

Тақырыбы: Тамақ блогының санитариялық жағдайы, дезинфекциялық режимнің сақталуы.

Мақсаты: Тамақ блогы қызметкерлерінің санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды орындау сапасын және дезинфекциялық режимнің сақталуын бақылау.

Өткізу уақыты:
2026 жылғы қаңтар

Өткізу орны:
Тамақ блогы

Мониторинг қызметінің мазмұны:

- тамақ блогының санитариялық жағдайы;
- дезинфекциялық режимнің сақталуы.

Бақылау қорытындылары:

Тамақ блогының санитариялық жағдайы қанағаттанарлық. Тамақ блогы мен барлық қосалқы бөлмелердің тазалығы талаптарға сәйкес жүргізіледі. Өндірістік бөлме технологиялық жабдықтармен, ыстық және суық су жүргізілген жуу раковиналарымен қамтамасыз етілген. Ыдыстар мен құрал-жабдықтарды жуу ережелері сақталады (тек сертификаты бар рұқсат етілген жуғыш заттар қолданылады).

Тамақ блогының едені керамикалық плиткамен қапталған, тегіс, ойықсыз және тайғақ емес. Бөлу үстелдері, тақтайшалар, пышақтар таңбаланған, дұрыс пайдаланылып, сақталады. Әсіресе термиялық өңдеусіз қолданылатын өнімдерді дайындау талаптары сақталады.

Ас үй және асхана ыдыстары жеткілікті мөлшерде. Ыдыстар кептіруде, сынбаған, 35 см биіктікте орналастырылған. Барлық үстелдер, құрал-жабдықтар мен ыдыстар (пышақтар, тақтайшалар, кастрөлдер және т.б.) СанПиН талаптарына сәйкес таңбаланған.

Тағам шығымын бақылау үшін ас үйдегі ыдыстар өлшенген, өлшеуіш стақан бар, жуу орындары өлшенген, таразылар 2025 жылдың 2 тоқсанында тексерілген.

Тамақ блогы бөлмелерінде күн сайын тазалау жүргізіледі: еден жуу, шаң мен өрмекшінің торын жою, радиаторлар мен терезе алды тақтайларын сүрту. Апта сайын жуғыш заттарды қолдана отырып кабырғалар, жарықтандыру құралдары жуылады, терезелер шаң мен күйеден тазартылады. Айына бір рет барлық бөлмелерге, жабдықтарға және құралдарға дезинфекция жүргізумен бірге жалпы тазалау өткізіледі.

Жуу бөлімінде ыдыстар мен құралдарды жуу ережелері, қолданылатын жуғыш және дезинфекциялық заттардың мөлшері мен концентрациясы көрсетілген нұсқаулық ілінген. Тазалау құралдары арнайы жерде сақталады, қызыл түспен таңбаланған.

Медбике Мартынова Т.В. қызметкерлердің медициналық тексеруден уақытылы өтуін бақылап, санитарлық кітапшалардағы белгілерін тексереді. Сонымен қатар күн сайын

қызметкерлерді тері ауруларының бар-жоғын тексеріп, жеке гигиенаның сақталуын қадағалайды.

Әрбір қызметкер тамақ блогындағы жұмыс тәртібі бойынша нұсқаулықпен қолхат арқылы таныстырылған.

Тамақ блогында қызметкерлердің жеке гигиенасын сақтау үшін барлық жағдай жасалған (сабын, сүлгі, дәретхана қағазы, қолғаптар бар).

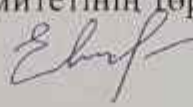
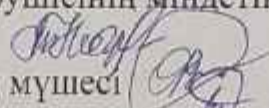
Жыл сайын өндірістік бақылау жүргізіледі. 04.03.2026 жылы «Казлабсервис» ұйымымен өндірістік бақылау бойынша келісімшарт жасалған.

Түзету жұмыстары:

1. Тамақ блогы қызметкерлеріне дезинфекциялық режимді сақтау және жалпы тазалау жүргізу ережелері бойынша қосымша нұсқаулық өткізілді.
Жауапты: медбике Мартынова Т.В.
2. Жаңа дезинфекциялық құралдар сатып алынды, оларды қолдану бойынша нұсқаулық жаңартылсын.
Жауапты: медбике Мартынова Т.В.
3. Тамақ блогы қызметкерлері тағамдарды аспаздық өңдеу ережелерін қатаң сақтауы және санитариялық жағдайды бақылауы тиіс.
Жауаптылар: аспаздар
Мерзімі: тұрақты

Комиссия құрамы:

Шыңғысова М.А. – балабақша менеджерінің міндетін атқарушы
Мартынова Т.В. – медбике
Орлова И.А. – ата-аналар комитетінің мүшесі
Трофимова А. – ата-аналар комитетінің мүшесі
Гулиева Е.Б. – ата-аналар комитетінің мүшесі
Досаева И.Б. – кәсіподақ комитетінің төрайымы
Евмушкова И.В. – әдіскер



іл
й
іб
р
к
к
с

ЫП