

**Оңтүстік Қазақстан мемлекеттік фармацевтика
академиясы**

Гигиена және эпидемиология кафедрасы

Презентац

ия

**Тақырыбы: Ауруханалар мен балалар мекемелерінде асхананы
орналастыру, жоспарлау, құрал жабдықтар және жұмысының
ұйымдастырылуына гигиеналық сараптама жүргізу**

Орындаған: Құдайбергелен Б

Тобы: 203 ҚДС Б

Қабылдаған: Ынтымақ

Бауыржанқызы

Шымкент 201

Жоспар:

1. Асхана территориясының санитарлық сипаттамасы. 2. Асхананың жоспарлануы.
 3. Ыдыс жуатын бөлме.
 4. Тамақтану залының жалпы ауданы .
 5. Санитарлық ағарту жұмыстары
- Пайдаланылған әдебиеттер

Асхананы жалпы санитарлық-гигиеналық бакылау нәтижесі және тамактану жағдайы. Анықталған кемшіліктерді жою



АСХАНАНЫ САНИТАРЛЫҚ-ГИГИЕНАЛЫҚ ТЕКСЕРУ СХЕМАСЫ

- **Асхананың аталуы және мекен-жайы, тамақтанушылар және асхананың орналасқан орны (арнайы салынған, икемделген, типтік, асхана немесе тұрғын үйде орналасқан)**
- **Асхананын өткізу қуаты (шығарылатын тағамдардың саны және отыратын орындарының жоба бойынша және жағдайдағы саны)**
- **Шығарылатын өнімдердің ассортименті (жоба бойынша және нақтылы). Шығарылатын тағамдар мен өнімдердің өндірістік техникалық мүмкіншіліктері мен санитарлық жағдайына сәйкестігі. Тамақтанушыларға қызмет көрсетудегі ерекшеліктері. Асхана штат, оның толықтылығы.**
- **Асхана территориясының санитарлық сипаттамасы (көгалдандыру, асхана ауласында таралардың орналасуы, әжетханалар мен қоқыс жинағыштардың орналасуы, құрылымы, санитарлық жағдайы, тазалау режимі және қоқыс жинағыштардың асханадан адыстығы)**

- **Асхананың жоспарлануы, өндірістік процестің ағымдылығы, кіру жолдары, персонал мен келушілерге бөлек жолдардың болуы. Қабылданатын шикізатты қабылдау орндарының болуы (ені, жабдықталуы).**
- **Санитарлық-техникалық құрылымдар: асхананың электр энергиясымен, су құбырымен қамтамасыз етілуі (жалпы орталықтандырылған жүйе, жергілікті жүйе, су алатын орны, онын сапасы, ыстық сумен қамтамасыз етілуі: ыстық судың үнемі болуы, берілетің судың температурасы); канализация (жергілікті немесе жалпы қалалық жүйе), желдету жүйесінің түрі (шығарысты, кірісті немесе кісірті-шығарысты, оның тиімділігі). Суықты пайдалану.**
- **Пісіру цехы-ауданы, қабырғаларының, төбенің, әденнің жағдайы мен әрленуі. Санитарлық-гигиеналық құрылымдармен жабдықталуы. Ас үйдің жабдықталуы. Жабдықтардың санитарлық жағдайы (кемшіліктері, бұрыстығы, жабдықталмауы, жабдықтардың журналынын болуы, жабдықтарды қолдануға рұқсат еткен санитарлық қадағалаудың рұқсат қағазының болуы). Пісіру қазандарына, табаларға (электр плиталарға) ыстық судың қосылуы. Жабдықтардың қандай материалдан дайындалғанын**

- Пісіру цехында бөлшектеу үстелдерінің болуы, олардың ыңғайлы орналасуы. Үстелдердің беттері қандай материалдардан жасалынған (егер құрыш қаылтырмен жабылса, онда ара-жігінің жапсарласуын тексеру қажет). Үстелдерді таңбалау, оларды қолданудың дұрыстылығы. Цехтағы бөлшектеу тақтайшаларының саны, олардың санитарлық жағдайы, сақталу орындарының жабдықталуы, табалауы, қолдану дұрыстығы (кемшіліктерді көрсету қажет, жарықшықтары бар тақтайшалар қолданылады ма, олардың ені, дайындалған ағаштың түрі. Шикі және пісірілген тамақтар үшін бөлек тақтайшалар қолданыла ма олар бөлек сақтала ма? Ілініп тұр ма, әлде сөрелерде сақтала ма? Ас үйде бөлшектеу тақтайшаларының жеткіліктігі, олардың табалауына сәйкес, қолданылуы.
- Ас-үй мүліктері мен жабдықтардың санитарлық тазалау режимі (санитарлық жууды кім жүргізеді, ол қалай қолданылады). Қазындықты, табақтарды, электрлі қазандықтарды, бөлшектеу тақтайшаларын, пышақты және үстелдерді, ет турағыштар мен басқа да жабдықтарды санитарлық жуып-тазалау режимдерін жеке жазып, көрсету керек.
- 11. Пісіру цехының санитарлық жағдайы (еденнің, қабырғаның, терезенің тазалығы, жағдайы). Цехты



- **Ас үй ыдыстарын жуатын бөлме- ауданы, еденнің, төбенің, терезелердің жабдықталған материалдары. Жуу ванналары мен канализациялық тірек арасында санитарлық ара-қашықтық сақталған ба? Асхана ыдыстарының санитарлық тазалауының дұрыстығы. Жуу бөлмесінің ыстық сумен қамтамасыз етілуі, ас үй ыдысын жууға арналған жабдықтарды болуы, қолданылуы. Қазандықтардың жууылу жері көрсетілуі қажет. Таза ыдыстар қай жерде, қалай сақталады. Ас үй ыдыстарының жеткіліктілігі. Бөлменің санитарлық жағдайы.**
- **13. Асхана ыдыстарын жуатын бөлме-ауданы, жарықтануы, желдетуі, ыстық және суық сумен қамтамасыз етілуі. Бөлменің (еден, төбесі, қабарғалары) санитарлық жағдайы. Жуу ванналарының түрі, саны, көлемі. Ванналардың тығымдармен жабдықталуы.**

- **Асхана ыдыстарын бөлек тарелкалардан, стақандардан, асхана құралдар үшін санитарлық тазалау режимі. Барлық жуу ванналарындағы судың температураларын көрсету. Температураны бір сағат көлемінде өлшейді. Жуу бөлмесінде судың температурасын өлшеуге арналған термометрдің болуы. Ыдысты ыстық сумен шаюға арналған торкоршынның болуы. Екінші жуу ванналарындағы дезинфекциялайтын ертіндісінің болуын тексеру(индикаторлы қағазымен анықтау). Сода ертіндісін және басқа да жуу заттарын қолданудың дұрыстығын және қорын тексеру. Машинамен жуған кезде жуу және шаю үшін қолданылатын заттардан басқа форсункадағы судың қысымын өлшейді. Жуу бөлмесінде «Ыдыстарды жуу ережесі» бар ма, бар болса оны жұмыскерлер мен асхана директоры біле ме? Тарелкаларды ас қалдықтарынан тазалауға арналған күрекшелердің болуын көрсету керек. Ас қалдықтарын салатын ыдыс қалай жабдықталған. Оларды тазалау режимі және тасмалдау түрі, ысқыштың болуы. Ыдыстар белгіленген бе, олар қайда сақталады, таза ыдыстарға арналған шкафтың барлығын көрсету. Асхана құралдарын өндейтін стерилизатор бар ма. Олар жуып болғаннан соң қайнатылады ма. Әрбір отырар орынға есептегенде бірінші және екінші тағамдар үшін ыдыс құрамы қасық, шаышқы, пышақ, стақан, табақтар саны жеткілікті ме. Ас ү ыдысының тазалығы бойынша зерттеулерді өткізу. Нәтижелерін осы актіде көрсету керек, тарелкаларда, шаышқыларда, пышақтарда, тамақтың ірі қалдықтарының анықталуын көрсету.**

- **Нан турайтын бөлме - ауданы, жабдықтылуы, санитарлық жағдайы (еденнің, қабырғаның, төбенін) сірке қышқылының 1% ертіндісінің қоры бар ма? Нанның қалдықтарын алып тастауға арналған щеткалардың болуы. Бөлшектеу тақтайшалары мен пышақтарының жағдайлары. Олардың таңбалауы. Нанның сақталу жағдайы және сатылу мерзімінің сақталуы.**
- **16. Тамақтану залы-жалпы ауданы, бір орынға есептегендегі ауданы. Жарықтануы, температура, желдетілу жүйелері (ас үйден иіс келмейтінін көрсету). Сауда залының жабдықтылуы, жиһаздың өзара жарысымды орналасауы. Тамақ ішетін үстелдердің гигиеналық сипаттамасы, суы бар графиндердің болуы, дәмдеуіштер және оларды алатын құралдар (қасықшалар, күрекшелер). Әрбір тамақтанушыдан кейінгі тамақтану үстелдерінің жиналуы. Кір ыдыстарды, тамақтану үстелдерін кімдер жинайды. Даяршылар мен асхана директорының тамақтану үстелдерін тазалау ережелерін білуі. Тамақтану залының санитарлық жағдайы, бөлмелерді тазалау режимі. Тамақтанушыларға арналған гардеробтың болуы, әжетхананың болуы, онда сабынның, орамалдың, әжетхана қағаздың болуы. Олардың санитарлық жағдайы.**

- **Жартылай фабрикаттар цехы-ауданы, санитарлық жағдайы (еденінің, төбесінің, қабарғаларының). Жабдықтарының түрі. Жабдықтардың санитарлық жағдайы (бөлшектеу тақтайшалары, ет турағыштар, ет шабатын ағаш, мұздатылған балықтар сақтайтындар). Етті шабу орындарының жабдықталуы. Цехта құстар мен балықтарды бөлшектейтін орынның болуы. Жекелеген шикізат түрлерімен жұмыс істейтін (ет, балық, құс) орындардың белгіленуі. Жабдықтарды санитарлық тазалаудың және жинаудың режимі.**
- **20. Дайындау цехы-еден, төбесі, қабырғасы, жарықтануы, желдетілуі. Цехтың жабдықталуы (картоп арштын, көкіністерді турайтін және жуатын машиналардың болуы), олардың санитарлық жағдайы. Бөлмелерді санитарлық тазалау режимі. Қалдықтарды сақтайтын орындарды ұйымдастыру, санитарлық тазалау, жинау режимі.**
- **21. Қосалқы бөлмелер-тез бұзылатын тағамдардың, сусымалы тағамдардың, көкіністерді сақтау орындарының жекешеленуі және саны. Қоймалардың жабдықталуы. Мұздатқыш агрегаттардың жағдайы. Мұздатқыш камераларды санитарлық тазалау журналының болуы. Әртүрлі тамақ түрлерін сақтауға қолданылатын таралардың сипаттамасы. Қоймалардың температуралық режимі. Шикізатты қабылдау және бракераж жасау тәртібі. Жеткізілетін тауарларға құжаттардың болуы.**

- Тағамдарды дайындау технологиясының сақталуы. Ет және балық өнімдерін дұрыс өңдеу тәртібінің сақталуы. Бірінші тағамдарды дайындаудың режимі. Екінші тағамдарды технологиялық өндеудің дұрыстығы. Екінші тағамдар өнімдерінің ішкі температурасын өлшеу жүргізу керек. Үшінші тағамдарды витаминдеу және дайындау ережелерінің сақталуы.
- 18.Тарату бөлімі - жабдықтың сақталуы, жабдықтардың бұзылмағандығы, қосалқы жабдықтардың жеткіліктілігі (қасықтар, шанышқылар, тұздықшалар). Тамақтанушыға босатылатын дайын тамақтың температурасын өлшеу және көрсету. Дайын тамақтарды таратуды кім жүргізеді. Дайын тағамдар мармит үстінде қанша уақыт сақталады? Бірінші және үшінші тағамдардың витаминделуін зертханалық жолмен тексеру. Дайын тағамдарды витаминдеу журналының болуы.

- **22. Асханада буфеттің болуы. Оның жабдықталуы және гигиеналық бағасы. Дайын тіс басарлардың (салқын тамақтар) сақталуы мен таратылу мерзімінің дұрыстығы. Тоңазытқыштар мен мұздатқыш камераларындағы сақталатын тағам түрлерінің тауарлық көршілестігінің сақталуы, температуралық режимі. Буфетте сатылатын тауарлар мен азық-түліктердің ассортименте стакандарды жуу ережесінің сақталуы.**
- **23. Тасымалдау құралдарының санитарлық жағдайлары - кәсіпорынға жартылай фабрикаттар мен шикізаттар қандай көлікпен жеткізіледі / арнайы, икемделген, кездейсоқ/. Транспорттың санитарлық сапаттамасы. Азық-түліктерді түсіруді кім жүргізеді. Экспедиторларда санитарлық кітапшаның болуы. Көлікке жетекшілік ететін жұмыскерлердің арнайы киімі және оның санитарлық сапаттамасы.**

- **24. Тұрмыстық бөлмелер-ауданы, жоспарлауы, жабдықталуы. Душтардың болуы, олардың дұрыс жұмыс істеуі, жұмыс режимі. Персоналдың жинау режимі (сабынның, сүлгінің, дезинфекциялық заттардың болуы).**
- **25. Қызметкерлердің жеке гигиенасы - арнайы киімдердің санитарлық жағдайы, арнайы киімдердің бір адамға жеткіліктігі. (асанитарлық киімдердің саны көрсету). Қызметкерлердің тазалық деңгейі (іріңді жаралардын және сызылған терінің болуы, ұзын тырнақтың және тырнақ асты кірдің болуы). Қызметкерлер дәретханадан кейін дезинфекциялық заттармен колдана ма (зертханалықлық жолмен дәлелдеу керек). Тұрмыстық және өндірістік бөлмелерде жеке гигиена плакаттарының болуы.**

- **26. Медициналық құжаттар - медициналық қаралуды тіркейтін журналдың болуы (жалақы ведомстімен тексеріп, қанша адам кезенді медициналық қаралудан өтпей жұмысқа жіберілгенін анықтау керек). Сонымен қатар, қанша адам бацилла-күрт тасымалдаушы ретінде тексерілуден өтпей және флюорографиядан өтпей жұмысқа жіберілгенін тексеру қажет.**
- **27. Санитарлық-ағарту жұмыстары - жұмыскерлердің санитарлық минимумнан өтуі, өзекті тақырыптарға (санитарлық-гигиеналық) дәрістер мен әңгімелер жүргізу.**
- **28. Кәсіпорында дезинфекциялық режимнің сақталуы (режимнің сақталуына жауапты адам бар ма, ол бұйрықпен бекітілген бе). Дайын тағамдарға бракераж жасау жиілігі және кіммен жүргізіледі. Бракераж журналының барлығы және белгіленгін журнал жүргізудің формасы. Кәсіпорында шыбындармен, тарақандармен күресу шараларының бекітілген жоспары бар ма? Оны МСЭҚБ бекіткен бе? Жоспарға сәйкес жұмыстар жүргізіледі ме? Шыбын-шіркеймен, тарақандармен күресуге қажет заттардың барлығы, азық-түліктерді сақтауға арналған сөрелердің еденнен биіктігі, дезинфекциялық станциямен келісім-шартты болуы. Кәсіпорында санитарлық журналдың барлығы. Кәсіпорында санитарлық күннің өтуінің жиілігі және оған кім жауапты (санитарлық күнді өткізудің кестесі және ол кезде қызметкерлердің атқарар дербес міндеттері).**

Пайдаланылган әдебиеттер

[↑ Гигиена как наука](#), Общая гигиена/Большаков А. М./Учебник для медицинских ВУЗов.

М.: [Медицина](#), 2002 г. —

[↑ Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г.](#)

[«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»](#), на сайте

Роспотребнадзора.

[↑ Возникновение гигиенических знаний у древних народов и при феодальном строе](#),

Общая гигиена/Большаков А. М./Учебник для медицинских ВУЗов. М.: [Медицина](#), 2002 г. — 384 с.

[↑ Вода, санитария и гигиена в школах. UNICEF, 2003](#)

**• Назар аударғандарыңызға
рахмет!!!**