



## **№35 «БАЛДЫРҒАН» БӨБЕКЖАЙ АСХАНАСЫНА АРНАЛҒАН ӨНДІРІСТІК БАҚЫЛАУ ЖОСПАРЫ**

### **1. Жалпы ережелер**

Осы өндірістік бақылау жоспары бөбекжай асханасында тағам дайындау және тарату кезінде санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуын қамтамасыз ету мақсатында әзірленді.

Жоспар Қазақстан Республикасының қолданыстағы санитарлық нормалары мен қағидаларына сәйкес жүзеге асырылады.

### **2. Өндірістік бақылаудың мақсаттары**

- балалардың өмірі мен денсаулығын қорғау;
- тағамнан уланудың алдын алу;
- санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуын қамтамасыз ету;
- тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасын бақылау.

### **3. Өндірістік бақылауға жауапты тұлғалар**

- Бөбекжай директоры
- Медицина қызметкері
- Аспаздар мен асхана қызметкерлері

### **4. Бақылау объектілері мен іс-шаралары**

#### **4.1 Персоналға қойылатын талаптар**

- медициналық тексеруден уақытылы өту;
- жеке медициналық кітапшалардың болуы;
- арнайы киіммен (халат, бас киім) қамтамасыз етілуі;
- жеке гигиена ережелерін сақтау.

#### **4.2 Тағам өнімдерін қабылдау және сақтау**

- өнімдердің сапа сертификаттарын тексеру;
- жарамдылық мерзімін бақылау;
- сақтау температурасы мен шарттарын сақтау;
- шикі және дайын өнімдерді бөлек сақтау.

#### **4.3 Тағам дайындау процесін бақылау**

- технологиялық карталардың сақталуы;
- жылумен өңдеу режимдерінің орындалуы;
- тағамды дайындау және тарату уақытының сақталуы;
- дайын тағамның сапасын органолептикалық бағалау.

#### **4.4 Санитарлық жағдайды бақылау**

- асхана, қойма және ыдыс жуатын бөлмелердің тазалығы;
- дезинфекциялау және жуғыш құралдарды қолдану;
- ыдыстарды жуу және залалсыздандыру тәртібі;

- қоқысты уақытылы шығару.

#### **4.5 Өндірістік ортаны бақылау**

- су сапасын бақылау;
- жарықтандыру мен желдету жағдайы;
- микроклимат (температура, ылғалдылық).

#### **5. Зертханалық бақылау**

- дайын тағам үлгілерін іріктеу (тәуліктік сынама);
- су мен беткейлерден сынама алу;
- зертханалық талдауларды келісімшарт негізінде жүргізу.

#### **6. Құжаттаманы жүргізу**

- температуралық журнал;
- дезинфекциялау журналы;
- дайын тағам сынамаларын тіркеу журналы;
- медициналық тексеру журналдары.

#### **7. Қорытынды ережелер**

Өндірістік бақылау жоспары тұрақты түрде жүзеге асырылады. Анықталған бұзушылықтар дереу жойылып, жауапты тұлғаларға шаралар қолданылады.



## АЙ САЙЫНҒЫ ӨНДІРІСТІК БАҚЫЛАУ ЖОСПАРЫ

№	Бақылау объектісі	Бақылау түрі	Жиілігі	Жауапты тұлға
1	Асхана персоналы	Медициналық кітапшаларды тексеру	Айына 1 рет	Медицина қызметкері: Унайбаева М.Т.
2	Арнайы киім	Тазалығы, толықтығы	Айына 1 рет	Директор: Бокибаева К.О. Медицина қызметкері: Унайбаева М.Т.
3	Тағам өнімдерін қабылдау	Сертификат, жарамдылық мерзімі	Айына 1 рет	Қойма меңгерушісі: Рахова З.Н.
4	Өнімдерді сақтау	Температуралық режим	Айына 1 рет	Директор: Бокибаева К.О. Медицина қызметкері: Унайбаева М.Т.
5	Тағам дайындау процесі	Технологиялық карталар	Айына 1 рет	Медицина қызметкері: Унайбаева М.Т.
6	Дайын тағам сапасы	Органолептикалық бағалау	Айына 1 рет	
7	Санитарлық тазалық	Асхана, қойма жағдайы	Айына 1 рет	Директор: Бокибаева К.О. Медицина қызметкері: Унайбаева М.Т.
8	Ыдыс жуу сапасы	Дезинфекциялау тәртібі	Айына 1 рет	Асхана қызметкері
9	Дезинфекциялау құралдары	Бар болуы, қолданылуы	Айына 1 рет	ДШЖО: Утекова К.С.
10	Су сапасы	Құжаттық бақылау	Айына 1 рет	Директор: Бокибаева К.О.
11	Желдету, жарық	Жағдайын тексеру	Айына 1 рет	ДШЖО: Утекова К.С.
12	Қоқыс шығару	Уақыттылығы	Айына 1 рет	Директор: Бокибаева К.О. Медицина қызметкері: Унайбаева М.Т.
13	Тәуліктік сынамалар	Алынуы және сақталуы	Айына 1 рет	Аспаз
14	Журналдар	Дұрыс толтырылуы	Айына 1 рет	Директор: Бокибаева К.О.