

«Макулдшылды»  
Главный врач Жайыл МЦПЭиСЭН  
Жайыл район аралык оорударды алдын алуу жана  
мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык  
козомолдоо департаментинин Чүй областынын район аралык борборунун башкы дарыгери

Джагдошбаев

« \_ » \_\_\_\_\_ 2022--- жы



Мектеп директору

Нисова М С

05 09 2022 жыл

Мектеп окуучуларына тамак-ашты уюштурууда санитардык эрежелерди сакталышына жана санитардык-эпидемияга каршы (алдын алуу) иш-чаралардын аткарылышына өндүрүштүк контролду уюштуруунун жана жүргүзүүнүн ПРОГРАММАСЫ

1. Ишкана жөнүндө жалпы маалымат:

Полное наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя)	Ак-Башат ЖББОМ
Юридический адрес	723400, Чүй обл, Жайыл району, Ак-Башат а., Куч-Ата көч., №115
Байланыш телефондордун номерлери	Директор: 0550-863-737 Завуч: 0553-667-010, окуучуларга тамак-ашты уюштурууга жооптуу: 0551-44-13-46
Жүзөгө алырылуучу иштин түрү	Ысык тамакты уюштуруу жана берүү

## ТҮШҮНДҮРМӨ КАТ

### 3. Колдонуу жааты

3.1. Ушул Программа өндүрүштүк контроль объектисинин чөйрөсү үчүн коопсуздукту жана (же) зыянсыздыкты камсыз кылууга, Ысык тамак менен камсыздалуучу 1-4 класстын окуучуларынын ден соолугу үчүн, ошондой эле өндүрүштүк-техникалык багыттагы өнүмдөрдүн, тамак-аш азыктарынын жана өндүрүштө, ташууда жана сактоодо жеке жана тиричилик муктаждыктары үчүн товарлардын коопсуздугун камсыздоого багытталган жана алардын ведомствого таандыктыгына жана менчик формасына карабай бардык уюмдар үчүн арнашкан, КР Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтому менен бекитилген «Санитардык эрежелердин сакталышына жана санитардык-эпидемияга каршы иш-чаралардын аткарылышына өндүрүштүк контролду уюштуруу жана жүргүзүү» санитардык эрежелердин СанПинине ылайык иштелип чыккан.

3.2. Программа өндүрүштүк, коомдук турак жайларга, имараттарга, курулмаларга, санитардык-коргоочу зоналарга, санитардык кайтаруу зоналарына, атмосфералык абага, суу менен камсыздоого, транспортко технологиялык процесстерге жана жабдууларга, чийки заттарга, өндүрүлүүчү өнүмдөргө (товарларга), сактоо шарттарына, ташууга жана сатууга, өндүрүш жана керектөө калдыктарына, иш аткаруу үчүн колдонулуучу жумушчу орундарга, кызмат көрсөтүүдөргө жайылтылат.

3.3. Программа мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөл ишканасынын жана уюмдарынын кызмат адамдарынын кызматтык функцияларын эсепке алуу менен өндүрүштүк контролду уюштуруунун жана жүзөгө ашыруунун бирдиктүү тутумун белгилейт.

3.4. Жетекчи Программанын талаптарын жүзөгө ашырууну жана сактоону ишинин бардык деңгээлинде камсыз кылат.

### 4. Өндүрүштүк контроль төмөнкүлөрдү камтыйт:

1) өндүрүштүк контролду программасында каралган иш-чараларды ишке ашырууну;

2) лабораториялык изилдөөлөрдү жана сынамдарды жүзөгө ашырууну (жүргүзүүнү):

- өндүрүштүн адам жашаган чөйрөгө жана анын ден соолугуна таасирин баалоо максатында санитардык-коргоо зонасынын чек арасында, территорияда (өндүрүш аянтында), жумуш орундарында;

- чийки заттар, жарымфабрикаттар, даяр өндүрүм жана аларды өндүрүү технологиялары, сактоо, ташуу, сатуу жана утилдештирүү;

3) медициналык кароолорду, кесиптик гигиеналык даярдыктарды жана ишмердиги тамак аш өнүмдөрүн жана ичүүчү сууну өндүрүү, сактоо, ташуу жана сатуу, багдарды окутуу жана тарбиялоо менен байланышкан кызмат адамдары менен уюмдардын кызматчыларын аттестациялоону уюштуруу;

4) медициналык китепчелердин, транспортторго санитардык паспорттордун, чийки заттардын, жарым фабрикаттардын, даяр өнүмдөрдүн жана аларды өндүрүү, сактоо, ташуу, сатуу жана ченемдик укжүктүк актыларда каралган учурларда утилдештирүү технологияларынын сапатын жана коопсуздугун тастыктоочу документтердин болушуна контроль;

5) өнүмдөрдүн жаны түрлөрүнүн жана аларды өндүрүү технологияларынын адам баласы жана айлана-чөйрө үчүн коопсуздугун, өндүрүштүк жана айлана чөйрөнүн факторлорунун коопсуздук жана (же) зыянсыздык критерийлерин негиздөө жана анын ичинде өнүмдүү сактоодо, ташууда жана утилдештирүүдө контролдоо ыкмасын, ишти аткаруу, кызмат көрсөтүү процессинин коопсуздугун иштеп чыгуу;

6) калкка, жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдарына, калктын санитардык-эпидемиологиялык бакубатчылыгы жаатындагы ыйгарым укжүктүү мамлекеттик органга авариялык жагдайлар, өндүрүштүн токтоп калуулары, калктын санитардык-эпидемиологиялык бакубатчылыгына коркунуч жараткан технологиялык процесстердин бузулушун жөнүндө өз учурунда маалымат берүү;

7) санитардык-эпидемиологияга каршы (алдын алуучу) иш-чаралардын аткарылышына, табылган бузууларды жоюуга багытталган чараларды сактоого, иштеп чыгууга жана ишке ашырууга уюмдун кызмат адамдары (кызматчылар) тарабынан визуалдык контроль;

Тизмеси:

**5. Расмий басылгып чыккан документтердин, анын ичинде өндүрүштүк контролду жүзөгө ашыруу үчүн санитардык ченемдердин жана эрежелердин**

- Кыргыз Республикасынын «Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламенти, 2011-жылдын 30-майындагы № 34 Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын «Нан бышыруучу унун байытуу жөнүндө» Кыргыз Республикасынын Мыйзамына өзгөртүүлөрдү жана толуктоолорду киргизүү тууралуу» 2015-жылдын 12-мартындагы № 54 Мыйзамы;
- «Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу жөнүндө» Кыргыз Республикасынын 2019-жылдын 4-декабрындагы №135 Мыйзамы;
- СанПин КРӨ 2016-жылдагы №201 Токтому “Санитардык эрежелердин сакталышына өндүрүштүк контролду уюштуруу жана жүргүзүү жана санитардык-эпидемияга каршы (алдын алгуу) иш-чараларды жүргүзүү» “Коомдук саламаттыкты сактоо жатындагы иш-аракеттери” Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн токтому;
- КРӨ 2016-ж. № 201 № 6 тиркеме «Билим берүү уюмдарында окутуунун шарттарына жана уюштуруусуна санитардык-эпидемиологиялык талаптар» Санитардык-эпидемиологиялык эрежелер жана ченемдер.
- “Жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстардын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө Жобону бекитүү тууралуу” КР Өкмөтүнүн 2020-жылдын 22-сентябрындагы №500 Токтому;
- КРӨ 2011-жылдын 16-майындагы № 225 “Кыргыз Республикасынын калктын саламаттыгын сактоо чөйрөсүндөгү ченемдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө” Токтому;
- Бажы биримдигинин «Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жөнүндө» Техникалык регламенти (ББ ТР 021/2011);
- ББ ТР “Тамак-аш азыктары алардын маркировкалоосу боюнча” (ББ ТР 022/2011);
- ББ ТР “Тамактын коопсуздугу жөнүндө” (ББ ТР 005/2011)
- Мектептерде коомдук тамактануу тармагындагы колдонуудагы ченемдик укуктук актылар (буйруктар, инструкциялар, техникалар):
  - КРӨ 09.2021-ж. № 158 “КРӨ 2016-ж. № 201 Токтомуна өзгөртүүлөрдү киргизүү жөнүндө” Токтому;
  - 2020-жылдын декабрындагы «Кыргыз Республикасынын калкынын туура тамактануу концепциясы»;
  - МСЭК менен макулдашылган менону түзүү боюнча нускамалар, 2022;
  - Бракераждоо комиссиясы жөнүндө жобо, мектепте тамактанууну контролдоо боюнча комиссия
  - ББМ жана РайБББ/ШБББ буйруктары;
  - КРӨ №670 штаттар боюнча Токтому

**6. Өндүрүштүк контролду жүзөгө ашыруу боюнча иш-мигдеттер жана аны өткөрүүгө жоопкерчилик жүктөлгөн кызмат адамдарынын (кызматчылардын) тизмеги:**

1. Директор : Ниясова миновар Сейткуловна
2. Тамак-аштгы уюштурууга жооптуу: Сейтналиева Кулынара Коконалиевна
3. Улук ашпозчуу: Буйлашова Чолпон Байышбековна

**7. Медициналык кароодон, кесиптик гигиеналык даярдыктан жана аттестациядан өтүүгө жаткан кызматчылардын кызмат орундарынын тизмеси:**

Кызмат орундарынын атагышы	
№ п/п	
1.	Ашпоозчу: Буйлашова Чолпон
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
...	

Коомдук тамактануу ишканасынын 70-пунктунда белгиленген кызматчылары медициналык төмөнкү кароодон, изилдөөдөн өтүшөт:

Кароолордун, изилдөөлөрдүн атагыштары:	Изилдөөлөрдүн жылдык саны:
Терапевтен	Ишке орношуп жатканда, андан кийин – бир жылда 1 жолу
Дерматовенерологдун кароосунан	Ишке орношуп жатканда, андан кийин - бир жылда 2 жолу <sup>1</sup>
Сифилиске канды текшерүү	Ишке орношуп жатканда, андан кийин - бир жылда 1 жолу <sup>2</sup>
Гонорреяга мазок	Ишке орношуп жатканда, андан кийин - бир жылда 1 жолу <sup>3</sup>
Флюорография	Ишке орношуп жатканда, андан кийин - бир жылда 1 жолу
Ич келте оорусуна изилдөө	Ишке орношуп жатканда, андан кийин эпидем. көрсөткүчтөр боюнча
Ичтеги карын инфекцияларын алып жүрүүгү изилдөө	Ишке орношуп жатканда, андан кийин эпидем. көрсөткүчтөр боюнча
Гельминт жумурткаларын алып жүрүүгө изилдөө	Ишке орношуп жатканда, андан кийин – бир жылда 1 жолу
Патогендик стафилококко мурундан жана ооздон мазок	Ишке орношуп жатканда, андан кийин эпидем. көрсөткүчтөр боюнча

Коомдук тамактануу ишканасынын кызматчылары ишке кирерде, андан кийин жылына 1 жолу кесиптик гигиеналык окутуудан жана аттестациядан өтүшөт. Иштөөгө уруксат Баштапкы медициналык-санитардык жардам уюмдарында – Үй-бүлөлүк медицина борбору (ҮМБ) же Жалпы медициналык практика борборунда (ЖМПБ) кесиптик гигиеналык окуудан жана ийгиликтүү аттестациядан өткөндөн кийин гана

- <sup>1</sup> Кароонун эселиги пайда болгон эпидемиологиялык кырдаалды жана колдонуудагы жергиликтүү ченем актыларын эске алуу менен чоңойтулушу мүмкүн.
- <sup>2</sup> Изилдөөнүн эселиги пайда болгон эпидемия<sup>2</sup> Кароонун эселиги пайда болгон эпидемиологиялык кырдаалды жана колдонуудагы жергиликтүү ченем актыларын эске алуу менен чоңойтулушу мүмкүн.
- <sup>3</sup> Изилдөөнүн эселиги пайда болгон эпидемиологиялык кырдаалды жана колдонуудагы жергиликтүү ченем актыларын эске алуу менен чоңойтулушу мүмкүн.



**12. Аларды жүргүзүү санитардык эрежелерди жана гигиеналык ченемдтерди сактоого, санитардык-гигиеналык (алдын алуучу) иш-чараларды аткарууга контроль үчүн керек болгон визуалдык (документалдык боюнча) контроль боюнча иш-чаралардын тизмеси**

№ п/п	Иш чаранын атылышы	Мезгилдүүлүгү	Контроль жүргүзүүгө жооптуу адам
1	<p>келип түшүүчү тамак-аш өнүмдөрүнүн, тамак ашка чийки заттардын сапатын жана коопсуздугун контролдоо</p> <p>- товардык-коштоочу документтердин болгону жана туура таризделгендигин контролдоо (ата мекендик өнүмгө: <u>даярдоочунун сапаты жөнүндө ырастамд</u>, санитардык-эпидемиологиялык коргундунун болгондугу жөнүндө белгиси менен шайкештик сертификаты, товардык-транспорттук коштомо кагаз; импорттук өнүм үчүн; санитардык-эпидемиологиялык коргундунун болгондугу жөнүндө белгиси менен сертификат/шайкештик жөнүндө декларация, товардык-транспорттук коштомо кагаз; айыл-чарба чийки затына: КРдын ветеринардык ырастамасы (форма №4),</p> <p>- келип түшкөн өнүмдүн (<u>товардын</u>) тангактагы <u>маркалоого</u> жана товардык-коштоочу документтерге түрлөрүнүн жана аталыштарынын шайкеш келишин контролдоо;</p> <p>- коштомо катта көрсөтүлгөн партияга өнүмдүн таандыктыгын контролдоо;</p> <p>-<u>товардын тангагынын</u> жана <u>маркирлөөсүнүн</u> санитардык эрежелерге жана мамлекеттик стандарттарга шайкештигин контролдоо;</p> <p>-өнүмдүн бузулган белгисинин жоктугуна визуалдык контроль.</p>	<p>Азык түлүк үчүн чийки заттар түшкөн ар бир учурда</p>	<p>ашпозчу/тамактандырууга жооптуу директор – ай сайын</p>
2	<p>Технологиялык процесстин этаптарында өндүрүшкү контроль:</p> <p>- технологиялык процесстин колдонуудагы ченемдик жана техникалык документацияга шайкештигин контролдоо;</p> <p>- технологиялык процесстин агымын сактоосун контролдоо;</p>	<p>дайыма</p> <p>зарылдыкка жараша</p>	<p>өндүрүштүн башчысы - ашпозчу тамактанууну уюштурууга жооптуу – күн сайын директор – ай сайын</p>
3	<p>- контрольдук кооптуу жайларды жана ченемге салынуучу көрсөткүчтөрдү аныктоо</p> <p>- даяр өнүмдүн сапатын жана коопсуздугун контролдоо</p>	<p>зарылдыкка жараша</p>	<p>Тамактанууну уюштурууга жооптуу</p>

№ п/п	Иш чаранын аталышы	Мезгилдүүлүгү	Контроль жүргүзүүгө жооптуу адам
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- өнүмдөрдү ар бир кабыл алууда даярдык критерийлерин технологиялык документтерде көрсөтүү менен органолептимкалык көрсөткүчтөрүн контролдоо;</li> </ul>	<p>дайыма</p>	<p>өндүрүштүн башчысы - ашпозчу тамактанууну уюштурууга жооптуу, мел кызматчы - бракералдык комиссиянын мүчөлөрү, күн сайын</p>
4	<p>Тамак-аш азыктарын жана чийки заттарын <u>сактоону</u>, ташууну, <u>сатууну</u> контролдоо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- атайын арналган же атайын жабдууланган транспорт каражатынын болушу;</li> <li>- тамак-аш азыктарын ташууда товардык коншу эрежесин сактоо;</li> <li>- транспортко белгиленген тартипте берилген санитардык <u>паспорттун болушу</u>;</li> <li>- транспорттук каражаттын санитардык абалы – кузовдун гигиеналык жабдуусунун болуусу, тазалык;</li> <li>- айдоочуда (<u>экспедитордо</u>) медициналык кароодон өз учурунда өткөндүгү жөнүндөгү белги менен жеке медициналык китепчесинин болушу;</li> <li>- тамак-аш азыктарынын ар бир түрү үчүн, тез бузулуучу азык түлүктөр үчүн ташуу шарттарынын (аба ташы, ыымдуулук) сакталышы – салкындалуучу же изотермикалык транспорттун болушу.</li> </ul>	<p>дайыма</p>	<p>Кампачы/завхоз Директор – ай сайын же РайБББ/ШаарБББнин бухгалтери- I айда бир жолунан кем эмес</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- азык-түлүктөрдү сактоо мөөнөтүнүн жана шарттарынын сакталышын контролдоо (кампа имараттарында абанын табынын режими жооптуу адам (кампачы) тарабынан күн сайын, ошондой эле объектини ар бир контролдук текшерүүдө контролдолот);</li> <li>- кампалык имараттардын толтурулушун баалоо, иштеген муздаткыч жабдуунун кабыл алынган тез бузулуучу, өзгөчө тез бузулуучу жана тондурулган азыктарынын санынын көлөмү;</li> <li>- товардык коншулук эрежесинин сакталышына контроль;</li> <li>- товардык приборлордун болушу (термометрлер, психрометрлер).</li> </ul>	<p>дайыма</p>	<p>кладовщик тамак-ашты уюштурууга жооптуу- күн сайын директор – ар ай сайын</p>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тамак-аш азыктарын сатуу шарттарын контролдоо: товардык коншулук эрежесин, аба табынын режими, инвентарды (кыпчыткычтарды, күрөктөрдү, кашыктарды, чөмүчтөрдү ж.б.) колдонууну, инвентарды жана тууроочу тактайды <u>маркирлөөнү сактоону ж.б.;</u></li> <li>- азык-түлүктү сатуу мөөнөтүн контролдоо;</li> <li>- коштоочу документтерди контролдоо: сапатты <u>күбөлөндүрүүнүн болушун</u> (ата мекендик өндүрүштүн өнүмү үчүн), товардык-транспорттук коштомо кагазды, шайкештик сертификатын/<u>декларацияны</u>, өнүмгө санитардык-эпидемиологиялык корутунду.</li> </ul>		<p>Имараттын жана жабдуунун санитардык-техникалык абалын контролдоо;</p>



№ п/п	Иш чаранын аттылышы	Мезгилдүүлүгү	Контроль жүргүзүүгө жооптуу адам
	<p>- иштелип чыгуучу жана сатылуучу өнүмдүн көлөмүнүн жана ассортиментинин технологиялык процесстин жүрүшүндө технологиялык жабдуунун жайгаштырылышпаны шайкеш келүүсүн контролдоо.</p>	<p>жыл сайын, ошондой эле ассортиментти же иштелип чыгуучу көлөмдү ар бир өзгөрткөн сайын</p>	<p>директор</p>
	<p>- суу менен камсыздоо жана каналдаштыруу тутумунун санитардык-техникалык абалын контролдоо;</p>	<p>6 айда 1 ден кем эмес жолу</p>	<p>завхоз</p>
	<p>- технологиялык, муздаткыч жана соода-технологиялык жабдыктын техникалык абалын контролдоо;</p>	<p>контролдук ар бир учурда, бирок жылына 1 ден кем эмес жолу, ошондой эле ремонттоочу иштерди жана техникалык тейлөөнү жүргүзгөндөн кийин</p>	<p>завхоз</p>
6	<p>Санитардык-эпидемияга каршы (алдын алуучу) иш чаралардын аткарылышына өндүрүштүк контрол:</p>	<p>дайыма</p>	<p>директор</p>
	<p>- мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык кызмат органдарынын жана мекемелеринин жазуу түрүндөгү сунуштарына, буйрутмаларына же токтомдоруна ылайык иш-чараларды аткаруу;</p>	<p>дайыма</p>	<p>өндүрүштүн башчысы - ашпозчу, кампачы, тамак. уюшт. жооптуу – жума сайын директор – ай сайын</p>
	<p>- ишканаларын кармалган абалын контролдоо: өндүрүштүк, кампалык жана көмөкчү имараттардын, жабдыктардын, инвентарларыннын, тактап айтканда май кармалгычты;</p>	<p>дайыма</p>	<p>өндүрүштүн башчысы - ашпозчу, кампачы, тамак. уюшт. жооптуу – күн сайын директор – ай сайын</p>
	<p>- өндүрүштө санитардык-эпидемияга каршы режимдин сакталышын контролдоо: имараттарды, жабдыктарды, инвентарды жуу жана жуушсуздандыруу (санитардык тазалоо) режимин; жуучу жана жуушсуздандыруучу каражаттарды сактоо жана колдонуу шарттарын;</p>	<p>күн сайын</p>	<p>өндүрүштүн башчысы – ашпозчу – жума сайын директор – ай сайын</p>
	<p>- жуучу ванналарда суунун табын контролдоо</p>	<p>дайыма</p>	<p>ашкана жумушчуусу (жуулуучу) өндүрүштүн башчысы - ашпозчу – жума сайын</p>
	<p>- генералдык тазалоону өз маалында жүргүзүүнү контролдоо (санитардык күн)</p>	<p>айына 1 жолу, графикке ылайык</p>	<p>өндүрүштүн башчысы - ашпозчу, кампачы – жума сайын</p>
	<p>- терезенин айнектеринин өз маалында сүртүлүп турушун контролдоо</p>	<p>дайыма</p>	<p>өндүрүштүн башчысы - ашпозчу, кампачы</p>

№ п/п	Иш чаранын атылышы	Мезгилдүүлүгү	Контроль жүргүзүүгө жооптуу адам
	<p>- тазалоочу инвентарь, жуучу жана жүтүшсүздандыруучу каражаттар менен камсыз болушун жана алардын сакталыш шарттарын, жүтүшсүздандыруучу каражаттардын камдыгынын болушун, тазалоочу инвентардын багыты боюнча бөлүнүшүнүн жана алардын маркирлөөсүнүн болушу, алдын алуу максатында объектиге жүтүшсүздандыруу иштерин эсепке алуунун тууралыгын;</p> <p>- бактериялык лампалардын иштетилишин жана колдонулушун контролдоо</p>	дайыма	<p>директор – генералдык тазалоо жүрүп жатканда</p> <p>өндүрүштүн башчысы - ашпозчу, кампачы</p> <p>директор – ай сайын</p>
7	<p>Объектиге жанаша жайгашкан аймактык каралышы, аймакты абаттандыруу жана санитардык таза кармоо. Таштандыны чогултуу, таштандыны жана калдыктардын башка түрлөрүн ташып чыгаруу үчүн аянтчаны жабдуу.</p> <p>Тамак-аш жана тиричилик калдыктарын топтоо, сактоо жана ташып чыгууга контроль.</p>	ай сайын	директор
8	<p>Нөөмөткө чыккан персоналды контролдоо. Ирindleу оорулардын болушун кароо. Жумушчулардын жана алардын үй-бүлө мүчөлөрүнүн жүтүштүү ооруларынын болгондугун сурамакжылоо.</p> <p>Жумушчунун тышкы келбетин, санитардык таза кийимдин болушун, жеке тигиснанын сакталышын текшерүү.</p> <p>Журналдагы жазуу.</p>	ай сайын	<p>Билим берүү мекемесинин медициналык кызматкери (ал жокто - өндүрүштүн башчысы (улук ашпозчу) же тамактандырууну уюштурууга жооптуу адам</p>
9	<p>Алдын алууучу дератизацияны жана дезинсекцияны жүргүзүүнү контролдоо. Анын жүргүзүлүшүн контролдоо.</p>	Түзүлгөн келишимдерде белгиленген мөөнөттөрдө, жалпы билим берүү мекемелеринде.	директор
10	<p>Тышкы кийим үчүн гардеробдун, атайын кийимдер үчүн шкафтардын, сан.түйүндөрдүн, чайырма бөлмөлөрдүн, санитардык бөлмөлөрдүн, персоналдын бөлмөлөрүнүн абалын контролдоо. Тамак ичүү үчүн атайын бөлүнгөн убакыттын жана имараттын болушу жана анын абалы.</p> <p>Аптечка жана анын комплексиши.</p>	Күн сайын	Өндүрүштүн башчысы - ашпозчу директор - ай сайын