

Бақылау тағамдарының және тәуліктік сынамалардың болуын тексеру

Мекеме: Бестамақ «Болашақ» балалар бақшасы

Мен, Бестамақ «Болашақ» балалар бақшасының медбикесі, ас блогында дайындалатын тағамдардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында бақылау тағамдарының және тәуліктік сынамалардың алынуы мен сақталу жағдайына тексеру жүргіздім. Тексеру барысында төмендегідей жағдайлар анықталды:

1. Жалпы жағдай

Балабақшада тәрбиеленушілерді сапалы және қауіпсіз тамақпен қамтамасыз ету мақсатында дайындалатын әрбір тағам түрінен тәуліктік сынама алу жүйелі түрде ұйымдастырылған. Тәуліктік сынамалар тағамнан улану жағдайларының алдын алу және қажет болған жағдайда зертханалық талдау жүргізу үшін алынады.

Ас блогының жұмысы бекітілген ас мәзіріне сәйкес жүргізіледі. Күнделікті дайындалатын бірінші, екінші тағамдар, гарнирлер, сусындар мен салаттардан сынамалар толық көлемде алынады.

2. Тәуліктік сынамаларды алу тәртібі

- Әрбір дайын тағамнан кемінде 100 грамм мөлшерінде сынама алынады.
- Сынамалар таза, құрғақ, қақпағы тығыз жабылатын арнайы шыны немесе тағамға арналған пластик ыдыстарға салынады.
- Әр ыдысқа тағамның атауы, дайындалған күні мен уақыты көрсетілген таңбалау жапсырмасы жапсырылады.
- Сынамаларды алу жұмысы ас блогының жауапты қызметкері тарапынан жүргізіледі және медбике тарапынан бақыланады.

Сынамалар тағам толық дайындалып, балаларға таратылғаннан кейін бірден алынады.

3. Сақтау шарттары

Тәуліктік сынамалар арнайы бөлінген тоңазытқышта сақталады. Тоңазытқыштың температуралық режимі $+2^{\circ}\text{C}$ – $+6^{\circ}\text{C}$ аралығында қамтамасыз етіледі.

- Температуралық режим күнделікті тексеріліп, арнайы журналға тіркеледі.
- Сынамалар 48 сағат бойы сақталады.
- Сақтау мерзімі өткен сынамалар белгіленген тәртіппен жойылады.

Тексеру барысында тоңазытқыштың санитарлық жағдайы қанағаттанарлық екені, бөгде тағам өнімдерімен бірге сақталмайтыны анықталды. Тәуліктік сынамаларға арналған бөлек сөре қарастырылған.

4. Құжаттаманың жүргізілуі

Ас блогында «Тәуліктік сынамаларды алу және сақтау журналы» жүргізіледі. Журналда:

- тағам атауы;
- дайындалған күні;
- сынама алынған уақыты;
- жауапты қызметкердің қолы көрсетіледі.

Журнал уақтылы және талапқа сай толтырылады. Қателер мен түзетулер анықталған жоқ.

5. Санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуы

Тексеру барысында:

- Ас блогы қызметкерлерінің санитарлық киіммен жұмыс істейтіні;
- Жеке бас гигиенасының сақталатыны;
- Ыдыстардың уақтылы жуылып, залалсыздандырылатыны;
- Тоңазытқыштардың тазалығы мен жұмыс жағдайы талапқа сай екені анықталды.

Медициналық қызметкер тарапынан тағам сапасына күнделікті бақылау жүргізіледі. Дайын тағамның органолептикалық көрсеткіштері (дәмі, иісі, түсі, сыртқы түрі) тексеріледі.

6. Тексеру нәтижесі

Тексеру кезінде бақылау тағамдарының және тәуліктік сынамалардың толық көлемде бар екені, сақтау мерзімдерінің бұзылмағаны және санитарлық талаптардың сақталғаны анықталды.

Ас блогында тәуліктік сынамаларды алу және сақтау жұмыстары қолданыстағы санитарлық нормалар мен талаптарға сәйкес жүргізіледі.

Қорытынды

Бестамақ «Болашақ» балалар бақшасының ас блогында бақылау тағамдарын алу, тәуліктік сынамаларды сақтау және құжаттаманы жүргізу жұмыстары талапқа сай ұйымдастырылған. Балалардың тамақтану қауіпсіздігі тұрақты бақылауда.

Медбике: Аширова Л.М.

Қолы: _____

Күні: 23.02.2026ж.