:**жоқ**

8)  ұйымның бумен қамтамасыздандырылуы:**жоқ**

**2. Канализация сипаттамасы.**Канализациялардың түрлі жүйелері мен

сипаттамалары бар:

1)  орталықтандырылған канализация: **бар**

2)  жергілікті канализация, жергілікті тазалау барысында тазалау мен

дезинфекциялау əдістерін көрсету керек: **бар**

3)  қалдық суларды əкету жағдайлары: **бар**

4)  едендердің, траптардың еңкістігінің болуы: **бар**

5)  автотранспорттың барлығы: **жоқ**

6)  шұңқырды тазалау периодикасы: **жарты жылда бір рет**

7)  жеке бас гигиенасының ережелерін сақтау шарты: **бар**

**3.  Жылыту сипаттамасы.**Жылытудың түрлі жүйелері бар:

1)  орталықтандырылған жылыту:**жоқ**

2)  автономдық жылыту:**бар**

**4.Үйжайлардың  вентиляциясының сипаттамасы, оның жұмысының тиімділігі**

1)  Вентиляция (жалпыалмасулық, табиғи), оның жұмысының тиімділігі: **бар**

**5. Табиғи жəне жасанды жарықтандыру сипаттамасы**

1)  Жарықтандыру (табиғи, жасанды): **бар**

**5. Асхана және ас блогы құрал-жабдықтары жағдайының тізімі**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Құрал-жабдық** | **Бар болуы** | **Жағдайы** |
| 1 | Тоңазытқыш | бар | қаңағаттандырарлық |
| 2 | Мұздатқыш камералы тоңазытқыш | бар | қаңағаттандырарлық |
| 3 | Электрлі плита | бар | қаңағаттандырарлық |
| 4 | Көкөніс кескіш | жоқ | - |
| 5 | Картоп тазалағыш | жоқ | - |
| 6 | Ет турағыш | жоқ | - |
| 7 | Үстелдер | бар | қаңағаттандырарлық |
| 8 | Орындықтар | бар | қаңағаттандырарлық |
| 9 | Ыдыс-аяқтар | бар | қаңағаттандырарлық |
|  | Электрлік титан | бар | қаңағаттандырарлық |

**6. Асхана және ас блогының құжаттары**

1) Дайын астың бракеражды журналы: **бар**

2) піспеген азық-түліктіңбракеражды журналы: **бар**

3) тамақтың сапасын бақылау туралы журнал: **бар**

4) тәуліктік тамақтың сынамасы туралы журнал: **бар**

**2019-2020 оқу жылына арналған оқушылар тамақтануына азық-түлік жеткізуші туралы жалпы ақпарат:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Т.А. Ж. | БИН | Жалға алу келісім шарт №, күні | Жалға алынған бөлменің ауданы |
| Акимбаева Индира Адыхамовна | 870131450352 | №068, 01.03.2019 ж. | 22,5 м.кв |

**Ас блогының жұмысшылары туралы ақпарат:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТАЖ | Диплом бойынша мамандығы | Медициналық және санитарлық тексеруден өтуі | Ескерту |
| Абикенова Айсулу Сұңғатқызы | Аспазшы  |  |  |