

” Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық -эпидемиологиялық талаптар”

ҚР ДСМ 2021 5тамыздағы 76бұйрық” Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық - эпидемиологиялық талаптар”

7тарау “Объектілердегі тамақтану жағдайларына қойылатын санитарлық - эпидемиологиялық талаптарға” сәйкес

1.Күн сайын тамақ ішілетін залда объектінің басшысы бекіткен мәзір ілінеді, онда тағам атауы мен күні жазылады.

2.Тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар(бракераж журналына енгізіледі)

3.Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау температурасы төмен тоңазыту камераларында жүзеге асырылады.

4.Күн сайын медицина қызметкерлері санитарлық қағидалардың 9қосымшасының 3ші нысанына сәйкес тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сұрасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

5.Күн сайын ас блогында аспазшы нақты ас мәзіріне сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады.48сағат өткеннен кейін тәуліктік сынаманы тамақ қалдықтарына тасталынады.

6.Ас блогының жұмыскерлері жеке медициналық және өндірістік гигиенаны сақтайды.

-техникалық персонал (халат немесе бас киім, аяқ киім ауыстырады)

-қолдың тазалығы сақталады(тырнақ және сақина т.б болмайды)

-шаштарын орамал астына жинайды

-арнайы киім мен жеке заттары бөлек сақталады

-дәретханаға бару алдында арнайы киімі шешіледі

7.Ас блогының персоналдарында жұмысқа жіберілгені туралы жеке медициналық кітапшалары болуы тиіс.



