

КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ «КОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ «№ 18 БӨБЕКЖАЙЫ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
ҚАЗЫНАЛЫҚ КӘСІПОРНЫ

Р00Т2Е0, Қостанай қ-сы,
Каирбекова к-сі, 399/1-үй, 5А пәтер
тел/факс: 55-45-95
e-mail: sadik18@kst-goo.kz



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ «ЯСЛИ –САД № 18»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА
КОСТАНАЯ» УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

Р00Т2Е0, г. Костанай,
ул. Каирбекова д.399/1, кв.5А
тел/факс: 55-45-95
e-mail: sadik18@kst-goo.kz

Б Ұ Й Р Ы Қ

Қостанай қ.

П Р И К А З

г. Костанай.

Приказ № 9

22.01.2026г

Об организации питания на 2026 год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в дошкольной организации, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026 году, ПРИКАЗЫВАЮ:

Организовать питание детей в соответствии с утвержденным «перспективное четырехнедельное сезонное меню» для организации питания детей в возрасте 3-х лет и от 4-х до 5 лет, посещающих дошкольную организацию с 12 - часовым режимом функционирования.

Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы при организации питания в дошкольных учреждениях согласно санитарных правил Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. Медицинский работник осуществляет внедрение и соблюдение принципов рационального питания; участвует в работе бракеражной комиссии; ежедневно проводит на пищеблоках перед раздачей органолептическую оценку качества готовых блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал согласно требованиям Санитарных правил № 16;

1.1. Есекеевой А.Т. медицинской сестре, вести строгий контроль в соответствии технологическим требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов (сроки годности продуктов, сроки сохранности, при приготовлении блюд соблюдать поточность технологических процессов);

1.2. Медицинской сестре разработать:

- план мероприятий по контролю за организацией питания. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2026 год.
- графики приема и выдачи пищи с пищеблока ясли – сада.

1.3. Медицинской сестре при составлении меню – раскладки учитывать следующие требования:

- определять нормы на одного ребенка проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке, дописывать его в свободных клетках;

- ставить подписи мед. сестры Есекеевой А.Т., заведующей хозяйством Кунешевой Ж.С., повара Ержигитовой Б.Б., принимающего продукты и утверждать заведующим ясли – сада.

1.4. Организовать питание детей в соответствии с Перспективным меню (изменение в меню вносятся только с разрешения заведующей ясли - сада).

1.5. Предоставлять меню для утверждения заведующей до выдачи продуктов заведующей хозяйством Кунешевой Ж.С.

Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в бланке меню.

1.6. Возврат и добор продуктов оформляется актом не позднее 10.00 часов.

2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в дошкольной организации повару:

2.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

2.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Кунешева Ж.С.

3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями дошкольной организации и поставщика.

4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в бланке меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию.

6. Повару Б.Б.Ержигитовой необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд;

- медицинскую аптечку.

8. Во время органолептической оценки готовых блюд производится снятие пробы медицинским работником организации образования или лицом, его заменяющим, за 30 минут до раздачи готовых блюд. Для снятия пробы на пищеблоке выделяется отдельный халат.

9. Пробу берут непосредственно из котла, кастрюли или другой посуды перед выдачей/реализацией пищи после равномерного перемешивания блюда в объеме не более одной порции в соответствии с перечнем блюд, приведенных в меню-раскладке, при температуре, при которой потребляется блюдо. Снятие пробы производится половником из котла (для первых блюд), ложкой (для вторых блюд). Снимающий пробу отдельной ложкой берет из половника или из тарелок (для вторых блюд) готовую пищу и переносит ее на ложку, с помощью которой непосредственно проводит пробу пищи. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда моется горячей водой.

10. После снятия пробы в журнале органолептической оценки блюд делается отметка о качестве приготовленного блюда, указывается время проведения бракеража, дается разрешение о возможности реализации каждого готового блюда отдельно после подписи в журнале.

11. Для определения количества порций первых, третьих блюд определяется объем емкости, которая указывается снаружи на кастрюле, котле, другой посуде.

12. Суточные пробы каждой партии всех приготовленных блюд оставляются ежедневно.

13. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом (персоналом) пищеблока с использованием обеззараженного инвентаря в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), предназначенные для контакта с пищевой продукцией отдельно для каждого блюда и (или) кулинарного изделия. Порционные блюда, кулинарные изделия оставляются поштучно, целиком в объеме одной порции. Холодные закуски, первые и третьи блюда (напитки), гарниры отбираются в количестве не менее 200 г. Количество готовых и (или) поставляемых порций готовых блюд учитывает порции для органолептической оценки и суточной пробы.

Пробы отбираются из котла до выдачи пищи воспитанникам. Суточные пробы хранятся в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции в пищеблоке при температуре от + 4 до + 6°C, не менее 48 часов с указанием даты и времени отбора, а также до замены приготовленным после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно. По истечении срока хранения суточные пробы утилизируются в пищевые отходы.

14. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара Ержигитовой Б.Б, в отсутствие медсестры пробы снимает заведующая, пробы хранить в холодильнике.

15. Ежедневно проводить витаминизацию 3-х блюд с записью в журнале витаминизации, бракераж готовой продукции, в бракеражном журнале готовой продукции должны быть росписи: Есекеевой А.Т., мед. сестры и Ержигитовой Б.Б., повара.

16. Ежемесячно до 5 числа каждого месяца предоставлять заведующей таблицу выполнения натуральных норм питания за месяц.

17. Обеспечить контроль за организацией питания в группах.

18. Запретить в ясли – саду использование следующих видов продукции:

- изготовление простокваши, творога и других кисломолочных продуктов, фаршированных блинчиков, макарон по «флотский», зельцев, кондитерских изделий с кремом, морсом, квасом, форшмаков, изделий во фритюре, студней, паштетов, жареных во фритюре изделий, яиц всмятку, яичницы-глазуньи, салатов, заправленных сметаной, крошки, грибов, продуктов домашнего приготовления;
- использование не пастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки, яиц и мяса водоплавающей птицы;
- использование остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищу, приготовленную накануне; молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, субпродуктов, за исключением языка и сердца; мяса и яйца водоплавающей птицы.

19. При приготовлении пищи должны соблюдаться следующие требования:

- обработка сырых и вареных продуктов проводить на разных столах с использованием соответствующего маркированного разделочного инвентаря;
 - мясокостные бульоны процеживать;
 - сырые овощи для салатов обрабатывать и разделять на столах и досках с маркировкой «ВО»- вареные овощи;
 - прокисшее молоко использовать только для приготовления теста;
 - сметана и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требующие специальной термической обработки.
20. Использовать в приготовлении блюд продукты и сырье только при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия).

21. Не допускать использование пищевых продуктов с истекшим сроком годности и соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленных производителем (изготовителем).

22. Готовые первые и вторые блюда оставлять на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

23. Изготовление салатов и их заправку осуществлять непосредственно перед раздачей. Обработку готовых салатов проводить бактерицидным облучателем согласно пункта 48 «Санитарно – эпидемиологические требования к объектам общественного питания» №186 от 23.04.2018 года. Хранение заправленных салатов не допускается.

24. Для организации работы пищеблока сотрудникам повару Ержигитовой Б.Б. заведующей хозяйством Кунешевой Ж.С. следить за организацией приготовления пищи и разрешается работать только по утвержденному, правильно оформленному меню.

25. Заведующей хозяйством Кунешевой Ж.С. ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в составе:

- Касымова Э.Е., главный бухгалтер;

- Есекеева А.Т., мед.сестра;

- Кунешева Ж.С., заведующая хозяйством.

26. Сотрудникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

27. За санитарное состояние пищеблока ответственность возложить на Ержигитовой Б.Б., повару, контроль осуществляет мед.сестра Есекеева А.Т.

28. Своевременное проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий возложить на заведующую хозяйством Кунешевой Ж.С., маркировку технологического оборудования, уборочного инвентаря – на Джумадиловой Д.М.

29. Ответственность за комплексную безопасность ясли – сада несет заведующая хозяйством Кунешева Ж.С. и обеспечивает наличием инструкций по охране труда и технике безопасности работы на пищеблоке и на технологическом оборудовании.

30. Обеспечить необходимый запас моющих и современных дезинфицирующих средств с соответствующей активностью. Иметь памятки по их применению.

31. Ответственность за:

- наличие спецодежды у персонала кухни;

- эстетическое оформление кухни;

- состояние специального места для мытья рук возложить на Ержигитовой Б.Б., повару.

32. Ответственность за:

- наличие сертификатов на приобретаемую продукцию согласно договорам с поставщиками продуктов питания;

- правила доставки пищевых продуктов;

- наличие санитарно – эпидемиологического заключения на автотранспорт, которым транспортируют пищевые продукты.;

- правила хранения продуктов возложить на заведующую хозяйством Кунешевой Ж.С.

33. Ответственность за организацию питания детей в группах и привитие культурно – гигиенических навыков несут воспитатели и помощники воспитателей.

34. Ответственность за исполнения данного приказа возложить на мед.сестру Есекеевой А.Т., Ержигитовой Б.Б., повару, заведующей хозяйством Кунешевой Ж.С..



Заведующая

А.Кубекова

**КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ «КОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ «№ 18 БӨБЕКЖАЙЫ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
ҚАЗЫНАЛЫҚ КӘСПОРНЫ**

Р00Т2Е0, Қостанай қ-сы,
Каирбекова к-сі, 399/2
тел/факс: 55-45-95
e-mail: sadik18@kst-goo.kz



**КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ «ЯСЛИ –САД № 18»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА
КОСТАНАЯ» УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ**

Р00Т2Е0, г. Костанай,
ул. Каирбекова д.399/2
тел/факс: 55-45-95
e-mail: sadik18@kst-goo.kz

Б Ұ Й Р Ы Қ

Қостанай қ.

П Р И К А З

г. Костанай.

№ 9 бұйрық

22.01.2026ж

**2026 жылға тамақтануды
ұйымдастыру туралы**

Мектепке дейінгі ұйымдағы балалар мен қызметкерлердің теңгерімді ұтымды тамақтануын ұйымдастыру, мәзірге сәйкес тамақ дайындау технологиясын қатаң орындау және сақтау, нормалар мен калорияларды орындау, сондай-ақ 2026 жылы осы мәселе бойынша бақылауды жүзеге асыру мақсатында, БҰЙЫРАМЫН:

12 сағаттық жұмыс режимі бар мектепке дейінгі ұйымға баратын 3 және 4 жастан 5 жасқа дейінгі балалардың тамақтануын ұйымдастыру үшін бекітілген "перспективалы төрт апталық маусымдық мәзірге" сәйкес балалардың тамақтануын ұйымдастыру. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Санитариялық қағидаларға сәйкес мектепке дейінгі мекемелерде тамақтануды ұйымдастыру кезінде санитариялық-эпидемиологиялық нормаларды қатаң сақтау Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы.

Медицина қызметкері ұтымды тамақтану қағидаттарын енгізуді және сақтауды жүзеге асырады; бракераждық комиссияның жұмысына қатысады; тарату алдында күн сайын ас блоктарында № 16 Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес журналға жазбалар енгізе отырып, дайын тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалауды жүргізеді;

1.1. Есекеева А.Т. медбике, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын технологиялық талаптарға сәйкес қатаң бақылау жүргізу (өнімдердің жарамдылық мерзімі, сақтау мерзімі, тамақ дайындау кезінде технологиялық процестердің ағымын сақтау);

1.2. Медбике әзірлеу: - тамақтануды ұйымдастыруды бақылау жөніндегі іс-шаралар жоспары. Балалардың тамақтануын ұйымдастыруды бақылау жөніндегі 2026 жылға арналған іс-шаралар жоспары бекітілсін. - бөбекжайдың ас блогынан тамақ қабылдау және беру кестесі.

1.3. Медбике мәзір-макет жасау кезінде келесі талаптарды ескереді: - тағамның шығу нормасын қою арқылы бір балаға нормаларды анықтау; - бланкіде Өнімнің атауы болмаған жағдайда, оны бос клеткаға қосу; - қол қою медбике А. Т. Есекеева, шаруашылық меңгерушісі Ж.С. Күнешева, аспазшы Б.Б. Еркігітова және балабақша меңгерушісімен бекітілсін.

1.4. Перспективті мәзірге сәйкес балалардың тамақтануын ұйымдастыру (мәзірді өзгерту

- 1.5. Шаруашылық меңгерушісі Ж.С. Күнешева өнім бергенге дейін меңгерушінің бекітуі үшін мәзір ұсыну Мәзір бланкісінде көрсетілген алдыңғы күн қарсаңында мәзір жасау.
- 1.6. Өнімдерді қайтару және қосу актімен сағат 10.00-ден кешіктірілмей ресімделеді.
2. Мектепке дейінгі ұйымда аспазға тамақтануды ұйымдастыруға жауапты ас блогының қызметкерлері:
 - 2.1. Тек бекітілген және дұрыс жасалған мәзір бойынша жұмыс істеуге рұқсат етіледі.
 - 2.2. Қоймадан алынатын өнімдердің уақтылы жеткізілуіне, салмағының дәлдігіне, санына, сапасына және ассортиментіне шаруашылық меңгерушісі Ж.С.Күнешева жауапты болады.
3. Табылған сапасыз өнімдер немесе олардың жетіспеушілігі мектепке дейінгі ұйым мен жеткізушінің өкілдері қол қоятын актімен ресімделеді.
4. Азық-түлікті қоймадан ас блогына беру мәзір меңгерушісі бекіткен мәзір бланкісінде көрсетілген алдыңғы күннің сағат 17.00-ден кешіктірілмей жүргізілсін.
5. Тағамның дайындалуын бақылауды ұйымдастыру мақсатында негізгі өнімдерді қазандықтарға салу медбикенің немесе тамақтану жөніндегі комиссия мүшелерінің қатысуымен жүргізілсін.
6. Аспаз Б.Б. Еркігітова:
 - 6.1. Тамақ дайындау технологиясын қатаң сақтасын;
 - 6.2. Дайын өнімді бракераж журналында дәмдік қасиеттерін, тағамның дайындығын міндетті түрде белгілей отырып, мейірбике сынаманы алғаннан кейін ғана береді.
7. Ас блогында болуы керек: - еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықтар, лауазымдық нұсқаулықтар, санитариялық-эпидемияға қарсы режимді сақтау жөніндегі нұсқаулықтар; - тағам дайындау технологиясының картотекасы; - дайын тағамдарды беру кестесі; - дайын тағамдардың нормалары, бақылау тағамы; - тәуліктік сынама; - ыдыс-аяқтың көлемін көрсететін өлшенген ыдыс; - медициналық дәрі қобдишасы.
8. Дайын тағамдарды органолептикалық бағалау кезінде білім беру ұйымының медицина қызметкері немесе оны алмастыратын адам дайын тағамдарды таратудан 30 минут бұрын сынама алады. Сынаманы алу үшін ас блогында жеке халат бөлінеді.
9. Сынама тағамды беру/өткізу алдында тікелей қазаннан, кастрюльден немесе басқа ыдыстан ыдыс-аяқ тұтынылатын температурада ас мәзірінде келтірілген тағамдардың тізбесіне сәйкес бір порциядан аспайтын көлемде ыдысты біркелкі араластырғаннан кейін алынады. Сынаманы алу қазаннан шөмішпен (бірінші тағамдар үшін), қасықпен (екінші тағамдар үшін) жүргізіледі. Сынаманы жеке қасықпен алып тастаушы дайын тағамды шөміштен немесе табақтардан алады (екінші курстар үшін) және оны қасыққа ауыстырады, оның көмегімен ол тамақ сынамасын тікелей өткізеді. Дайын тағамды алу үшін қолданылатын қасық әр тағамнан кейін ыстық сумен жуылады.
10. Сынама алынғаннан кейін тағамдарды органолептикалық бағалау журналында дайындалған тағамның сапасы туралы белгі қойылады, бракеражды өткізу уақыты көрсетіледі, журналға қол қойылғаннан кейін әрбір дайын тағамды жеке өткізу мүмкіндігі туралы рұқсат беріледі.
11. Бірінші, үшінші тағамдардың порцияларының санын анықтау үшін ыдыстың көлемі анықталады, ол табада, қазандықта, басқа ыдыста сыртынан көрсетіледі.
12. Барлық дайындалған тағамдардың әр партиясының тәуліктік сынамалары күн сайын қалдырылады.
13. Тәуліктік сынаманы алуды ас блогының тағайындалған жауапты тұлғасы (персоналы) дезинфекцияланған мүкәммалды пайдалана отырып, әрбір тағам және (немесе) аспаздық бұйым үшін тамақ өнімдерімен жеке жанасуға арналған арнайы бөлінген дезинфекцияланған және таңбаланған ыдыстарға (тығыз жабылатын) жүзеге асырады. Бөлшектелген тағамдар, аспаздық өнімдер бір бөлік көлемінде бір бөлікке қалдырылады. Суық тағамдар, бірінші және үшінші тағамдар (сусындар), гарнирлер 20 - дан кем емес мөлшерде таңдалады.

14.Тәуліктік сынамаларды алу және сақтау үшін жауапкершілік Аспаз Б.Б. Еркігітоваға жүктелсін, медбике болмаған жағдайда сынаманы меңгеруші, сынаманы тоңазытқышта сақтау керек.

15.Күн сайын 3 тағамды дәрумендендіру журналында, дайын өнімді бракераждау журналында, дайын өнімді бракераждау журналында: А.Т. Есекеева, бал деген суреттер болуы тиіс. апалы-сіңлілі және Еркігітова Б.Б., аспаз.

16. Ай сайын әр айдың 5-не дейін меңгерушіге бір айдағы заттай тамақтану нормаларын орындау кестесін ұсыну.

17.Топтарда тамақтануды ұйымдастыруды бақылауды қамтамасыз ету.

18. Балабақшада келесі өнім түрлерін пайдалануға тыйым салу: -йогурт, сүзбе және басқа да ашытылған сүт өнімдерін, толтырылған құймақ, "Флот" стиліндегі макарон, зельцев, Крем, Морс, квас қосылған кондитерлік өнімдер, форшмак, терең қуырылған өнімдер, желе, паста, қуырылған өнімдер, жұмсақ пісірілген жұмыртқа, глазурь жұмыртқасы, қаймақ қосылған салаттар, окрошки, саңырауқұлақтар дайындау, тұрмыстық өнімдер

19.Пісіру кезінде келесі талаптар сақталуы керек: - шикі және қайнатылған өнімдерді өңдеу тиісті таңбаланған кесу мүкәммалын пайдалана отырып, әртүрлі үстелдерде жүргізіледі; - ет және сүйек сорпаларын сүзу; - салаттарға арналған шикі көкөністерді "ВО" деп белгіленген үстелдер мен тақталарда өңдеп, кесіңіз - пісірілген көкөністер; - қышқыл сүтті тек қамырды дайындау үшін қолданыңыз; - арнайы термиялық өңдеуді қажет етпейтін, ұсақ қаптамада сүт өңдеу ұйымдары өндірген қаймақ пен сүзбе.

20. Тамақ дайындауда өнімдер мен шикізатты олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар (ветеринариялық-санитариялық сараптама, дайындаушы құжаттары, сондай-ақ сәйкестік сертификаты) болған кезде ғана пайдалануға міндетті.

21. Жарамдылық мерзімі өткен тамақ өнімдерін пайдалануға жол бермеу және өндіруші (дайындаушы) белгілеген тамақ өнімдерін сақтау шарттарын сақтау.

22.Дайын бірінші және екінші тағамдарды мармитте немесе ыстық пеште дайындау сәтінен бастап 2 сағаттан артық емес не изотермиялық ыдыста(термостарда)-тарату температурасынан төмен емес, бірақ 2 сағаттан аспайтын температураны ұстап тұруды қамтамасыз ететін уақыт ішінде қалдыруға болады. Дайын ыстық тағамдарды тарату температурасынан төмен салқындатылған тағамдарды жылытуға жол берілмейді.

23.Салаттар дайындау және оларды таңу тарату алдында жүзеге асырылады. Дайын салаттарды өңдеуді 23.04.2018 жылғы №186 "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық – эпидемиологиялық талаптар" 48-тармағына сәйкес бактерицидті сәулелендіргішпен жүргізу. Киінген салаттарды сақтауға жол берілмейді.

24. Ас блогының жұмысын ұйымдастыру үшін аспазшы Б.Б. Еркігітова, шаруашылық меңгерушісі Ж.С. Күнешева тамақ дайындауды ұйымдастыруды қадағалап, тек бекітілген, дұрыс ресімделген мәзір бойынша жұмыс істеуге рұқсат етіледі.

25. Шаруашылық меңгерушісі Ж.С.Күнешева ай сайын азық-түлік қалдықтарын салыстырып тексеруді жүргізсін. Құрамында тамақ өнімдерінің қалдықтарын алу жөніндегі комиссия құру: - Қасымова Э. Е., бас бухгалтер; - Есекеева А.Т., медбике; - Күнешева Ж. С., шаруашылық меңгерушісі.

26. Ас блогының қызметкерлеріне жұмыс орнында шешінуге және жеке заттарын сақтауға тыйым салынады.

27. Ас блогының санитарлық жағдайы үшін жауапкершілікті Б.Б. Еркігітоваға, аспазға жүктеуге, бақылауды медбике А. Т. Есекеева жүзеге асырады.

28.Дезинсекциялық және дератизациялық іс-шараларды уақтылы жүргізу шаруашылық меңгерушісі Ж.С. Күнешеваға жүктелсін., технологиялық жабдықты, жинау мүкәммалын таңбалау – Д. М. Джумадильевада.

29. Бөбекжайдың кешенді қауіпсіздігі үшін шаруашылық меңгерушісі Ж.С.Күнешева жауапты болады және ас блогында және технологиялық электр жабдықтарында еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулықтардың болуын қамтамасыз етеді.

30. Тиісті белсенділікпен жуу және заманауи дезинфекциялау құралдарының қажетті қорын қамтамасыз ету. Оларды қолдануға арналған жадынамалар болуы керек.

31. Үшін жауапкершілік: - ас үй қызметкерлерінде арнайы киімнің болуы; - ас үйдің эстетикалық дизайны; - қолды жууға арналған арнайы орынның жай-күйін Аспаз Б.Б. Еригитоваға жүктелсін.

32. Жауапкершілік: - азық-түлік жеткізушілермен жасалған шарттарға сәйкес сатып алынатын өнімге сертификаттардың болуы; - азық-түлік жеткізу ережелері; - тамақ өнімдерін тасымалдайтын автокөлікке санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының болуы.; - азық-түлікті сақтау ережесі шаруашылық меңгерушісі Ж.С. Күнешеваға жүктелсін.

33. Топтарда балалардың тамақтануын ұйымдастыруға және мәдени – гигиеналық дағдыларды қалыптастыруға тәрбиешілер мен тәрбиешілердің көмекшілері жауапты.

34. Осы бұйрықтың орындалуына жауапкершілік медбике А.Т.Есекееваға, Б.Б.Ержігітоваға аспаз, шаруашылық меңгерушісі Ж. С.Күнешеваға жүктелсін.

А.Кубекова



22.01.2026 ж. шыққан № 9 бұйрықпен таныстырылды:
С приказом № 9 от 22.01.2026 г. Ознакомлены:

[illegible]