

МЕББМ ҚАЗАҚСТАН -РЕСЕЙ МЕДИЦИНАЛЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ

Гигиена және эпидемиология кафедрасы



**Мектепке дейінгі мекемелердегі тамақтанудың
ұйымдастырылуына қойылатын гигиеналық
талаптар**

Орындаған: Жұмағұл Қ.К.

Тобы: 401 “А” МПД

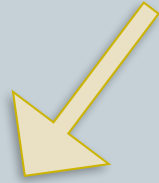
Қабылдаған: Жұмабеков Н.О.

Жоспар:



- Кіріспе
- Негізгі бөлім:
 - Тамақтануды менициналық бақылау
 - Ас блогындағы санитарлық эпидемияға қарсы тексерудің құрама бөліктері
- Қорытынды
- Пайдаланылған әдебиеттер

Тамақтануды медициналық бақылау



тұрақты

кезеңдік

Біріншілік тексеру дәрігер мен медбике, ал
екіншілік СЭС қызметкерлері арқылы
жүргізіледі.

Күнделікті қадағалау келесі кезеңдерден тұрады:



1. Әкелінетін азық сапасы мен тасымалдануына қадағалау
2. Азықтарды сақтау жағдайына
3. Азықтарды қолдану мерзімін сақтауға
4. Тағамдарды дайындау технологиясына
5. Дайын тағам сапасына
6. Ыдысты өңдеу мен ас блогының санитарлы эпидемияға қарсы тәртібін
7. Ас блогының қызметкерлерінің жеке бас гигиенасын сақтауына
8. Тамақтану рационының құрамын қадағалау

Зертханалық әдістер санитарлық-химиялық және санитарлық-бактериологиялық бақылаудан тұрады:



- Дайын тағамды жасанды дәрумендеу, тағам мен көкөністегі «С» дәруменінің сақталуымен
- Тағамды ыстықпен өңдеудің әсеріне
- Тағамның жақсы сапасына
- Тағамның рецептураға сай болуы
- Ауыз су сапасына
- Ыдысты өңдеу сапасына, ас блогының санитарлық гигиеналық тәртібіне



- Он күнде бір рет мед қызметкер бір бала басына шаққанда берілетін тағам нормасын тексеру керек.
- Айына 1 рет негізгі тағамдық заттардың санағы жүргізіледі (нутриенттер).
- Күнделікті болатын балалар мекемелерінде тәуліктік қажеттілік 100% болуы керек.



- Тамақтану арасындағы уақыт 3 сағаттан кем емес және 4.5 сағаттан аспау керек.
- Үйдегі таңғы ас 7.00 – 7.30
- Мектептегі таңғы ас -2-ші немесе 3-ші үзіліс
- Ұзартылған күн топтары үшін мектептегі түскі ас – 13.00 – 13.30
- Ұзартылған күн топтары үшін және дайындық сыныптары үшін күндізгі ұйқыдан кейінгі ас - 19.00 – 19.30

Тағамдық азықтарды сақтауда келесі шарттарды орындау керек:



- ❑ Азықтың әр түрі жеке сақталуы керек
- ❑ Оптимальды температуралық режимді сақтау керек
- ❑ Белгіленген сақтау мерзімін қадағалау керек
- ❑ Сақтау бөлмесі белгіленген санитарлық жағдайда болады, және онда бөгде заттарды сақтауға тиым салынады.

Ас блогына жақын жерде сақтау бөлмесінің болғаны жөн:



- құрғақ азықтарды сақтау бөлмесі,
- Көкөністер сақтау бөлмесі,
- Мұздатқыш камералар


Құрғақ азықтарға арналған бөлме құрғақ және жақсы желденетін болу керек. Азықтарды еденде сақтауға рұқсат етілмейді. Олар еденнен 15 см жоғарыда тұратын шкафтар мен сөрелерде тұру керек. Ұсақ азықтарды сақтау мерзімі бір айдан аспауы керек.

Мұздатқыш камераларындағы температура 8°C жоғары болмау керек. Тез бұзылатын азықтар $4 - 8^{\circ}\text{C}$ температурада сақталуы керек.

Ас блогындығы санитарлық эпидемияға қарсы тексерудің құрама бөліктері:



- Асхана бөлмелері күнделікті тазаланып отырады, айына бір рет жабдықтар мен инвентарьді дезинфекциялап, тиянақты тазалау жүргізіледі. Дезинфекцияда 0,5 – 1,0% хлорлы извес ерітіндісі, хлорамина, кальциидің гидрохлориді қолданылады.
- Тағам қалдықтарын жинауға арнайы контейнерлер бөлінеді, олар мұздату камераларында сақталынады.
- Асханалық ыдыс тот баспайтын темірден жасалынады. Алюминиден жасалынатын ыдыстарды қолдану дұрыс емес. Пластмасты ыдыс сондай ақ шеті сынып, шытынаған ыдысты қолдануға болмайды.

- 
- Асханалық ыдыс тот баспайтын темірден жасалынады. Алюминиден жасалынатын ыдыстарды қолдану дұрыс емес. Пластмасты ыдыс сондай ақ шеті сынып, шытынаған ыдысты қолдануға болмайды.
 - Ас блогында ыдысты ыстық су және жуғыш құралмен жууға арналған темір ванна орнатылады. Кептіргіш шкафтарда қосымша металды инвентарды қосып қояды. Жуғыш заттар денсаулық сақтау министрлігімен рұқсат етілуі керек. МБМ де асхана ыдыстары әр топқа жеке жуылады, топтық ерекшеліктеріне байланысты.

Пайдаланылған әдебиеттер:



- Неменко Б.А., Оспанова Г.К. «Гигиена детей и подростков», 2007
- В.Р.Кучма «Гигиена детей и подростков», 2004
- Б.А.Неменко, Г.К.Оспанова «Балалар мен жасөспірімдер гигиенасы», 2002
- Интернет желісі