



Бекітемін
М.Мамыраев атындағы
мектеп-интернаты директоры
А.Б.Божбанова
_____ 2024ж

Мартбек Мамыраев атындағы мектеп- интернатының ас блогының ПАСПОРТЫ

1. Мектеп ас блогының жалпы сипаттамасы
2. Объект атауы КММ «М.Мамыраев атындағы мектеп – интернаты»
3. Мекен-жайы және орналасқан жері Қарағанды қаласы, Мамыраев шағын ауданы, 6/1 үй
4. Меншік түрі Коммуналдық мемлекеттік мекеме
5. Жетекшісінің фамилиясы, аты, әкесінің аты, телефон нөмері Божбанова Алмагул Балапановна 8 700 1181257
6. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының барлығы бар
7. Эксплуатацияға енгізу күні 1996 жыл 17 қаңтар
8. Жобалық қуаты 90
іс жүзінде 90
10. Территорияны жайлыландыру
- 1) темір қоршаумен қоршалған
 - 2) көгалдандырылған
 - 3) асфальтталған
 - 4) қатынастық жүру жолдары:
 - а) кіру жолдары 2
 - б) шығу жолдары 2
11. Санитарлық күндер өткізілуі графигі құрылған
12. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық және дезинсекциялық жұмыстар өткізуге Келісім
ТОО Дезинфекция города Караганды келісім шарт №8 13.02.2020ж
13. Қоқыс жинағыштар саны 2
14. Тұрмыстық қатты қалдықтарды шығаруға келісім жоқ

2. Мектеп ас блогының санитарлық-техникалық сипаттамасы
Сумен жабдықтылыну сипаттамасы.

- 1) суық сумен қамтамасыз етілінуі құбырмен келеді
- 2) ыстық сумен қамтамасыз етілінуі құбырмен келеді
- 3) орталықтандырылған сумен жабдықтылыну жабдықталған
- 4) резервтік су қорының болуы арнайы ыдыстарға жинақталады
- 5) ұйымның бумен қамтамасыздандырылуы арнайы құрылғылар орнатылған

Оқушылардың қол жуатын раковиналарын 15 оқушыға бір раковина есебінен жасалған, канализациясы гидравликалық бекіткіштері (сифондар) бар.

Канализация сипаттамасы. орталықтандырылған канализация

Жылыту сипаттамасы. орталықтандырылған жылыту

Үй-жайлардың вентиляциясының сипаттамасы, оның жұмысының тиімділігі
арнайы вентиляция орнатылған

Табиғи және жасанды жарықтандыру сипаттамасы Жарықтандыру жүйелері
ҚР ҚНЖЕ 2.04-05-2002 «Табиғи және жасанды жарықтандыру» талаптарына сәйкес.

Ас блок ғимаратының сипаттамасы: типтік ғимарат

Асхана көлемі: 213,4 м²

Соның ішінде:

Тамақтанатын зал	-	87,7 м ²
Ас үй	-	37 м ²
Ыдыс жуатын орын	-	20,9 м ²
Қойма	-	62,9 м ²
Тазалық құралдар сақтайтын орын	-	1,9 м ²
Орындық саны	-	90

оқушылардың жоба бойынша саны 288

Сынып – комплект саны: 34

- оқушылардың шын мәніндегі саны 790
 - 1 – 4 сыныптар: 416
 - 5 – 11 сыныптар: 283
- олардың ішінен ыстық тамақ алатындары 416
 - 1 – 4 сыныптар: 416
 - 5 – 11 сыныптар: 92
- буфеттік тағам алатындары 283
- тамақтанбайтын: 2 (үйден оқиды)
- I кезеңде ыстақ тамақпен қамтылған оқушылар саны: 92 (интернат)+50 (ақысыз, үйден келетіндер) + 142 (буфеттік тағаммен)
- II кезеңде тамақтанатын оқушылар саны: 92 (интернат)+ 42 (ақысыз, үйден келетіндер) + 141 (буфеттік тағаммен)
- Мектеп оқушыларының **26 %** -ы тегін ыстық тамақпен қамтылған.

Асханадағы тамақтану кестесі

Жалпы тамақтанатын бала саны			I кезең	II кезең
1 – 11 сынып	Интернатта жатып оқитын балалар	Үйден келіп оқитын балалар	13.00 – 14.30	17.00 – 17.20
790	52	40-94	51	41
Барлығы: 186				

Интернатта жатып оқитын балалардың асханада тамақ ішу кестесі

07.00 - 08.30 – таңертеңгілік ас (I ауысым интернат)

13.00 – 14.30 – түскі ас (I,II ауысым, интернат)

17.00 - 17.20 – бесін ас (I, II ауысым)

19.00 - 20.00 – кешкі ас

20.45 - 21.15 – кешкі екінші ас

5. Технологиялық жабдықтарға және құрал-саймандарға қойылатын талаптар

Еттерді, балықтарды, көкөністерді бөлшектейтін арнаулы пышақтер мен ағаштардың қатты түрлерінен жасалынған (қайыңнан, еменнен және т.б.) жарықшақ сызаттары жоқ, беті тегіс сүрілген бөлшектегіш тақтайлар бөлінді. Бұл тақтайлар мен пышақтарға өңдейтін тағам түрлеріне қарай арнаулы белгілер соғылды: "ШЕ" – шикі ет, "ШБ" – шикі балық, "ШК" – шикі көкөніс, "ПЕ" – пісірілген ет, "ПБ" – пісірілген балық, "ПК" – пісірілген көкөністер, "ЕГ" – ет гастрономиясы, "Көгеріштер", "ТК" – тұздалған көкөністер, "Н" – нан, "БГ" – балық гастрономиясы.

Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектегіш құрал-саймандар тазалаудан өтеді: жуғыш заттар қосып ыстық сумен жуу, ыстық ағынды сумен шаю. Шикі және дайын тамақтарға арналған бөлшектегіш құрал-саймандар бір-бірінен жырақта, арнаулы бөлінген орындарда сақталынады.

Ет шабатын бөрене арнаулы орнатқышқа бекітілген. Күніге жұмыс соңында бұл бөрене пышақпен тазаланып, бетіне тұз себіледі. Бөренені мезгіл-мезгіл сүргілейді және аралап отырады.

Тағамдарды дайындауға және дайын тағамдарды сақтауға таттанбайтын болаттан жасалынған ыдыстар пайдаланылады. Алюминийден және дюралюминийден жасалынған ыдыстар тек қана тамақтарды дайындауға және қысқа уақытқа (бір сағаттан артық емес) сақтауға пайдаланылады. Сызаттары бар, деформацияланған, эмалі кеткен, жан-жағы қисайып майысқан ыдыстарды пайдалануға болмайды және тиым салынады.

Асхана және ас блогының құрал-жабдықтар тізімі

№	Аты	Саны	жағдайы
1	Суық камера КХС-26	1	жақсы
2	Мұздатқыш камера 300	4	жақсы
3	Электроплита ЭП 4 ЖШ	3	жақсы
4	тамақ пісіретін қазан	1	жақсы
5	электр ет тартқыш	1	жақсы
6	Тұрмыстық тоңазытқыш	2	жақсы
7	Электр таба СЭ-0.25Н Эконом	1	жақсы
8	Зонт винтиляционды 3ВЭ-900-2-П(2009)	1	жақсы
9	ыдыс-аяққа арналған шкаф	2	жақсы
10	микротолқынды пеш	1	жақсы
11	қойма таразысы	1	жақсы
12	Электрлік су жылытқыш 80л 2015 ж	1	жақсы
13	өндірістік стол	7	жақсы
14	стол	15	жақсы
15	орындық	90	жақсы

Персоналдың жеке бас гигиенасын сақтауына қойылатын талаптар.

Жұмыскерлер жұмысқа қабылданар алдында және айналымдық медициналық тексеруден міндетті түрде өтуі қажет және де бекітілген тәртіп бойынша гигиеналық тұрғыдан оқытылған.

Әрбір жұмыскердің өзімен бірге барлық медициналық тексерулер мен зерттеулердің нәтижелері көрсетілген және гигиеналық оқытулардан өткендігі туралы белгілер соғылған медициналық кітапшасы бар. Санитарлық киім жекелей бөлінген шкафтарда сақталынады.

Барлық жұмыскерлер қолының тазалығына баса назар аударып, шаштарын қалпақ астына немесе орамал тартып жасырып, кулинарлық және кондитерлік тағамдар дайындаған уақытта зергерлік сәндік заттарды, сағат сияқты және тағы басқа да сынатын бұйымдарды шешіп тастау керек, тырнақты қысқа қырқып тастауға тиіс және оны лакпен бояуға болмайды.

Мектеп ас блоктарының жұмыскерлеріне санитарлық киімдерге түйреуіштерді, инелерді қадауға болмайды және арнаулы киімдердің қалталарында жеке бастың қажетті заттарын салып сақтауға тиым салынады.

Күніге жұмыс басталар алдында медицина қызметкері жұмыскерлердің ашық жерлерінде іріңді жарақаттардың жоқтығын тексереді. Терісінде іріңді жаралары, іріңдеген кесілген жарақаттары, күйіктері, көгерген орындары бар тұлғалар және зарарлы аурулары бар деген күдіктілер жұмыс істеуге жіберілмейді.

Мектеп асханаларында ыстық тамақ беруді ұйымдастыру Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2018 жылдың 31 қазан айындағы №598 қаулысы негізінде жүргізіледі.

1-ҚОСЫМША

Мектеп ас блогындағы есепке алу-есеп беру құжаттары

- 1) ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы;
- 2) шикі өнімдерге арналған бракераж журналы;
- 3) дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы;
- 4) "С- витаминдеу" журналы;
- 5) бір айдағы тамақтану өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі;
- 6) пікірлер мен ұсыныстар кітабы.

Мөр
орыны _____

Директор
Божбанова Алмагүл Балапановна
(Фамилиясы, аты, әкесінің аты, қолы)

_____ Дәрігер
Даутбаева Перизат Бекзатовна
(Фамилиясы, аты, әкесінің аты, қолы)