



БҮЙРЫҚ

Доминити обуаулар

Жезқазған қаласы

ПРИКАЗ

№ 4-13

город Жезказган

Балаларды тамақтандыруды

ұйымдастыру туралы

Бөбекжайда балаларды үйлестірілген тамақтанумен қамтамасыз ету, мәзіргіе сәйкес тағамдарды дайындау технологиясын, нормалары мен құнарлылығын қатаң сақтау, сондай- ақ бөбекжайда балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруды бақылауды жүзеге асыру мақсатында, **БҮЙЫРАМЫН:**

1. Балаларды тамақтандыруды санитарлық- эпидемиологиялық талаптармен айқындалған жас ерекшеліктерін, бөбекжайдағы жұмыс режимін және еселік тамақтандыруды ескере отырып ұйымдастыру:
- 1.1. «Балаларды мектепке дейінгі тәрбиелеу мен оқыту объектілеріне қойылатын санитарлық- эпидемиологиялық талаптар» (Кр ұлттық экономика министрінің 17.03.2015ж. №217 бұйрығымен бекітілген) (бұдан әрі- СанҚмН) санитарлық қағидаларында бекітілген нормалар мен азық- түлік бағасына сәйкес тамақтану күнінің күны есептелсін.
2. СанҚмН мен функционалдық міндеттемелерге сәйкес медбике Б.С.Махатовага тиімді тамақтануды ұйымдастыру үшін жауапкершілік жүктелсін:
 - 2.1. Алдағы күнінің қарсаңында мәзірде көрсетілген мәзір- тапсырыс құру.
 - 2.2. Мәзір- тапсырысты құру кезінде мына талаптарды ескеру керек:
 - Бөбек жасындағы балаларға арналған нормаларды анықтау, 3 жасқа дейінгі, 3-5 жастагы балаларға арналған үлестің шығым- салмағын жазып қою;
 - Пайдаланылмаған азық- түлік бағанына сызық қою;
 - 3 тағамға «С» дәрүменін қосуды жүргізу;
 - Ас мәзірін директор, медбике, қоймашының, азық – түлікті қабылдан алатын аспаздың колы қойылған жағдайда беру.
 - 2.3. Менгерушінің бекітуіне мәзірді ағымдағы күнгі 9:30- дан кешіктірмей ұсыну.
 - 2.4. Азық- түлікті қайтару мен қосымша іріктеуді мәзір бойынша ағымдағы күнгі 10.00- дең кешіктірмей жүргізу.
3. Һалабақшадағы тағам қабылдау кестесін бекіту(жас ерекшеліктері, тобы бойынша)
4. Һалабақшадағы тамақтануды ұйымдастыруға жауапты, ас әзірлеу блогының қызметкерлеріне:
 - 4.1. Тек қана бекітілген және дұрыс ресімделген мәзір бойынша тана жұмыс істеуге рұқсат етіледі.
 - 4.2. Алу кезінде сапасыз өнім алынса немесе олар жеткіліксіз болып шықса, қоймашы(шаруашылық менгерушісі) медбике қол қойған акт ресімделеді.
5. Бухгалтер әр айдың соңғы күнінде қоймадағы қалған азық- түліктің алынуын жүргізеді және барлық бұзушылықтар туралы директорға хабар ету керек.

000014

6. Қоймашы азық- тұліктің дер кезінде жеткізілуіне, салмағының дәл болуына, саны мен сапасына және олардың сұрыпталымына жауапты. Ай сайын бухгалтермен бірге қалған азық- тұлікті тексереді.
7. Болуы қажет:
- Ас әзірлейтін блокта:
 - аспаз бұрышы(үлгі бойынша);
 - литраж кестесі;
 - дайын тағамдар үлесінің салмағы көрсетілген кесте;
 - дайын тағамдарды беру кестесі;
 - дайын тағамдардың тәулік сынамасы;
 - дайын тағамдарды беруге арналған ожаулар, соңғы тексеріс күні күні көрсетілген таразы;
 - медициналық қобдиша.
 - Дәлізде:
 - «Тамақтану бұрышы» (үлгі бойынша)
 - Үлес салмағын корсете отырып, директор бекіткен күн сайынғы «Мәзір».
8. Әр топта «Күтуші бұрышын» ресімдеу:
- ыдис- аяқты жуу және күту ережелері;
 - ескі- құсы дүниелерді өндөу және сақтау;
 - дайын тағамдардың үлес салмағы көрсетілген кесте;
9. Ас әзірлейтін блок жұмыскерлеріне жұмыс орнында жеке заттарын сактауға тыйым салу.
- 10.Әр топтағы балаларды тамактандыру тәрбиешілерге жүктеледі:
- Тәрбиешілер:
 - дайын тағамдардың үлес салмағын, ыдис- аяқтар мен ожаулардың қолемін білуге тиіс;
 - үстелді жабдықтағанда эстетиканы сақтау;
 - балалардың ас қабылдауын ұйымдастыру кезінде ақырындан іске асыруышылықты сақтау;
 - тамактандыру кезінде балаларға мәдени- гигиеналық дағдыларды менгерту;
 - балалар кезекшілігін ұйымдастыру;
 - тағамға аллергиясы бар балалардың тізімінің болуы.
 - Тәрбиешілердің көмекшіліктері білуге тиіс:
 - тағамды беру уақытын;
 - ыдис- аяқты жуу мен сақтау ережелерін;
 - ескі заттарды өндөу және оларды сақтау ережелерін;
 - ас қалдықтарын жинау және шығару ережелерін.
11. Қоймашы, аспаз, медбикеде тамактануды ұйымдастыру бойынша үлгі негізінде арнайы журналдар болуы керек және мынаны жүргізу қажет:
- Медбике:
 - дайын өнінің бракераждық журналы;
 - «С- дәрүмендендіру» журналы;
 - ас әзірлейтін блок жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тексеру журналы;
 - тамақ өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы.
 - Қоймашыда:
 - тамақ өнімдері және азық- тұлік шикізаты бракеражының журналы.
 - Аспаздарда:
 - азық тұлікті салқын күйінде өндөу кезіндегі қалдықтар журналы болу керек.
12. Тәрбиешілерге ата- аналардан балалардың туған күндеріне, мереке алдындағы күндерге ауқат алуға үзілді кесілді тыйым салу.

Директор:

Кошакова О.К.

Таныстым:

610000