

КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ
ӘКІМДІГІНІҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«ҚОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ БІЛІМБӨЛІМІНІҢ
«№51 БОБЕКЖАЙЫ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК ҚАЗЫНАЛЫҚ КӘСІПОРНЫНЫҢ

110000 Қостанай қ-сы,
Чкалов 10/1 ұя
тел (факс) 8-7142-26-23 – 40
e-mail: sadik51@kst-goo.kz

КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
КАЗЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «ЯСЛИ – САД №51»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА КОСТАНАЯ»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

110000 г.Костанай,
ул. Чкалова 10/1
тел (факс) 8-7142-26-23 – 40
e-mail: sadik51@kst-goo.kz

БҰЙРЫҚ
2022 ж. 31.01

ПРИКАЗ
№ 37

**Тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитариялық –
эпидемиологиялық талаптарды сақтау туралы.**

2015 жылғы 17 наурыздағы №217 «балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық – эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары негізінде, 8-тараудың 206-тармағына сәйкес
БҰЙЫРАМЫН:

1. Күн сайын ас блогында аспаз дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырсын. Сынамаларды қақпағы бар таза (қайнату арқылы өңделген) шыны ыдысқа (гарнирлерді жеке ыдысқа алу) іріктеп, + 20С – тан +60С-қа дейінгі температурада тоңазытқышта арнайы бөлінген орында сақтасын. Тәуліктік сынаманы келесі күні немесе демалыс күнінен кейін дайындалған тағаммен (демалыс күндерінің санына қарамастан) - таңғы аспен, түскі аспен, бестін аспен немесе кешкі аспен алмастырғанға дейін сақтау керек.
2. Дайын өнімнің тәуліктік сынамасын іріктеу, сақтау жауапкершілігі бас аспазшы С. Н. Болгардтка, аспазшы А. М. Атюшоваға жүктелсін.

Директор  А. Маутова

Бұйрықпен танысты:


Атюшова А. М.

ҚОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ
ӘКІМДІГІНІҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«ҚОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ БІЛІМБӨЛІМІНІҢ
«№51 БӨБЕКЖАЙЫ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК ҚАЗЫНАЛЫҚ КӘСПОРНЫНЫҢ

110000 Қостанай қ-сы,
Чкалов 10/1 үй
тел (факс) 8-7142-26 -23 - 40
e-mail: sadik51@kst-goo.kz

КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
КАЗЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «ЯСЛИ – САД №51»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА КОСТАНАЯ»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

110000 г.Костанай,
ул. Чкалова 10/1
тел (факс) 8-7142-26 -23 - 40
e-mail: sadik51@kst-goo.kz

БҮЙРЫҚ
2022 ж. 31.01

ПРИКАЗ
№ 37

**О соблюдении санитарно – эпидемиологических требований
к организации питания.**

На основании Санитарных правил «Санитарно – эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков» №217 от 17 марта 2015 года, согласно пункта 206 главы 8 **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ежедневно на пищеблоке повару оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирать в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирать в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +2⁰С до +6⁰С. Суточную пробу хранить до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюдом (не зависимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином.
2. Ответственность за отбор, хранение суточных проб готовой продукции возложить на шеф-повара Болгердт С.Н., повара Атюшову А.М.

Директор  А. Маутова

С приказом ознакомлен (ы):

Болгердт С.Н. Атюшова А.М.