

Оңтүстік Қазақстан мемлекеттік фармацевтикалық академиясы

Гигиена 2 кафедрасы

Тақырыбы: Қоғамдық тамақтандыру және азық-түлік сауда кәсіпорындарын тексеру әдістемесі.

Орындаған: Төребек Ж.

Тобы: 402 “Б” ҚДС.

Қабылдаған: Жұмаханова А.

Шымкент 2016ж.

ЖОСПАР

I. Кіріспе.

II. Негізгі бөлім.

III. Қорытынды.

IV. Пайдаланылған әдебиеттер.



ΚΙΡΙΣΠΕ



Қоғамдық тамақтану орны тексерілген кезде міндетті түрде зертханалық құрал-саймандық әдіс қолданылады, ол ыдыстың сапасын анықтауға, тағамдарды сақтау жағдайына, тағамдарды жылу өңдеуден өткізу сапасына, жуып шаю мен залалсыздандыру жұмыстарының сапасына және жеке бас гигиенасының сақталуына объективті баға беруді қамтамасыз етеді.



Санитарлық дәрігерлердің көмекшілері қоғамдық тамақтану орындарын үнемі тексереді, яғни эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша тамақ өнімдернің сынамасын, дайын тамақтардың сынамасын химиялық-бактериологиялық зерттеуге алады.



Жабық мекемелердің тамақтануын ұйымдастыруға қадағалау жүргізген кезде ең алдымен көңілді жүйелі тамақтануға аудару керек.

Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау мекемесінің жұмысында алдына қойған мақсаттың бірі – қоғамдық тамақтану орнында тамақ жегеннен немесе кулинарлық өнімдер жегеннен тамақпен уланудың немесе жедел ішек инфекциясының пайда болуының алдын-алу бойынша шаралардың орындалуын қадағалау.



Қоғамдық тамақтану орнында үнемі санитарлық қадағалау жүргізудің маңыздылығы мыналармен түсіндіріледі: тамақ өнімдерін дайындау кезінде көптеген әр түрлі өңдеуден өтеді – майдалау, езу, пішіндеу және құрал-жабдықтармен, қондырғылармен, жұмысшылардың қолымен қатынасқа түседі, тасымалданады.



Осындай барлық қауіптілік факторларды біріктіріп, К.С. Петровский және В.Д.Ванхин бойынша 5 топқа бөлуге болады.

Мекеменің санитарлық жағдайын жақсарту және жағдайын жақсы ұстау. Жұмысшылардың жеке бас гигиенасын, санитарлық жағынан білімінің жоғары болуы және олардың денсаулығы. Тамақ өнімдерін тасымалдау, қабылдау және сақтау. Тамақ өнімдерін кулинарлы өңделуі. Дайын тамақтардың таратылуы мен сатылуы.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының орналасуына, жоспарлануына, ішкі өңделуіне қойылатын санитарлық талаптар. Нормативтік құжаттарға сәйкес қоғамдық тамақтандыру торабы

- ✓ тұрғылықты жердің әрбір мың тұрғынына 32-ден 52 орынға дейін;
- ✓ әрбір мың адамға, оқушыларға қосымша өндірістік кәсіпорында -250;
- ✓ мекемелерде – 200;
- ✓ орта және ЖОО – 180;
- ✓ мектептерде -250;
- ✓ мектеп-интернаттары мен пионер лагеріне -500 орын жоспарланады.

Құрал-жабдықтарға қойылатын талаптар.

Технологиялық қондырғылар тамақ қатынаста болуға рұхсат етілген материалдардан болуы керек. Ыңғайлы және қауіпсіз болуы ескерілуі керек. Жууға, ыстыққа, залалсыздандыру мен сілті ерітінділерінің әсеріне төзімді болу керек. Бөлшектейтін тақтайшалар ағаштың қатты түрінен жасалынып, таңбалануын есте сақтау керек.



Ыдыстарға қойылатын талаптар.

Асхана ыдыстары темірден, шойыннан, цинктелген темірден дайындалады. Цинктелген ыдыстар құрғақ, сусымалы тағамдырды және суды сақтау үшін қолданылады. Эмальденген ыдыстарды қолданбайды. Ыдыстардың іші тегіс, дақтар, сызылғандар болмау керек. Асханада ыдыстар таңбаланады. Асхана және шай ыдыстары фарфордан, фаянстан, шыныдан, таттанбайтын болаттан, алюминийден жасалады.



Құралдарды жууға қойылатын талаптар.

Ыдыстарды, құрал-жабдықтарды жуу үшін ҚР Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министірлігі рұқсат еткен жуғыш заттар мен залалсыздандыратын заттар қолданылады. Ыдыстарды жуу үшін каустикалық сода, кальцийленген сода, және синтетикалық жуғыш заттар: фери қолданылады. Су температурасы 30-35С төмендесе, су сирек ауыстырылса, жуу және залалсыздандыру сапасы нашарлайды.



Ыдыстарды залалсыздандыруу үшін хлорлы эктің тұндырылған ерітіндісін немесе хлорамин колданылады. Хлорлы эктің ерітіндісін 5 тәуліктен артық сақтауға болмайды ал хлорамин ерітіндісін 15 тәулікке дейін сақтайды.



Қоғамдық тамақтану орнын тексерген кезде ыдысты жуатын ыстық судың температурасына және ыдысты жуатын астау санынада көңіл бөлу керек. Егер ас қабылдайтын ыдысты қолмен жуатын болса бірінші астау судың температурасы 60С, екінші астау 40С, үшінші, яғни шаятын астайдың суы 65С төмен болмауы керек.

Салфеткаларды жуғыш заттармен жуып, шайғаннан кейін 15 минут бойына қайнату керек.



Қорытынды



Пайдаланылған әдебиеттер

1. Шарманов Т.Ш. Тағам гигиенасы. Эверо 2011ж.
2. А.А.Королев. Тағам гигиенасы 3 басылым. 2008ж.
3. <http://egov.kz/cms/kk/law/list/V1500010982>
4. Кенесариева. Тағам гигиенасы.
5. <http://phmk.fst.kz/images/Ob-utverzhd-San-pravil-Sanitar-epidem-treb-k-obiektam-obrazov-v1400010275.29-12-2014-kaz.pdf>

