



АШКАНА ИДИШ-АЯКТАРЫН ЖУУ ТАРТИПТЕРИ

АШКАНА ИДИШ-АЯКТАРЫН ЭКИ СЕКЦИЯЛУУ ВАННАЛАРДА ЖУУ ТАРТИПТЕРИ

- Тамактардын калдыктарын механикалык жол менен кетирүү.
- Ваннанын биринчи секциясында температурасы 45°C төмөн эмес сууда жуучу каражаттарды кошуп щетка менен жуу.
- Ваннанын экинчи секциясында температурасы 65°C төмөн эмес аккан ысык сууга чайкоо.
- Идиш аяктарды тор текчелерде жана стеллаждарда көмкөрүп же кырынан кургатуу.

АШКАНА ИДИШ-АЯКТАРЫН ҮЧ СЕКЦИЯЛУУ ВАННАЛАРДА ЖУУ ТАРТИПТЕРИ

- Тамактардын калдыктарын механикалык жол менен кетирүү.
- Ваннанын биринчи секциясында температурасы 45°C төмөн эмес сууда жуучу каражаттарды кошуп щетка менен жуу.
- Ваннанын экинчи секциясында температурасы 45°C төмөн эмес сууда жуучу каражаттарды ваннанын биринчи секциясына караганда эки эсе аз кошуп щетка менен жуу.
- Ваннанын үчүнчү секциясында температурасы 65°C төмөн эмес аккан сууда чайкоо.
- Идиш аяктарды тор текчелерде жана стеллаждарда көмкөрүп же кырынан кургатуу.

Майкармагычтар кун сайын бошотулуп, жуучу жана жуугушсуздандыруучу каражаттар менен жуулуп туруусу зарыл!

**Идиш жуу үчүн мочалкаларды жана губкаларды колдонууга тыюу салынат.
Идиш-аякты жуугушсуздандыруу санитардык ченемдердин жана эрежелердин талабы боюнча жүргүзүлөт.**

СанПин КР
(6-тиркеме, 262, 272, 273-пунктулары).

Мерсико уюмунун программаларын ишке ашырууда, же биздин алып барган жумуштар боюнча суроолор жана сунуштар болсо оозеки же кат түрүндө кайрылсаңыздар болот:
Телефон жана WhatsApp: 0700 889 971, кат жонотуу үчүн дарек: 720040, Бишкек ш., Эркиндик бульвары 73.

Сизден түшкөн баардык маалымат толугу менен корголот жана жарыяланууга тийиш эмес.
Жашыруун каттар да каралат, бирок, байланыш тууралуу маалымат жок болсо, өтүнмө ээсине расмий жооп берилиши мүмкүн эмес.



АЗЫК-ТҮЛҮКТӨРДҮ САКТОО ЭРЕЖЕЛЕРИ:

1. Азык-түлүктөрдү атайын арналган жерлерде сактоо.
2. Азык-түлүктөрдү сактоо үчүн бөлмөлөр кургак, таза жана жакшы желдетилип турушу керек. Эгерде вентиляциялык система жок болсо, анда кампа, бөлмөлөрдү дайыма желдетип туруу.
3. Ар кандай сорттогу жана түрдөгү азык-түлүктөрдү бири-биринен өзүнчө жайгаштыруу.
4. Бардык азык-түлүктөрдү таза, бузулбаган идиштерде жана таңгактарда сактоо зарыл.
5. Азык-түлүктөрдү стеллаж жана текчелерде сактоо керек. Аралык полдон 15 см кем эмес, ал эми дубалдан 20 см кем эмес болушу керек.
6. Кезек принцибин колдонуу керек: азык-түлүктөрдү алуу тартибин жана сактоо мөөнөтүн эске алуу менен колдонуу.
7. Сактоо мөөнөтү өтүп кеткен азык-түлүктөрдү кампада сактабоо керек.
8. Азык-түлүктөрдү сактоо учурунда температура режимин жана бөлмөдөгү аба нымдуулугун сактоо керек: чачырама азык-түлүктөр үчүн сактоо температурасы +5 +15°C, ал эми абанын нымдуулугу 60-70%дан жогору болбош керек.
9. Азык-түлүктөр менен бирге жеңил өрттөнүүчү жана химиялык заттарды сактоого тыюу салынат.
10. Ар бир квартал сайын зыянкечтерге каршы алдын алуучу иш-чаралар жүргүзүлүшү керек.
11. Катып калбаш үчүн каптарды маал маалы менен оодарып туруу сунушталат.

Кыргыз Республикасынын мектептеринде тамактандырууну өнүктүрүү программасы. БУУ ДАТП.
СанПин КР

Мерсико уюмунун программаларын ишке ашырууда, же биздин алып барган жумуштар боюнча суроолор жана сунуштар болсо оозеки же кат түрүндө кайрылсаңыздар болот:
Телефон жана WhatsApp: 0700 889 971, кат жонотуу үчүн дарек: 720040, Бишкек ш., Эркиндик бульвары 73.
Сизден түшкөн баардык маалымат толугу менен корголот жана жарыяланууга тийиш эмес.

Жашыруун каттар да каралат, бирок, байланыш тууралуу маалымат жок болсо, өтүмнө ээсине расмий жооп берилиши мүмкүн эмес.



МУЗДАТКЫЧТА АЗЫК-ТҮЛҮКТӨРДҮ САКТОО

- Муздаткычтар тез бузулуучу азык-түлүктөрдү сактоого арналган.
- Азык-түлүктөрдү муздаткычтын текчелеринде жана жеткирилип келинген таңгактарда сактоо зарыл.
- +2 +6°С температурада ар түрдүү азык-түлүктөрдүн кошуналык эрежесинин сакталуусу зарыл.
- Муздаткыч температуралык режимди көзөмөлдөө үчүн термометр менен камсыздалуусу зарыл.



Эт жана сүт азыктары оңой жуулучу, атайы текчелери бар жабдууларда өз-өзүнчө сакталышы керек

Кыргыз Республикасынын мектептеринде тамактандырууну өнүктүрүү программасы. БУУ ДАТП.

Мерсико уюмунун программаларын ишке ашырууда, же биздин алып барган жумуштар боюнча суроолор жана сунуштар болсо оозеки же кат түрүндө кайрылсаңыздар болот:
Телефон жана WhatsApp: 0700 889 971, кат жонотуу үчүн дарек: 720040, Бишкек ш., Эркиндик бульвары 73.

Сизден түшкөн баардык маалымат толугу менен корголот жана жарыяланууга тийиш эмес.

Жашыруун каттар да каралат, бирок, байланыш тууралуу маалымат жок болсо, өтүмө ээсине расмий жооп берилиши мүмкүн эмес.



БӨЛМӨЛӨРДҮ ГЕНЕРАЛДЫК ТАЗАЛОО

- Тазалоочу буюмдарды, жуугуч жана жугушсуздандыруучу каражаттарды даярдоо, кол кап жана беткаптарды колдонуу.
- Дубалдарга жана полго оңой жетүүнү камсыздоо (столдорду жылдыруу, электр аспаптарын тармактан өчүрүү).
- Шкафтардын, столдордун жана шаймандардын беттерин, ошондой эле пол, терезе жана эшиктерди жуугуч жана жугушсуздандыруучу каражаттарды колдонуу менен жуу.
- Жылыткыч радиаторлордун арты менен ичин жуугуч жана жугушсуздандыруучу каражаттарга малынган ерш менен тазалап чыгуу.
- Жугушсуздандыруучу каражатты бардык шаймандардан жана жабдуулардан таза суу менен кетируу.
- Эмеректерди өз ордуларына кайра жайгаштыруу.
- Тазалагыч шаймандарды жуу жана бөлмөнү 30 мүнөт желдетүү.
- Өндүрүштүк журналга, жуучу жана жугушсуздандыруучу каражаттарды колдонуу менен аткарылган, генералдык тазалоо жөнүндө жазуу. Жооптуу кишинин аты-жөнү, күнү, убактысы.

Генералдык тазалоону ар ай сайын бардык бөлмөлөрдү, жабдууларды жана шаймандарды жугушсуздандыруу менен өткөрүү зарыл.

Ашпозчулар жана тамак-аш бөлүмүндө иштегендер үчүн эскертме китепче.
Тармактык тамактандыруу институту РФ. БУУ ДАТП.

Мерсико уюмунун программаларын ишке ашырууда, же биздин алып барган жумуштар боюнча суроолор жана сунуштар болсо оозеки же кат түрүндө кайрылсаңыздар болот:
Телефон жана WhatsApp: 0700 889 971, кат жонотуу үчүн дарек: 720040, Бишкек ш., Эркиндик бульвары 73.

Сизден түшкөн баардык маалымат толугу менен корголот жана жарыяланууга тийиш эмес.

Жашыруун каттар да каралат, бирок, байланыш тууралуу маалымат жок болсо, өтүмнө ээсине расмий жооп берилиши мүмкүн эмес.



АШКАНА КЫЗМАТКЕРЛЕРИНИН ӨЗДҮК ГИГИЕНАСЫ

Ашкананын кызматкерлери төмөнкүлөргө милдеттүү

- Сырт кийимин, баш кийимин, жеке буюмдарын тиричилик бөлмөдө атайын шкафта калтырууга.
- Зергер буюмдарын, сааттарын жана башка сынуучу буюмдарды чечүүгө, колунун тырмагын кыска алууга жана тырмагына сыр койбоого, атайын берилген кийимдерин төөнөгүч менен төөнөбөөгө.
- Атайын таза санитардык кийим кийип иштөөгө, алар булганган учурда которууга.
- Чачтарын колпак же жоолук астына алууга.
- Иш башталаар алдында, дааратканадан келгенден кийин, ошондой эле иш-аракеттин ар бир түрүнө өтүүнүн алдында колун самындап кылдаттык менен жууга.
- Атайын санитардык кийимчен эшикке чыгууга жана дааратканага барбоого.
- Персонал алмаштырып туруу үчүн, бир жумушчу үч комплекттен кем эмес атайын санитардык кийим (чыттан тигилген халат же күрмө, шым, баш кийим, тайгак эмес жеңил үстү жабык, оңой жуулуучу материалдан жасалган (булгаары, жасалма булгаары) бут кийим) менен камсыз болушу зарыл.

СанПин КР

(6-тиркеме, 284, 285-пунктулары).

Мерсико уюмунун программаларын ишке ашырууда, же биздин алып барган жумуштар боюнча суроолор жана сунуштар болсо оозеки же кат түрүндө кайрылсаңыздар болот:
Телефон жана WhatsApp: 0700 889 971, кат жонотуу үчүн дарек: 720040, Бишкек ш., Эркиндик бульвары 73.

Сизден түшкөн баардык маалымат толугу менен корголот жана жарыяланууга тийиш эмес.

Жашыңыздын катталары каралат. Бирок, байланыш тиралык маалымат жок болсо, өтүнмө ээсине расмий жооп берилиши мүмкүн эмес.



ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ МЕНЕН ИШТӨӨ КООПСУЗДУГУ

- Иштөө учурунда мээлейди (кол кап) жана кармагычты (туткуч) колдонуу.
- Тамак даярдалбаган учурда электрплитаны иштетпей өчүрүп коюу.
- Плитанын бетине чүпүрөк жана башка нерселерди калтырбоо.
- Күйүп калган калдыктарды өз убактында тазалоо.
- Ысыган конфорканы суу менен муздатууга тыюу салынат.



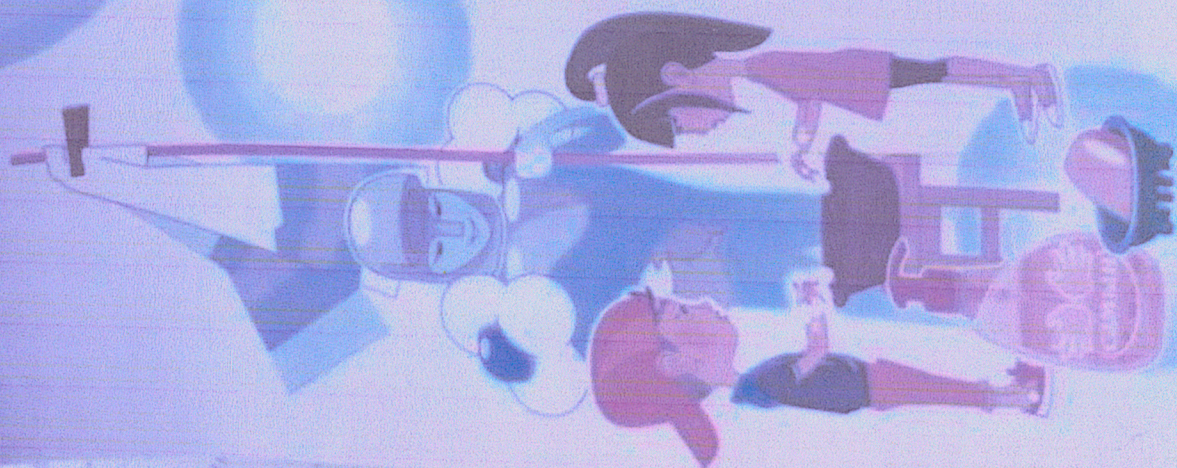
Мекемелердин жетекчилери электр жабдууларды жердетүүгө жана диэлектрдик килемчелер менен камсыздоого милдеттүү.

Ашкана шаймандары менен иштөө эрежелеринде өрт өчүргүч куралдар талап кылынат. Өрт пайда болгон учурда 101 номерине чалыңыз.

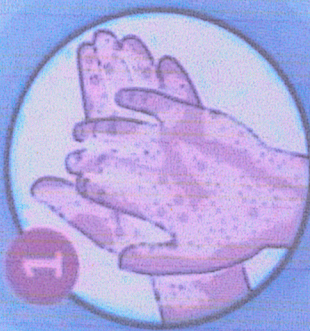
Ашпозчулар жана тамак-аш бөлүмүндө иштегендер үчүн эскертме китепче.

Тармактык тамактандыруу институту Рф. БУУ ДАТТ.

КОЛДУ ТУУРА ЖУУЙБУЗ МОЕМ РУКИ ПРАВИЛЬНО



Самыңды
кебүртүп алгыла



Намыльте
руки

Салааларды ичинен
жана сыртынан жуугула



Вымойте внутреннюю
и внешнюю часть кисти,
перекрестив пальцы

Баш бармакты
жуугула



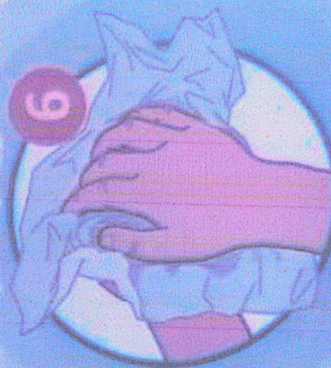
Помойте
большой палец

Тырмактарды
жуугула



Мойте ногти

Самыңды жууп,
колду аарчып, кургаткыла



Смойте мыло
и вытрите руки насухо