

## Бракераж комиссиясын бақылау

**Тақырыбы:** Ас блогының санитарлық жай-күйі, дез. ас блогындағы режим.

**Мақсаты:** Сан.эпидті орындау сапасы ас блогы қызметкерлерінің жұмыс істеу ережелерін сақтауы. режимі.

**Өткізілген уақыты:**

Сәуір 2023ж.

**Өткізілген орны:**

Ас блогы

**Мониторингтік қызметтің мазмұны:**

- ас блогының санитарлық жай-күйі;
- сақтау. режимін;

**Бақылау қорытындылары:**

Ас блогының санитарлық жағдайы қанағаттанарлық, ас блогын және барлық қосалқы жайларды жинау сапасы қағидаларға сәйкес орындалады. Өндірістік жай технологиялық жабдықпен, жуу раковиналарымен ыстық және суық су жеткізумен қамтамасыз етіледі. Ыдыстарды, жабдықтарды жуу ережелері сақталады (сертификаты бар рұқсат етілген жуу құралдарын пайдалануда). Ас блогының едендері керамикалық плиткамен қапталған, тегіс, ойықсыз, тайғақ емес.

Ас блогында бөлу үстелдері, тақтайлар, пышақтар таңбаланған, олар дұрыс пайдаланылады және дұрыс сақталады. Тағамдарды, әсіресе термиялық өндеусіз тамаққа баратындарды аспаздық өңдеу талаптары нақты орындалған.

Асхана ыдыстары жеткілікті мөлшерде. Ыдыс кептіргіште, сынықсыз, 35 см биіктікте қойылған.

Тағамдардың шығуын бақылау үшін асханадағы ыдыстар өлшенген, өлшеу стақаны бар, 2022 жылдың 2 тоқсанында жуғыш өлшенді, таразы тексерілді.

Ас блогының қосалқы жайларында күн сайын едендерді жуу, шаңды және өрмектерді жою, радиаторларды, терезе алдындағы орындарды сүрту жүргізіледі. Апта сайын жуу құралдарын қолдана отырып, қабырғаларды, жарықтандыру арматурасын жуу, әйнектерді шаңнан және айғыздан тазалау жүргізіледі. Айына бір рет барлық қосалқы жайларды, жабдықтар мен құралдарды кейіннен дезинфекциялау арқылы күрделі жинау жүргізіледі. Жуу бөлімшесінде жуу және дезинфекциялау құралдарының концентрациясы мен көлемін көрсете отырып, ыдыс пен құралдарды жуу ережесі туралы нұсқаулық ілінген. Жинау құралдары белгіленген жерде сақталады, қызыл бояумен таңбаланған.

Мейірбике Т.В. Мартынова санитариялық кітапшаларға міндетті белгілері бар персоналдың медициналық тексеруден өту мерзімдерінің сақталуын қадағалайды. Ас блогы қызметкерлеріне терінің ірінді ауруларының болуына күнделікті тексеру жүргізеді, ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасының сақталуын бақылайды.

Ас блогының әрбір қызметкері ас блогындағы жұмыс тәртібі жөніндегі нұсқаулықтармен қол қойғызып таныстырылды.

МДҰ ас блогында персоналдың жеке гигиенасы ережелерін сақтау үшін қажетті жағдайлар жасалған (сабынның, сүлгінің, дәретхана қағазының, қолғаптардың болуы). Жыл сайын ас блогында МДҰ-мен жасалған шартқа сәйкес Өндірістік бақылау жүргізіледі.

**Түзету қызметі:**

1. Ас блогының қызметкерлері тағамдарды аспаздық өңдеу ережесі бойынша нұсқаулықты қатаң орындасын, ас блогының санитарлық жағдайын қадағаласын.

Жауап: аспаз

Мерзімі: тұрақты

2. Дезинфекциялау құралдарын қолдану жөніндегі нұсқаулықтарды жаңарту; пышақтарды таңбалауды тоназытқыш жабдығында сақтауға арналған тәуліктік сынамаларға арналған сыйымдылықтармен толықтыру («Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» 2002 жылғы 17 ақпандағы № КР бұйрығына сәйкес)

Жауап: аспаз

Мерзімі 2023 жылдың 28 сәуіріне дейін.

Комиссия құрамы:



Уралбаева.А.Е.

Мартыноаа.Т.В.

Кольцова. Т.В.

Керлин.И.В.

Герашенко.Н.А.

Шынгысова.М.А.

*Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names listed to the left.*