

КАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫ, ХРОМТАУ АУДАНЫ
«АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ
ХРОМТАУ АУДАНЫНЫҢ БІЛІМ БӨЛІМІ»
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІНІҢ №1 «КҮНШУАҚ»
БӨБЕКЖАЙ-БАЛАБАҚШАСЫ МЕМЛЕКЕТТІК
КОММУНАЛДЫҚ ҚАЗЫНАЛЫҚ
КӨСПОРЫНЫ
031100

Хромтау қаласы, Лахно көшесі 43
Факс: 8(71336) 23-7-36
Тел: 8(71336) 23-7-36
E-mail: Kunshuak2016@mail.ru



РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КОММУНАЛЬНОЕ
КАЗЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ЯСЛИ ДЕТСКИЙ
-САД №1 «КҮНШУАҚ» ГОСУДАРСТВЕННОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
ХРОМТАУСКОГО РАЙОНА УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АКТЮБИНСКОЙ ОБЛАСТИ»
031100

г.Хромтау, ул.Лахно 43
Факс: 8(71336) 23-7-36
Тел: 8(71336) 23-7-36
E-mail: Kunshuak2016@mail.ru

Бұйрық № 58 н\к

«02» қыркүйек 2024ж

Хромтау қаласы «Балабақшадағы тамақтануды ұйымдастыру туралы»

Қазақстан Республикасының санитариялық қағидаларына, мектепке дейінгі ұйымдарда балалардың тамақтануын ұйымдастыру талаптарына сәйкес және тәрбиеленушілердің денсаулығын сақтау мақсатында

БҰЙЫРАМЫН:

1. Жалпы ережелер:

1.1. Балабақшада балалардың тамақтануы белгіленген санитариялық-гигиеналық талаптарға сәйкес ұйымдастырылсын.

1.2. Балалардың жас ерекшеліктеріне сай теңгерімді, құнарлы және қауіпсіз тамақпен қамтамасыз ету міндеттелсін.

2. Тамақтануды ұйымдастыру тәртібі:

2.1. Балалардың тамақтануы күніне 3 рет (таңғы ас, жеміс, түскі ас, кешкі ас) бекітілген режимге сәйкес жүргізілсін.

2.2. Ас мәзірі 10 күндік перспективалық мәзір негізінде жасалып, балабақша меңгерушісімен бекітілсін.

2.3. Тағам дайындау кезінде өнімдердің сапасы, сақтау мерзімі және өңдеу технологиясы қатаң сақталсын.

2.4. Дайын тағамдарға күнделікті бракераж жүргізілсін.

3. Жауапты тұлғаларды белгілеу:

3.1. Медбике – Манаубаева Бекзия Жайлаубаевна

– ас блогындағы, асханада жұмыстың ұйымдастырылуын;

– балалардың тамақтануын, тамақ өнімдерінің сапасын, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру, өнімдерді өткізу мерзімдерін, сақтау шарттарын;

– ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылау;

– тамақ дайындау сапасын және бракераж журналының дұрыс толтырылуын қамтамасыз ету жүктелсін.

3.2. Аспаз – Бектибаева Гульмира Султановна, Кубегенова Гаухар Ахметхановна

– тағамдарды бекітілген технологиялық карталарға сәйкес дайындау;

– ас блогының тазалығын сақтау міндеттелсін.

3.3. Шаруашылық меңгерушісі – Толеуова Гаухар Сейтмұратқызы

– азық-түлік өнімдерінің уақытылы жеткізілуін;

– сақтау шарттарының сақталуын қамтамасыз ету тапсырылсын.

3.4. Топтағы балалардың дұрыс тамақтануын бақылау, тамақ өнімдерінің нормасын қатаң сақтау тәрбиешілерге жүктелсін.

4. Бақылау:

4.1. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау өзіме қалдырамын.

**№1 «Күншуақ» бөбекжай-балабақшасының
меңгерушісі :**

Г.Ж.Барикова



Бекітемін: 
№1 «Күншуак» бөбекжай-балабақшасы
МКҚК -нің меңгерушісі: Г.Ж.Барикова

**Ас мәзірі сапасын бақылау бойынша бракераждық комиссияның
жұмыс жоспары
(2024-2025 оқу жылы)**

№	Іс-шараның атауы	Жауапты	Мерзімі
1	Жаңа оқу жылына арналған комиссияның жұмыс жоспарын бекіту	Бракераждық комиссия мүшелері	Қыркүйек (хаттама)
2	Жазғы -күзгі ас мәзірінің нормалары мен калориясына сәйкес мәзірдің жасалуын қадағалау	Бракераждық комиссия мүшелері	Айына 1 рет (журнал)
3	Өнімдердің жарамдылық мерзімін бақылау	Бракераждық комиссия мүшелері	Айына 1 рет (журнал)
4	Тағам дайындау технологиясын, өнім салмағын және тағамның шығуын бақылау	Бракераждық комиссия мүшелері	Айына 1 рет (журнал)
5	Ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайын бақылау	Бракераждық комиссия мүшелері	Айына 1 рет (журнал)
6	Өнімдерді жеткізетін көліктің санитарлық жағдайын бақылау	Бракераждық комиссия мүшелері	Тоқсан сайын (журнал)
7	Педагогтармен түсіндіру жұмыстарын жүргізу	Бракераждық комиссия төрайымы	Жылына 2 рет (хаттама)
8	Ата-аналармен жұмыс (жалпы жиналыстарда)	Бракераждық комиссия төраға	Жылына 1 рет (хаттама)
9	Ас блогының жағдайын кешенді тексеру: тәуліктік сынамалардың болуы, банкалар мен ас үй ыдыстарының таңбалануы	Бракераждық комиссия мүшелері	Айына 1 рет (журнал)

10	Порцияларды өлшеуді, өнімдерді сақтау ережелерін және температуралық режимді бақылау.	Бракераждық комиссия мүшелері	Тоқсан сайын (журнал)
11	Қолданылатын ыдыстар сапасын тексеру. Бақылау порциясының болуы. Өнім салу технологиясының сақталуын қадағалау	Бракераждық комиссия мүшелері	Тоқсан сайын (журнал)
12	Көкөністер мен құрғақ өнімдерді сақтау ережелері. Ас блогындағы тазалық кестесінің сақталуын бақылау	Бракераждық комиссия мүшелері	Айына 1 рет (журнал)
13	Ыдыстарды өңдеу (тәрелке, кесе, қасық). Сапа журналының жүргізілуі, тәуліктік сынамалар мен таңбалау	Бракераждық комиссия мүшелері	Тоқсан сайын (журнал)
14	Жұмыртқаларды дайындауға дейін өңдеу	Бракераждық комиссия мүшелері	Айына 1 рет (журнал)
15	Өнімдерді сақтау ережелерін, тазалау құралдарының таңбалануын тексеру	Бракераждық комиссия мүшелері	Айына 1 рет (журнал)
16	Өнімдерге берілген сертификаттардың болуын тексеру	Комиссия мүшелері, төраға	Тоқсан сайын (журнал)
17	Комиссия отырысы: «2024 -2025 оқу жылының қорытындысы , комиссия жұмысына талдау	Бракераждық комиссия төрайымы	Мамыр (хаттама)