



Внимание!
по эксплуатации сантехники

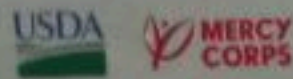
Для защиты воды необходимо установить и проверить датчик протечи и систему автоматического отключения подачи воды. После того, как прошла установка воды, необходимо проверить работу и работу системы подачи горячей воды. Проверить температуру воды. Для проверки подачи воды открыть кран горячей воды.

Внимание! Проверить наличие воды горячей воды.

При необходимости проверить автоматический фильтр. Для этого открыть кран подачи холодной воды на трубу подачи воды, датчик, датчик и проверить. При установке крана необходимо установить кран подачи. Проверить, чтобы не попали загрязнения и мусор, и т.д.

Необходимо проверить датчик подачи воды, чтобы избежать протечки и пожара, все операции выполнять только после проверки.






МУЗДАТКЫЧТА АЗЫК-ТУЛУКТОРДУ САКТОО

- Муздактыктар тез бузулуучу азык-тулуктарду сактоого арналган.
- Азык-тулуктар стеллаждарда жана жеткирилген алынган ташааларда сакталат.
- +2 +6°C температураларда эр төбдүү азык-тулуктардын жорууналык эрежеси сакталат.
- Температуралык режимди көзөмөлдөө үчүн термометр менен камсыздалат.

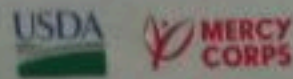
Эгер жана дагы азыктарды ичкөө жүзүгү, азыктарды сактоодо бир кыйла учурда да өтө көптөгөн учурлар



МУЗДАТКЫЧТА АЗЫК-ТУЛУКТОРДУ САКТОО

Эгер сактоодо каталар болсо:


1. Азыктардын сактоо температурасын текшерүү үчүн термометр менен азыктардын сактоо температурасын текшерүү.
2. Азыктардын сактоо температурасын текшерүү үчүн термометр менен азыктардын сактоо температурасын текшерүү.
3. Азыктардын сактоо температурасын текшерүү үчүн термометр менен азыктардын сактоо температурасын текшерүү.
4. Азыктардын сактоо температурасын текшерүү үчүн термометр менен азыктардын сактоо температурасын текшерүү.
5. Азыктардын сактоо температурасын текшерүү үчүн термометр менен азыктардын сактоо температурасын текшерүү.
6. Азыктардын сактоо температурасын текшерүү үчүн термометр менен азыктардын сактоо температурасын текшерүү.
7. Азыктардын сактоо температурасын текшерүү үчүн термометр менен азыктардын сактоо температурасын текшерүү.
8. Азыктардын сактоо температурасын текшерүү үчүн термометр менен азыктардын сактоо температурасын текшерүү.
9. Азыктардын сактоо температурасын текшерүү үчүн термометр менен азыктардын сактоо температурасын текшерүү.
10. Азыктардын сактоо температурасын текшерүү үчүн термометр менен азыктардын сактоо температурасын текшерүү.



МУЗДАТКЫЧТА АЗЫК-ТУЛУКТОРДУ САКТОО

- Муздактыңар тез бузулуучу азык-тулукторду сактоого арналган.
- Азык-тулуктар стеллаждарда жана жеткирилген алынган ташааларда сакталат.
- +2 +6°C температурасы ар тараптуу азык-тулуктардын жорууналык эрежеси сакталат.
- Температуралык режимди көзөмөлдөө үчүн термометр менен камсыздалат.

Эгер жана сиз азыктарыңар өчкөнү, азык-туулуктар бар калдыктарды көзөмөлдөө кылышыңар керек.



МУЗДАКТЫН АЗЫК-ТУЛУКТОРДУ САКТОО

Эгер азыктарыңар өчкөнү, азык-туулуктар бар калдыктарды көзөмөлдөө кылышыңар керек.

1. Азыктарды сактоодогу эң маанилүү фактор - температура.
2. Азыктарды сактоодогу эң маанилүү фактор - температура.
3. Азыктарды сактоодогу эң маанилүү фактор - температура.
4. Азыктарды сактоодогу эң маанилүү фактор - температура.
5. Азыктарды сактоодогу эң маанилүү фактор - температура.
6. Азыктарды сактоодогу эң маанилүү фактор - температура.
7. Азыктарды сактоодогу эң маанилүү фактор - температура.
8. Азыктарды сактоодогу эң маанилүү фактор - температура.
9. Азыктарды сактоодогу эң маанилүү фактор - температура.
10. Азыктарды сактоодогу эң маанилүү фактор - температура.



217

217



КҮНҮМДҮК СЫНОМДЫ АЛУУ ТАРТТИМ

- Күнүмдүк сыномду тамак-иye ачуунун кезинде алыңыз.
- Порциялык тамактар кырку менен ашпаздын көзүнөн алыңыз. Порция – 20 граммдан көп эмес алынат.
- Сыномду катондон стерилдүү (же кайнатканды) кырку менен катондон стерилдүү (же кайнатканды) бекке кайтырып алыңыз. Кайнатканды буу менен кайра кайнатты.
- Алынган катондор 10 секундтан көп убагына 100°C температурада кайра стерилдүү (же кайнатканды) кырку менен катондон стерилдүү жеринде 12 мүнөт сакталат.
- Күнүмдүк сыномдук түрү алынган катон сактагычтарында медициналык кызматкери тарбияны көтүрүш.

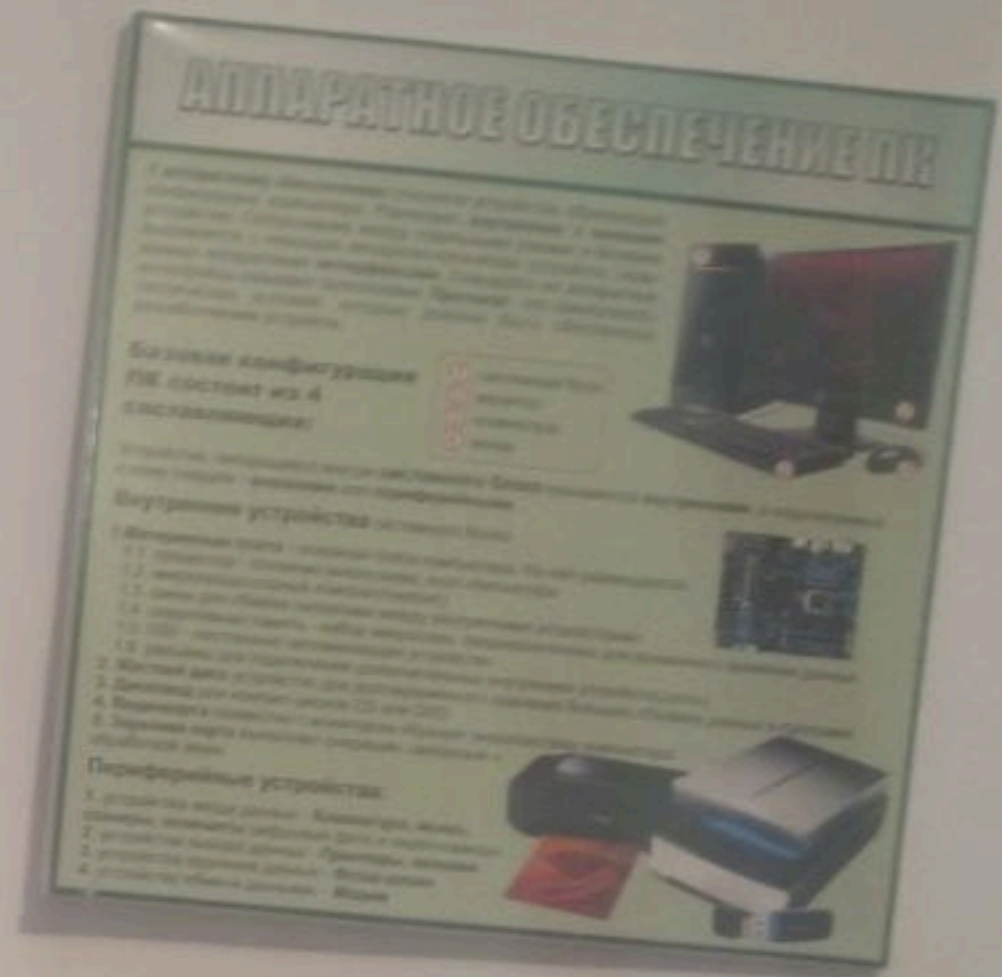
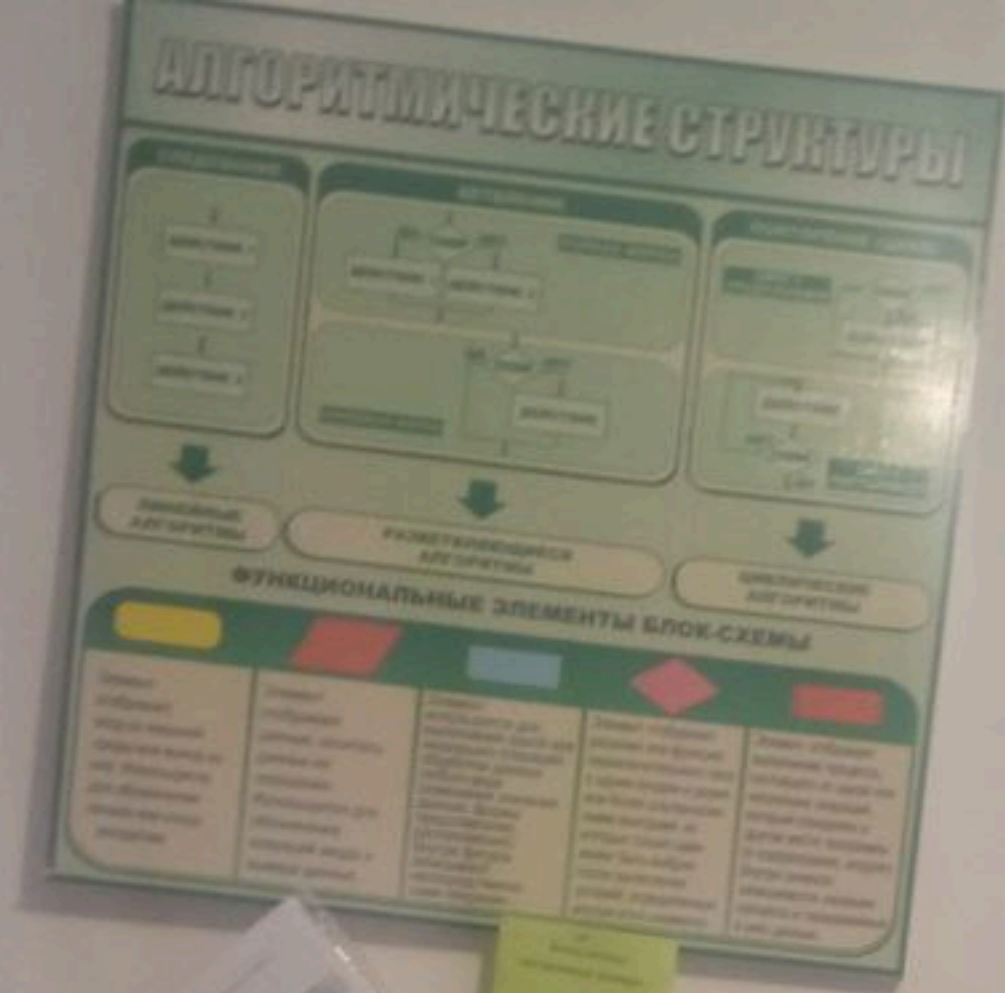
Ис-таламаттын максаты

- Анык өлчөмдө тамактын анын кайсы бир бөлүгүнө кирет.
- Анык өлчөмдө тамактын анын кайсы бир бөлүгүнө кирет.
- Анык өлчөмдө тамактын анын кайсы бир бөлүгүнө кирет.
- Анык өлчөмдө тамактын анын кайсы бир бөлүгүнө кирет.

Медициналык кызматкерлердин милдеттери

Медициналык кызматкерлердин милдеттери

Медициналык кызматкерлердин милдеттери







ИНФОРМАТИКА

Информатика - это техническая наука, изучающая способы и методы получения, хранения, преобразования, передачи информации средствами вычислительной техники.

"В информатике нет ничего постоянного, кроме постоянных перемен"
Норберт Винер

The poster on the left wall contains a grid of text, likely a syllabus or course outline, with a small photograph of a woman working at a computer in the bottom right corner.



ИНФОРМАТИКА

Информатика – это техническая наука, изучающая способы и методы получения, хранения, преобразования, передачи информации средствами вычислительной техники.

"В информатике нет ничего постоянного, кроме постоянных перемен"

Альберт Эйнштейн

A poster with a grid of text and a small image of a person at a computer.

