

**Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі  
Балалардың құқықтарын қорғау комитеті  
Республикалық Балалар мен оқушыларды дұрыс тамақтандыру  
саясатын енгізу және бақылау Қауымдастығы**

**ҚР Тұтынушылардың құқықтарын қорғау агенттігі**

**Тағамтану проблемалары институты Астана қ.**



**Қазақстан Республикасы оқушыларын тамақтандыруды  
ұйымдастыру туралы сұрақтарға қатысты нормативтік  
құжаттарды дайындау жөніндегі**

**ӘДІСТЕМЕЛІК КЕҢЕСТЕР**

**Астана, 2014**

Редакцияны басқарған:

**Даленов Ерболат Дербесәліұлы,**

Астана қ., Тағамтану проблемалары институтының директоры, м.ғ.д., профессор

Жинақты құрастырғандар:

**Кубаев Казивола Ерикенұлы,**

Аль-Фараби атындағы ҚазҰУ,

менеджмент және маркетинг кафедрасы, ААЭС

Ғылыми орталығының директоры, э.ғ.д., профессор

**Түлебаев Қазбек Агабылұлы,**

А. Асфендияров атындағы ҚазҰМУ,

бірінші проректоры, м.ғ.д., профессор

**Дәжусубалиева Дина Мұфтаққызы,**

Абылай Хан атындағы ҚазХҚжӘТУ үздіксіз білім

беру институтының директоры, п.ғ.д., профессор,

**Дягилева Наталья Владимировна,**

Алматы қ. бойынша ДГСН балалар мен жасөспірімдер

гигиенасы бөлімінің бастығы

**Мергембаева Хадииша Сатмағамбетқызы,** АГИУВ

кафедра меңгерушісі, м.ғ.д., профессор

**Абдулдаева Айгуль,**

Астана қ., Тағамтану институтының аға ғылыми

қызметкері, профессор

**Какимова Гульнара Сахиқызы,**

НПЦ РСЭЭиМ балалар мен жасөспірімдердің

санитарлық-гигиеналық мониторингі және

тәуекелдерді бағалау бөлімінің бастығы, м.ғ.к.

**Баелев Марат Сембайұлы,**

Республикалық «Балалар мен оқушыларды дұрыс

тамақтандыру саясатын енгізу және бақылау»

Қауымдастығы атқару комитетінің төрағасы

**Мұсаев Манас Мансұрұлы,**

инженер-эколог

Пікір білдірушілер:

**Ақанов Айқан Ақанұлы,**

ҰМУ ректоры, м.ғ.д., профессор, академик

**Диқанбаева Сәуле Әлкейқызы,**

ҰМУ балалар сырқаты кафедрасы, м.ғ.д., профессор

Аталған әдістемелік кеңестер мектеп оқушыларының тамақтануын ұйымдастыруды жетілдіру және қажетті нормативтік құқықтар актілерін дайындау барысында ҚР атқарушы органдарына әдістемелік көмек көрсету мақсатында, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі Балалар құқықтарын қорғау комитетінің тапсырысы бойынша жасалды.

Көмекші құралда балалардың дұрыс тамақтануы арқасында физикалық және ақыл ой тұрғысынан үйлесімді дамуына ықпал ете отырып, денсаулығы мықты ұрпақты қалыптастыру жолдары көрсетілген. Әдістемелік кеңестердің негізгі мақсаты – бір оқушының тамақтану нормасын және мектеп оқушыларын тамақтандыруды ұйымдастырудың жобасын (стандартын) жасау.

Әдістемелік кеңестер мамандарды Қазақстан Республикасындағы мектеп оқушыларын тамақтандыруды ұйымдастыруға қатысты өзекті ақпараттармен қамтамасыз етуге, әлемдегі басқа елдердің тәжірибелерімен таныстыруға, проблемалар мен оларды шешу жолдарын таңдауға, сонымен қатар осы саладағы қолданыста жүрген нормативтік құқықтық құжаттармен таныстыруға бағытталған. Және осы мәселемен айналысатын тиісті мамандармен қатар, оқушылардың тамақтануын ұйымдастырушыларға арналған ұсыныстар болып табылады. Сондай-ақ, оқушыларды тамақтандыруға қатысты нормативтік құқықтық базаны жасауға көмектеседі.

Мектеп оқушыларын тамақтандыру жұмыстарына қатысты жүргізілген сараптамалар, көптеген кемшіліктердің орын алғанын көрсетті. Бұл балалардың физикалық және ақыл ойының дамуын қамтамасыз етпейтінін былай қойғанда, олардың денсаулығына зиян келтіруі де мүмкін.

Жаңадан өсіп келе жатқан организм мен балалар және жасөспірімдердің қалыпты дамуы үшін, балаға қажетті барлық элементтер мен дәрумендері бар тамақ керек. Және олардың бәрі негізінен жоғары сапалы азық-түліктердің құрамында теңгерілген түрде ағзаға келіп түсуі тиіс. Балалар тамағына байланысты бірқатар талаптардың біртіндеп енгізіліп келе жатқанына қарамастан, ұтымды тамақтандыруды ұйымдастыруға орай бірталай мәселелердің әлі күнге дейін шешімін таппай келе жатқанын атап көрсеткен жөн.

Қазақстанда оқушыларды дұрыс тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша едәуір тәжірибе жинақталғанына қарамастан, күні бүгінге дейін көптеген заңнамалық, ұйымдастырушылық, медициналық-әлеуметтік мәселелер бар екенін жасыруға болмайды. Әдістемелік кеңестерде дамыған елдердегі (Ұлыбритания, АҚШ, Канада, Швеция, Финляндия, Ресей және т.б.) балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру тәжірибесі көрсетіледі және оларға талдау жасай отырылып, Қазақстан мектептерінде балалар мен оқушылардың тамағын жақсарту туралы ұсыныстар беріледі.

ISBN 978-601-7408-25-1

© Оқушылардың тамағын ұйымдастыру жөніндегі мамандар мен оларға қатысты сұрақтарға басшылық жасаушыларға және ұйымдастырушыларға арналған  
ӘДІСТЕМЕЛІК КЕҢЕСТЕР, 2014 ж.

## Мазмұны

Кіріспе.....	
1. Оқушыларды тамақтандырудың стандарттары туралы сұрақтарға байланысты қазақстандық және халықаралық заңнамаларды сараптау .....	
1.1 . Оқушыларды тамақтандырудың стандарттары туралы халықаралық заңнамаларды сараптау.....	
1.2. Қазақстанда оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың жағдайы	
2. Оқушыларды тамақтандыру нормасы және өндірістік санитария	
2.1. Мектептер мен тәрбие беру нысандарындағы оқушыларды тамақтандыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар .....	
2.2. Мектеп ас блогының санитарлық-техникалық сипаттамасы	
2.3. Технологиялық жабдықтарға және құрал-саймандарға қойылатын талаптар	
2.4. Азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдерді тасымалдауға, қабылдауға және сақтауға қойылатын талаптар.	
2.5. Жалпы білім беру мектептері асханаларының жұмыс істеу жағдайына қойылатын талаптар	
2.6. Оқушыларды тамақтандыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар	
2.7. Білім беру мекемелеріндегі оқушыларды қосымша тамақтандыруға арналған тағамдық азық-түліктердің кеңес етілген түрлері .....	
2.8. Оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға арналған негізгі азық-түліктің ассортименттік тізімі	
2.9. Білім беру мекемелеріндегі балалар мен жасөспірімдердің қосымша тамақтануына арналған тағамдық өнімдерді тарату жағдаяты	
2.10. «Балаларды сауықтыру ұйымдарының құрылымына, оларды ұстауға және жұмысын ұйымдастыруға санитарлық-эпидемиологиялық талаптар»	
2.11. Орта білім беру мектептеріндегі оқушыларды тамақтандырудың нормалары .....	
2.12. Балалар мен жасөспірімдер тамақтануында тағамдық майлар мен майлық азық-түліктерді қолданудың гигиеналық аспектілері.....	
2.13. Емдік тамақтанудың негіздері .....	
3. Мектеп асханаларында оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыру (стандарт)	
3.1. Жалпы ережелер .....	
3.2. Мектеп асханаларында оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыру тәртібі .....	
3.3. 6-10 жастағы топтардың оқушыларының тамақтану ерекшеліктері	
3.4. Мектеп асханаларында оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыруға арналған циклдік асмәзірі және тағамдардың жайылмасы .....	

- 3.5. Ас блоктың құрылымының, жұмыс істету мен ұстаудың ерекшеліктері...
- 3.6. Мектеп асханаларында тағамдарды және кулинариялық өнімдерді дайындау технологиясының ерекшеліктері.....
- 3.7. 1-4 сынып оқушылары үшін тәуліктік азық-түліктер топтамасындағы тағамдық заттардың құрамы .....
4. 1-4 сынып оқушылары үшін тәуліктік азық-түліктер топтамасындағы тағамдық заттардың құрамы
5. Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруды басқаруға қойылатын талаптар .....
- 5.1. Мектеп ас блогының паспорты .....
- 5.2. Оқушыларды тамақтандырумен айналысатын тауар жеткізушілерді таңдау бойынша нормативтер.....
- 5.3. Тегін тамақ алудың мемлекеттік стандарты. ....
- 5.4. Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға берілетін әлеуметтік көмектің мөлшері, көздері және түрлері .....
- Қорытынды.....
- РЕЦЕНЗИЯЛАР**
- Литература.....

## КІРІСПЕ

Балалар денсаулығын қорғау – қоғамның ең басты міндеттерінің бірі. Балалар денсаулығының мықты болуы мен үйлесімді дамуына ықпал ететін факторлардың бірі ұтымды, әрі қауіпсіз түрде тамақтану.

Оқушылардың дұрыс тамақтануы олардың оқуға және еңбек етуге деген қабілеттілігін физиологиялық тұрғыдан дамуды қамтамасыз етуімен қатар, қалыпты өсуінің негізі болып табылады.

Балалардың ұтымды тамақтануы және жасына сай физикалық белсенділігі олардың сол кезеңдегі әлеуметтік, ақыл-ой және физикалық денсаулығының жақсаруын қамтамасыз етіп қана қоймайды, күнделікті өмір сүру белсенділігін де арттыруды қамтамасыз етеді, сонымен қатар бүкіл өмір бойы денсаулықтың мықты болуының негізін қалайды, сол арқылы ғұмырының сапалы, әрі ұзақ болуына ықпал етеді.

Ұтымды тамақтану денсаулыққа оң әсер етеді, асқазан-ішек жолдары, тыныс алу, көз жанары, эндокрин, жүйке, жүрек-қан тамырлары, қан түзу органдары, ауыз қуысы, сүйек-бұлшық ет жүйелері сырқатының, сондай-ақ онкологиялық аурулардың алдын алады.

Балалар мен жасөспірімдердің қалыпты өсіп дамуы үшін, құрамында микро және макронутриенттер толы сапалы азық түліктер қажет және оларды тұтыну қауіпсіз болуымен қатар, негізгі ингредиенттер бойынша теңгерілген болуы тиіс. Сонымен қатар, тағамдар жаяу жүру, жүгіру, үнемі қозғалыста болуды қамтамасыз ететін спорт түрлерімен, бимен, сондай-ақ гинастикалық жаттығулар жасаумен айналысу салмақтарының нормадан асып кетпеуін қамтамасыз ету үшін қажет.

Қазіргі уақытта, Қазақстан Республикасы халықаралық тәжірибені пайдаланудың нәтижесінде, ас мәзірін жақсарту мен балалардың, ең алдымен оқушылардың физикалық белсенділігін арттыру арқылы, балалар арасындағы ауруларды күрт төмендетуге және осы бағытта нақты бағдарлама қалыптастырып, оны іске асыруға толық мүмкіндік алып отыр.

Қазақстан Республикасының Президенті Нұрсұлтан Әбішұлы Назарбаев, «Нұр Отан» партиясының 15-съезінде: «Әлемде аштық пен жоқшылықтың салдарынан жыл сайын 40 миллион бала қайтыс болады», -деп атап көрсеткен болатын. Ал Еуропа өңірінде таза азық-түліктің аздығынан және оларға деген қолжетімсіздіктің салдарынан, жыл сайын 1 миллион адам қазаға ұшырайды (бұл барлық қайтыс болғандардың 16%). Балалық шағы мен жасөспірім кезінде дұрыс тамақтану адамның есейген шағындағы денсаулығының мықты болуына ықпал етеді.

Дүниежүзілік Денсаулық Сақтау Ұйымының мәліметтеріне сәйкес, соңғы 5 жылдың ішінде балалар мен жасөспірімдер арасында семіздік пен артық салмақ көрсеткіші күрт артып кеткен. 1980 жылы семіз балалардың үлесі 9 % болса, 2010 жылы 29 %-ға дейін өсті.

Әлемде семіздіктен зардап шегетін балалар саны 42 миллионнан асты (олардың ішінде 35 миллионы дамыған елдерде).

Мысалы, 2010 жылы Еуропада өмір сүретін 16 миллионға жуық баланың 7 миллионының салмағы нормадан артық екені анықталды.

2008 жылы әлемде 36 миллион адамның қайтыс болғаны тіркелсе, 63% жұқпалы аурулардың үлесінде, оның ішінде: 48% - жүрек-қан тамырларының, 21% - онкологиялық, 12% - созылмалы респираторлық, 3,5% - диабет аурулары.



2012 жылы Дүниежүзілік Денсаулық Сақтау Ұйымы Қазақстанда 12-18 жас аралығындағы оқушылар арасында скринингтік тексерулер жүргізген еді. Соның нәтижесінде, бірінші орында көз аурулары (19,5%), екінші орында сүйек-бұлшық ет жүйелерінің (15,1%), ал үшінші орында ас қорыту жүйелерінің (14,2%) аурулары екен анықталған. Ал жоғарғы сынып оқушылары арасындағы жүрек-қан тамырлары ауруына шалдыққандардың саны бір жылдың ішінде (2011-2012 жж.) 2,6%-ға өскен.

2012 жылы жүргізілген медициналық-демографиялық зерттеулердің мәліметтеріне сәйкес, Қазақстан бойынша тұтастай алғанда анемия таралуының деңгейі жоғары екені анықталды (69%).

Соңғы 5 жылдың ішінде жасөспірімдер арасында анемияның салдарынан туындайтын аурулар саны 2,5 есеге көбейді.

Балалар арасында тісжегі сырқаты 90%-ға дейін өскен болса, пародонтит 50-70%-ға өскен. Оның себептері: су құрамындағы фтор мен кальцийдің жеткіліксіздігі, дұрыс тамақтанбау, ал кей жерлерде тойып ас ішпеу, тағам құрамында тұздың, майдың, қанттың мөлшерден артық болуы.

Салауатты Өмір Салтын Қалыптастыру Проблемаларының Ұлттық Орталығы жүргізген зерттеулердің қорытындысы бойынша, денешынықтыру және спортпен тұрақты айналысатын адамдардың үлесі 16,1%-дан (2001 ж.) 13,3%-ға дейін кеміген (2012 ж.) және олардың саны одан әрі азаюда.

Сонымен қатар, қан және қан түзу органдарының сырқатына шалдыққандар саны Қазақстанның жекелеген өңірлерінде апатты деңгейге дейін көтерілді. Мысалы, Алматы облысы Еңбекшіқазақ ауданында оқушылар арасында жүргізілген міндетті профилактикалық тексерулер, оқушылардың 91% қан ауруларына шалдыққанын көрсеткен болса, Қызылорда облысындағы Арал ауданында темір тапшылығы анемиясымен ауыратындардың саны жыл сайын 5.7% - ға өсіп отырады.

Жалпылай алғанда, орта мектепті бітіруші жасөспірімдердің 60%-ы тұрақты түрде созылмалы науқасқа шалдығады және өмір бойы содан зардап шегеді (*семіздік, зоб, рахит, көз аурулары, сколиоздар, диабет, жалпақ табан және т.б.*). Осының нәтижесінде мектеп бітірген түлектердің 40% қалаған мамандықтарын таңдай алмайды және әскер қатарындағы міндеттерін орындай алмайды.



**№ 1 сурет. Мектеп асханасындағы астананың оқушылары**

Қазіргі уақытта Республикамызда оқушылардың дұрыс тамақтануын ұйымдастыру бойынша ауыз толтырып айтарлықтай тәжірибе жинақталған.

Алайда заңнамалық, медициналық-әлеуметтік, ұйымдастырушылық тұрғысынан бірқатар мәселелер шешімін таппай келеді. Мысалы, күні бүгінге дейін мектеп оқушыларын тамақтандыру туралы мемлекеттік бағдарлама мен нормативтік құжаттар жасалған жоқ. Сонымен қатар, оқушыларды тамақтандыру индустриясы мен оқушыларды тамақтандырудың ғылыми түрде негізделген стандарттары, әрі оларды бағалау жүйелері жасалмаған; мектеп асханаларында жұмыс істейтін қызметкерлерді, оқушыларды және олардың ата-аналарын оқыту жолға қойылмаған; оқушыларды дұрыс тамақтандыру туралы қажетті оқу құралдары жоқ.

Сонымен қатар, Республикада оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету деңгейі 69%-дан әлі аспай тұр. Яғни, оқушылардың үштен біріне жуығы мектепте ыстық тамақ ішпейді.

Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың бірыңғай стандарттарының да жоқтығын атап кеткен жөн. Азық-түліктерді жеткізушілер мен рұқсат етілген азықтардың бірыңғай тізімі де жасалмаған. Дайындалған асқа химиялық-технологиялық бақылау жүргізілмейді, ал алдыңғы қатарлы қалалардағы бірінші сынып оқушыларын қала бюджетінің есебінен тамақтандыру тәсілі ешқандай сын көтермейді (әрине, егер жағдайға объективті түрде баға берілетін болса).

Денсаулық сақтау министрлігінің штатына балалар диетологы енгізілмеген.

Мектептердің 50%-ы қолданатын су биологиялық көрсеткіштері бойынша нормаға сай емес, ал мектептердің 47%-ы орталықтандырылған су және кәріз жүйесімен жабдықталмаған.

Кейбір мектептерде ас дайындау орындары бейімделген жайларда орналасқандықтан, олардың материалдық-техникалық базасын шұғыл түрде қайтадан жасақтау қажет.

Мектептерде тағамдарды дәрумендеу мәселелеріне көңіл бөлінбей келеді. Оқушылардың ас мәзірінде дәрумендермен, микроэлементтермен байытылған азық-түліктер сирек кездеседі.

Оқушылардың ас мәзірін дайындау барысында, білім беру мекемелерінің санитарлық тәртіптер мен нормаларға сай болуын қадағалау, әсіресе ауылдық жерлерде, білікті мамандардың (технологтардың, медбикелердің) жоқтығынан туындап отыр.

Ас мәзірі балалардың физиологиялық қажеттілігі мен заттардың биологиялық құндылықтарын ескере отырып жасалмайды, тек қана тағамның құны басшылыққа алынады. Соның салдарынан биологиялық тұрғыдан құнды азық-түліктер тапшылығы орын алуда, олардың орнын тамақтанудың көмірсутектік үлгісі басып алғандықтан, тағамның салмағы мен көлемін азайту тәсілдері қолданылады.

Бір сөзбен айтқанда, оқушыларды тамақтандырудың толыққанды жүйесі құрылмаған, еліміздегі оқушылар сапалы және ең бастысы қауіпсіз азық-түліктермен толық қамтамасыз етілмеуде.

Жоғарыда айтылғандарды ескере отырып, ұсынылып отырған әдістемелік кеңестер оқушыларды тамақтандырудың негізін қалауға мүмкіндік жасайды, сонымен қатар аталған саланы реттейтін заңнамалық актілерді толықтыру үшін қызмет етеді.



# **1. Оқушыларды тамақтандырудың стандарттары туралы сұрақтарға байланысты қазақстандық және халықаралық заңнамаларды сараптау**

## **1.1. Оқушыларды тамақтандырудың стандарттары туралы халықаралық заңнамаларды сараптау**

Оқушыларды сапалы және қауіпсіз азық-түлікпен қамтамасыз етуге байланысты сұрақтар бүгінгі күні өте өзекті болуымен қатар, мемлекет үшін де, сонымен қатар бүкіл қоғам үшін де аса маңызды.

Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру барысында пайда болатын негізгі мәселелерді анықтау мақсатында, біз осы салаға қатысты сұрақтарды реттейтін ұлттық және халықаралық заңнамаларға сараптама жүргіздік.

*Ұлыбритания* – оқушыларды тамақтандыруға қатысты қойылатын талаптар стандарттарының деңгейі бойынша Еуропадағы үздік елдердің бірі! Әлемде тұңғыш рет, 1906 жылы мемлекет тарапынан муниципалдық билікке оқушыларды тегін тамақпен қамтамасыз ету туралы ұсыныс жасап, қаулы қабылдаған. 2011 жылы *Ұлыбритания* оқушыларының 50% ақылы және дотациялық негізде ыстық тамақпен қамтамасыз етілген. Түскі астың орташа құны 1.17 фунттан (шамамен 58 рубль) 1.88 фунт стерлингке дейін (шамамен 94 рубль).

Англиядағы оқушыларды тамақтандыру стандарттары көптеген еуропалық елдермен, сондай-ақ АҚШ-пен, Канадамен немесе Аустралиямен салыстырғанда жоғары болып есептеледі.

Оқушыларды тамақтандыруды бағалаудың өлшемдері: мектеп ас мәзірінің баға саясаты, ұсынылатын тағамдардың түрі және олардың тағамдық құндылығы, сонымен қатар асханаға келушілердің саны бойынша анықталатын оқушылардың тамақпен қамтылу деңгейі.

2009 жылы Англияда 3500 баланың үйден алып келетін тағамдарына Оқушылар қамқорлық кеңесі жүргізген зерттеулердің қорытындысы бойынша, олардың 40 пайызына жуығында жемістер мен көкөністердің болмайтыны анықталды. Ал мектеп асханаларында олар тұрақты түрде ас мәзіріне қосылады екен.

Осыдан кейін ата-аналар балаларын мектеп асханасынан тамақтандыруға ынта қоя бастады. Әлемдік Рак Зерттеу Қоры (the World Cancer Research Fund) арнайы сайт ашып, балаларды дұрыс тамақтандыру туралы ата-аналарға арналған әртүрлі кеңестер жариялауда. Мысалы, онда теледидар арқылы әйгілі болған аспаз Джеми Оливерді еске түсіру ұсынылады, себебі ол өз хабарларында мектепте берілетін түскі астарды белсенді түрде насихаттайтын.

Оның үстіне маман-диетологтардың нұсқауымен, мектептерде кәсіби аспаздар дайындайтын тағамдар, балалардың ата-аналары дайындап, үйден алып келген тамақтарына қарағанда әлдеқайда пайдалы екені дәлелденген.

Қор мамандары балалардың түскі асын үйден дайындап беретін ата-аналарға тағамның ең болмаса жартысын көкөністермен, жемістермен толықтыруды ұсынады. Қордың Білім беру бөлімінің басшысы Кейт Мендоза былай дейді: «Әрине, Джеми Оливердің мектеп асханаларындағы ас

мәзірлеріне көптеген пайдалы дүниелерді қосуға көмектескенін жоққа шығаруға болмайды. Бұл жерде тағамның сапасы жақсарған болса, ал балалардың үйден әкелетін астарына қатысты сұрақ ашық күйінде қалып отыр. Балалар тамағын үйден дайындап әкеледі, алайда оларды денсаулыққа пайдалы деп айтудың қисыны келмейді. Ең жаманы бұл балаларды дұрыс тамақтануға үйретпейді, оған қоса болашақ үшін аса маңызды мәселе екенін түсінуге кедергі келтіреді. Егер ата-аналар дайындаған астарына жеміс немесе көкөніс салатын қосатын болса, онда олар балаларының денсаулығына зор үлес қосқан болар еді. Әрине, ересек адамдар балаларының жол-жөнекей немесе достарына қонаққа барғанда не ішіп, не жейтінін бақылай алмайтыны рас. Бірақ олар өздері қолымен дайындап беретін асты толық қадағалай алады ғой, алайда оны елдің бәрі ойдағыдай атқармайды».

Оқушылар Қамқорлық Кеңесінің зерттеушісі және тамақтану бөлімінің меңгерушісі Патрисия Мукавеле, жол-жөнекей тамақтануға қатысты өз кеңесін былай деп білдіреді: «Оқушылардың мектептердегі түскі асы балалар мен жасөспірімдер үшін өте пайдалы. Ал дайын күйінде берілетін тағамдардың нәрлілігі нормаға сай емес. Әдетте олардың құрамында майлар, кант пен тұз мол болады және негізінен олар мектеп асханаларында берілмейтін, мысалы, кәмпіттер мен чипстерден тұрады. Бала диетасы үшін пайдалы түскі асты дайындау үшін әртүрлі азық-түліктер қажет және оған орасан зор уақыт пен күш жұмсауға тура келеді. Бұған дейін біз ата-аналардың мектепке баратын балаларына стандарттарға сай түскі ас дайындау үшін жылына 8 күнін жұмсайтынын есептеп шығарған болатынбыз. Айтылған жайларды жан-жақты салыстыра келе, ата-аналар балаларына пайдалы және таза тағам беру керектігін әрі оған жұмсалатын уақыт пен ақшаны үнемдеуге болатынын түсіне бастады».

Мектепте тегін тамақтанатын оқушылар саны бойынша Еуропада бірінші орынды Швеция мен Финляндия бөліседі. Бұл елдерде оқушылардың барлығы тегін тамақпен қамтылғандықтан, мектеп асханаларына барып тамақтанатын оқушылар тиісінше 85% және 90%.

Швецияның оқушыларды тамақтандыру жүйесі әлемде ең үздік болып саналады.

1997 жылдан бастап Швецияда 7 жастан 16 жасқа дейінгі балаларды тегін таңғы аспен қамтамасыз ету туралы заң қабылданған. Мемлекет аталған бағдарламаны іске асыру үшін жыл сайын 300 миллион еуро қаржы бөлу арқылы, күн сайын 1,4 миллион оқушыны ыстық тамақпен қамтамасыз етуде.

Мектептердің барлығына оқушыларды тек қана диетолог мамандар мақұлдаған аспен тамақтандыру туралы қатаң талап қойылған.

Әрбір балаға тек қана таңғы ас беріліп қоймайды (Швецияда оны таңертең таңғы 7-де сабаққа келетіндерге береді), сонымен қатар әртүрлі салаттан, көже мен жеміс-жидектен тұратын түскі ас, сондай-ақ толыққанды түстен кейінгі ас та беріледі.

Асханалар өз-өзіне қызмет көрсету жүйесі бойынша жұмыс істейді және оқушылар қанша рет келіп ас ішемін десе де шектеу қойылмайды. Оқытушылар балалардың тәртібін қадағалау мақсатында, үстел басында өз сынып оқушыларымен бірге қатар отырады. Ас мәзірінен негізгі үш түрлі тағамды

көруге болады: салаттар (олардың үстіне йогурт немесе өсімдік майы құйылады), екінші тағамдар, вегетариандық ас мәзірі (ондай ыстық тамақтар үзбей күн сайын беріледі). Оқушылар асхана суын немесе майлылығы жарты пайыздық сүт ішеді.

Ас үйде қант мүлдем пайдаланылмайды, мектепте кез келген тәтті сусындарды (тіпті жеміс йогурттарын да!), чипсилерді, печеньені, балмұздақты жеуге тыйым салынған. Оларды үйден алып келуге де болмайды. Егер заң бұзылатын болса, айыппұл салынады, мысалы, сабақтан соң жаттығуларға бару мүмкіндігінен айырады. Бір қызығы, мектепте тәтті тамақтарды жеуді доғарған балалар үйлеріне барғанда да олардан бас тартады екен.

Ата-аналардың басым бөлігі бұған бейімделудің оңай болмағанын мойындайды. Тіпті, балалардың ойлау қабілетін арттыру үшін тәтті тағамдар беру керек деген ұғым да қалыптасқан. Алайда диетологтар оның қажеті жоқ, олар «керексіз калориялар» деп түсіндіруде. Олардың ойынша, ең пайдалы қуат көзі – баяу көмірсулары. Олар ірі етіп тартылған ұнның және сондай ұннан жасалған ботқаның құрамында молынан кездеседі.

Кез келген мектептің асханасын муниципалитет мұқият тексеріп отырады: ас мәзірі алдын ала белгіленіп, келісіледі, таңғы және түскі астың құны, сондай-ақ ас мәзірінің биологиялық құндылығы есептеліп шығарылады. Оның бәрін ата-аналар қалаған уақытында тексере алады.

Еуропа оқушыларының арасында семіздікке шалдыққандар көрсеткіші ең төмен ел – Швеция, 18 пайыз (ЕО бойынша орташа көрсеткіш – 23). Және оны мектептердегі сапалы тамақтың есебінен деп түсіндіруге болады.

Стокгольм Карольдік институты педиатрия бөлімінің басшысы, профессор Клод Маркус былай дейді: «Еуропада 1,4 миллион баланың бауыры ауыратыны анықталған, 1 миллион баланың жүрек-қан тамырлары сырқатына шалдығу тәуекелі өте жоғары, 400 мың баланың глюкоза метоболизмі бүлінген. Соңғы 20 жыдың ішінде 6-11 жастағы балалар арасында аталған сырқатқа шалдыққандар саны екі есеге өскендіктен, біздің елімізде мектептерде берілетін тағамдарға ерекше назар аударылады. Бұл туралы теледидар арқылы үздіксіз сұхбат беріледі, бұқаралық ақпарат өкілдері де тынбай жазуда. Шведтер өздерінің тамақтану жүйесін әлі де болса жетілдіру керек деп санайды. Сондықтан біздің елімізде оқушылардың тамақтануына зор ынта қойылуы кездейсоқтық емес».

Профессор Маркусты үкімет сағатына шақырып, соңғы зерттеулерінің нәтижесі туралы егжей-тегжейлі сұрастырған болатын, себебі ұлт денсаулығы Швецияда ең басты мәселе болып саналады.

Швецияда оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырумен Тамақтанудың Ұлттық агенттігі, сондай-ақ Қоғамдық денсаулық сақтау институты айналысады (мемлекеттік ұйымға балама). Мысалы, Скандинавия ғалымдарының ұсыныстары бойынша, оқушылар тамағының құрамында майлар аз болуы тиіс (майдың орнына маргарин қолданылады), ұсынылатын нәрлілік қуаты орташа есеппен 2000 килокалория.

Бүгінгі күні мектеп асханаларында қолданылатын көкөністердің 11 пайызға жуығы экологиялық таза өнімдер болса, бес жылдан кейін олардың үлесі 25 пайызға жеткізіледі. Білім беру мекемелерінің басым бөлігі жақын

жерде орналасқан фермерлер дүкендерімен келісімшартқа отырып, ең таза және жас азық-түліктер алуға тырысады.

Swedish School Meal Supporters ұйымының аса маңызды жобалар бойынша менеджері Анника Унт Виделлдің сөзіне қарағанда, дайын таңғы ас шығаратын тағам комбинаттары Швецияда аса танымал емес. Оның үстіне бағалары қымбат, екі есе артық төлеуге тура келетіндіктен, мектептер барынша қаржы үнемдеуге тырысады. Мектептер муниципалитет бөлетін жылдық бюджетіне дербес басшылық жасайды. Бөлінген қаржының 5-8 пайызы оқушыларды тамақтандыруға, яғни айына бір балаға шамамен 300-ден 850 кронға (3085 еуро) дейін жұмсалады. Бір балаға арналған таңғы асқа жұмсалатын азық-түліктің ең төменгі құны – 12 крон (шамамен 1 еуро), ас дайындау шығыны (оның ішіне қызметкерлердің еңбекақысы да кіреді) – 30 крон (3 еуро).

#### АҚШ-тың оқушылар түскі асы туралы Ұлттық бағдарламасы

30,5 миллион америкалық оқушы таңғы немесе түскі аспен қамтамасыз етілген. АҚШ-та «Оқушының таңғы асы» деген федералдық бағдарлама іске асырылуда, соғын сәйкес, әрбір оныншы оқушы таңғы асты тегін ішеді.

Оқушыларды тамақтандырудың ұлттық бағдарламасы бойынша таңғы және түскі ас тегін (немесе жеңілдетілген бағамен) беріледі. Жыл сайын АҚШ-та оқушыларды тегін тамақтандыру үшін 12 миллиард долларға жуық қаржы жұмсалады. Бағдарламаларға қатысатын әрбір мектепке мемлекет тарапынан субсидия бөлінеді және ол сумма мектептің немесе аудан әкімдігінің шотына келіп түседі. Ал олар өз кезегінде АҚШ-тың Ауыл шаруашылығы министрлігі ұсынған нормаларға сәкес ас мәзірін толық қамтамасыз етуге міндетті.

Тегін немесе жеңілдетілген бағамен түскі ас берілетін бағдарламаларға қатысушы мектептердегі балалардың үлесі 60 пайыз және одан жоғары болса, түстен кейінгі ас та тегін беріледі.

Ыстық тамаққа берілетін федералдық субсидияның үш түрі бар:

- Тегін таңғы астар – бір балаға \$2.57;

- Жеңілдетілген бағамен берілетін таңғы астар – бір балаға \$2.17;

- Таңғы асқа коммерциялық негізде берілетін субсидиялар – бір балаға \$0.24.

Түстен кейінгі асқа берілетін субсидиялар: бір балаға тегін - \$0.71, бір балаға жеңілдетілген бағамен - \$0.35, бір балаға түстен кейінгі ақылы асқа - \$0.06.

Мектеп оқушылары басқа да қоғамдық институттардың бағдарламаларына сәйкес есебінен тамақтандырылады, олардың арасында: Мектеп түскі астарының Ұлттық бағдарламасы (National School Lunch Program — NSLP), Мектеп таңғы астарының бағдарламасы (School Breakfast Program — SBP), Сүт беру туралы арнайы бағдарлама (Special Milk Program — SMP), Балалар мен ересек адамдарды азық-түлікпен қамтамасыз ету бағдарламасы (Child and Adult Care Food Program — CACFP) және Жазғы азық-түлікпен қамтамасыз ету бағдарламасы (Summer Food Service Program — SFSP) бар. Сонымен қатар, Балалар мен ересек адамдарды азық-түлікпен қамтамасыз ету бағдарламасы (CACFP) созылмалы сырқатқа ұшыраған, жасы келген және егде жастағы адамдарды азық-түлікпен қамтамасыз етеді.

Жақын жерде орналасқан ауылшаруашылығы өнімдерін дайындаушылар, АҚШ Ауыл шаруашылығы министрлігі арқылы мектептерге әртүрлі азық-түліктерді бір баланың түскі асына 20,75 цент мөлшерінде тегін береді. Федералдық заңнама бойынша азық-түлікке жұмсалған қаржы өтемақының есебінен қайтарылады. Яғни жоғарыда аталған бағдарламаларға сәйкес, олардың әкімшілік шығындарын жабу үшін штаттарға қаржылық көмек көрсетіледі.

Аталған жұмыстарға қатысатын штаттардың тиісті агенттіктері мемлекеттік мектептер мен мекемелердің бағдарламаларын басқаруды іске асырады. Штаттардың басым бөлігінде, заң бойынша тыйым салынғанына қарамастан, коммерциялық емес жекеменшік мектептер мен мекемелердің аталған бағдарламаларына басшылық жүргізеді. Және ол штаттардағы бағдарламаларды басқаруды Азық-түліктер қызметі өз мойнына алады.

Мысалы, Мектеп түскі астарының Ұлттық бағдарламасы (NSLP) 1946 жылы елдегі балалардың денсаулығын қорғау және оларды ел ішінде өндірген ауыл-шаруашылығының құнарлы азықтарымен және басқа да тағамдармен қамтамасыз ету мақсатында құрылған. Сонымен қатар, жергілікті мектептерде түскі ас беруді ұйымдастыруға федералдық деңгейде қаржылай және тауарлық қолдау көрсетуді көздейді.

Мектеп түскі астарының Ұлттық бағдарламасына қатысу үшін, мектептер мен мекемелер азық-түліктердің құнарлылық сипаттары бойынша тиісті талаптарға сәйкес келуіне келісім беруге және аталған бағдарламаның бухгалтерлік есеп пен есептілік жүргізуге қатысты талаптарын орындауға міндетті.

Федералдық бағдарлама бойынша штаттардың агенттіктері арқылы мектептер мен мекемелерге төленетін өтемақы, берілген түскі астың санына қарай, бағдарламаға қатысатын мектептерге белгіленген ставкаға сәйкес төленеді және оның мөлшері отбасылардың сұранысына қарай өзгеріп отырады. Әр отбасының табыс деңгейіне байланысты, балалар тегін тамақ ішу немесе түскі асқа жеңілдетілген баға бойынша төлеу құқығына ие болады.

Қазіргі таңда АҚШ-та төрт адамнан құралған отбасылардың жылдық табысы \$26 000 немесе одан кем болса, олар тегін тамақтану құқығына ие болады, ал егер жылдық табысы \$37 000 аспаса, түскі асты жеңілдетілген бағамен ішуге құқылы.

Бір баланың тегін түске асына төленетін өтемақының ағымдағы ставкасы \$2,40, жеңілдетілген баға бойынша — \$2,00, ал ақылы түскі асқа төленетін өтемақы ставкасы — \$0,23.

Сонымен қатар, қазіргі уақытта мектептер ұсынатын әрбір баланың түскі асына, құны 16,75 цент мөлшерінде азық-түліктер алуға құқылы (аса қажет ететін аудандарға қосымша қаржы бөлінеді). Аталған ставкалар жыл сайын шілде айында қайтадан қаралады.

Орташа есеппен алғанда аталған бағдарламалардың аясында әрбір оқу жылында 30 миллион америкалық балаға ыстық тамақ беріледі, оның ішінде 60 пайызы тегін немесе жеңілдетілген бағамен тамақтанады.

Мектеп таңғы астарының бағдарламасы (School Breakfast Program — SBP) 1975 жылдан бастап тұрқты түрде қолданыла бастады. Мектептер мен мекемелер азық-түліктердің құнарлылық сипаттары бойынша тиісті талаптарға

сәйкес келуіне келісім беруге және аталған бағдарламаның бухгалтерлік есеп пен есептілік жүргізуге қатысты талаптарын орындауға міндетті.

Мектеп таңғы астарының бағдарламасы, отбасының табыс деңгейіне байланысты Мектеп түскі астарының Ұлттық бағдарламасына қатысушы мектептер үшін де қолданылады және балалардың қос бағдарлама бойынша құқықтары шектелмейді. Қазіргі уақытта Мектеп таңғы астарының бағдарламасына қатысушылар, таңғы астың толық құны бойынша \$0,24 өтемақы, жеңілдетілген баға бойынша \$1,01, тегін таңғы ас үшін \$1,31 өтемақы алады. Мұқтаж балаларының пайыздық үлесі көп мектептерге төленетін өтемақы ставкалары да жоғары. Мектеп түскі астарының Ұлттық бағдарламасына қарағанда бұл бағдарлама бойынша көмек көрсетілетін балалардың саны аздау. АҚШ-та күніне 9,3 млн балаға таңғы ас берілетін болса, оның 82 пайызы тегін немесе жеңілдетілген бағамен қамтамасыз етіледі.

2007 жылы «Тамақтану бойынша неміс қоғамы» алғаш рет «Білім беру мекемелерінде оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың сапалық стандарттары» туралы федералдық ұсыныстарын жасап шығарды. Ғимарат пен ас мәзіріне қойылатын ортақ талаптар: ерікті түрде сертификациялау туралы мәліметтер, оқушыларды тамақтандыру жағдайларының талаптары (қызметкерлер, басқару, педагогикалық жағдайлар және т.б.).

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша ұсыныстар: 1) тамақтандыруды ұйымдастырудың әртүрлі үлгілері (оқушыларды тамақтандыру комбинаттары, қамқоршылық кеңесі ұйымдастырып, қадағалайтын мектептің өз асханасы); 2) тамақ таратудың әртүрлі жүйелері; 3) тапсырыс беру мен тамаққа ақы төлеудің әртүрлі жүйелері.

#### Оқушыларды тамақтандыру туралы Ресейдің федералдық бағдарламасы

Бүгінгі күні Ресейде оқушылардың тамақтануы туралы мәселе ұлттық қауіпсіздік деңгейінде қарастырылуда. Себебі тамақтану – ұлт денсаулығын анықтайтын ең басты фактор. Соңғы жылдары оқыту жүйесінің интенсивті түрде жүргізілуіне байланысты, балалар көп уақытын мектепте өткізуге мәжбүр. Сондықтан ұлт денсаулығын сақтау мен демографиялық жағдайды жақсарту оқушыларды дер кезінде тамақтандырумен тікелей байланысты.

Оқушыларды тамақтандыру ғылыми түрде негізделген, тағамдық және биологиялық құндылықтары жоғары азық-түліктерді қолдана отырып дайындалатын ас мәзіріне сәйкес ұйымдастырылады. Осы мақсатта [www.mos-pit.ru](http://www.mos-pit.ru) деп аталатын арнайы сайт ашылған. Сайттың негізгі мақсаты тұрғындарға әлеуметтік жобалар, «Оқушы карточкасын» пайдалана отырып тамаққа ақы төлеудің автоматтандырылған жүйесі және т.б. ақпараттар беру.

Қазіргі таңда Ресейдің 82 өңірінде оқушыларды тамақтандырудың өз бағдарламалары бар.

Мәскеу және Сан-Петербург қалаларындағы «Конкорд» комбинаттарын оқушыларды тамақтандыруды индустриализациялаудың жана инновациялық мысалы деп атауға болады.

Мәскеу қаласында 2007 жылы Қалалық Дума «Оқушыларды тамақтандыруды қамтамасыз ету туралы» Заң қабылдаған болатын. Осы заңға сәйкес дайындалу деңгейі жоғары жартылай фабрикаттарды алдын ала

дайындайтын комбинаттардың құрылысын салу көзделген. Ол үшін қаржыландырудың шоғырландырылған көздері пайдаланылады, яғни баласының түскі асына ақы төлеуге мүмкіндігі бар ата-аналардың да қаражаты қолданылады. Және оқушыларды ыстық таңғы аспен (бірінші аусымды) және ыстық түскі аспен (екінші аусымды) 100 пайыз қамту міндетті болып есептеледі. Оқушыларды тамақтандыру бойынша көрсетілетін қызметтерге басшылық жасайтын, РАМН дәрігерлері мен диетологтарымен бірге өңделген бірыңғай стандарттар мен технологияларды пайдаланатын Мәскеу қаласы Мәриясының құрамында арнайы басқарма құрылған.

2007 жылы оқушыларды тамақтандыру сұрағы жеке бағыт ретінде артықшылыққа ие «Білім беру» деп аталатын ұлттық жобаға енгізілді. Өткен жылдың соңында РФ субъектілерінің арасында оқушыларды тамақтандыруды жетілдіру туралы эксперименталдық жобаларға байқау жарияланды. Байқаудың қорытындысы бойынша Ресейдің 14 өңірі жеңімпаз атанды.

«Білім беру» ұлттық жобасының аясында Татарстан республикасы ас мәзірін дайындаудың ең басты байқау алаңына айналды. Эксперименталдық жобаның негізгі мақсаттары – оқушыларды сапалы аспен қамтамасыз ету, өндірістік шығындарды азайту, азық-түліктерді жеткізу мен ас дайындау үшін заманауи технологиялық жабдықтарды енгізу, сонымен қатар оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың ең ұтымды жүйесі ретінде, мектептердің базалық асханалары мен оқушы тағамдарын дайындайтын комбинаттарды дамыту.

Қазан қаласында оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырумен «Азық-түліктер мен әлеуметтік тамақтандыру департаменті» деп аталатын унитарлық кәсіпорын айналысады. Қауіпсіз және сапалы шикізат жеткізуге қатысты сұрақтардың бәрін осы департаменттің мамандары шешеді. Барлық санитарлық нормаларды ескере отырып, Роспотребнадзормен келісе отырып, ас мәзірін де осылар жасайды. Мектеп ас мәзірінің дәмдік сапасын анықтау барысында, ыстық тамақтарды дайындаудың заманауи технологиялары да маңызды рөл атқарады.

ООО «РП – Технология» компаниясы жабдықтаған, оқушылардың таңғы асын дайындайтын фабрикада, тағам дайындаудың барлық технологиясы Cook&Chill (ағылшын тілінен аударғанда «дайындау және суыту») жүйесі бойынша іске асырылады. Аталған жүйе бойынша технологиялық процестер заманауи ысыту және суыту жабдықтарының көмегімен орындалады. Қазан қаласының оқушыларына арнап барлық ыстық тағамды бір мезгілде дайындау мүмкін болмағандықтан, оларды алдын ала жартылай дайындауға тура келеді. Алайда алдын ала дайындалған ас қалпына қайта келтірілген кезде, өзінің пайдалы қасиеттерін жоймауға тиіс. Ол үшін заманауи технологиялар пайдаланылады.

Ас дайындау процесі екі кәсіби аспаптың жұмысын іске қосудан тұрады: оның бірі Rational - неміс өндірушісінің пароконвектоматы және екіншісі - италиялық өндіруші Sagi-дің «дереу» мұздататын шкафы.

Оқушылар тағамын дайындайтын Қазан қаласындағы фабрика өндіріс барысында Rational SCC 102 және Rational SCC 201 пароконвектоматтарын пайдаланады. Аталған аппараттар тағамның сапасын қамтамасыз етумен қатар, асты жылыту барысында массасының азаюын қамтамасыз етеді. Ал термкернді пайдаланудың көмегімен тағамды азықтың ішкі температурсын тұрақты түрде бақылай отырып дайындауға және қажет болса нақты уақыт

режімінде басқаруға болады. Пароконвектоматта НАССР жүйесінің болуы (технологиялық процестің межелі уақытына талдау жасауға мүмкіндік беретін), ас дайындау параметрлерін компьютерге жазып алып, сақтауға мүмкіндік береді. Осының нәтижесінде, балалар арасында кең танымал тағамдардың дәмі, қай күні жесе де өзгеріссіз сақталып тұрады.

Одан кейін тағам интенсивті түрде суытатын шкафқа келіп түседі. «Жедел» мұздатқыш Sagi шкафтарында салқандатуды өз бетінше басқарудың I.F.R. (intelligent food recognition) жүйесі қолданылады. Бұл жүйе тағамды нақты уақыт режіміндегі температураның жылдам төмендеу процесін басқаруға және талдау жасауға мүмкіндік береді.

Осылайша дайындалып, салқындалатын тамақты мектепке жеткізіп, жылытып беру ғана қалады. Тамақты осылай дайындау технологиясы үшін ООО «РП – Технология» компаниясы Қазан қаласының 79 мектебін заманауи кәсіби құрал-жабдықтармен жабдықтады. Rational пароконвектоматтарда дайын түскі астар мен таңғы астарды жылытады, Gierre наубайхана жабдықтары ұннан жасалатын тамақтарды пісіреді, ал Zanotti моноблоктары орнатылған «Ариадна» мұздатқыш камералары азық-түліктердің ұзақ және қысқа мерзімде сақталуын қамтамасыз етеді. Қазан қаласындағы кейбір мектептердің асханалары ресейлік Чувашторгтехника зауыты жасап шығарған пештермен жабдықталған.

Азия жолбарыстары деп аталатын Жапония мен Малайзияның да тәжірибелерін бірегей деп атауға тұрарлық. Жапонияның оқушыларды тамақтандыру жүйесі барлық елді мекендерде кең тараған және толықтай мемлекет тарапынан қадағалауға алынған. Оқушылардың ас мәзіріне гопоаллергиялы және мидың белсенді дамуына әсер ететін бөдене жұмыртқасы қосылған.

Жапония, Ұлыбритания және Қазақстан сияқты бір кездері оқушыларды тамақтандыру процесін жеке кәсіпкерлердің қолына тапсырған болатын. Бірақ 10 жыл өткеннен кейін, елдегі оқушылар арасында әртүрлі аурулардың, әсіресе семіздік пен жүрек-қан тамырлары сырқатының асқына бастағанына тап келді.

Оқушыларды тамақтандырудың Федералдық бағдарламалары 10 430 000 оқушыны қамтиды. 10 жасқа дейінгі әр оқушыға ел бюджетінен 330,26 доллар бөлінетін болса, 11-14 жастағы балаларға 285,84 доллар бөлінеді.

Оқушыларды тамақтандыруға қолдау көрсететін барлық федералдық бағдарламалар бойынша бір балаға 5,8 доллар қаржы бөлу қарастырылған. Ал барлық мектептер бойынша 3,2 миллиард доллар. Бұл қаржы тамақтандыруға қажетті соманың үштен екі бөлігін қамтиды және электр электрқуатына, амортизацияға және басқа да жүкқұжат шығандарына жұмсалады. Мемлекеттік инвестиция мектеп корпорацияларының шотына тікелей келіп түседі. Ал түскі ас құнының үштен бір бөлігіне (шикізаттың құны) ата-аналар төлем жасайды. Бұл соманың мөлшері күніне 2,5 долларға жуық. Оқушыларды тамақтандыру бағдарламасының орындалуын және оған ата-аналардың қатысуын бақылау Білім министрлігі мен мектеп директорларына жүктелген.

**Малайзияда,** ықпалды Asian food information center (AFIC) халықаралық ұйымы мен Ислам даму банкінің қолдауымен, дұрыс тамақтану мен денсаулық



сақтау бағдарламасы жасалып, іске асырылуда. Ол оқушыларды дұрыс тамақтана білуге үйретеді.

Батыс елдерінің басым бөлігінде оқушыларды сапалы аспен тамақтандыру мәселесі мемлекеттің ұлттық қауіпсіздігімен теңестірілген. Қазіргі таңда мемлекеттік әлеуметтік қамтамасыз ету деңгейі жоғары болып саналатын Швеция, Дания, Германия, Финляндия елдерінде оқушылар ас мәзірінің құнына төленетін мемлекеттік дотация мөлшері 80 пайызға дейін жетеді.

Тіпті жаңа дамып келе жатқан елдерде де әр оқушының ас мәзіріне мемлекет тарапынан тікелей инвестиция бөлінеді.

Дамыған елдердің тәжірибесі оқушыларды тамақтандыру жүйесін қаржыландырудың әртүрлі бағдарламалары бар екенін көрсетеді.

*Фотосуреттер топтамасы: «Әлемнің әр еліндегі оқушылар тағамы»* ұлттық дәстүрлеріне, әртүрлі азық-түлітердің қол жетімділігіне және тұрғындардың хал-ахуалына байланысты әртүрлі болып келеді.

Жапония



Корея



Франция



Швеция



Чехия республикасы



Италия



Сингапур





Кения



Словакия



Ўлыбритания



Тайвань



Гана



Чили



Филлипин



Эстония





Бразилия



Қытай



АҚШ



## 1.2. Қазақстанда оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың жағдайы

2008 жылы Қазақстан Республикасының 9 қараша 2004 жылғы «Техникалық реттеу туралы» заңын іске асыру мақсатында, Үкімет Қаулысымен «Балалар, диетикалық және емдеу-профилактикалық азық-түліктер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» деп аталатын техникалық регламент бекітілді.

Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру мәселесінің қандай жағдайда екенін осы саладағы мамандардың ой-пікірлерінен анық білуге болады.

Бір өкініштісі, күні бүгінге дейін Қазақстанда оқушыларды тамақтандыру саласы бойынша бірыңғай нормативтік құжаттар жоқ.

Мектеп оқушыларын тамақтандыруды ұйымдастыру жауапкершіліктері мен оған қатысты шешімдер қабылдаудың бірыңғай тәртібі қажет. Ондай шешімдер мен жауапкершіліктер барлық деңгейде бірдей болуы тиіс.

Мысалы, кейбір аудандарда «тегін» түскі асты 10-20 теңгеден ұсынған жалға берушілер жеңіп алған. Яғни, конкурсты жеңіп алған тағам жеткізуші, оқушылардың тиісті бөлігін төменгі бағамен тамақтандырған да, ата-аналары ақысын төлейтін түскі ас пен буфеттік өнімдердің құнын күрт көтеріп жіберген. Асхана алаңдарын жалға беру конкурстарын ұйымдастыру барысында да осындай деректердің орын алғаны анықталды.

Асхана алаңдарын жалға беру конкурстарын жүргізуге жасалған сараптамалар, кейбір өңірлерде асхана алаңдарын жалға беру құны 16 есеге дейін өсіп кеткенін көрсетті. Ал бұл өз кезегінде түскі және таңғы астың құнына тікелей әсер етеді. Жағдайдың ушығып бара жатқанын түсінген Мәжіліс депутаттары «Мемлекеттік сатып алу туралы» заңға түзетулер енгізу туралы ұсыныс жасады.

Енді оқушыларды тамақтандыруға қатысты сұрақтар мемлекеттік сатып алу туралы заң бойынша реттелмейтін болды.

Заң қабылданды, оған Елбасы қол қойды, жарияланды. Жарияланғаннан кейін, 10 күн өткесін, 24-25 қаңтар күні заңды күшіне енді. «Білім беру туралы» заңға сәйкес, балалардың өмірі мен денсаулығына мектеп директоры жауап беретіндіктен, оқушылардың тамағын ұйымдастыруға да мектеп директоры жауап беруге тиісті. Оған осы сұраққа қатысты заңды құқық берілгеннен кейін, сәйкесінше осы сұрақ бойынша жауапкершілік те директордың мойнына жүктеледі.

Бір қарағанда, жағдай оң бағытта өзгерген секілді, бірақ іс жүзінде сапаны бақылау механизмі жасалмаған. Химиялық-технологиялық қадағалау жоқ. Соған қарамастан, Астана мектептерінде оқушыларды тамақтандыру барысында ешқандай қиындық жоқ.

Конкурсты Білім беру басқармасы жүргізетіндіктен, мектеп онымен айналыспайды. Тағам жеткізушілердің қоғамдық тамақтандыру саласындағы беделдері жоғары. Комбинаттың жұмысы ертеден оң бағаға ие болғандықтан, жартылай фабрикаттар өндіретін комбинат құрылысын салушы ретінде таңдап алынған. Білім беру басқармасы Тамақтандыру проблемалары институтымен бірлесе отырып Астана мектептері үшін арнайы 4 апталық ас мәзірін дайындады және оны барлық тамақ жеткізушілер қатаң түрде орындауға міндетті. Онда барлық жағдайлар, яғни теңгерімділігі, нәрлілігі, дәрумендермен

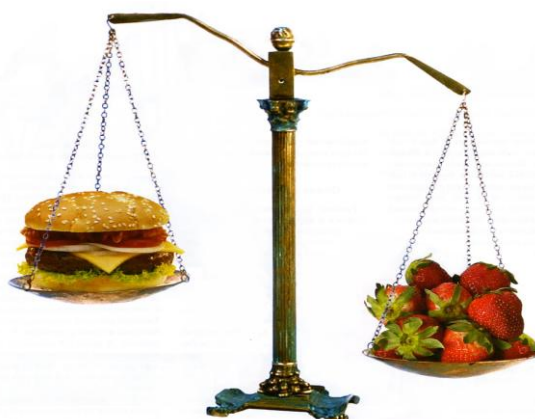
қамтамасыз етілуі толық ескерілген. Аптасына қанша рет көкөніс, қанша рет жеміс-жидек берілуі керектігі де қатаң бақыланады.

Алайда, Астананың тәжірибесі өңірлер үшін әзірге болашақ арман болып қалуда. Себебі облыстардың бюджеті төменгі сынып оқушыларын толық тамақтандыруды қаржыландыруға мүмкіндік бермейді.

Депутаттардың пайымдауынша, дереу шешуді талап ететін тағы бір маңызды мәселе бар, ол – тамақтандыру стандарттары мен нормативтердің жоқтығы. Интернаттардағы, бала-бақшалардағы, балалар үйлеріндегі балаларды тамақтандыруға арналған нормалар белгіленген, ал мектеп оқушыларына арналған стандарттар мен нормативтер жоқ. Сондықтан, оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру тәртібін жасаумен қатар, оқушылар тағамының стандарттары мен нормативтері де қоса жасалуы тиіс. Сонда ғана өңірлер бойынша бағалар алшақытығы жойылады. Мысалы, қазіргі таңда оның құны 50 теңгеден 250 теңгеге дейін. Осының салдарынан, тендер өткізу кезінде, бюджетте әр оқушыға 300 теңгеден қарастырылғанынан қарамастан, 160 теңге деп көрсеткен жалға алушы жеңімпаз атанады.

Заң жасаушылар жақынарада тағы бір мәселені шешуді көздеп отыр. Аталған қызмет түрі, мектеп асханаларына келіп түсетін азық-түліктер сияқты, лицензияланбайды. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастырумен айналысатын субъектілер де лицензияланбайды. Ал бала тағамы – баланың болашақ денсаулығы болғандықтан, аталған қызмет түрлері міндетті түрде лицензиялануы тиіс. Келешекте осыған орай заңнамалық актілерге тиісті өзгертулер енгізілетін болады. Білім және ғылым министрлігі оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру тәртібін жасаумен айналысып жатқанда, әзірге оқушыларды бұрынғы жалға алушылар тамақтандыруын жалғастыруда.

**Жүргізілген сараптамалар,  
оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың стандарттары мен  
нормативтерін жедел түрде жасау керектігін көрсетті.**



№ 3 сурет

**Тамақтану барысында таза азық-түліктерге артықшылық берілуі тиіс.**

Оқушыларды тамақтандыру туралы ҚР нормативтік құжаттарына жүргізілген сараптамалардың деректері төменде көрсетілген.

## Қазақстан Республикасында оқушыларды тамақтандыру

ҚР «Білім туралы» Заңының 6-бабына сәйкес, жергілікті атқарушы органдар Қазақстан Республикасының заңнамасында көзделген тәртіппен білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарын тегін және жеңілдікпен тамақтандыруды ұйымдастырады.

ҚР Үкіметінің 25.01.2008 ж. № 64 Қаулысы бойынша 5 санат анықталған:

Санаттар	Тегін тамақпен қамтыл-ған балалар-дың саны	Атаулары	Қажетті құжаттар
мемлекеттік атаулы әлеуметтік көмек алуға құқылы отбасыларының балалары	60 567 адам.	Мемлекеттік атаулы әлеуметтік жәрдемақы (АӘЖ) – облыстарда (республикалық дәрежедегі қалаларда, астанада) белгіленген жан басына шаққандағы күнкөрістің ең төменгі айлық табыс деңгейінен төмен адамдарға (отбасыларына) мемлекет төлейтін төлемақы.	<b>Жергілікті атақарушы органдар ұсынатын (жұмыспен қамту органдары), өтініш АӘЖ алушылар санатында екенін қуаттайтын анықтама</b>
жан басына шаққанда күнкөріс деңгейі төмен, мемлекеттік атаулы әлеуметтік көмек алмайтын отбасыларының балалары	104 483 адам.	АӘЖ алмайтын, жан басына шаққанда орташа табысы күн көрістің ең төменгі деңгейінен кем отбасының табысы. Қаржылық, материалдық көмек сұрап, жәрдемақы тағайындауды сұраған сәтке дейінгі жыл басынан бергі отбасының жалпы табысы, жыл басынан бергі айлардың санына (өтініш жазған ай қосылад) және отбасы мүшелерінің санына бөлу арқылы анықталады.	тапқан табысы туралы мәліметтер (жұмыс істейтін отбасы мүшелерінің еңбекақылары, жеке кәсіпкерліктен тапқан табыс, балалардың және басқа отбасы мүшелерінің алименттері)
жетім балалар, ата-аналарының қарауынсыз қалған отбасыларында тұратын балалар	23 701 адам.	Қамқорлыққа алынған, патронаттық тәрбиедегі балалар	жетім балалар мен ата-аналарының қамқорынсыз қалған, отбасында тәрбиеленетін балаларға уәкілетті органның қамқоршы тағайындау, патронаттық тәрбиелеу туралы шешімі
төтенше жағдайларға байланысты, жедел көмек көрсету талап етілетін отбасыларының балалары	855 адам	Су тасқыны, өрт және басқа да төтенше жағдайлар	Отбасының материалдық-тұрмыстық жағдайын тексеру актісі. Қажет болса басқа құжаттар талап етіледі.
білім беру басқармаларының коллегиялды органдары анықтаған түрлі санаттағы балалар	64 130 адам	Көпбалалы отбасының, оралмандардың балалары. Туберкулезбен ауыратын және т.б. балалар	



Анықтама:

*Күнкөрістің төменгі деңгейінің өзгеріп отыруына байланысты, аз қамтылған отбасыларының саны да тұрақты емес. Олардың саны тоқсан сайын өзгеріп отыратындықтан, сәйкесінше балалардың саны да өзгереді.*

*Атаулы әлеуметтік көмек алу құқығы тоқсан сайын табыс туралы құжаттарды ұсыну арқылы расталып, қуатталады.*

**Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру туралы нормативтік-құқықтық Актілер**

Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру сұрақтары заңнамалық деңгейде келесі нормативтік-құқықтық актілермен реттеледі:

«Білім туралы» Қазақстан Республикасының заңы;

«Мемлекеттік сатып алу туралы» Қазақстан Республикасының заңы;

«Қазақстан Республикасындағы мемлекеттік бақылау мен қадағалау туралы» ҚР заңы;

«2011-2020 жылдарға арналған білім саласын дамыту туралы мемлекеттік бағдарламаны бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Президентінің Жарлығы;

«Денсаулық сақтау саласын дамытудың «Саламатты Қазақстан» мемлекеттік бағдарламасын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Президентінің Жарлығы;

«Азық-түлік қауіпсіздігі жөнінде» Кедендік Одақтың техникалық регламентін қабылдау туралы» Еуразиялық экономикалық қауымдастық комиссиясының 9 желтоқсан 2011 жылғы №880 шешімі;

«Балалар мен жасөспірімдерге арналған азық-түліктердің қауіпсіздігі туралы» Кедендік Одақтың ТР ТС 007/2011 Техникалық регламенті жөніндегі Кедендік Одақ комиссиясының 23 қыркүйек 2011 жылғы №797 шешімі;

«Балалар мен жасөспірімдерге арналған азық-түліктер қауіпсіздігіне қойылатын талаптардың техникалық регламентін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 14 қыркүйек 2010 жылғы № 935 Қаулысы;

«Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 3 наурыз 2014 жылғы № 172 Қаулысы;

«Әлеуметтік қорғалмаған білім алушылар мен күнкөрісі төмен отбасылардан шыққан білім алушыларға қаржылай және материалдық көмек көрсетуге бөлінетін қаражатты жұмсау тәртібін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 25 қаңтар 2008 жылғы № 64 Қаулысы;

«Отбасы және балалар саласында жергілікті атқарушы органдар көрсететін мемлекеттік қызметтердің стандарттарын бекіту және Қазақстан Республикасы Үкіметінің кейбір шешімдеріне өзгерістер енгізу туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 19 ақпан 2014 жылғы № 115 Қаулысы (*«Шалғай жатқан ауылдық елді мекендерде тұратын балаларды орта білім беретін*

*ұйымдарына және үйлеріне тегін тасымалдау қызметінің» мемлекеттік стандарты);*

"Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың" санитарлық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2011 жылғы 30 желтоқсандағы № 1684 Қаулысы;

«Балалар мен жасөспірімдерге арналған азық-түліктер қауіпсіздігіне қойылатын талаптардың техникалық регламентін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 14 қыркүйек 2010 жылғы № 935 Қаулысы;

«Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік жәрдемақы төлеудің мөлшерін, көздерін, түрлерін және берілу Ережесін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 12 наурыз 2012 жылғы № 320 Қаулысы;

«Бала құқығын қорғау саласындағы тексеру парақшаларының үлгісін және балалар құқығын қорғау саласының тәуекелдік деңгейін бағалау критерилерін бекіту туралы» ҚР Білім және ғылым министрлігі мен ҚР Экономикалық даму және сауда министрлігінің 10 тамыз 2012 жылғы № 367 және 24 қазан 2012 жылғы № 394 бұйрықтары.

Жоғарыда аталып өткен нормативтік-құқықтық актілер, атқарушы билік өкілдеріне қатысты арнайы нормалардың мазмұнына, оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырушылардың осы сұраққа қатысты өкілеттілігіне, әсіресе білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру тәртібі мен оқушыларды тамақтандырудың нормативтеріне орай сараптаудан өткізілді.

Жүргізілген сараптамалар, оқушыларды тамақтандыруға байланысты нормативтік құқықтық реттеудің негізгі мемлекеттік өкілеттілігі санитарлық-эпидемиологиялық нормалар бойынша реттелетінін, яғни оқушыларды тамақтандырудың санитарлық-эпидемиологиялық талаптары бекітілгенін көрсетті.

Мысалы, қолданыстағы нормативтік құқықтық актілер бойынша, балалар мен жасөспірімдер тәрбиеленетін және білім алатын ұйымдарда, білім алушыларды оқыту профиліне сәйкес, оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың санитарлық-эпидемиологиялық талаптары мен тамақтану нормалары көрсетілген.

Ал халықаралық тәжірибеде, сонымен қатар асхана жабдықтарының, асханадағы ыдыс-аяқтардың қауіпсіздігін де техникалық тұрғыдан реттейтін нормативтер қарастырылған. Балаларға арналған тамақтарға, азық-түліктерге, оларды дайындауға, сақтауға, тасымалдауға, тарату мен жоюға қойылатын талаптардың да техникалық регламенттері міндетті түрде белгіленген.

Жалпылай алғанда, орта білім беру мектептерінде оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бір жағынан білім беру саласындағы заңнамалық нормалар бойынша реттелетін болса, екінші жағынан, тұрғындардың санитарлық-эпидемиологиялық хал-ахуалына қатысты заңнамалар бойынша да реттеледі.

Қолданыстағы заңнамаға сәйкес, мектептерде білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қызметімен жеке кәсіпкерлер айналысады.

Сонымен қатар, қазіргі таңда ең басты мақсат, білім беру процесі кезінде, мектеп асханаларының базасында оқушыларды ыстық тамақпен толыққанды 100 пайыз қамтамасыз ету болып табылады.

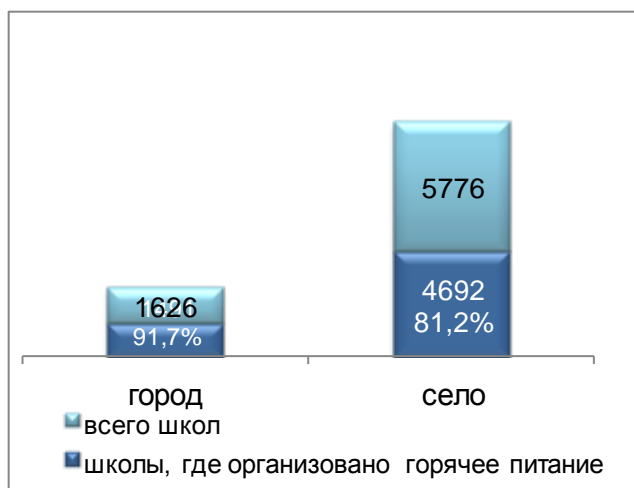
Қазақстан Республикасында әлеуметтік тұрғыдан аз қамтылған отбасыларынан шыққан оқушылар үшін, тиісті құқықтық және әлеуметтік кепілдіктер бекітілген. Алайда, оқушыларды тамақтандыру мөлшерінің төлемақысы қолданыстағы заңнамалар бойынша бекітілмегендіктен, мектептерде білім алушылардың аталған санаттағы оқушылары үшін тамақтану нормасы күні бүгінге дейін белгіленбеген.

Әлеуметтік тұрғыдан қорғалмаған, сондай-ақ бастапқы сынып оқушыларын тамақтандыру тек қана жергілікті бюджеттің есебінен қаржыландырылады.

**Республикадағы орта білім беру мектептерінің барлық саны 7402, оның ішінде:**

**(1 - сурет):**

- 1 626 (21,9%) қала мектептері;
- 5 776 (78,1%) ауыл мектептері.



**4 - сурет. ҚР бойынша орта білім беретін мектептер.**

**ЫСТЫҚ ТАМАҚ 6183 (84%) мектепте ұйымдастырылған (o.i. 624 мектепте тасымалданып әкелінеді):**

- 1 491 қала мектебінде (қала мектептерінің 91,7% );
- 4 692 ауыл мектебінде (ауыл мектептерінің 81,2%).

**БУФЕТТЕН ТАМАҚТАНУ 1092 мектепте ұйымдастырылған (14,7%):**

- 220 қала мектебінде (қала мектептерінің 13,5%);
- 872 ауыл мектебінде (ауыл мектептерінің 21%).

**Оқушылардың жалпы саны – 2 493 479 адам, оның ішінде:**

- 1 220 222 (48,9%) қала мектептерінің оқушылары;
- 1 273 257 (51,1%) ауыл мектептерінің оқушылары.

Тамақпен 1 929 785 (77,4%) адам қамтылған, оның ішінде:

- 969 174 қала мектептерінің оқушылары (қала оқушыларының 79,4%);
- 960 611 ауыл мектептерінің оқушылары (ауыл оқушыларының 75,4%).

Оның ішінде:

- МБ қаржысының есебінен – 740 273 оқушы немесе 38,4%;
- ата-аналар қаржысының есебінен - 1 189 512 оқушы немесе 61,6%.

Тегін тамақпен қамту

1. Республикада аз қамтылған отбасыларындағы мектеп жасындағы балалардың барлық саны 254 908, оның ішінде:

- 76 955 (30,2%) қала оқушылары;
- 177 953 (69,8%) ауыл оқушылары.

Аз қамтылған отбасыларының 253 736 (99%) баласы тегін тамақпен қамтамасыз етілген, оның ішінде:

- 76 532 қала оқушылары (барлық қала оқушыларының 99,4%);
- 177 204 ауыл оқушылары (барлық ауыл оқушыларының 99,6%).

2. Республикадағы 1-4 сынып оқушыларының барлық саны 1 040 793, оның ішінде:

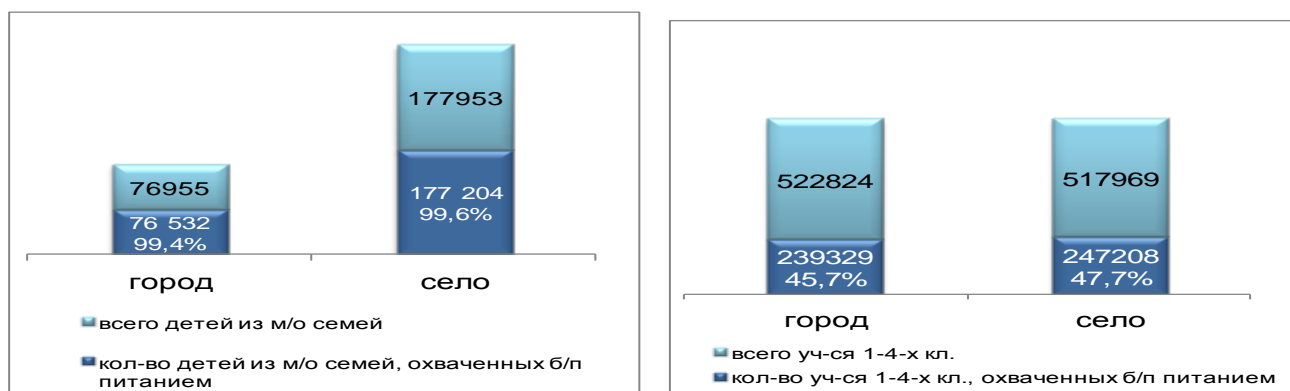
- 522 824 (50,2%) қала оқушылары;
- 517 969 (49,8%) ауыл оқушылары.

1-4 сыныпта оқитын 486 537 (46,7%) бала тегін тамақпен қамтылған, оның ішінде:

- 239 329 (45,7%) қала оқушылары;
- 247 208 (47,7%) ауыл оқушылары.

Бес өңірде (Астана қ., Алматы қ., Ақтөбе, Атырау және Бастыс Қазақстан облыстарында) бастауыш сынып оқушыларына 100% тегін ыстық тамақ беру ұйымдастырылған.

№6-сурет. Аз қамтылған отбасы

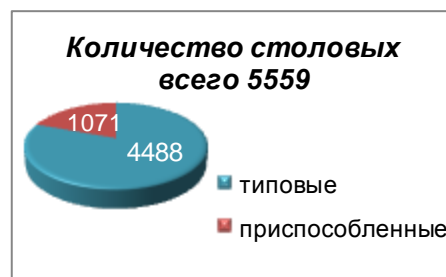


№ 5-сурет. Аз қамтылған отбасы бастауыш сынып оқушыларының балаларының қатынасы қатынасы

## Асханалардың материалдық базасы

ҚР барлық мектеп – **7402**, оның ішінде:  
(қалаларда – 1626, ауылдарда – 5776)

1. Мектеп асханалары - **5 559** (75,1%), о.і.:  
(№ 7-сурет)  
- **1 426** (87,7%) қала мектептеріндегі асханалар;  
- **4 133** (71,5%) ауыл мектептеріндегі асханалар.



2. Мектеп буфеттері – **1 092** (14,7%), о.і.:  
(№ 8-сурет)  
- **220** (13,5%) қала мектептеріндегі буфеттер;  
- **872** (21%) ауыл мектептеріндегі буфеттер.



Мектеп асханаларының ішінде тек қана **1 396** (25,1%) жаңа технологиялық құрал-жабдықтармен қамтамасыз етілген, оның ішінде:

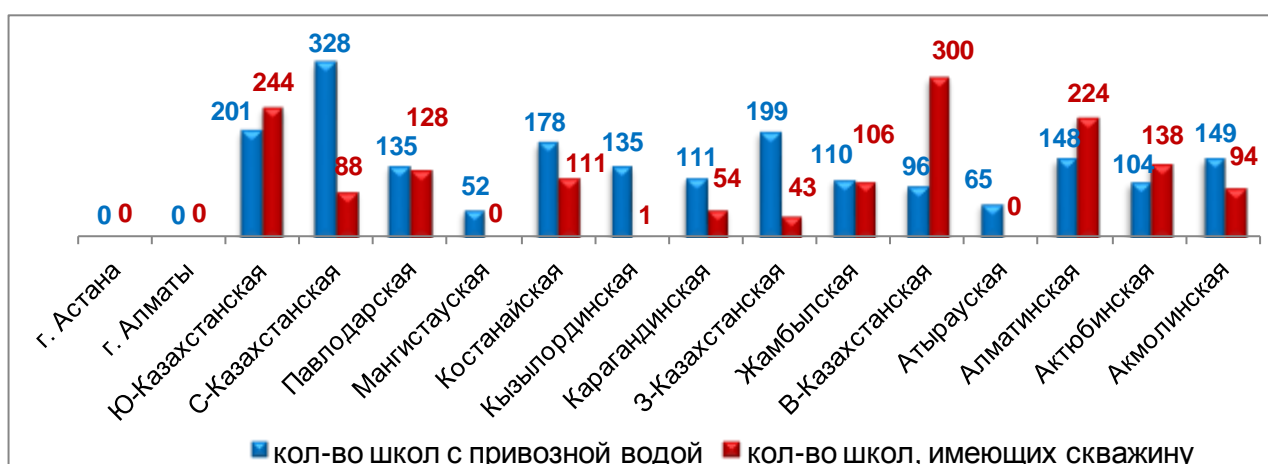
- **570** қала мектептеріндегі асханалар (қала мектептерінің **39,9%**);
- **826** ауыл мектептеріндегі асханалар (ауыл мектептерінің **19,9%**).

*Тамақ дайындау блоктары жаңартылған мектептің ең көп саны Алматы қаласында (181), Қостанай (157), Қарағанды (149), Солтүстік Қазақстан (71) облыстарында.*

### Сумен жабдықтау

**7402** мектептің ішінде:

- **3860** (52,2%) мектеп орталықтандырылған су құбыры жүйесімен;
- **3542** (47,8%) мектеп тасымалданатын сумен және скважинамен қамтамасыз етілген.



**№ 9-сурет. Мектептердің сумен қамтамасыз етілуі**

## Қызметкерлер

Мектеп асханаларында жұмыс істейтіндердің саны:

**12 245** ас дайындау блогының қызметкерлері, о.і. **7125** аспаз.

Оның ішінде **5551 (78,2%)** білікті аспаз, **1673 (23,5%)** аспаз өткен оқу жылында біліктілігін арттыру курстарынан өтті.

## Оқушыларды тамақтандыру құны және оны ұйымдастыру

Оқушыларды тамақтандыруды жалға алушылар (ЖК) ұйымдастырады. Қазақстандағы оқушы тамағының құны Ресеймен, Ұлыбританиямен, АҚШ-пен шамалас.

Мерзімі	Қазақстан	Ресей	АҚШ
1 күнде	<b>125</b> теңгеден <b>250</b> теңгеге дейін	50 рубль ( <b>250</b> тг.)	0.98 фунт стерлинг ( <b>222</b> теңге)
1 айда	<b>3125</b> теңгеден <b>6250</b> теңгеге дейін	1 250 рубль ( <b>6 250</b> тг.)	24.5 фунт стерлинг ( <b>5555</b> теңге)
1 жылда	<b>25 250</b> теңгеден <b>50500</b> тг дейін	10 100 руб ( <b>50 500</b> тг.)	197,96 фунт стерлинг ( <b>44 885</b> тг.)

Сравнительная стоимость одноразового школьного питания

Период	Казахстан	Россия	Беларусь	Великобритания	США	Франция	Япония
в день	от 125 до 250 тенге	50 рублей (250 тенге)	4 890 белорусских рублей (98 тенге)	от 1.17 до 1.88 фунтов стерлингов (от 265 до 426 тг.)	0.98 фунтов стерлингов (222 тенге)	4.50 фунтов стерлингов (1020 тенге)	5,8 долларов (870 тенге)
в месяц (26 дней)	от 3125 до 6250 тенге	от 1 250 руб. (6 250 тенге)	122 260 руб. (2 445 тенге)	от 29.26 до 47 фунтов стерлингов (от 6 632 до 10 656 тенге)	24.5 фунтов стерлингов (5 555 тенге)	112,5 фунтов стерлингов (25 508 тенге)	145 долл. (21 750 тенге)
в год (202 дня)	от 25 250 до 60 600 тенге	10 100 руб. (50 500 тенге)	887 780 руб. (19 755 тенге)	от 238.34 до 376,78 фунтов стерлингов (от 53 587 до 86 107 тенге)	197,96 фунтов стерлингов (44 885 тенге)	808 фунтов стерлингов (206 106 тенге)	1171,8 долл. (175 740 тенге)

Оқушыларды тамақтандыруға байланысты бірқатар кемшіліктердің бар екенін атап өткен жөн. Оларды қалпына келтіру үшін қаржы жұмсаудың қажеті жоқ, тек қана білім беру мекемелеріндегі лауазымды тұлғалар тарапынан бақылауды күшейту қажет:

- тауарларды қатар сақтау заңының бұзылуы, азық-түліктерді сақтау жағдайының сақталмауы;

- өндірістік раковиналарға судың тартылмауы, ыстық сумен қамтамасыз етудің резервтік көздерінің жоқтығы;

- шеттері сынған ыдыстарды пайдалану, инвентарлардың механикалық тұрғыдан бүлінуі, сызаттардың пайда болуы;

- ас дайындау блогындағы құжаттарды уақытында толтырмау және жауапсыз толтыру (бракераждық комиссия құрамының толық болмауы, кулинарлық өнімдердің дайындық деңгейі мен органолептикалық бағалау мәліметтерінің болмауы, дайын өнімге бракераж жүргізбеу және т.б.);

- тәуліктік сынама алуды мен сақтау тәртібінің бұзылуы (тәуліктік сынама толық алынбайды, сақтау шарттары сақталмайды);

- мектептердегі ас дайындау блоктарының санитарлық жағдайларының нашарлығы;

- тамақтандыруды ұйымдастыруға басшылар тарапынан бақылаудың орнатылмауы;

- ас дайындау технологиясының бұзылуы.

## Тамақ сапасына бақылау орнату

Бақылау **Қазақстан Республикасының** «Қазақстан Республикасындағы мемлекеттік бақылау мен қадағалау туралы» Заңының негізінде, балалар құқығын қорғау саласын бақылау бойынша іске асырылады.

**ҚР Экономикалық даму және сауда министрлігі мен Білім және ғылым министрлігінің бірлескен бұйрығы** (24 қазан 2012 жыл № 294) бойынша, бала құқығын қорғау саласындағы тексеру парақшаларының үлгісі және балалар құқығын қорғау саласының тәуекелдік деңгейін бағалау критерилері бекітілген.

Аталған бұйрық жергілікті атқару органдарының білім беруді басқару органдарына оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың критерилерін анықтауға мүмкіндік береді.

2013 жылдың басынан бастап, 6 өңірде оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыратын 92 нысанға тексеру жүргізілді (Астана қ., Ақмола, Ақтөбе, Жамбыл, Қарағанды, Солтүстік Қазақстан облыстары).

### Шешімін күткен сұрақтар

1. **22,6%** (563 694) оқушы тамақпен қамтылмаған;

2. **53,3%** (554 256 чел.) бастапқы сынып оқушылары тегін тамақпен қамтылмаған;

3. Мектеп асханаларының ас дайындау блоктары жеткілікті деңгейде жабдықталмаған:

- **4163** асхана (барлық асхананың **74,9%**) ескірген және электр қуатын көп пайдаланатын жабдықтарды қолданады;

- ас дайындау блоктарына **349 477** дана құрал жабдықтар мен жиһаздар керек (оның ішінде: үстелдер – 51 802 дана, орындықтар – 236 407, салқындатқыш және мұздатқыш камералар – 6 154, электр пештері – 3 230, 1- және 2-тағамдар үшін мармиттер – 13 372, ыстық тағам дайындайтын шкафтар – 3684 және т.б.);

*Теріс көрсеткіштер қызыл түспен көрсетілген*

### № 10-сурет. Мектеп асханаларының жабдықталуы

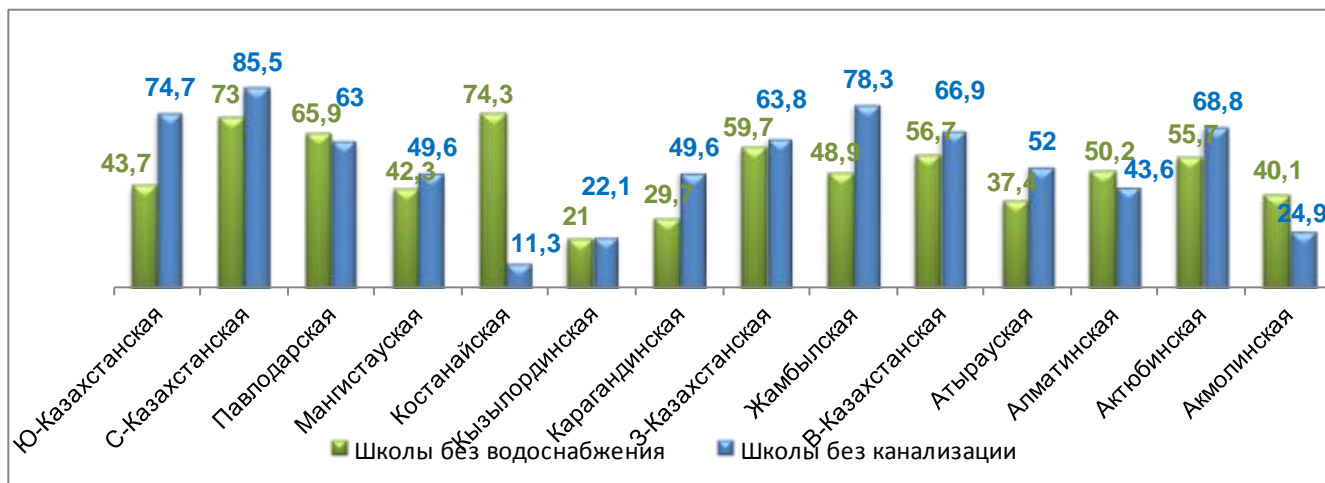
**47,8%** (3542) мектепте орталықтандырылған су құбыры және **51,5%** (3815) мектепте кәріз жүйелері жоқ.





## № 11-сурет. Орталықтандырылған су және кәріз жүйелері жоқ мектептер

4. Орталықтандырылған су құбырының жоқтығы, балаларға арналған мекемелерде тамақтандыруды ұйымдастыру барысында қауіпті жағдайлар



туғызуы мүмкін. Мысалы, тамақтан улану мен түрлі жұқпалы ішек ауруларының пайда болу тәуекелін арттырады және жасөспірімдердің санитарлық-гигиеналық мәдениетін қалыптастыруға кері әсер етеді.

5. Білім беру ұйымдарының үлгілік штаттарында аспаздардың, технологтардың, диетологтардың болмауы (қажеттілік – 34 896 адам, сұрақтың құны – 13 млрд. 743 млн 775 мың теңге).

6. Ыстық тамақ беруді ұйымдастыру тендерін өткізу барысында, тек қана көрсетілетін қызметтердің құны ғана басшылыққа алынатындықтан, ас мәзіріндегі тағам түрлері аз болуымен қатар, құнарлылығы да төмен болатындықтан, оқушыларды тамақтандыру нарығында демпингтік бағамен ұтысқа шыққан кәсіпорындар пайда болуда, олар келісімшарт сомасын 20-30 пайызға кемітіп көрсетеді.

7. Ауылдық жерлерде сапалы қызмет ұсына алатын жеке кәсіпкерлердің жоқтығы.

8. Жұмыс істейтін қызметкерлердің кәсіби деңгейлерінің төмендігі (аспаздардың **21,8%**-да арнаулы білім жоқ).

9. Ас мәзірі СанПиН-нің талаптарына сай емес, балалардың физиологиялық қажеттіліктері, тағамдардың биологиялық және энергетикалық құндылықтары ескерілмейді және тек азық-түліктердің бағасына тәуелді, ал ол өз кезегінде тамақтың сапасына кері ықпал етеді.



12-сурет. Оқушылар ауруларының құрылымы



10. Оқушылар ауруының деңгейі төмендемей келеді (*балалар сырқатының арасында ас қорыту органдарының ауруы екінші орында – 18,6%*).

11. Мектептердің ас дайындау блоктарындағы санитарлық нормалардың сақталуы мен оқушылар тамағының сапасы жіті қадағаланбайды (ҚР «Білім туралы» заңы 48-бабының, 5-тармағы бойынша, тамақ сапасын бақылау денсаулық сақтау органдарына жүктелген).

## Шешу жолдары

Оқушыларды тамақтандыру индустриясын құру.

4163 асхананың ас дайындау блоктарын жаңа жабдықтармен жабдықтау (қажетті қаржы: 56 млрд 13 млн. 165 мың теңге). Бір ас дайындау блогының құны 13 млн. 455 мың теңге (о.і: 3,455 млн. тг. – жабдықтарға және 10 млн.тг. – күрделі жкндеуге).

Оқушыларды тамақтандыру комбинаттарының құрылысын салу (2014 жылы елімізде Астана қаласында Әлеуметтік тамақтандыру мен айналысатын алғашқы комбинаттың құрылысын салу жоспарланған. Мердігерлер: «Астана» әлеуметтік - кәсіпкерлік корпорациясы» АҚ және Ислам банкі. Комбинат бір мезетте 50 мың порция түскі ас пен таңғы ас дайындайды. Жобаның құны: 9 млрд 210 млн теңге).

Әлеуметтік тұрғыдан қорғалмаған балаларға көмек көрсету мақсатында, жергілікті бюджеттен көмек көрсетудің нормативтік аударылым мөлшерін мектепке бөлінетін барлық шығынның 3 пайызына дейін көбейту керек (*бір баланы ыстық тамақпен бір мезгіл қамтамасыз ету үшін күніне 200 тг, айына – 5 мың тг, жылына – 40 400 теңге қажет. Мектептегі аз қамтылған отбасыларынан шыққан 1172 баланы тамақпен тегін қамтамасыз ету үшін, жергілікті бюджеттен жылына 47 млн 348мың 800 теңге бөлінуі тиіс*).

Нормативтік-құқықтық базаны жетілдіру:

ҚР «Лицензиялау туралы» заңының қоғамдық тамақтандыру нысандарына, сондай-ақ, білім беру, денсаулық сақтау ұйымдарының балаларға арналған азық-түліктерді сататын субъектілерінің қызметтерін лицензиялауға қатысты бөлігіне өзгерістер енгізу;

«Мемлекеттік білім беру ұйымдары қызметкерлерінің және педагогикалық қызметкерлер мен оларға теңестірілгендердің Үлгілік штаттарын бекіту туралы ҚР Үкіметінің 30 қаңтар 2008 жылғы № 77 қаулысына, мектеп штаттарына аспазды қосу туралы өзгеріс енгізу.

«Оқушыларды тамақтандыру» туралы өңірлік бағдарламалар жасау.

Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша мониторинг жасайтын, оның ішінде мектеп асханаларына жеткізілетін шикізат пен азық-түліктердің сапасын, қауіпсіздігін, ассортиментін тексеретін ведомствоаралық сарапшылар тобының жұмысын жандандыру.

Орта білім беретін мектептер әкімшіліктерінің және мектептің ас дайындау блогымен айналысатын, сондай-ақ оқушыларды тамақтандыру үшін биологиялық құндылықтары жоғары азық-түліктерді пайдаланатын қызметкерлердің біліктілік деңгейін арттыру шараларын қолдану.

Денсаулық сақтау ұйымдары тарапынан оқушыларды сапалы тамақтандыруға қатысты шараларды күшейту.

Қазіргі уақытта жалпы бірінші мектептерде оқитын оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты жекелеген мәселелерді шешу Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі деңгейінде қарастырылуда. Мысалы, оқушыларды тамақтандыруды жетілдіру мақсатында.

**«Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің Қаулысы қабылданған. Ол оқушылар тағамының сапасын жақсарту мақсатында, қызмет көрсетушілерге қойылатын талаптарды күшейтті.**

Сонымен қатар, сұрақтарды түбегейлі түрде шешу үшін, тамақтандыруды ұйымдастыруға қатысты ережелерді өзгерту керек, оның арасында оқушыларды тамақтандырудың нормативтерін бекіту, инвентарларды уақытында жаңарту, тасымалдауды көлікпен қамтамасыз ету, санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау, оқушыларды тамақтандыруды модернизациялау сияқты сұрақтар бар.

Жүргізілген сараптамалар, бүгінгі күні оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруды құқықтық тұрғыдан реттеу мен заң тұрғысынан қамтамасыз етудің және оқушыларды тамақтандыру стандарттарының, сонымен қатар жалпыға бірдей орта білім беретін мектептерде оқушыларға арналаған нормалардың жоқтығын көрсетті. Мысалы, ата-аналарының қамқорынсыз қалған, жетім балалар үйлерінде тәрбиеленетін, сондай-ақ арнайы мамандандырылған интернаттарда, оның ішінде республикалық әскери мекетеп-интернаттар да, дарынды балалар интернаттарында білім алатын балаларға арналған нормалар бекітілген. Ал жалпы білім беретін мектеп оқушыларына арналған нормалар әлі бекітілмеген.

Жүргізілген сараптамалар, аталған сұрақты одан әрі дамытып, мәселелерді шешу үшін, оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруды реттейтін бірыңғай құжат жасау керектігін дәлелдейді. Сонымен қатар, қазіргі таңда ең басты, өзекті мәселе, білім беру процесі кезінде, мектеп асханаларының базасында оқушыларды ыстық тамақпен толыққанды 100 пайыз қамтамасыз ету болып табылады.

Ол үшін заманауи талаптарды ескере отырып, оқушыларды тамақтандыру нормаларын бекіту бойынша заңнамаға өзгерістер енгізу керек.

Сонымен қатар, оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың ерекше тәртібі ретінде жаңа стандарттар белгілеу қажет.

Оқушыларды заманауи талаптарға сай тағаммен қамтамасыз ету, салауатты тамақтану саласындағы мемлекеттік саясаттың басты бағытына айналуы тиіс.



**№ 13-сурет. Қазақстан қалаларындағы оқушылардың ас мәзірі.**



**№ 14-сурет. Алматы қаласының оқушылары үлкен үзіліс кезінде.**

## 2. Оқушыларды тамақтандыру нормасы және өндірістік санитария

Оқушыларды тамақтандыру туралы Мемлекеттік бағдарлама мен ғылыми түрде негізделген стандарттардың, нормативтік құжаттардың және оларды бағалайтын жүйелердің жоқтығы; оқушыларды тамақтандыру индустриясының жеткіліксіздігі, мектептердегі ас әзірлеумен айналысатын адамдардың жүйелі түрде оқытылмауы, сонымен қатар, ата-аналардың оқушыларды дұрыс тамақтануға үйретпеуі, Қазақстанда мектеп оқушыларын өркениетті түрде тамақтандыруды ұйымдастыруға кедергі келтіріп отыр.

«Қазақстанда оқушыларды тамақтандыру стандартын» арнайы түрде жасау үшін уақытпен қоса, бірталай шығын жасау талап етіледі және оған ғалымдар мен мемлекеттік органдар ат салысады деп ойлаймыз.

Оқушыларды тамақтандырудың салыстырмалы нормалары.

### Сравнительные нормы школьного питания

№	Наименование продукта	Казахстан	Россия	Беларусь
1.	Хлеб пшеничный	175	250	80
2.	Хлеб ржаной	175	150	80
3.	Мука пшеничная	25	42	12
4.	Мука картофельная	3	4	2
5.	Крупы, бобовые, макаронные изделия	75	75	32
6.	Картофель	300	400	140
7.	Овощи всего	600	475	160
8.	Фрукты свежие всего	300	300	45
9.	Фрукты сухие	15	20	4
10.	Соки	200	200	85
11.	Сахар	50	70	32
12.	Кондитерские изделия	15	30	8
13.	Мясо	160	110	95
14.	Птица	50	50	95
15.	Колбасные изделия	20	25	20
16.	Рыба	120	110	27
17.	Яйца	1 шт.	1 шт.	23 гр.
18.	Молоко, кисломолочные продукты	500	500	110
19.	Творог	75	70	20
20.	Сметана	40	11	13
21.	Сыр	20	12	8
22.	Масло сливочное натуральное	45	51	12
23.	Масло растительное	18	19	12
24.	Чай	2	2	1
25.	Кофе	4	2	2
26.	Какао	2	2	1
27.	Соль	8	8	6
28.	Специи	2	2	-
29.	Дрожжи	1	2	2

Норма выше в РК, чем в РФ и РБ
  Норма выше в РБ, чем в РК  
 Норма выше в РФ, чем в РК
  Одинаковые позиции

Согласно утвержденным санитарным правилам ежедневно в рацион питания детей включают:

- ✓ мясо,
- ✓ молоко,
- ✓ сливочное и растительное масло,
- ✓ хлеб ржаной и (или) пшеничный,
- ✓ овощи
- ✓ сахар

Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают 1 раз в 2 - 7 дня

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, кисель, чай)



### № 15-сурет.

### Еуразия қауымдастығы елдеріндегі тамақтандырудың салыстырмалы нормалары

Авторлар тобының Қазақстанда қолданыста жүрген және бекітілген нормативтік құжаттардың негізінде жасалған әдістемелік кеңестері төменде келтірілген. Ол оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырумен тікелей айналысатын қызметкерлердің күнделікті жұмысына практикалық көмек береді деп сенміз.

## **2.1. Мектептер мен тәрбие беру нысандарындағы оқушыларды тамақтандыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар**

**Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілерінде мыналарға бөлінеді:**

1) өндірістік шикізатты сатып алуды, аспаздық тағам өндіруді, білім беретін мекемелерді жабдықтауды жүзеге асыратын мектеп тағамының базалық ұйымы (мектеп тағамының комбинаты, мектеп-базалық асханалар);

2) жартылай фабрикаттардан тамақ және аспаздық бұйымдар дайындауды және оларды өткізуді жүзеге асыратын дайындауға дейінгі қоғамдық тамақтандыру ұйымдары;

3) апта күндері бойынша әртүрлі ас мәзіріне сәйкес тамақ өндіретін және (немесе) өткізетін азық-түлік шикізатымен немесе жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін асхана объектілері;

4) дайын тамақты, аспаздық, ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды өткізуді жүзеге асыратын буфеттер, буфеттер-тарату орындары.

**Аталған әдістемелік кеңестерде Кедендік Одақтың «Азық-түліктер қауіпсіздігі туралы» 021/2011 Техникалық Регламентіне сілтеме жасалады және пайдаланылады (одан кейін мәтін бойынша «КО ТР»).**

2. Тамақтану объектілерінде тұруға, қоғамдық тамақтанумен байланысы жоқ жұмыстар мен қызметтерді орындауды, сондай-ақ жануарлар мен құстарды ұстауға жол берілмейді.

3. Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілерінде шикізатпен немесе жартылай фабрикатпен жұмыс істейтін ас блогы көзделеді. Ас блогы 2 қабаттан жоғары орналастырылмайды. Ас блогын 2-ші қабатта орналастыру кезінде өнімді тасымалдау үшін жүк көтеретін лифтпен жабдықталады.

4. Шикізатпен жұмыс істейтін ас блогының құрамы мыналарды қамтиды: ыстық цех, тарату бөлмесі, салқындату цехы (немесе шартты аймақ), ет-балық цехы, көкөніс цехы, асхана ыдыстарын жуатын және жеке ас үй ыдыстарын жуатын бөлме, құрғақ өнімдерді сақтайтын қойма, көкөністерді сақтайтын қойма, тоңазытқыш жабдығы бар тез бұзылатын өнімдерді сақтауға арналған үй-жай, жүк тиейтін бөлме, персоналдың бөлмесі, киім ауыстыратын орын, персоналға арналған себезгі және дәретхана.

5. Ас блогының үй-жайлары көлемді-жоспарлау және конструктивтік шешімдермен шикі өнімнің, шикі жартылай фабрикаттардың және дайын өніммен, пайдаланылған ыдыстың таза ыдыспен, келушілер мен персоналдың араласуын болдырмайтын технологиялық үдерістердің жүйелілігі көзделеді.

6. Жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін ас блоктарында мыналар көзделеді: дайындауға дейінгі (жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді өңдеуге арналған аймақтарға шартты бөлінген) бөлме, сусымалы өнімдерді сақтау бөлмесі, асхана және ас үй ыдыстарын жуатын орын, тоңазытқыш

жабдығы бар үй-жай, тамақ тарататын бөлме, персоналға арналған үй-жай, персоналға арналған себезгі және дәретхана.

7. Құрғақ өнімдерді, көкөністерді сақтайтын қойма салқындатылатын камералар асүйден оқшауланады, ыдыс жуатын үй-жайлардың, себезгілердің және санитариялық тораптардың, сондай-ақ баспалдақтары бар өндірістік үй-жайлардың астындағы үй-жайларға орналастырылмайды.

8. Шикізатпен жұмыс істейтін, өнімділігі аз (50 отыратын орынға дейін) ас блогында үй-жайлар жиынын: тамақ тарату аймағы мен асхана және асүй ыдыстарын жуу аймағын (арақабырғамен бөлінген) бөле отырып, ыстық тамақ цехын, тамақ дайындайтын цех, көкөністі сақтау аймағын бөле отырып, сусымалы өнімдер қоймасын, персоналға арналған дәретхананы қысқартуға жол беріледі.

9. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның келісімі бойынша білім беру ұйымдарына Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес олардың талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болған кезде мектеп тағамының базалық ұйымдарынан (мектеп тағамы комбинаттары, мектеп-базалық асханалар және тағы басқалары) және қоғамдық тамақтандыру ұйымдарынан жартылай фабрикаттарды жеткізуге жол беріледі.

10. Буфеттерде тағамдарды, аспаздық бұйымдарды сатуды, сондай-ақ ыстық сусындар мен жекелеген тағамдарды дайындауды (шұжық өнімдерін, жұмыртқаны қайнату, сүт тағамдарын дайындау, салаттарды араластыру, дайын өнімдерді кесу) жүзеге асыруға мүмкіндік беретін үй-жайлар және жабдық жиыны көзделеді.

11. Бейімделген ғимараттарда орналасқан жалпы білім беру ұйымдарында және шағын МДТОҰ-да тығыз орналасқан құрылыс жағдайларында, ауылдық елді мекендерде үлгілік асханаларды ұйымдастыруға арналған жағдайлар болмаған жағдайда, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келісім бойынша үй-жайлардың қысқартылған жиыны: қойма үй-жайлары, шикізат дайындау, тамақ дайындау, дайын өнімді тарату және асхана мен асүй ыдыстарын жуу аймақтары бар асүй көзделеді.

Асүйдің ауданы кемінде  $18 \text{ м}^2$  болып қабылданады.

Тұрғын үйлердің 1-ші қабатында орналасқан шағын МДТОҰ-да қолданыстағы асүйдің алаңдарында тамақ дайындауға жол беріледі.

12. Технологиялық, тоңазытқыш және жуу жабдықтарын орналастыру тамақты дайындау ағымдылығын есепке ала отырып жүзеге асырылады.

13. Жабдықтың ең аз жиыны мыналарды: духовкасы бар электр плитасын, сыртқа тарату шатырын, тоңазытқышты, электрлі су ысытқышты, ыдыс жууға арналған 2 секциялы жуғыш ваннаны, персоналдың қол жуатын раковинасын, шикі және дайын өнімге арналған бөлшектеу үстелдерін және жуғышты қамтиды.

14. Шикі және дайын өнімдер бөлек сақталады.

Жалпы білім беретін ұйымдардың жанындағы шағын – орталықтарда балаларды тамақтандыру топтармен жүзеге асырылады.



15. Тамақтану залының ауданы бір орынға кемінде 0,8 м<sup>2</sup> есебінен көзделеді. Отыратын орын санын бір ауысымдағы оқушылар мен оқытушылар санының 1/3 есебінен айқындайды.

16. Барлық өндірістік цехтарда араластырғыш арқылы суық және ыстық су келтірілген раковиналар, жуғыш ванналар орнатылады.

17. Асхананың тамақтану залының жанында 20 отырғызу орнына 1 шүмек есебінен қолжуғыштар орнатылады. Орталықтандырылған сумен жабдықтау болмаған жағдайда суды қолмен құятын қолжуғыштар орнатылады. Қолжуғыштардың жанына электрлі сүлгі (екі раковинаға кемінде 1) орнатылады немесе бір рет қолданылатын сүлгі пайдаланылады.

18. Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу және білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтандыру объектілерінің жаңадан салынатын немесе қайта жаңартыланатын ғимараттары үшін асхана алдында қолжуғыштар орнату көзделеді: қолжуғыштардың жоғарғы бетінің еденнен биіктігі 1- сынып оқушылары үшін 0,5; 2 – 4-сынып оқушылары үшін 0,6 м және 5 – 11 (12)-сынып оқушылары үшін 0,7 м қабылданады.

Қолжуғыштар мен қабырғаның арасындағы өтетін жол кемінде 1,1 м, қолжуғыштардың екі қатарының арасында кемінде 1,6 м көзделеді.

19. Шамшырақтардың қорғаныш арматурасы болады, плиталардың, технологиялық жабдықтың және бөлшектеу үстелдерінің үстіне орналастыруға жол берілмейді.

20. Өндірістік, қоймалық және әкімшілік-тұрмыстық ас блогы үй-жайларының жабдығының тізбесі осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес жабдыкталады.

21. Жабдық, өндірістік үстелдер, мүкәммал, ыдыс-аяқ, ыдыс тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді материалдардан дайындалады және тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына жауап береді.

22. Тамақтану залдары жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, оларға өңдеу жүргізуге мүмкіндік беретін жабыны бар жиһазбен жабдыкталады.

23. Қандай да бір технологиялық және тоназытқыш жабдығы істен шыққан жағдайда, ас мәзіріне өзгерістер енгізіледі.

24. Тамақ өнімдерін, ыдыстарды, мүкәммалды сақтауға арналған стеллаждардың төменгі сөрелері мен тауарлардың астына қоятын тұғырлардың еденнен биіктігі кемінде 15 см көзделеді.

25. Асханаларды бір отыратын орынға кемінде үш жиын есебінен асхана ыдысымен және аспаптармен қамтамасыз етілуі тиіс.

26. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына сай келетін фарфордан, фаянстан және шыныдан жасалған ыдыстар (тәрелкелер, табақшалар, тостағандар, бокалдар) пайдаланылады. Дайын тамақтарды дайындауға және сақтауға арналған асхана аспаптары (қасық, шанышқы, пышақтар), ыдыстар тот баспайтын болаттан немесе материалдың гигиеналық қасиеттері бойынша ұқсас материалдан болуы тиіс.

27. Шикі және дайын өнімдерді бөлек сақтау, оларды технологиялық өңдеу және тарату үшін бөлек және таңбаланған жабдық, бөлшектеу мүкәммалы, асүй ыдысы пайдаланылады:

1) таңбасы бар өндірістік үстелдер: шикі ет "ШЕ", піскен ет "ПЕ", шикі балық "ШБ", піскен балық "ПБ", шикі көкөністер "ШК", піскен көкөністер "ПК", "нан", дайын өнім "ДӨ", камырға арналған;

2) бөлшектеу мүкәммалы (бөлшектеуге арналған тақтай және пышақтар): шикі ет "ШЕ", піскен ет "АЕ", шикі балық "ШБ", піскен балық "АБ", шикі көкөністер "ШК", піскен көкөністер "ПК", "нан", "майшабақ", "гастрономия";

3) таңбасы бар асүй ыдыстары: "I тағам", "II тағам", "III тағам", "сүт", "жұмыртқаларды өңдеуге арналған", "жұмыртқаларды жаруға арналған", "дайын өнімге арналған", "шикі өнімге арналған".

28. Пішіні өзгерген, жиектері сынған, сызаттары, сынықтары бар, эмалы зақымданған асүй және асхана ыдыстарын; алюминийден жасалған асхана аспаптарын; пластмассадан және сығымдалған жұқа тақтайдан жасалған бөлшектеу тақтайларын; сызаттары және механикалық зақымдалған бөлшектеу тақтайларын және ұсақ мүкәммалды пайдалануға жол берілмейді.

29. Ет және балықты қасаптауға арналған бөлшектеу тақтайлары, науалар тесіктері және саңылаулары жоқ тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан дайындайды.

Етті қасаптауға арналған науаны арнайы тұғырыққа орнатады және күнсайын жұмыс аяқталған соң тазартады және бетіне тұз себеді. Науаның бетін жүйелі түрде сүргілейді және жонады.

30. Алаң жеткілікті (ас блогы үй-жайына бейімделген) болмаған жағдайда, піскен етті, піскен балықты, піскен көкөністерді тиісінше таңбаланған тақтай мен пышақтарды пайдалана отырып, "дайын өнім" деген үстелде турауға жол беріледі.

31. Ыстық дайын тамақты және салқын жеңіл тағамды жеткізу үшін ішкі беті тамақ өнімдерімен жанасу үшін рұқсат етілген материалдардан жасалған арнайы изотермиялық сыйымдылықтар пайдаланылады.

32. Ас блогының өндірістік және басқа да үй-жайлары тәртіппен және таза ұсталады. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.

33. Тамақтану залын жинау әрбір тамақ ішілгеннен кейін жүргізіледі. Тамақтану үстелдерін арнайы бөлінген шүберекті және таза немесе пайдаланылған шүберекке арналған таңбаланған ыдысты пайдалана отырып, жуу құралдары қосылған ыстық сумен жуады. Шүберекті пайдаланғаннан кейін жуу құралдарын қоса отырып, жуады, дезинфекциялайды немесе қайнатады, шаяды, кептіреді және таза шүберекке арналған ыдыста сақтайды.

34. Асүй ыдысын жуу асхана ыдысынан бөлек көзделеді. Жуу үй-жайларында ыдыстар мен мүкәммалды жуу қағидалары туралы нұсқаулық ілінеді.

35. Жұмыс күнінің соңында эпидемиологиялық айғақтар бойынша барлық асхана, шай ыдыстарын, аспаптарды дезинфекциялау ерітіндісіне батырып қояды, содан кейін ыдысты ағынды сумен мұқият шаяды.

36. Асхана және асүй ыдыстарын жууға арналған жуғыш ванналардың көлемдік сыйымдылығының таңбасы болады және полимер және резеңке



материалдардан жасалған тығындармен қамтамасыз етіледі. Дезинфекциялау құралдарын дозалау үшін өлшегіш ыдыс пайдаланылады.

37. Екі секциялы ванналарда асүй ыдыстарын жуу кезінде мынадай тәртіп сақталады:

- 1) тамақ қалдықтарын механикалық тазарту;
- 2) + 45°C төмен емес температурада және жуу құралдары қосылған суда щеткамен жуу;
- 3) + 65°C төмен емес температурада ыстық ағынды сумен шаю;
- 4) тор сөрелерде және стеллаждарда төңкерілген күйінде кептіру.

38. Арнайы жуғыш машинада асхана ыдыстарын жуу оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

39. Үш секциялы ванналарда асхана ыдыстарын қолмен жуу кезінде мынадай тәртіп сақталады:

- 1) тамақ қалдықтарын механикалық тазарту;
- 2) ваннаның бірінші секциясында + 45°C төмен емес температурада жуу құралдары қосылған суда жуу;
- 3) ваннаның екінші секциясында + 45°C төмен емес температурада және ваннаның бірінші секциясына қарағанда 2 есе аз мөлшерде аз жуу құралдары қосылған суда жуу;
- 4) ваннаның үшінші секциясында + 65°C төмен емес температурада ыстық ағынды суда ыдыстарды шаю;
- 5) торларда, сөрелерде және стеллаждарда төңкерілген күйінде кептіру.

40. МДТОҰ-да және сәбилер үйлерінде буфеттерде асхана ыдыстарын жуу үшін тиісті таңбасы бар 2 ұялы жуғыштар немесе ыдыс жуғыш машина орнатылады.

Алдымен бірінші ұяшыққа рұқсат етілген жуу құралдарын қоса отырып + 45°C температурада шай ыдыстарын жуады, екінші ұяшықта + 65°C төмен емес температурада ыстық сумен шаяды, содан соң осындай кезекпен асхана ыдыстарын жуады. Асхана ыдысын жуу алдында оларды тағам қалдықтарынан тазартады, жуу құралдарын қосып, +45°C температурада жуғыштың бірінші ұяшығында ыстық сумен жуады, екінші жуғышта + 65°C температурада ыдысты ағынды сумен шаяды және тор-сөрелерде кептіреді.

41. Арнайы жуғыш орны және ағынды су жоқ болған кезде ыдыстарды үш легенде (легеннің көлемі кемінде 10 литр) жуу құралдарын қоса отырып, ыстық суда жуады, таза ыдыстар ыстық сумен шайылады, кейін кептіріледі.

42. Асхана аспаптарын сақтауға арналған сыйымдылықтар + 45°C төмен емес температурада жуу құралдарын қолдана отырып, ыстық суға жуады.

43. МДТОҰ-да және сәбилер үйлерінде емізіктерді жуады, он бес минут қайнатады және қақпағы жабық шыны ыдыста сақтайды. Сүт қоспаларына арналған бөтелкелерді жөкенің және майсыздандыратын құралдардың (қыша ұнтағы, ас содасы) көмегімен жылы ағынды сумен жуады, содан кейін он бес минут қайнатады және таңбаланған жабық эмаль ыдыста сақтайды.

Таза асүй ыдысын және мүкәммалды еденнен кемінде 0,5 м биіктіктегі стеллаждарда; асхана ыдыстарын шкафтарда немесе торларда; асхана аспаптарын тұтқасын жоғары қаратып сақтайды, оларды табақтарда шашылған күйде сақтауға жол берілмейді.

44. Технологиялық жабдықты өңдеуді күнсайын оның ластануына байланысты және жұмыс күнінің соңында арнайы бөлінген шүберекпен және сыйымдылықта жүргізеді.

45. Бөлшектеу тақтайларын және ұсақ ағаш мүкәммалын жууды асүй ыдысына арналған жуу бөлімшесінде (цехта) жуу құралдарын қоса отырып, +45°C төмен емес температурада ыстық суда жүргізеді, +65°C төмен емес температурада ыстық сумен шаяды және ыстық су құяды, содан кейін стеллаждарда қырынан тұрғызып кептіреді. Өңдегеннен және кептіргеннен кейін бөлшектеу тақтайларын және пышақтарды таңбаланған арнайы кассеталарда (тақтайларды қырынан) сақтайды, тиісті өндірістік үстелдерге (қырынан) тікелей сақтауға жол беріледі. Оларды үсті-үстіне қойып сақтауға жол берілмейді.

46. Ыдыс жууға арналған щеткалар мен шүберекті пайдаланғаннан кейін тазартады, жуу құралдарын қоса отырып, +45°C төмен емес температурада ыстық суға батырып қояды, дезинфекциялайды (немесе 15 минут қайнатады), ағынды сумен шаяды, кептіреді және арнайы ыдыста сақтайды.

47. Күрделі жинауды жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып және эпидемиологиялық айғақтар бойынша айына бір рет (қабырғаларды, жабдықты, әйнектің ішкі беттерін, жарықтандыру аппаратурасын, асүй және асхана ыдыстарын, ыдысты және мүкәммалды жуу) жүргізеді.

48. Ақ және қара нан бөлек (әр түрлі сөрелерде сақтауға жол беріледі) желдетуге арналған есігінде саңылауы бар шкафта сақталады, төменгі сөренің еденнен қашықтығы кемінде 35 см болады. Шкафтардың сөрелерін нанның ұнтағынан арнайы щеткалармен тазартады және 1%-дық асханалық сірке су ретіндісін қолдана отырып, шүберекпен сүртеді.

49. Тамақ қалдықтарына арналған таңбаланған ("тамақ қалдықтары") ыдыстардың қақпағы болады, арнайы бөлінген орында сақтайды және олардың 2/3 көлемі толуына байланысты қалдықтардан босатылады, жуу құралының ерітіндісімен жуады.

50. МДТОҰ, сәбилер үйі топтарының буфеттерінде тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты әрбір тамақ ішкеннен кейін тазалайды, жуу ерітіндісімен жуады, ыстық сумен шаяды және кептіреді.

Тамақ қалдықтарын ас блогының тарату немесе өндірістік үй-жайлары арқылы шығаруға жол берілмейді.

51. Тамақ ішу арасындағы аралық 3,5 – 4 сағаттан аспауы тиіс.

52. Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілерінде балаларды тамақтандыру нормалары осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаға сәйкес қабылданады.

53. Жалпы білім беретін және интернат ұйымдарында, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, КББО-да, сәбилер үйлерінде, МДТОҰ-да перспективалы маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық мәзір жасалады.

54. Шығарылатын өнімнің перспективалы мәзірі және ассортимент тізбесі ас блогын пайдалануға беру кезінде, одан әрі қайта жаңарту жүргізілгеннен кейін, ас блогының бейіні немесе өндірістік үдерісі өзгерген кезде, сондай-ақ

бұрын бекітілген ассортиментке өзгерістер мен толықтырулар енгізу кезінде санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылық саласындағы мемлекеттік органмен келісіледі.

55. Күнсайын тамақтанатын балалар мен жасөспірімдердің саны көрсетілген мәзір-тарату парағы, жас ерекшелігіне, сондай-ақ әрбір тағам бойынша өнімдердің шығыстарына байланысты порцияның массасын граммен көрсете отырып, осы Санитариялық қағидаларға № Кестеге сәйкес тағам тізбесі жасалады.

56. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Ерекше жағдайларда бір өнімді, тағамды және аспаздық бұйымдарды басқаларымен ауыстыруға жол беріледі.

57. Тамақты дайындау өнімдерді тарату, тағамдардың шығымы, тағамды дайындау технологиясы туралы мәліметтер көрсетілген технологиялық карталарға сәйкес тағамдар картотекасын пайдалана отырып жүргізілуі тиіс.

58. Перспективалы мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде немесе келесі 2 – 3 күнде қайталауға жол берілмейді.

59. Күнсайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер және қант қосылады. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, тауық еті 2 – 7 күнде 1 рет қосылады.

60. МДТОҰ-да және балалар мен жасөспірімдердің тәулік бойы болатын объектілерінде таңғы ас көкөніс пен жеміс-жидек қосылған, ыстық тамақты (бірінші және екінші) және ыстық сусынды қамтиды.

61. Түскі ас салат, бірінші, екінші (негізгі ыстық тамақ еттен, балық немесе тауықтан) және үшінші (компот, кисель, шай) тағамнан тұрады. Аскөк қосып пісірілген және жас көкөністерден (қиярдан, қызанақтан, жаңа піскен немесе тұздалған қырыққабаттан, сәбізден, қызылшадан) жеңіл салаттар дайындалады. Бесін ас мәзіріне кремсіз тоқашты немесе кондитерлік өніммен бірге сусынды (сүт, қышқыл сүт өнімдері, кисель, шырын) қосады.

62. Кешкі ас көкөніс (сүзбе) тағамынан немесе ботқадан; екінші негізгі тамақтан (еттен, балықтан немесе тауықтан), сусыннан (шай, шырын, кисель) тұрады. Екінші кешкі ас ретінде қосымша жеміс-жидектерді немесе қышқыл сүт өнімдерін және кремсіз тоқаш немесе кондитерлік бұйымдарды қосады.

63. Тамақтану залында білім беретін мекеменің басшысы бекіткен, тамақтың көлемі мен аспаздық бұйымның атауы туралы мәлімет көрсетілетін мәзір күнсайын ілінуі тиіс.

64. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау олардың сапасы және қауіпсіздігін куәландыратын (шығарушының ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, сондай-ақ сәйкестік сертификаты) құжаттары болған жағдайда жүзеге асырылады. Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында сақталады.

65. Тамақ өнімдерін тасымалдау санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар автокөлікпен жүргізіледі. Экспедитордың арнайы киімі болуы және Қазақстан Республикасының заңнамасына және **КО ТР** сәйкес медициналық тексеріп-қараудан өтуі тиіс.

66. Тамақ өнімдерін сатып алатын орындар білім беретін ұйымдардан кемінде 500 метрден артық радиуста орналасқан кезде өнімдерді қол жүгімен жеткізуге жол беріледі (50 отыратын орыннан аспайтын). Тасымалдау кезінде жеткізілетін өнімнің бұзылуы мен ластануын болдырмайтын жағдай қамтамасыз етілуі тиіс.

67. Балалар мен жасөспірімдер тағамына көрсетілген өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер нәтижелері болғанда, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, оқу-тәжірибелік және бау-бақшалық учаскелерде, білім беру ұйымдарындағы жылыжайларда өсірілген өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатын пайдалануға жол беріледі.

68. Ас блогы үй-жайларына балалар мен жасөспірімдердің кіруіне және оларды тағамдар дайындаумен, көкөністі тазалаумен, дайын тамақты таратумен, нан кесумен, ыдыс жуумен, өндірістік үй-жайларды тазалаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.

69. Шикі өнімдерді (тазаланбаған көкөністі, етті, балықты) өңдеу үшін бөлек жуғыш ванна көзделеді. Осы мақсат үшін асүй немесе асхана ыдыстарын жууға арналған ваннаны, қол жууға арналған раковинаны пайдалануға жол берілмейді.

70. Балықты өндірістік үстелдерде немесе 1 литр суға 7 – 10 г есебімен тұз қоса отырып, +12°C-тан аспайтын температурадағы суда жібітеді. Бекіре балықты немесе жон етін суда еріту ұсынылмайды.

71. Ет, жартылай фабрикаттар, балық және басқа да өнімдер екінші рет мұздатылмайды және бірінші өңдеуден кейін жылы өңдеуден өтеді. Жібітілген өнімді сақтауға жол берілмейді.

72. Жұмыртқаларды өңдеуді таңбаланған ыдыста жүргізеді. Жұмыртқаларды өңдеу олар ерітіндіге толық батырылған жағдайда, мынадай тәртіппен жүргізіледі:

- 1) өңдеу-кальцийленген соданың 1 – 2%-дық жылы ерітіндісінде;
- 2) өңдеу-кемінде 5 минут бойы ағынды сумен шаю.

73. Консервіленген өнімдердің жеке қаптамасын ашу алдында ағынды сумен шаяды.

74. Сусындарды құю тікелей тұтынушының ыдысына (стақандарға, бокалдарға) жүзеге асырылады, тарату алдында ортақ ыдысқа құюға жол берілмейді.

75. Тазартылған түрде пісіруге жататын тағамдарда, көкөністерде витаминдердің сақталуын қамтамасыз ету үшін тікелей қайнату алдында тазалайды және тұзды суда қайнатады (қызылшадан басқасын).

76. Тазартылған картопты және басқа да көкөністерді 2 сағаттан артық салқын суда ұзақ ұстап, алдын ала дайындауға жол берілмейді. Салатқа арнап пісірілген көкөністер + 2 – 4°C температурада 6 сағаттан асырмай тоңазытқышта сақталуы тиіс.

77. Салат дайындауға арналған шикі көкөністер мен аскөкті кейіннен термиялық өңдеуден өткізбей, 3%-дық сірке су қышқылы ерітіндісінде немесе кейіннен салқындатылған қайнаған сумен шаю арқылы 10 минут бойы 10%-дық ас тұзы ерітіндісінде ұстайды. Бөлшектеу "ПК" деген таңбасы бар үстелдерде және тақтайларда дайын өнімдер цехында жүргізіледі.

78. Аспаздық дайындыққа дейін жеткізілген тамақ өнімі немесе өнімдердің үйлесімі болып табылатын аспаздық өнімдерді дайындау кезінде мынадай талаптар сақталады:

1) піскен еттен, тауық етінен, балықтан жасалған екінші тағамдарды дайындау кезінде немесе бірінші тағамға піскен етті (балықты) жіберген кезде порциялық ет 5 – 7 минут бойы сорпада екінші рет қайнатылады;

2) бірінші тағамға арналған порцияланған етті таратуға дейін ыстық плитада немесе мармитте 1 сағаттан асырмай сорпада сақтауға жол беріледі;

3) тағам құрамына кіретін ингредиенттерді араластыру кезінде өнімге қолды тигізбей, асхана мүкәммалын пайдаланады;

4) гарнирлерді және басқа да тағамдарды тұздық қатықтауға пайдаланылатын сары май және сүтті алдын ала термиялық өңдеуден (еріту және қайнату) өткізеді;

5) жұмыртқаны су қайнағаннан кейін 10 минут бойы пісіреді;

6) рецептурасына жұмыртқа кіретін омлеттерді және пісірмелерді қуыру шкафында, омлеттерді – +180 – 200°C температурада 8 – 10 минут бойы 2,5 – 3 см қабатпен; пісірмелерді – +220 – 280°C температурада 20 – 30 минут бойы 3 – 4 см аспайтын қабатпен дайындайды; жұмыртқа массасын сақтау +2 – 4°C температурада 30 минуттан асырмай жүзеге асырылады;

7) пісірілген шұжықтарды, сардельдерді және сосискаларды су қайнаған соң кемінде 5 минут пісіреді;

8) тартылған еттен және балықтан жасалатын котлеттерді, биточкаларды 10 минут бойы екі жағынан қуырады және +220 – 250°C температурада дайын болғанға дейін духовка шкафында қуырады.

79. 1,5 жасқа дейінгі балаларға асылған еттен жасалған езбе ұсынылады, 1,5 жастан үлкен балаларға шикі тартылған еттен жасалған котлетті буға дайындауға жол беріледі. Бұл ретте тартылған етті тікелей котлетті дайындау алдында дайындайды. 2 жастан үлкен балаларға кейіннен бұқтырылатын қуырылған котлеттерді, сонымен қатар етті және биточкаларды беруге жол беріледі.

1,5 жасқа дейінгі балаларға сұйық және ұсақталған ботқалар, үлкен балаларға – жабысқақ және бытырап піскен ботқалар ұсынылады.

80. Кеспе бұйымдарын қайнаған тұзды суға салады және дайын болғанша пісіреді. Дайын кеспе бұйымдарын қайнаған ыстық сумен шаяды.

81. Бұршақ өнімдерін жуады және 3 – 4 сағат бойы суға салып қояды, бөрткеннен кейін суын төгеді және басқа суда қайнатады.

82. Тамақ дайындау кезінде мынадай талаптар сақталуы тиіс:

1) шикі және піскен өнімдерді өңдеуді тиісті таңбаланған бөлшектеу мүкәммалын пайдалана отырып, әртүрлі үстелдерде жүргізеді;

2) ет-сүйек сорпасын сүзіп алады;

3) салатқа арналған шикі көкөністерді "ПК" – піскен көкөністер деген таңбасы бар үстелдерде және тақтайларда өңдейді және турайды;

4) шикі және піскен өнімдер үшін бөлек кемінде екі еттартқыштың болуы;

5) ашыған сүтті тек қамыр дайындауға қолданады;

6) сүт өңдеу ұйымдары ұсақ орамаларда шығарған, қаймақ және сүзбе арнайы термиялық өңдеуді қажет етпейді.

83. МДТОҰ-да және балалар мен жасөспірімдер тәулік бойы болатын ұйымдарда гиповитаминоздың алдын алу және спецификалық емес иммунитетті жоғарылату мақсатында салқындалған сусындарға (компотқа, кисельге) аскорбин қышқылымен жасанды витаминдеу жүргізіледі.

84. Компоттарды витаминдеу оларды өткізуден бұрын +15°C-тан аспайтын температураға дейін салқындалғаннан кейін қамтамасыз етіледі, кисельге аскорбин қышқылының ерітіндісін +30 – 35°C температураға дейін салқындалған кезде қосады. Сәби балаларға арналған С витаминінің тәуліктік нормасы 50 миллиграмм (бұдан әрі – мг), ал мектепке дейінгі балалар үшін 60 мг. Витаминделген тағамдар жылытылмайды.

85. Дайын бірінші және екінші тағам дайындалған сәттен бастап мармитте немесе ыстық плитада кемінде 2 сағат не изотермиялық ыдыста (термоста) – тарату температурасынан төмен емес температураны қамтамасыз ететін уақыт ішінде, бірақ 2 сағаттан асырмай болуы мүмкін. Тарату температурасынан төмен, суып қалған дайын ыстық тамақты ысытуға жол берілмейді.

86. Салаттарды және олардың тұздығын дайындау тарату алдында тікелей жүзеге асырылады. Тұздық қатқан салаттарды сақтауға жол берілмейді.

87. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары өндірушінің (дайындаушының) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.

88. Тез бұзылатын тамақ өнімдері осы Санитариялық қағидаларға 11-қосымшаға сәйкес +2 – 6°C температурада тоңазытқыш камераларында немесе тоңазытқыштарда сақталуы тиіс.

Тоңазытқыш және тоңазытқыш камераларында температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

Бір тоңазытқыш камерасы болған жағдайда, ет, балық және сүт өнімдерін сақтау орындары шектеледі.

89. Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілерінде инфекциялық аурулардың және тамақтан уланулардың пайда болуы мен таралуын болдырмау үшін мыналарға жол берілмейді: 1) айран, сүзбе және басқа да сүт қышқылы өнімдерін, туралған ет қосылған құймақтарды, флотша макаронды, зельцті, кремі бар кондитерлік өнімдерді, морсты, квасты, форшмақты, фритюрдегі өнімдерді, сілікпені, паштеттерді, фритюрде қуырылған өнімдерді, шала пісірілген жұмыртқаны, қуырылған жұмыртқаны, қаймақ қосылған салаттарды, окрошканы, саңырауқұлақты, үйде дайындалған өнімдерді дайындауға;

2) пастерленбеген сүтті, қайнатылмаған немесе термиялық өңдеусіз сүзбені және қаймақты, суда жүзетін құстың жұмыртқасын және етін пайдалануға;

3) алдында ішкен тамақтардың, сондай-ақ алдында дайындалған тамақты пайдалануға; ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін; тіл мен жүректі қоспағанда ішек-қарынды; суда жүзетін құстың етін және жұмыртқасын пайдалануға жол берілмейді.

90. Сәбилер үйлері, МДТОҰ, интернат және жалпы білім беру ұйымдары мен ТКБ ас блоктарында сақтайтын тамақтану қағидатына сәйкес тез

дайындалатын кұрғақ тағамдық концентраттар, майонез қосылған салаттар, газдалған және алкогольсіз энергетикалық сусындар (минаралды және ауыз суды қоспағанда), чипсілер, кептірілген нан, гамбургерлер, ход-догтар; ащы тұздықтар, кетчуптар негізінде бірінші және екінші тағамдарға; сағыз сатуға және тамақ өнімдерін сататын автоматтарды пайдалануға жол берілмейді.

91. Ас блогында ұйымның медицина қызметкері немесе жауапты адамы осы Санитариялық қағидаларға осы әдістемелік кеңесті **№ Кестесіне** сәйкес сапасын бракераж журналына жазу арқылы дайын тағамның сапасын органолептикалық бағалау жүргізіледі.

92. Күнсайын ас блогында аспазшы дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдыруы тиіс. Сынамаларды қақпағы бар таза шыны ыдысқа (гарнирді бөлек ыдысқа салады) алады және +2°C-тан +6°C-қа дейінгі температурада тоңазытқышта арнайы бөлінген орында сақтайды. Тәуліктік сынама келесі күні немесе демалыстан кейінгі (демалыс күндерінің санына қарамастан) күні дайындалатын тағаммен – таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен ауыстырғанға дейін сақталуы тиіс.

### **2.3. Мектеп ас блогының санитарлық-техникалық сипаттамасы**

#### **А. Сумен жабдықтылығы сипаттамасы.**

Сумен жабдықтылығын

түрлі жүйелері мен сипаттамалары бар:

- 1) суық сумен қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_
- 2) ыстық сумен қамтамасыз етілуі \_\_\_\_\_
- 3) орталықтандырылған сумен жабдықтылығы \_\_\_\_\_
- 4) орталықтандырылмаған сумен жабдықтылығы \_\_\_\_\_
- 5) тасымалданатын сумен жабдықтылығы \_\_\_\_\_
- 6) ыстық сумен жеткілікті қамтамасыздандыру \_\_\_\_\_
- 7) резервтік су қорының болуы \_\_\_\_\_
- 8) ұйымның бумен қамтамасыздандырылуы \_\_\_\_\_

3.2.. Қолданылатын судың мөлшері шығын нормасы бойынша өндіріс мұқтаждығын толығымен қамтамасыз етуі керек.

3.3.. Су құбыры жоқ елді мекендердегі, шаруашылықтардағы мектептердің ас блоктарын сумен қамтамасыз ету үшін сумен жабдықтау көздері санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде таңдалынуы керек.

Сумен жабдықтау көздері жоқ болған жағдайда тасымалданатын суды пайдалануға рұқсат етіледі, суды жеткізу үшін қолдануға рұқсат етілген материалдан жасалынып арнайы таңбаланып белгіленген ыдыстар пайдаланылады.

18. Ауыз суды таситын және сақтайтын ыдыстар кемінде он күнде бір рет тазаланылып, жуылып, дезинфекцияланып отыруы керек.

19. Дезинфекция Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялайтын заттармен олардың тіркелген нұсқаулық анықтамасына сәйкес жүргізіледі.

20. Суық және ыстық су барлық жуғыш ванналар мен раковиналарға, қажетті технологиялық жабдықтарға араластырғыш қондырғылары арқылы жеткізілуі тиіс. Қолданылатын араластырғыш қондырғылардың конструкциялары жуылып болғаннан соң колдың қайта ластануын болдырмауы керек. Ыстық судың температурасы бөліну нүктесінде кемінде 65°C болуы керек.

21. Оқушылардың қол жуатын раковиналарын 30 оқушыға бір раковина есебінен жасауды қарастыру қажет.

2. Технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсаттағы жылу жүйесіндегі ыстық суларды пайдалануға болмайды.

3. Орталықтандырылған ыстық сумен қамтамасыз ететін жағдай болмаған кезде, жуғыш бөлмелерде қажетті мөлшерде су ысытылатын су жылыту қондырғыларын орнату керек.

4. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық қалдық суларды зарарсыздандыру және алып кету бекітілген тәртіп бойынша жүргізіледі.

5. Өндірістік жабдықтар мен жуғыш ванналар канализациялық торларға қабылдағыш шұңқырдың төбесінен кемінде 20 миллиметр (бұдан әрі – мм) ауалық айрықтармен қосылады. Барлық қалдық суларды қабылдағыштардың ішкі канализациясы гидравликалық бекіткіштері (сифондар) болуы керек. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық қалдық суларды ашық су қоймаларына және жақын территорияларға және де жұтқыш құдықтар құрылғыларына жіберуге тиым салынады.

## **Б. Канализация сипаттамасы.**

Канализациялардың түрлі жүйелері мен сипаттамалары бар:

- 1) орталықтандырылған канализация \_\_\_\_\_
- 2) жергілікті канализация, жергілікті тазалау барысында тазалау мен дезинфекциялау әдістерін көрсету керек \_\_\_\_\_
- 3) қалдық суларды әкету жағдайлары \_\_\_\_\_
- 4) едендердің, траптардың еңкістігінің болуы \_\_\_\_\_
- 5) шұңқыр бар болса, онда барлығын көрсету керек \_\_\_\_\_
- 6) автотранспорттың барлығы \_\_\_\_\_
- 7) шұңқырды тазалау периодикасы \_\_\_\_\_
- 8) жеке бас гигиенасының ережелерін сақтау шарты \_\_\_\_\_

2. Канализациясы жоқ жерден асханалар ашқан кезде, өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық қалдық суларды алып кету үшін, жергілікті өзіндік бөлек канализация құруды ойластыру қажет. Қалдық суларды қабылдап алу үшін жер астынан су өтпейтін етіп бетондалынған шұңқыр қазылады. Ауладағы әжетхана мен су өтпейтін бетондалынған шұңқыр өндірістік үй-жайлардан кемінде 25 м алшақтықта болғаны жөн.

3. Мектеп ас блоктарының шаруашылық-тұрмыстық қалдық сулар объектілері үшін жекешеленген канализация құрылады. Шаруашылық-тұрмыстық қалдық сулардың ішкі канализация жүйесі ішкі аулалық канализация торларына өзіндік жекешеленген шығу мүмкіндігі болуы керек.



4. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық қалдық суларды зарарсыздандыру және алып кету жұмыстары бекітілген тәртіп бойынша жүреді.

30. Ішкі канализациялық торларды ас ішетін залдардың, өндірістік және қоймалық үй-жайлардың төбесінен жүргізуге болмайды. Өндірістік және қоймалық үй-жайлардың канализациялық ұстындары ревизиясыз сыланған қораптарда жүргізіледі.

#### **В. Жылыту сипаттамасы.**

1. Жылытудың түрлі жүйелері бар:

1) орталықтандырылған жылыту \_\_\_\_\_

2) автономдық жылыту \_\_\_\_\_

3) пештік жылыту – селолық жерлердегі 200 адамдық кішікомплектілік бір қабатты мектептерде рұқсат етіледі, от жағу жұмыстары арнайы жекешеленген есігі бар оқшауланған жайларда жүреді \_\_\_\_\_

1. Имеются разные системы отопления:

1) централизованное отопление \_\_\_\_\_

2) автономное отопление \_\_\_\_\_

3) печное отопление – допускается только в одноэтажных малокомплектных сельских школах вместимостью не более 200 человек, топка должна производиться в изолированном помещении с отдельным входом \_\_\_\_\_

#### **Г. Үй-жайлардың вентиляциясының сипаттамасы, оның жұмысының тиімділігі**

1) Вентиляция (жалпыалмасулық, табиғи), оның жұмысының тиімділігі \_\_\_\_\_

2) Мектеп асханаларындағы ауа алмасуы ас бөлмесіндегі технологиялық жабдықтардан бөлінетін артық шыққан жылуды сіңіріп алуға есептелінеді.

3) Асбесттік-цементтік ауақұбырларын қолдануға тиым салынады.

4) Ылғалдардың, жылу мен газдардың көзі болып есептелінетін, жабдықтар мен жуғыш ванналар өзіндік сорғыш жүйелерімен жабдықталынады.

5) Ас блоктарындағы жылыту жүйелері іс жүзіндегі ҚНЖЕ 4.02-42-2006 «Жылыту, вентиляция және кондиционирлендіру» талаптарына сәйкес болғаны жөн.

6) Барлық жылыту жүйелеріндегі қыздыру құралдары шаңнан оңай тазартылуға тиіс. Қыздыру құралдарын тоңазытқыш жабдықтарының жанына жақын қоюға болмайды.

## **Д. Табиғи және жасанды жарықтандыру сипаттамасы**

1) Жарықтандыру (табиғи, жасанды) \_\_\_\_\_

2) Жарықтандыру арматурасында қорғағыш қорғандардың (торлар), қорғағыш шынылардың (плафондардың) болғаны талап етіледі \_\_\_\_\_

3) Жарықтандырғыш құралдар, арматура, әйнек салынған терезелер мен тесіктер ластанды деген шамада жуылып-жиналынып, тазалықта ұсталуы керек. Жарықтандырғыш шамдардың арматуралары кемінде жылына екі рет тазаланып, күйген лампалары дер кезінде ауыстырылып отырылсын. Бұл жұмысты оқушыларға жүктеуге болмайды. Бұзылған, күйіп кеткен люминесценттік лампалар жиналынып, ас блогынан алынып кетілуі керек.

4) Өндірістік үй-жайлар мен қоймалардағы шамдар ылғал-шаңқорғағыштық мүмкіншіліктеріменен қойылады. Жұмыс орындарында көз шағылыстырар жарықтар болмауға тиіс. Шамдар плиталардың, технологиялық жабдықтардың және бөлшектеу үстелдерінің үстіне орналастырылмасын. Жұмыс орындарында керек болған жағдайларда қосымша жарықтандыру көздері орнатылады.

5) Барлық өндірістік үй-жайларда табиғи және жасанды жарықтандыру жүйелері ҚР ҚНЖЕ 2.04-05-2002 «Табиғи және жасанды жарықтандыру» талаптарына сәйкес болуы керек және де мүмкіндігінше барлық табиғи жарықтандыруды пайдаланған дұрыс.

## **Мектеп ас блогының ғимараты және үй-жайлары**

### **1. Ас блок ғимараты.**

Ас блок ғимаратының сипаттамасы:

1) типтік ғимарат \_\_\_\_\_

2) бейімделінген ғимарат \_\_\_\_\_

3) оқушылардың жоба бойынша санын есепке алу \_\_\_\_\_

4) оқушылардың шын мәніндегі санын есепке алу: \_\_\_\_\_

а) олардың ішінен ыстық тамақ алатындары \_\_\_\_\_

б) дәмханалық тағамды \_\_\_\_\_

в) тұрмыстары нашарлау кем қамтамасыздандырылған жанұядан шыққан балалар \_\_\_\_\_

### **Е. Қосалқы үй-жайлардың жиынтығы, олардың ауданы.**

Қосалқы үй-жайларға қойылатын талаптар:

1) Ас ішу залы – бір отыратын орынға кемінде 0,8 кв.м есебінен алынуы қажет. Отыратын орындардың саны оқушылардың жалпы санының 1/3 анықталынады \_\_\_\_\_

2) ас ішу залындағы тарату орыны – кемінде 8-12 кв.м. \_\_\_\_\_

3) 1-4 сынып оқушыларының ас ішу залы– 50-75 кв.м \_\_\_\_\_

4) 1-4 сынып оқушылары үшін ас ішу залындағы тарату орыны– 4-7 кв.м. \_\_\_\_\_

5) дәмхана (келушілерге арналған үй-жай) – 20-30 кв.м. \_\_\_\_\_

6) асханаларда қол жуғыштар 20 отыратын орынға 1 кран есебінен орнатылады \_\_\_\_\_

## **Ж. Өндірістік үй-жайлар.**

Өндірістік үй-жайларға қойылатын талаптар:

1) көкөністерді алғашқы өңдейтін цех (дайындайтын) – 8-12 кв.м. \_\_\_\_\_

2) көкөністік жартылай дайын тағамдарды дайындауға дейінгі цех – 8-12 кв.м. \_\_\_\_\_

3) ет және балық өнімдерінен жартылай дайын тағамдарды дайындауға дейінгі цех – 10-18-20 кв.м. \_\_\_\_\_

4) ыстық цех – 30-60 кв.м. \_\_\_\_\_

5) ұннан, кулинарлық және бөлішке-күлшелік тағамдар цехы – 7-12 кв.м. \_\_\_\_\_

6) суық цех – 10-15 кв.м. \_\_\_\_\_

7) жұмыртқаларды п% \_\_\_\_\_ өңдейтін жай – 4

кв.м. \_\_\_\_\_

## **3. Жуғыш үй-жайлар.**

Жуғыш жайларға қойылатын талаптар:

1) Айналымы оралымды ыдыстарды жуғыш жайлар (жартылай дайын тағамдар үшін) – 4 кв.м. \_\_\_\_\_

2) асхананың жуғыш жайы – 18-30 кв.м. \_\_\_\_\_

3) ас бөлмесінің ыдыс-аяғын жуатын жай – 6-10 кв.м. \_\_\_\_\_

4) дәмхананың ыдыс-аяғын жуатын жай – 4 кв.м. \_\_\_\_\_

## **4. Қоймалық және жүктік үй-жайлардың кешені.**

Қоймалық және жүктік үй-жайларға қойылатын талаптар:

1) жүк алынатын платформа – 4-6 кв.м. \_\_\_\_\_

2) жүк салынатын платформа – 8-10 кв.м. \_\_\_\_\_

3) ыдыс-аяқ сақтайтын үй-жайлар – 4-6 кв.м. \_\_\_\_\_

4) құрғақ азық-түліктер қоймасы – 8-12 кв.м. \_\_\_\_\_

5) көкөністік қойма (суытылмайтын) – 8-15 кв.м. \_\_\_\_\_

6) ет және балықтық жартылай дайын тағамдарға арналған суытылатын қойма (орташа температуралық) – 6 кв.м. \_\_\_\_\_

7) тоңазытылған жартылай дайын тағамдарға арналған мұздатылатын камера (төмен температуралық) – 6 кв.м. \_\_\_\_\_

8) көкөністік жартылай дайын тағамдарға арналған тоңазытылатын камера – 6 кв.м. \_\_\_\_\_

9) сүт-май және гастрономиялық тағамдарға арналған тоңазытылатын камера (орташа температуралық) – 6-10 кв.м. \_\_\_\_\_

10) нанды кесу және сақтауға арналған үй-жайлар – 6-8 кв.м. \_\_\_\_\_

11) құрал-саймандық қойма – 4-6 кв.м. \_\_\_\_\_

## **5. Қосалқы үй-жайлар.**

Қосалқы жайларға қойылатын талаптар:

1) тағамдық қалдықтарға арналған тоңазытылатын камера тағамдық қалдықтарға арналған бактарды тазалайтын жайларымен және тағамдық қалдықтарды сақтайтын жайлармен қоса (тоңазытқыш шкафпен және бактарды тазалайтын ваннамен) – 8 кв.м. \_\_\_\_\_

2) жинауға арналған құрал-сайман сақтайтын және дезинфекциялық заттарды дайындайтын бөлме – 1-2 кв.м. \_\_\_\_\_

- 3) персоналға арналған жай – персонал санына байланысты \_\_\_\_\_
- 4) персонал гардеробы, себезгілік, әжетхана – 13-18 кв.м. \_\_\_\_\_
- 5) өндіріс меңгерушісінің кабинеті (асхананың) – 7 кв.м. \_\_\_\_\_
- 6) персонал демалатын және тамақтанатын жай– 6 кв.м. \_\_\_\_\_

**5. Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың ішкі әрленуі** (бөлме төбесінің (потолоктардың), қабырғалардың, еденнің санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкестігі) 1) Өндірістік үй-жайлардың қабырғалары ылғалдық жуу мен дезинфекциялауды көтеретін кемінде 1.8 м биіктікке қаптамалық плиткалармен немесе өзге материалдармен қапталынады, ал қоймалық жайлар суға төзімді бояулармен 1.8 м биіктікке шейін боялады. Едендер соққыға төзімді, сырғанамайтын материалдардан жасалынады және трапқа төгілімдік еңкістігі болады. Қоймалық және өндірістік үй-жайлардың едендеріндегі шикізаттарды және азық-түліктерді тасымалдайтын жолдарда табалдырықтар болмайды. Шикізат пен азық-түліктерді арту үшін шатырлы платформамен жабдықталынады.

**6.** 2) Үй-жайлардың ішін әрлеу үшін рұқсат етілген материалдар пайдаланылады.



**№ 16-сурет. Ыдыс-аяқ жуатын орын**

### **2.3. Технологиялық жабдықтарға және құрал-саймандарға қойылатыни талаптар**

1. Қазақстан Республикасында ҚР «КО ТР» сәйкес материалдардан жасалынған технологиялық жабдықтар, құрал-саймандар, ыдыс-аяқтар, таралар қолданылады.

2. Бөлшектегіш құрал-саймандар әрбір цехқа жеке бекітіледі және оларда арнаулы белгілері болады.

3. Еттерді, балықтарды, көкөністерді бөлшектейтін арнаулы пышақтер мен ағаштардың қатты түрлерінен жасалынған (қайыңнан, еменнен және т.б.) жарықшақ сызаттары жоқ, беті тегіс сүрілген бөлшектегіш тақтайлар бөлінеді. Бұл тақтайлар мен пышақтарға өңдейтін тағам түрлеріне қарай арнаулы белгілер соғады: "ШЕ" – шикі ет, "ШБ" – шикі балық, "ШК" – шикі көкөніс, "ПЕ" – пісірілген ет, "ПБ" – пісірілген балық, "ПК" – пісірілген көкөністер, "ЕГ" – ет гастрономиясы, "Көгеріштер", "ТК" – тұздалған көкөністер, "Н" – нан, "БГ" – балық гастрономиясы.

4. . Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектегіш құрал-саймандар тазалаудан өтеді: механикалық тазалау, жуғыш заттар қосып ыстық сумен жуу, ыстық ағынды сумен шаю. Шикі және дайын тамақтарға арналған бөлшектегіш құрал-саймандар бір-бірінен жырақта, арнаулы бөлінген орындарда сақталынуы керек.

5. Ет пен балықтарды шабатын бөлшектегіш құрал-саймандар мен бөренелер жарықшақ сызаттары жоқ, беті тегіс сүрілген ағаштардың қатты түрлерінен жасалынғаны жөн. Ет шабатын бөрене арнаулы орнатқыштарға бекітіледі. Күніге жұмыс соңында бұл бөрене пышақпен тазаланып, бетіне тұз себіледі. Бөренені мезгіл-мезгіл сүргілейді және аралап отырады.

6. Тағамдарды дайындауға және дайын тағамдарды сақтауға таттанбайтын болаттан жасалынған ыдыстар пайдаланылады. Алюминийден және дюралюминийден жасалынған ыдыстар тек қана тамақтарды дайындауға және қысқа уақытқа (бір сағаттан артық емес) сақтауға пайдаланылады. Сызаттары бар, деформацияланған, эмалі кеткен, жан-жағы қисайып майысқан ыдыстарды пайдалануға болмайды және тиым салынады.

7. Ыдыс-аяқтарды қолмен жуатын жағдайларда асхана ыдыстары үшін үшбөлімді, ал шыны ыдыстар мен асхана қасық-шанышқылары үшін – екі секциялық ванналар қойылады. Өндіру мүмкіншілігі аз объектілерде ең алдымен шыны ыдыстарды жуу шартымен үш бөлімді жуғыш ванналар қолданылады. Асхана ыдыстарын жуу мына тәртіп бойынша жасалынуы керек:

1) тамақтың қалдықтарын механикалық жолмен тазалап алып тастау;

2) ваннаның бірінші бөлімінде жуғыш заттар қосып суда жуу;

3) ваннаның екінші бөліміне жуғыш заттарды бірінші бөлімінде қосылғаннан екі есе аз қосып, судың температурасын кемінде 40°C жеткізіп жуады;

4) ыдыстарды ваннаның үшінші бөлімінде температурасы кемінде 65°C ағынды ыстық сумен шаяды;

5) ыдыстарды тор көзді сөрелерде, стеллаждарда кептіреді.

8. Шыны ыдыстар мен асхана аспаптарын екі бөлімдік ванналарда келесі тәртіп бойынша жуады:

- 1) кемінде  $40^{\circ}\text{C}$  температуралы жуғыш заттар қосылған сумен жуу;
- 2) кемінде  $65^{\circ}\text{C}$  температурадағы ағынды ыстық сумен шаю;
- 3) торлар мен стеллаждарда кептіру.

9. Асхана ыдыстарын екі секциялық ванналарда мына тәртіппен жуады:

- 1) тамақ қалдықтарын механикалық жолмен тазалау;
- 2) кемінде  $40^{\circ}\text{C}$  температурадағы сумен жуғыш заттар қосып щеткамен жуу;
- 3) кемінде  $65^{\circ}\text{C}$  температурадағы ағынды ыстық сумен шаю;
- 4) еденнен 0,5м биіктікте торлар мен сөрелерде төңкеріп кептіру.

10. Жұмыс соңында барлық асханалық, шәйлік ыдыстарды, құралдарды және де кеселерді, стакандарды, бокалдарды қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялайтын заттармен тазалау керек.

11. Таза асханалық ыдыстарды шкафтарда немесе торларлар сақтайды. Таза асханалық құралдарды залдағы жәшік-кассеталарда саптарын жоғары қаратып сақтайды. Оларды подностарда шашып тастап сақтауға болмайды. Таза асханалық құралдарды сақтайтын кассеталарды күнделікті жуып кептіріп отырады.

12. Подностар әрбір қолданылғанынан кейін сүртіліп құрғатылады. Ластанған және майысып бүлінген подностар қолданылмайды.

13. Ыдыс-аяқ жууға пайдаланылған щеткалар жұмыс соңында температурасы  $45^{\circ}\text{C}$  ыстық суда жуғыш заттармен жуылып тазаланады, дезинфекцияланады, ағын сумен жуылып шайылады, содан кейін кептіріледі және арнайы бөлінген жерде сақталады.

14. Жуу бөлімдерінде қабырғаларға ыдыс-аяқ, асханалық құралдарды жуу ережелері туралы нұсқаулар ілінеді және онда жуғыш және дезинфекциялағыш заттардың көлемі мен концентрациясы көрсетіледі.

15. Айналмалы ыдыстарды (тараларды) жуу арнайы бөлінген жайларда жүргізіледі, ол орын Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуғыш заттармен жууға арналған ванналармен немесе жуғыш машиналармен жабдықталынады.



№ 17-сурет. Дайын тағамдар мен сусындарды тарату аймағын жабдықтау



**Таблица 1 – Ас блогының өндірістік қойма және әкімшілік-тұрмыстық үй-жайлары жабдықтарының тізбесі**

Өндірістік үй-жайлардың атауы 1	Жабдық 2
Қойма үй-жайы	Стеллаждар, тауар қоятын тұғырықтар, орта және төмен температуралы тоңазытқыш шкафтар (қажеттілігіне қарай) Өндірістік үстелдер (кемінде екі), картоп тазалайтын және көкөніс кесетін машиналар, жуу ванналары (кемінде екі), раковина үстелдер (кемінде екі), картоп тазалайтын және көкөніс кесетін машиналар, жуу ванналары (кемінде екі), раковина
Көкөніс цехы	Өндірістік үстелдер (кемінде екі), бақылау таразылары, орташа температуралы тоңазытқыш қамтамасыз ететіндей және тамақ өнімдерінің қажетті көлемін сақтайтындай), раковина Өндірістік үстелдер (кемінде екі), бақылау таразылары, орташа температуралы тоңазытқыш шкафтар (саны "тауар көршілігін" сақтауды қамтамасыз ететіндей және тамақ өнімдерінің қажетті көлемін сақтайтындай), раковина
Салқындатқыш цех	Өндірістік үстелдер, бақылау таразылары, орташа температуралы тоңазытқыш шкафтар (саны "тауар көршілігін" сақтауды қамтамасыз ететіндей және тамақ өнімдерінің қажетті көлемін сақтайтындай), электрлі ет турағыш, ет шабатын науа, жуу ваннасы, раковина.
Ет-балық цехы	Базалық тамақ кәсіпорындарда тартылған етті араластырғыш және котлет пішінін жасайтын автомат көзделеді. Өндірістік үстелдер, қамыр илейтін машина, бақылау таразылары, нан пісіретін шкаф, арақашықтық шкаф, стеллаждар, жуу ваннасы, жұмыртқа өңдейтін ыдыс және раковина.
Ұя цехы Нан кесуге арналған үй-жай	Өндірістік үстел, нан кесетін машина, нан сақтайтын шкаф, раковина. Өндірістік үстел (кемінде екі: шикі және дайын өнімдер үшін), электр плитасы, электр табасы, пісіру (қуыру) шкафы, дайын өнімдер үшін әмбебапты механикалық электрлі құрылғы, электрлі қазандық, бақылау таразылары, электрлі су қайнатқыш, қол жууға арналған раковина
Ыстық тамақ цехы	Бірінші, екінші, үшінші тағамдарға арналған мармит және тоңазытқыш сөрелері (витриналар және басқалар)
Тарату аймағы	Өндірістік үстел, ыдыс жуатын машина, асхана ыдыстарын жуатын үш бөлікті, шыны ыдыстарды және асхана аспаптарын жуатын екі бөлікті ванна, стеллаж, (шкаф), раковина
Асхана ыдыстарын жуатын орын	Асхана ыдыстарын жуатын үш бөлікті ванна, стеллаж, (шкаф), раковина
Асүй ыдыстарын жуатын орын	Өндірістік үстел, екі жуу ваннасы, стеллаж, раковина
Буфет-тарату бөлмесінің өндірістік үй-жайлары	Өндірістік үстел (кемінде екі), электр плитасы, тоңазытқыш шкафтар (кемінде екі), таратқыш, мармитпен жабдықталған(қажет болған жағдайда), ыдыс жуатын орын, раковина.
Буфет-тарату бөлмесінің ыдыс жуатын орны	Асхана ыдыстарын жуатын үш бөлікті ванна, стеллаж, (шкаф), раковина

**Таблица 2 – ас блогы өндірістік қоймалары мен әкімшілік-тұрмыстық жайларындағы құрал-жабдықтардың тізімі**

1	2
Складское помещение*	Стеллажи*, подтоварники*, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Овощной цех	Производственный стол*, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечная ванна*, раковина
Холодный цех	Производственные столы* (не менее двух), контрольные весы*, среднетемпературные холодильные шкафы* (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), раковина*
Мясорыбный цех	Производственный стол*, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы* (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка*, колода для разруба мяса, моечная ванна*, раковина. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Мучной цех	Производственный стол*, тестомесильная машина, контрольные весы*, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, стеллажи*, моечная ванна, и раковина*.
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба*, раковина.
Горячий цех*	Производственные столы* (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита*, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф*, универсальный электропривод для готовой продукции*, электрокотел, контрольные весы*, электрокипяtilьник, раковина для мытья рук*
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильный прилавок (витрина и другие.)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол*, посудомоечная машина, трех секционная ванна для мытья столовой посуды*, двух секционная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф)*, раковина.
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны*, стеллаж*, раковина
Буфет, буфет-раздаточная	Производственные столы* (не менее двух), электроплита, холодильный шкаф*, раздаточную, оборудованную мармитами, раковина*, стеллаж (шкаф)*, двух секционная мойка*

*Ескерту:* ас блоктарындағы жабдықтардың түрлері мен саны нысанның қуатына және шығарылатын өнімнің ассортиментіне байланысты. Салаттар дайындау үшін жасакталған орынның үстіне бактерицидтік сәуле шашқыш орнату керек. (\*) белгісімен міндетті түрдеонатылуға тиісті өндірістік және техникалық жабдықтар көрсетілген.

## **2.4. Азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдерді тасымалдауға, қабылдауға және сақтауға қойылатын талаптар.**

### **2.4.1. Тағамдарды тасымалдау.**

1. Мектеп ас блогында тиісті есеп және есеп беру құжаттары жүргізіледі, олардың тізімі 1-қосымшада көрсетілген.

2. Азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдерді тасымалдауға, қабылдауға және сақтауға қойылатын талаптар.

Азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдерді тасымалдау жұмысы арнайы және таза транспортпен жүргізіледі, оған бекітілген тәртіп бойынша санитарлық паспорт беріледі.

3. Автотранспорт кузовы ішінен сөрелермен жабдықталынады және жууға лайық материалдармен қапталады.

4. Азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдерді алып жүретін, түсіретін және артатын тұлғалар арнайы киімдер киюі (халат), қолғаппен жұмыс істеуі және медициналық кітапшасы болуы тиіс.

5. Тез бұзылатын тағамдар мұздатылатын транспортпен тасымалданады. Тез бұзылатын тағамдарды сақтау және тарату мерзімдері «**КО ТР**» сәйкес «Тез бұзылатын тағамдық өнімдердің сақталуына және тарату мерзімдеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптарға» сәйкес орындалады. **2-Қосымшада** «Ас блокқа келіп түсетін тез бұзылатын тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігін бақылау журналын толтыру тәртібі» және «Түбегейлі жинастыру журналын толтыру тәртібі» келтірілген.

6 Кулинарлық және кондитерлік өнімдер таңбаланып белгі соғылған және таза ыдыстарда тасымалданады.

7. Тағамдық өнімдерді (қаптама түріне байланыссыз) тасымалдауға арналған арнайы транспортты өзге мақсаттарға пайдалануға тиым салынады.

8. Транспорттық ыдыстарға тағамдардың әрбір түріне сай қарастырылған стандарттарға сәйкес белгі салынып таңбаланылады.

9. Объектілерге түсетін азық-түліктік шикізаттар және тағамдық өнімдер бүтін таза ыдыстарда болуы керек және олардың сапасы мен қауіпсіздігін толық растайтын іс жүзіндегі нормативтік құжаттарға сәйкес болуы тиіс.

2.4.2. Объектілерге азық-түліктік шикізаттар және тағамдық өнімдерді мына жағдайларда қабылдауға тыйым салынады:

1) азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар болмаса;

2) ауыл шаруашылық жануарларының барлық түрлерінің еттері мен ішек-қарындарын мал дәрігерлік куәліксіз және таңбасыз;

3) мал дәрігерлік куәліксіз балықтарды, шаяндарды, ауыл шаруашылық құстарын, тазаланбаған құстарды (жабайыларынан басқаларын) қабылдауға

---

4) сыртқы қабығы ластанған жұмыртқаларды, жарықшақтыларды, "тек", "бой" және де сальмонеллез бойынша қауіпті саналатын шаруашылықтардан шикі жұмыртқаларды, қаздардың және үйректердің жұмыртқасын қабылдауға;

5) герметикасы бұзылған консервілік банкаларды, бомбаждарды, "тарсылдағыштарды", таттанған банкаларды, майысқандарды, этикеткасы

жоқтарды қабылдауға;

6) амбарлық зиянкестермен зарарланған жармаларды, ұндарды, кептірілген жемістерді және өзге тағамдарды қабылдауға;

7) көгерген және шіріген белгілері бар көкөністер мен жемістерді қабылдауға;

8) жеуге болмайтын саңырауқұлақтарды, жеуге болатын, бірақ дақылданбағандарын, құрттағандарын, мыжылғандарды қабылдауға;

9) жарамдылық мерзімі өтіп кеткен және бұзылған белгілері бар тағамдық өнімдерді қабылдауға;

10) үй жағдайында дайындалған тағамдарды.

#### 2.4.3. Тағам өнімдерін сақтау шарттары:

1. Тағамдық өнімдерді өндірушінің ыдысында (тарасында) сақтау қажет, керек болған жағдайда тағам түріне қарай белгі ұрылған таза ыдысқа салуға болады. Қаптамасы жоқ тағамдық өнімдер өз тарасында немесе таза қағазға салынып таразыға тартылады.

2. Тағамдық өнімдерді тағам түріне қарай қабылданған классификация бойынша сақтау керек:

1) құрғақ тағамдық өнімдер (ұн, қант, жарма, макарондық өнімдер және басқалар);

2) нан;

3) ет, балық, сүт-майлық және гастрономиялық тағамдарды;

4) көкөністер және жемістер.

3. Тағамдық өнімдерді сақтау барысында тауарлық көршілестік ережесін, қоймаға жинақтау нормасын, жарамдылық мерзімі мен сақтау шартын қатаң ұстанған абзал. Арнайы өзіндік иісті тағамдарды (татымдық тұздықтарды, сельдь), бұл иістерді бойына сіңіретін (сары май, қатты ірімшік, жұмыртқа, шәй) тағамдардан бөлек сақтау керек. Тауарлық көршілестік пен жарамдылық мерзімдерін ұстану \_\_\_\_\_

4. Тағамдарды сақтайтын тоңазытқыш камераларды оңай жуылатын сөрелермен, конденсаттарды жинайтын және алып кететін, ал қажет болған жағдайларда – тазаланған немесе таттанбайтын болаттан ілгешегі бар аспалы бөренелермен қамтамасыз етіледі.

5. Тағамдық азық-түліктер шикізаттары мен тағамдық өнімдер арнайы температура тәртібінде міндетті түрде белгіленген мерзімдеріне сәйкес сақталынады.

6. Мұздатылған ет тұшаларын, жартылай тұшаларды, аяқтарды бір-біріне, еденге және қабырғаға тиіспейтіндей етіп ілгешектерге іледі. Тоңазытылған еттерді сөрелерде немесе арнаулы ыдыстарда үсті-үстіне жатқызып дестелеп жинайды.

7. Тоңазытылған көжелік тағамдар, құстардың еті және балықтар тұтындырушының тарасында сөрелерде немесе арнаулы ыдыстарда сақталады.

8. Қаймақ пен ақ ірімшікті қақпағы бар ыдыста сақтайды. Қаймақ пен ақ ірімшіктің ыдысында қасық, күрекшелерді қалдыруға болмайды.

9. Сары майды зауыт тарасында немесе пергаментке орап кесек-кесек күйінде, ерітілген сары майды - өндірушінің тарасында сақтайды.

10. Ірі қатты ірімшіктерді ыдыссыз таза сөрелерде сақтайды. Қатты ірімшіктерді бірінің үстіне бірін қоятын жағдайда араларына картон немесе фанера салады. Ұсақ қатты ірімшік кесектерін тұтыну тараларында сақтайды.

11. Дайын ет өнімдерін (шұжықтарды, окороктарды, сосискаларды, сарделькаларды) тұтындырушының немесе өндірістік тараларда сақтайды

12. Қораптағы жұмыртқалар арнаулы ыдыстарында бөлменің температурасы 20°C және салыстырмалы ылғалдығы 65-70% жағдайда сақтайды. Жұмыртқаларды ұзақ уақытқа (екі аптадан ұзақ) пайдалануға алғанда, оларды тоңазытқышта сақтау керек. Жұмыртқа ұнтағын құрғақ бөлмеде, меланж – минус 6°C температурасында сақталынады.

13. Жармаларды және ұнды арнаулы ыдыстарында қаппен және бірінің үстіне бірін жатқызып, еденнен 15см жоғары жерде сақтайды.

14. Макарондық өнімдер, қант, тұз тұтындырушының тарасында сөрелерде немесе арнаулы орындарда сақталады.

15. Шай мен кофе құрғақ ауа айналатын жайлардағы сөрелерде сақталады.

16. Нанды сөрелерде, шкафтарда сақтайды. Нан үшін жекеше қойма бөлінуі керек. Қара нан ақ наннан бөлек сақталады.

17. Нан қойылатын шкафтардың есіктерінде вентиляцияға арналған тесіктер болуы керек. Нан сақтайтын шкафты аптасына бір рет сірке қышқылының бірпайыздық ерітіндісімен сүртіп отырған жөн.

18. Көкөністерді, жемістерді, жидектер мен көгеріш шөптерді сақтау:

1) картоп және тамыржемістілерді суық қараңғы жайларда сақтайды;

2) қырыққабатты – жеке сөрелерде, сандықтарда;

3) ашытылған, тұздалған көкөністерді – бөшкелерде, температурасы 10°C жоғары емес жағдайларда;

4) жемістер мен көгеріш шөптер температурасы 12°C жоғары емес салқын жәшіктерде сақталады;

5) кіші өндірістік объектілерде не бары үш күнде қолданылатын өнім сатып алу жағдайларында, көкөністерді жұмыс үстелдеріндегі тартпаларға салып сақтауға рұқсат етіледі;

6) тоңазытылған көкөністерді, жемістерді, жидектерді төмен температуралы камераларда тұтындырушының ыдысында сақтайды.

2.4.4. Азық-түліктік шикізатты өңдеу мен тағамдық өнімдерді шығаруға қойылатын талаптар.

19. Әрбір ыдыстың аталған тағам түрінің жарамдылық мерзімі көрсетілген белгі соғылған ярлығын тағамдық өнімді толық қолданып біткенше сақтайды.

20. Кулинариялық және кондитерлік заттардан тағамдар әзірлеген кезде технологиялық процесстердің ағымдылығын ұстану қажет. Ағымдылық принципі және шикі азық-түлік пен дайын тағамдар тасымалдау жолдарын бөлектеуді ұстану.

21. Шикізаттарды және тағамдық өнімдерді өндіру, тасымалдау, сақтау, қолдану және тарату жағдайларына мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарынан санитарлық-эпидемиологиялық қорытындылар беріледі. Жаңа рецептураларды қолдану немесе өндіріс технологиясын өзгертулер мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет

органдарынан санитарлық-эпидемиологиялық қорытындылар берілген нормативтік-техникалық құжаттар бар болғанда ғана рұқсат етіледі.

22. Шикі және дайын тағамдарды өңдеу жұмыстары арнаулы цехтарда бөлек-бөлек жүргізіледі. Цехтық бөлектену мүмкіндігі жоқ объектілерде мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарынан алынған санитарлық-эпидемиологиялық қорытындылар негізінде, шикі және дайын тағамдарды белгі соғылып таңбаланған бөлек-бөлек үстелдерде өңдеуге болады.

23. Еттің мұзын екі түрлі әдіспен ерітеді. Жайлап асықпай мұзды еріту жұмыстары дефростерде 0°C мен 6°C-ға дейінгі аралықта жүргізіледі, дефростер жоқ болған жағдайда – ет цехындағы өндірістік үстелдерде жүреді. Етті суда немесе плита жанында ерітуге және ерітілген етті қайта тоңазытып мұздатуға тиым салынады. Жетегіндегі инструкцияларына сәйкес еттерді микротолқындық пештерде ерітуге болады.

24. Тұшалық, жартылық және біраяқтық еттерді кесу алдында тазалайды, таңбасын кесіп тастайды, ұйыған қандарды алып тастап щетканың көмегімен ағынды су астында жуады.

25. Ет фаршын (тартылған етті) 2°C температурада 3 сағаттан артық уақыт сақтауға болмайды. Суықтық жағдаяты болмаған жағдайда фаршты сақтауға тиым салынады.

26. Көжелік тағамдарды ауада немесе суда ерітеді. Ыстық өңдеудің алдында оларды суық суға салып қояды.

27. Құс тұшаларын ауада ерітеді, ағын сумен жуады, суы сырқылып ағып кетуі үшін кесілген жерін төмен қаратып қояды. Шикі құс еттерін өңдеу үшін жеке бөлшектегіш үстелдер мен өндірістік құрал-саймандар бөлінеді. Кіші өндірістік объектілерде құс еттерін өңдеу жұмыстарын етті өңдеуге арналған үстелдерде, жеке бөлшектегіш құрал-саймандарды пайдалану арқылы жүргізуге болады, тек құс етін өңдеп болғаннан кейін үстел үстін тазалап, дезинфекция жұмысын жасау керек.

28. Балықтарды ауада немесе бір килограмм балықты температурасы 12°C екі литр суда ерітуге болады. Бір литр суға 7-10 граммдай (бұдан әрі, Суда балық филесін, бекіре балық сорттарын ерітуге болмайды.

29. Салаттарды, винегреттерді тұздықталмаған күйде 4°C плюс-минус 2°C температурада алты сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттар мен винегреттерді майлау (пісте майымен) тек тарату алдында жасалады. Егер келушілер қатары аса көп және оларды күту «швед» үстелі түрінде болған жағдайда, салаттар мен винегреттерді алдымен 2°C температурасына дейін алдын ала суытып, таратар (тамактанудың басталуы) алдында жарты сағат бұрын шығарып қоюға рұқсат етіледі. Суықта ұсталмаған салаттарды шығарып қою уақыты жалпы бір жарым сағаттан аспағаны жөн. Жаңа үзілген көкөністерден, жемістерден, көгеріш шөптерден салаттарды сұраныс бойынша партиялап қана жасайды.

30. Ет және құс еттерінен жасалған тағамдардың дайындығын тағамның шұқылған тесігінен ақ сөлдің бөлінуі мен кесілген жерінің түсінің сұрлығы және де тағамның нақ ортасының температурасы білдіреді.



31. Балық фарштарынан және балықтан жасалынған тағамдардың дайындығы сыртында сары қуырылған қабықтың пайда болуынан және порциялық кесектерден етінің сүйектен тез ажырауынан білінеді.

33. Ет өнімдерінің дайындығының органолептикалық белгілеріне тесіктен ақ сөлдің бөлінуі және кесілген бөлігінің сұр түсті болуы жатады.

34. Толығымен дайын болған тауықтың сан етінің біріккен жері кесілгенде қызыл немесе қызғылт түсті болмауы керек.

35. Бірінші және екінші тағамдар үшін қайнатылып піскен құстың етін, етті, көжелік тағамдарды порцияларға кесіп, үстіне сорпа құйып бес-алты минут бойы қайнатады және сол сорпада 75°C температурада таратарға дейін бір сағаттай уақыт сақтайды.

36. Ас дайындау үшін пайдаланылатын жұмыртқалар жеке арнаулы орындарда таңбаланып белгіленген ыдыстарда мына тәртіппен тазаланады: кальцийленген сода немесе өзге дезинфекциялайтын заттардың 1-2% жылы ерітіндісімен тазаланады, содан кейін ағын суық сумен шайылады. Тазаланған жұмыртқаларды таңбаланған ыдыстарда сақтайды. Өндірістік цехтарда тазаланбаған жұмыртқаларды сақтауға болмайды.

37. Еленген жұмыртқа ұнтағы суға ерітілгеннен кейін және отыз-қырық минут бойы ісініп ұлғайғаннан соң тез арада кулинарлық өңдеуге түсуі керек.

38. Жұмыртқа қосындысынан (немесе жұмыртқа ұнтағынан) омлет жасағанда, оны өзге компоненттермен бірге майланған табаға немесе порциялық табаға 2,5-3 см қалыңдықта құйып, сегіз-он минутқа 180-200°C температуралы қуыру шкафына салады. Жұмыртқалық массаны 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

39. Тазаланған картоп, жеміс-тамырларды және өзге көкөністерді қарайып кетпеуі үшін екі сағатқа суық суға салып қоюға болады, бірақ одан артық емес. Термикалық өңдеусіз асқа пайдаланылатын шикі көкөністер мен көгеріш шөптер 3% сірке қышқылында немесе 10% ас тұзының ерітіндісінде он минут бойы батырылып қойылады да содан кейін ағын су астында шайылады.

40. Кисельді, компотты салқын цехтағы өздерін дайындаған ыдыстарында беті жабық күйінде суытады.

41. Гарнирлерді жуу тек қана қайнатылған ыстық сумен жүргізіледі.

2.4.5. Объектілерде мыналарға тиым салынады:

1) флотша макарон дайындау;

2) пастерленбеген сүттен ақ ірімшік әзірлеу және құймақтардың ішіне фарш салып дайындау;

3) шикі және пастерленген флягадағы сүтті пісірмей табиғи күйінде қолдану;

4) тұтындырушы ыдысынан ашытылған сүт өнімдерін өзге ыдыстарға ауыстырып құю, оларды өндірістік тұтындырушы қабынан стакандарға құйылып немесе таратуға зауыт қаптамасында жіберіледі;

5) өздері ұйытқан простоквашаны сусын ретінде пайдалану және одан ақ ірімшік жасау;

6) көкөніс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін герметикалық ыдыстарда жабу және оны қолдану;

7) ашытылған сүт өнімдерін дайындау.

2.4.6. Дайын тағамдарды таратуға және жартылай дайын тағамдар мен кулинариялық өнімдерді босатуға қойылатын талаптар.

1. Тағам сұранысына және таратылуына қарай партия бойынша әзірленеді. Дайын тағамдарды әзірлегеннен бір күн өткеннен соң қолдануға тиым салынады. Жаңа әзірленген ас кешегі күнгі қалған аспен араласпауға тиіс.

2. Жартылай дайын тағамдарды, тағамдар мен кулинариялық заттарды бағалау күнделікті жүргізілуі қажет (бракераждық сынаманы алу), органолептикалық бағалау нәтижелері, әзірлік дәрежесі, тағамды таратуға рұқсат берілген уақыты, тағамды әзірлеушінің және органолептиканы жүргізген адамның аты-жөні журналға тіркеліп отырады. Мектептік ас блоктарда дайын тамақтардың сапасын бақылау үшін бракераждық сынаманы жүргізу тәртібі **3-Қосымшада** келтірілген.

3. Ыстық тағамдардың (көжелер, тұздықтар) температурасы тарқатылған кезде кемінде  $75^{\circ}\text{C}$ , екінші тағамдар және гарнирлер  $-65^{\circ}\text{C}$ -ден кем емес, суық көжелер, сусындар –  $14^{\circ}\text{C}$ -дан жоғары емес.

4. Дайын бірінші және екінші тағамдар мармитте немесе ыстық плитада дайындағаннан бастап екі сағат қана тұрады. Салаттар, винегреттер, гастрономиялық тағамдар, өзге суық тамақтар мен сусындар порциялық түрде суытылатын сөрелерге қойылғаны мақұл және ол бір сағаттың ішінде таусылатындай болғаны жөн. Дайын кулинариялық тағамдар (котлеттер және өзге кулинариялық тағамдар) плитадан түсірілгеннен кейін жарты сағат ішінде тоңазытқыш жабдықтарға салынуы тиіс, қайта таратылатын кезде микротолқындық пештерде жылытылады.

5. Екі-үш реттік тамақтану асмәзірін құраған кезде бір тектес тамақтар және гарнирлер бір күн ішінде қайталанбауы керек.

6. Дайын тамақтарды тарқатуға таза және құрғақ ыдыс-аяқтар мен асханалық құралдарды пайдаланады. Бір реттік ыдыстарды қайта пайдалануға тиым салынады.

7. Таратқыш құрал-саймандар таза болғаны жөн және олар дайын тамақтың әрбір түріне жеткілікті мөлшерде болғаны шарт.

8. Дайын тамақтарды тасымалдауға қажеттілік туындаған жағдайда, олар термоста және қақпақтары тығыз және қатты жабылатын арнайы бөлінген ыдыстарда жеткізіледі. Ыстық бірінші және екінші тамақтарды термостарда не бары үш сағат қана сақтауға рұқсат (оларды тасымалдау уақытын қоса) етіледі.

9. Тағамдық қалдықтарды суытылатын камераларда немесе жеке үй-жайларда арнайы таңбаланып белгіленген қақпағы бар ыдыстарда сақтайды. Бочоктар мен шелектер қалдықтар тасталғаннан кейін жуғыш және дезинфекциялайтын заттармен жуылады, ыстық сумен шайылып, содан кейін кептіріледі. Тағамдық қалдықтарды жинайтын ыдыстарды жуу үшін лас сулары канализацияға бірден жіберілетін орын әзірленеді. Ал тағамдық қалдықтарды тасымалдау үшін осы мақсатқа арнайы бекітілге көлік түрлерін пайдаланады.

## **2.5. Жалпы білім беру мектептері асханаларының жұмыс істеу жағдайына қойылатын талаптар**

1. Асханаларда шығарылатын тағамдық өнімдердің ассортименттері сол асхананың қуаттылығына, объект типіне, үй-жайларының жинақ түріне, олардың тоңазытқыштық және технологиялық жабдықталуына сәйкестікте жасалынып шығарылуы керек. Асханалар өз тағамдарын шығаруын іс жүзіндегі нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестікте қамтамасыз етеді.

2. Өндірістік үй-жайлар мен келушілерге арналған үй-жайлардың микроклиматы гигиеналық нормативтерге сәйкес болуы керек.

3. Іс жүзіндегі ҚНЖЕ талаптарына сәйкес өнеркәсіптік өндіріс, қосалқы және санитарлық-тұрмыстық бөлмелерінде механикаландырылған ағынды-сорғышты жалпыараластырғыш желдеткіштермен (вентиляция) жабдықталынуы керек.

4. Тұрмыстық жайлар ағынды вентиляция жүйесімен жабдықталынады, көбінесе табиғи ағымдағы желдетулер.

5. Жүктер экспедициясының жайлары, вестибюльдер жылы шатырлармен жабдықталынуы керек.

6. Ылғал шығару, жылылық және газдар бөлу көздері болып табылатын құрал-жабдықтар мен жуғыш ванналар өзіндік жергілікті сорғыштық жүйелермен жабдықталынуы керек. Кіші өндіріс орындарында табалдырық тұрқына шақталған екі қабаттық есіктер қоюға болады, олар біртіндеп ашылуға мүмкіндік береді.

7. Жұмыс орындарындағы өндірістік жабдықтардан жылу бөлінулер қарқындылығы адам денесінің 25-50% көлеміне 70 Ватт (бұдан әрі - Вт) бір квадрат метрден аспауы керек. Бөлінген жылулардың адам организміне кері әсері байқалған жағдайларда: секциялық-модульдық жабдықтар қолдану; электр плиталарының секцияларын уақытында өшіріп немесе аз қуаттылыққа көшіріп отыру; плиталардың, пештердің, қыздыру тандырларының және өзге қыздырумен жұмыс істейтін жабдықтардың жанындағы жұмыс орындарында ауалық себезгілік қолдану.

8. Өндіріс орындары жайларының ауасындағы зиянды заттардың концентрациясы шектік-рұқсат етілген концентрациядан артпауы керек.

## **2.6. Оқушыларды тамақтандыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар**

### **2.6.1. Жалпы түсініктер**

1. Балаларға арналған азық-түліктер балалардың жас шамасына байланысты бөлініп есептелінеді. Осыған орай балалар мына топтарға бөлінеді:

- 1) ерте жастағы балалар – туылғаннан бастап 3 жасқа дейін;
- 2) мектеп жасына дейінгі балалар – 4-тен 6 жасқа дейінгі балалар;
- 3) мектеп жасындағы балалар – 7-ден 16 жасқа дейінгі балалар.

2. Бұл әдістемелік нұсқауларда келесі анықтамалар қолданылады:

1) балалар тамақтануына арналған азық-түліктер – 16 жасқа дейінгі балалардың тамақтануына арналған және бала организмінің физиологиялық қажеттілігін толық өтейтін тағамдық азық-түліктер;

2) ерте жастағы балалар тамақтануына арналған азық-түліктер – туылғаннан 3 жасқа дейінгі балалардың тамақтануына арналған тағамдық азық-түліктер құрамы мен қасиеті жағынан бала организмінің физиологиялық ерекшеліктеріне сай болуы, тиімді сіңірілуін қамтамасыз етуі және де бала денсаулығына зиянсыз болуы керек;

3) балаларға арналған шөп шәйлер – шөптер мен шөптердің сығындылары негізінде дайындалған тағамдық өнімдер;

4) мектепке дейінгі (3-тен 6 жасқа дейін) және мектеп жасындағы (7-ден 16 жас) балалардың тағамдары – аталған жастағы балалардың тамақтануына арналған тағамдардың, өзге жалпылама пайдалынатын тамақтардан айырмашылығы, оларды дайындауға алынатын шикізаттардың анағұрлым жоғары сапалылығында, тұздар мен майлардың төмендігімен, құрамында жасанды тағамдық қоспалар мен ащы дәмдеуіштердің болмауы және санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға сай қауіпсіздік<sup>1</sup> көрсеткіштерінің талаптарына толығымен жауап беретіндігінде;

5) балалар тамақтанатын азық-түліктің тағамдық құндылығы – балалар организмінің u1179 .ажетті заттар мен энергияға физиологиялық мұқтаждығы толығымен өтелетін тағамдық заттардың қасиетінің жиынтығы;

6) балалар тамақтанатын азық-түліктің сапасы – кәдімгі жағдайда пайдаланғанда балалар организмінің тағамға қажеттілігі өтелетін тағамдық заттардың қасиетінің жиынтығы;

3. Бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормативтер бойынша балаларға арналған азық-түлік және оның құрамдас бөліктері тағамдық құндылық пен қауіпсіздіктің гигиеналық нормативтеріне сай болуы керек.

4. Отандық жаңа азық-түліктер жасау немесе тағамдық құндылығының көрсеткіштері белгілі «КО ТР» регламенттелінген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормативтерден айырмашылығы бар шет елдік өндіріс орындары өндірген азық-түліктерді елімізге әкелу.

5. Балаларға арналған тағамдарды өндіру олардың қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ету мақсатында нормативтік-техникалық «КО ТР» құжаттарына сай жүргізіледі.

6. Заңды тұлғалар, жеке кәсіпкерлер мен азаматтар балаларға арналған жаңа тағамдарды жасап шығару үшін оларды міндетті түрде санитарлық-эпидемиологиялық сараптаудан өткізілуі керектігі ескерілуі тиіс.

7. Балаларға арналған тағамдарды жасап шығаратын немесе балалар тағамының айналымына қатысы бар заңды тұлғалар, жеке кәсіпкерлер мен азаматтар «Тағамдық азық-түліктердің қауіпсіздігі туралы» «КО ТР» -на сәйкес олардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге жауапты.

8. Бекітілген үлгідегі мемлекеттік тіркеу куәлігі балалардың тағамдық өнімдерінің u1085 нормативтік құжаттарға сәйкестігіне (сәйкес еместігіне) қарай санитарлық-эпидемиологиялық сараптау нәтижесі негізінде беріледі.

9. Қазақстан Республикасының территориясына әкелінетін балаларға арналған тағамдық азықтар Қазақстан Республикасының қазіргі таңдағы құзырлы заңдарының талабына және «КО ТР» толығымен жауап беруі керек.

10. Балаларға арналған азық-түліктерді өндіру, әкелу және оның айналымына қатысы бар заңды тұлғалар, жеке кәсіпкерлер мен азаматтар сатып

алушыларға (тұтынушыларға) және де мемлекеттік қадағалау және бақылау органдарына Қазақстан Республикасының іс жүзіндегі заңдылықтарына және «КО ТР» сәйкестігі туралы толық және шынайы ақпарат беруге міндетті.

## **2. Техникалық құжаттар, балалар тамақтануына арналған тағамдарды өнеркәсіптік өндіру**

1. Техникалық құжаттарда балаларға арналған азық-түліктің шикізат түрі мен дайын азық-түліктің сапасына, физикалық-химиялық қасиетіне және рецептурасына, сақталу жағдайы мен жарамдылық мерзіміне, қаптамасына және этикеткасына жазылатын ақпаратына, тасымалдауға, технологиялық жабдыққа және балалар тағамын өндіру технологиясына, өндірісті ұйымдастыру мен бақылау әдістеріне қойылатын талаптар көрсетіледі.

2. Заңдылықтарға сәйкес балалар тағамын өндіру мына заттар болғанда ғана мүмкін:

- 1) балалар тағамын өндіруге санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды;
- 2) мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен бекітілген және келісілген өндірісті бақылау бағдарламалары;
- 3) бекітілген тәртіп бойынша келісілген техникалық құжаттар.

### **2.6.3. Балалар тағамын өндіру үшін қолданылатын шикізат пен Компоненттер**

1. Балалар тағамын өндіру үшін қолданылатын шикізат санитарлық-эпидемиологиялық талаптар ережелері мен нормаларына сай болуы керек.

2. Ерте жастағы балалар тағамын өндіру барысында іс жүзіндегі мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормативтерге сәйкес келесі аталатын шикізат түрлерін қолдануға болмайды:

- 1) қышқылдығы 150. Тернерден асқан ақ ірімшік;
- 2) өзге қосындылармен u1078 және нан қорларының зиянкестерімен ластанылған соя ұны, дәндер және дәндік тағамдар;
- 3) жүрек, бауыр және тілден басқа көжелік ішек-қарындар;
- 4) үшінші және төртінші категориялық сиыр еті;
- 5) дәнекер және майлы тіндердің массалық үлесі 9% астам бірінші және екінші категориялық шандырлы сиыр еті;
- 6) дәнекер және майлы тіндердің массалық үлесі 12% астам шандырлы шұжықтық сиыр еті;
- 7) дәнекер және майлы тіндердің массалық үлесі 20% астам шандырлы котлеттік сиыр еті;
- 8) үшінші және төртінші категориялық шошқа еті;
- 9) шандырлы шошқа еті;
- 10) шандырлы шұжықтық шошқа еті;
- 11) дәнекер және майлы тіндердің массалық үлесі 9% астам шандырлы қой еті;
- 12) үшінші категориялық балапан және бройлерлік балапан тұшасы;
- 13) шандырлы сиыр, құс еттерінің тоңазытылған блоктары және де сақталу мерзімі 6 айдан аспайтын көжелік ішек-қарындар;

14) су түбі балықтарынан (камбала, палтус және т.б.) және шектеулі қоршалған аумақтарда өсірілген балықтардың түрінен алынған балықтық шикізаттар;

15) қайтадан тоңазытылған балықтық шикізаттар;

16) жұмыртқа ұнтағы;

17) жоғарғы сорттан төмен сары май, тұздалған сары май;

18) асқын тотық саны 2 ммоль белсенді оттегі/кг майға артық өсімдік майлары;

19) өсімдік майлары – жоғары эруктелінген, рапс, мақта;

20) диффузиялық әдіспен алынған қоюлатылған шырындар.

3. Балаларға арналған өсімдік шәйлерін жасауға осы әдістемелік нұсқаудың 1-ші қосымшасында кеңес етілген дәрілік өсімдік шикізаттары қолданылады. Қандай да бір аурулар болған кезде, әсіресе аллергия сияқты, балаларға өсімдік шәйлерін дәрігермен кеңесіп қана беру керек.

4. Балаларға арналған тағамдар шығару барысында құрамдас бөлігі ретінде қолданылатын ауыз суы СанПиН-нің 3.02.002-04 «Ауыз суымен қамтамасыз ететін орталықтандырылған су жүйелеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» нормасына сай болуы керек.

5. Мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға арналған тағамдарға шикізаттың мына түрлерін қолдануға болмайды:

1) сойылған жануарлардың және құстардың қайтадан тоңазытылған еті;

2) шандырлы сиыр және шошқаның тоңазытылған ет блоктары және сақтау мерзімі 6 айдан аспайтын көжелік ішек-қарындар;

3) үшінші және төртінші категориялық сиыр еті;

4) майлы тіндердің массалық үлесі 20% астам бірінші және екінші категориялық шандырлы сиыр еті

5) дәнекер және майлы тіндердің массалық үлесі 12% астам шұжықтық шандырлы сиыр еті;

6) дәнекер және майлы тіндердің массалық үлесі 20% астам котлеттік сиыр еті;

7) майлы тіндердің массалық үлесі 60% астам шошқа еті;

8) майлы тіндердің массалық үлесі 50% астам бірінші және екінші категориялық шандырлы шошқа еті;

9) дәнекер және майлы тіндердің массалық үлесі 60% астам шандырлы шұжықтық шошқа еті;

10) дәнекер және майлы тіндердің массалық үлесі 9% астам қой еті;

11) бауыр, жүрек, тілден өзге көжелік ішек-қарындар.

#### **2.6.4. Балаларға арналған дайын тағамдардың химиялық және ингредиенттік құрамы**

1. Балаларға арналған тағамдардың химиялық құрамына негізгі гигиеналық талаптар санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалар «КО ТР» бекітілген.

2. Іс жүзіндегі санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормативтерге сәйкес ерте жастағы балаларға арналған дайын балалар тағамдарына мына заттарды қосуға болмайды:

1) балалар тағамына арналған тамақтарды шығару барысында қолдануға рұқсат етілген заттардан басқа ароматизаторлар, бояғыштар, стабилизаторлар, консерванттар, тағамдық қоспалар;

2) осы әдістемелік нұсқаудың 2-ші қосымшасына кірмеген витаминдер мен минералдық тұздар;

3) жасанды түрде тәттілендірілген заттар (қант алмастырғыштар);

4) қосымша тағамдардағы ас тұзының 0,4% артық болуы;

5) аскөк, ақжелек, балдыркөк, пияз, сарымсақ, зере, райхан, тәтті ақ және хош иісті бұрыш, орегано, дәмқабық, күнзе, қалампыр, лавр жапырағынан басқа дәмдеуіштерді.

3. Ерте жастағы балалардың тағамын шығару үшін кеңес етілген витаминдер мен минералдық тұздар 2-ші қосымшада көрсетілген.

4. Іс жүзіндегі санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормативтерге сәйкес мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға арналған дайын тамақ түрлеріне u1084 мына заттарды қосуға болмайды:

1) жартылай дайын еттер мен қалбырларда, шұжықтарда ас тұзы 0,8% артық және нитриттер 0,03% артық;

2) күйдіретін ащы дәмдеуіштер – жартылай дайын балықтарда, шұжықтық өнімдерде;

3) кондитерлік тағамдарда - алкоголь, табиғи кофе, өрік сүйегінің дәндері, кулинарлық және кондитерлік майлар, натрий пиросульфиты.

#### **а. Балаларға арналған тағамдардың қаптамасы және этикеткаға жазылатын ақпарат**

1. Тұтынушылар құқығын қорғау саласындағы заңдылықтардың қағидаларына сәйкес, оның ішінде Қазақстан Республикасының «Қазақстан Республикасының халқының санитарлық-эпидемиологиялық аман-саулығы туралы» тағамдардың қаптамасы айналымның барлық кезеңінде қауіпсіздік пен тағамдық құндылықты бұлжытпай қамтамасызетуге тиіс.

2. Балаларға арналған тағамдарға қаптама ретінде бекітілген тәртіп бойынша балалар тағамына жанасуға рұқсат етілген материалдарды ғана Пайдаланылады.

3. Ерте жастағы балаларға арналған тағамдар, әдетінде ауа кірмейтін қаптамаларда ұсақ күйде дана-дана етіп шығарылады; ерте жастағы балаларға арналған тағамдар сұйық күйде мөлшері 0,35 л аспайтын қаптамада шығарылады.



4. Балалар тағамының этикеткасына жазылатын ақпаратқа талаптар тұтынушыға қажетті ақпаратты этикеткаға жазуға «КО ТР» регламенттелінген іс жүзіндегі заңды және нормативтік құжаттар бойынша бекітіледі.

5. Қазақстан Республикасының заңдарының қағидаларына сәйкес балаларға арналған тағамдардағы ақпаратта қолданылу аясы және жас шамасына байланысты кеңестер жайлы мәліметтер болуы керек.

## **6. Балалар тамақтануына арналған тағамдар өндірудегі қолданылатын технологиялық құрал-жабдықтар және технологиялық процесстер**

1. Ерте жастағы балаларға арналған тағамдарды өндіру бекітілген тәртіппен толтырылған, олардың санитарлық ережелер бойынша «КО ТР» санитарлық-эпидемиологиялық сәйкестігі туралы қорытындысы бар арнайыландырылған өнеркәсіптерде, арнайыландырылған цехтарда (немесе арнайыландырылған технологиялық желілерде) жүреді.

2. Мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балалардың тамақтануына арналған тағамдары шығаруға жалпы тағамдарды шығаруға қойылатын талаптарға сәйкес қолдағы жұмыс істеп тұрған мүмкіншіліктерді (құрал-жабдықтар мен саймандарды жуғыш заттармен жуып дезинфекциялағаннан кейін ауысым (смена) басында немесе жекеше ауысым кезінде) пайдалану арқылы жүзеге асыруға болады.

3. Технологиялық құрал-жабдықтар, аппараттар, ыдыстар, саймандар Қазақстан Республикасының іс жүзінде қолданымдағы заңдылықтарына сәйкес балалар тағамына жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалынады.

4. Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген заттар мен азық-түліктердің реестрі. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің 2003 жылдың 18 желтоқсанындағы № 73 Бұйрығы

5. Балалар тағамын өндіруге арналған құрал-жабдықтар бекітілген тәртіп бойынша бақылау-тіркегіш приборларымен жабдықталынады.

6. Технологиялық құралдар технологиялық сұлбе бойынша орнатылады, технологиялық процесстің тоқтаусыздығын, құбыртүтік жүйелерінің қысқа және тіке жалғастырылуын, шикізат пен дайын тағамдардың қарама-қарсы қимылдарын болдырмайды, жабдықтардың жуылып дезинфекциядан өтілуіне мүмкіншіліктерді қамтамасыз етеді.

## **2.7. Білім беру мекемелеріндегі оқушыларды қосымша тамақтандыруға арналған тағамдық азық-түліктердің кеңес етілген түрлері**

### **2.8.1. Жалпы ережелер;**

1. Әдістемелік нұсқаулар орта, бастауыш, кәсіптік және қосымша оқыту мекемелерінде оқитын 6-дан 18-ге дейінгі балалар мен жас өспірімдердің қосымша тамақтануына арналған тағамдық өнімдердің ассортименттік сипатмежелерінің түзілуін және де оқыту мекемелерінің территориясында орналасқан дәмханалардағы түрлі азық-түліктердің таратылу жағдайларын анықтайды.

2. Оқушылардың қосымша (немесе аралық) тамақтануын ұйымдастыру деп асханаларда, дәмханаларда, кейбір сауда дүкеншелерінде, сонымен қатар оқыту орындарының территориясында орналасқан дәмханалық өнім түріндегі өзге де сауда орындарында болатын (шектеусіз сатылатын) азық-түліктердің түрлерін айтады.

3. Қосымша (аралық) азық-түліктердің ассортименттерін жасау деп оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға арналған тағамдық, оның ішінде кулинариялық (дайын тамақтар мен кулинариялық заттар) өнімдерді саналы түрде таңдауды түсінеді.

4. Оқушылардың қосымша (аралық) тамақтануын ұйымдастыру үшін тағамдық өнімдерінің ассортименттерін жасаудағы негізгі міндеттерге мыналар жатады:

1) балалар мен жасөспірімдерді жас шамасына қарай физиологиялық тағамдық заттар мен энергияға қажеттілігін рационалды, үйлестірілген, салауатты тамақтану принциптеріне, қауіпсіздік пен тағамдық құндылық талаптарына сай қамтамасыз ету;

2) балалар мен жасөспірімдердің тиімді физикалық дамуы және де олардың арасында жұқпалы және жұқпайтын аурулардың алдын алу (профилактика) үшін жағдай туғызу.

5. Оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға арналған тағамдық заттар ассортиментін жасаудың жалпы жауапкершілігі мекеме басшысына, жеке кәсіпкерге жүктеледі. Оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға арналған азық-түліктердің ассортименттерін жасау барысындағы қызмет орындарындағы лауазымды қызметкерлердің, мамандар мен персоналдардың қызметтік міндеттерін олардың квалификациясы мен профессионалдық дайындығына қарай басшы анықтап жүктейді.

6. Оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға арналған тағамдық азық-түліктердің ассортименттерін жасақтауға өндірістік бақылауды, өндірістік жағдайда бақылау жүргізуге және санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың ұстанылуын тексеруге арнайы профессионалдық дайындықтан өткен мамандарға жүктеледі.

## 2.8. Оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға арналған азық-түліктердің ассортименттері

1. Балалар мен жасөспірімдердің қосымша тамақтануын ұйымдастыруға арналған тағамдық заттардың ассортименттерін жасау еркін сатылатын (дәмханалық өнімдер) азық-түліктердің ассортименттік тізімін құру арқылы жүргізіледі. Одан ары міндетті ассортименттік минимум сақталынып, ассортимент сарапталынып, сатылатын өнімдердің биологиялық және тағамдық құндылығы ескерілуі керек.

2. Оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға арналған тағамдық заттардың ассортименттерін жасау барысында тамақтанудың рационалдылық, үйлесімділік, салауаттылық, бейімділік және тиімділік принциптері ескерілуі тиіс. Оған мыналар жатады:

1) жас шамасына байланысты балалардың тағамдық заттар мен энергияға физиологиялық қажеттілігін өтеу, оның ішінде, макронутриенттерге (белоктар, майлар, көмірсулар) және микронутриенттерге (витаминдер, микроэлементтер);

2) оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға қолданылатын азық-түліктердің негізгі тағамдық заттар бойынша үйлесімділігі;

3) оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға қолданылатын азық-түліктердің ассортименттерінің барынша бай болуына азық-түліктердің сан-алуан түрін сапалылығы мен саны жағынан жеткілікті мөлшерде сату арқылы қол жеткізіледі. Олар әр жастағы және әлеуметтік түрлі сатыдағы балалар мен жасөспірімдердің жеке тұтыну сұранысын, мүмкіндігін өтей алатын түрлі топтарға жататын тағамдық өнімдер болып табылады.

4) денсаулығының ақауы (созылмалы науқастығы қозбаған кезеңінде) немесе асқазан-ішек жолдарының компенсаторлық функционалдық бұзылыстары бар балалар мен жасөспірімдердің тағамдық ассортименттерінен асқазанды тітіркендіретін, шырсөлді заттектік қасиетті немесе балалардың созылмалы ауруын қоздыратын тағам түрлерін алып тастау.



№ 18-сурет. Ас мәзірі бұрышын безендіру тәртібі

3. Білім беру мекемелеріндегі асханалар мен дәмханаларда еркін сауда үшін міндетті және қосалқы ассортименттер тізімі құралады.

Міндетті ассортимент болып ассортименттік минимум саналады және оған кіретін тағам түрлері күнделікті саудада болуы керек. Қосалқы ассортимент болып ассортименттік максимум табылады және ол қолдағы бар сауда жабдықтарына байланысты түрлі тағамдарды сатып, осы тағам түрлерін ұйымдасқан ұжымдарда балалар мен жасөспірімдерді тамақтандыруға мүмкіндік береді.

4. Оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға қажетті негізгі (міндетті) ассортименттік тізім осы әдістемелік нұсқаулардың 1 қосымшасында келтірілген.

5. Оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға кеңес етілген қосалқы (міндетті емес) ассортименттік тізімнің үлгісі осы әдістемелік нұсқаулардың 2 қосымшасында келтірілген.

6. Балалар мен жасөспірімдердің қосымша тамақтануын ұйымдастыруға қажетті ассортиментке негізінен өндірістік жағдайда дайындалған, пайдалануға дайын, жекеше қапталған тағам түрлері енуі керек.

7. Міндетті ассортимент түрлерінің өзге тізімге ауыстырылуы (қайсыбір тағамдардың уақытша болмаған жағдайында) алмастырылатын тамақтар мен кулинариялық заттардың тағамдық және энергетикалық жағынан толық эквивалентті болған жағдайда ғана рұқсат етіледі.

8. Білім беру мекемелерінде еркін саудаға жіберілетін (дәмханаларда, бар тұрақтарында және т.б.) тамақ түрлері бір рет қана қолданылатын жеке тұтыну орауыштарында (полимер материалдары, фольга, ламинатталған қағаз және т.б.) болғаны жөн.

9. Еркін саудаға жіберілетін тағам ассортименттеріне жуылған жемістер (алма, алмұрт, мандариндер, апельсиндер, банандар, киви және басқалар) және көкөністер (қызанақ, қияр) енгізген жөн, ассортиментте кемінде екі түрі болса құба-құп.

10. Сусынмен қамтамасыз ету «КО ТР» тәртібі бойынша ішуге лайық газдалмаған бөтелкелік (асханалық тағамдар тобынан) су болуы керек. Су 0,2-0,5 л полимер материалынан, не шыныдан жасалған бөтелкелерде немесе үлкен бөтелкелерден шыны ыдыстарға, я болмаса, бір рет қолданылатын полимерден жасалған стакандарға құйылып сатылады.

11. Білім беру мекемелерінде сатылатын тағам ассортиментінде міндетті түрде, әсіресе витаминделінген, өндіріс жағдайында дайындалған, пайдалануға дайын, жеке тұтыну қаптамасындағы сан-алуан шырындар (жемістен, көкөністен) мен сусындар болуы керек.

12. Шырындар, балшырындар, шырынды сусындарды (витаминделінгеннен өзгесін) қант қоспай құрамында 5-100% шырындық заттары бар табиғи түрін (сусынның құрамында табиғи шырындық заттардың аздығы немесе болмауы сусынды витаминдеген жағдайда ғана орын алады) қолданған жөн.

13. Кейбір витаминдердің көзі ретінде (әсіресе С витамині) дәмханада сатылатын азық-түліктердің қатарына итмұрын қайнатпасы, өсімдік шәйлары

(фито-шәйлар), түрлі өсімдік шикізаттарынан алынған қайнатпаларды, тұнбаларды (осындай ұжымдарда балалар мен жасөспірімдердің тамақтануында қолдануға рұқсат етілген) қосуға болады.

14. Саудада міндетті түрде ыстық сусын түрлері – ыстық сүт, шәй, сүт қосылған шәй, сүт қосылған кофелік немесе какаолық сусындар (200мл) болуы керек.

15. Саудада әрдайым міндетті түрде жеке тұтыну қорапшасындағы көлемі бір порциялық стерилдендірілген сүт өнімдері де болғаны жөн.

16. Саудада міндетті түрде ашытылған сүт өнімдерінің (сусындар) кемінде 1-2 түрі, мысалы айран, простокваша, ряженка, ацидофилин және тағысын тағылар, олардың майлылығы 3,5%-ға дейін және көмірсулар құрамы 12%-ға дейін болуы керек.

17. Сүт өнімдерін (стерилдендірілгенненөзгесі) сату үшін міндетті түрде тоңазытқыш сөрелері болуы қажет.

18. Еркін саудаға шығарылатын қосалқы ассортименттің құрамына стерилдендірілген, майлылығы 10%-дан аспайтын (өндіріс жағдайында дайындалған, жеке тұтыну қорабындағы) сүт коктейлдері, сусындар, пудингтер, десерттер, йогурт негізіндегі қыздырылған тағамдар да кіреді, стерилдендірілген кілегейдің майлылығы 10% («Тетра-Брик Асептик» сияқты 250мл көлеміндегі қораптарда) болса дұрыс.

19. Толыққұнды сүт белогы ретінде өндірістік ірімшік тектес (ақ ірімшік, ақ ірімшіктік сыроқтық тағамдар ж т.б.) тағамдар ауа кірмейтін 100г көлемдегі полимер материалдарынан жасалынған орауыштарда сатылынуы керек. Білім беру мекемелерінің дәмханаларында ірімшіктің қатты мен балқытылған түрлерін де 50г порциялық орауышта (аталған тағамдар тоңазытқышты сөрелерден сатылады) сатуға болады.

Оқушылардың қосымша тамағына балаларға және диеталық тамақтануға арнаулы балқытылған ірімшіктерді қолдануға болады (балқытылған «Белоснежка», «Чебурашка», мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балалардың тамақтануына арнаулы пластандырылған ірімшік массалары және соған ұқсас өнімдер).

20. Балалар мен жасөспірімдердің қосымша тамақтануын ұйымдастыру үшін еркін саудада міндетті түрде нан-тоқаш өнімдерінің кемінде 1-2 түрінің болғаны абзал. Нан-тоқаш өнімдерінің негізінен бөлішке сияқты (оның ішінде майқоспа-сдоба), витаминдермен байытылған түрлеріне сұраныс бар.

21. Дені сау балалар мен жасөспірімдердің тамағына кебек қосылған және бітеу дәннен жасалынған бөлішке өнімдерін (тапталған дәннен жасалынған хлебцалар) және де ірі тартылған ұннан (1, 2 сортты ұннан, кебексіз ұннан, қара бидай ұнынан) жасалынған нан, күлше-бөлішке және кондитерлік тағамдарды қосуға кеңес беріледі.

22. Ыстық тамақтардан қамырға оралып пісірілген сосискалар (балалар шұжығы); пісірілген сосискалар (балалар шұжығы) немесе пісірілген балалар шұжығы гарнирмен; мектеп пиццасы (массасы 50-100 г). Аталған тағам түрлері дайындалған уақыттан бастап 3 сағат ішінде міндетті түрде мармит пайдалану арқылы сатылып бітуі керек.

Сосискаларды (балалар шұжығы) АЖЖ (аса жоғары жиілікті) пештерді пайдаланып нақ сатылар кезінде әзірлеуге рұқсат етіледі.

23. Сонымен қатар ыстық бутербродтар (ірімшікпен, қайнатылған шұжық немесе жартылай ысталған және т.б.) сатуға болады. Ыстық бутербродтар нақ сатылар алдында конвекциялық ысыту (конвект-автоматтар) немесе АЖЖ-пештерімен әзірленіп дайындалады.

24. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтарына тағамдық қоспа ретінде тек қана жемістен, көкөністен жасалынған шырындар, езбелер немесе ұнтақтар (оның ішінде кулинарлық тағамдарға да) ғана рұқсат етіледі. Тағамдардың құрамында бояуыш заттар ретінде тағы да какао, боялынған витаминдік препараттар (оның ішінде каротиноидтар, рибофлавин және т.б.) және витаминдік (витаминді-минералды) пермикстер (витаминдерді қолданылуына рұқсат етілген физиологиялық тұтыну мөлшері аясында ғана), сонымен бірге өсімдік тектес шикізаттардан алынатын табиғи бояуыштар (Е-101, Е-140, Е-160, Е-162, Е-163) қолдануға болады.

25. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтануына арналған тағамдық заттардың сірке, фосфор (ортофосфор), шарап, алма, сүт қышқылдарын (қышқылдыққа ықпал ететін) қолдануға рұқсат етілмейді.

26. Білім беру мекемелерінде тұтынылатын тағамдар арасында химиялық консерванттар (бензой қышқылы және оның тұздары, күкірт қышқылы және оның тұздары, сорбин қышқылы және оның тұздары, бор қышқылы, сутек асқынототығы, натрий метабисульфиті, күкірт ангидридi және т.б.) қолдануға рұқсат етілмейді.

27. Оқушылар тамақтанатын ет (шұжық) тағамдары құрамында фосфаттар (натрий фосфаты, екі-, үш- және төрт алмастырылған пиро-фосфорқышқылды натрий және өзге ұқсас қосындылар) болмауы тиіс. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтануында қолданылатын тағамдық заттарды өндіру (балқытылған ірімшіктер) барысында балқыту-тұздарын (фосфаттар, пирофосфаттар және басқалары) пайдалануға тиым салынады.

28. Балалар мен жасөспірімдердің тамағына тек қана йодталған ас тұзы ғана қолданылуы керек. Қолданылатын ас тұзының калий иодиды (KI) емес, калий йодатымен (KIO<sub>3</sub>) йодталғаны жөн.

29. Тұздың тамақтағы, тағамдық өнімдегі мөлшері оқушылардың рационындағы тұздың рұқсат етілген тәуліктік мөлшерімен анықталады (жасына байланысты -4-6г), әдетінде 1.0-1.2 г/100 г (шұжық өнімдері, қатты ірімшік сорттары мен тағы басқа кейбір тағам түрлері, оларда тұз мөлшері 1.5-1.8 г/100 г дейін болуы ықтимал) аспауы керек. Тұзды заттарды (мысалы чипстар) балалар мен жасөспірімдердің қосымша тамақтануын ұйымдастыруға арналған тағамдық заттар арасына енгізуге кеңес берілмейді.

30. Білім беру мекемелерінде ыстық өңдеуден өтпеген өткен жылғы көкөністерден (қырыққабат, пияз, тамыржемістер) дайындалған салаттар 1-ші наурызға дейін ғана пайдаланыла алады.

31. Оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруда мына өнімдерді қолдануға болмайды:

1) шикілей ысталған еттік гастрономиялық заттар мен шұжықтар;

2) тоң майда (сұйық майда) қуырылған тағамдар (бәліш, бауырсақтар, картоптар және т.б.);

3) сірке қышқылы, ащы бұрыштар (қызыл, қара), қыша, желкек және басқа ащы дәмдеуіштер;

4) табиғи кофе, құрамына кофеин және тағы басқа стимуляторлар кіретін тағамдар;

5) адам ағзасы тіндерінің өсуіне ықпал ететін тағамға биологиялық белсенді қоспалар (ББК) – тонус көтеретіндер –элеуте-рококк, женьшень, төртқилы родиола немесе өзге ұқсас құрамдастар және де аталған қоспаларды қолдану арқылы өндірілетін тағамдар;

6) гормондар, гормонға ұқсас заттар мен антибиотиктер кіретін тағамдар, және іс жүзінде қолданымдағы санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға сәйкес пайдалануға тиым салынған тағамдық өнімдерді.

32. Балалар мен жасөспірімдердің қосымша тамақтануын ұйымдастыруға арналған тағамдық өнімдер «КО ТР» «Тағамдық заттардың қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығына қойылатын гигиеналық талаптарға» сай болуы керек және ол сапа мен қауіпсіздік куәлігімен (шынайы) және жүргізілген санитарлық эпидемиологиялық сараптау нәтижесі туралы (шынайы немесе көшірмесі) Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындыларымен айғақталынуы керек.

## **2.9. Білім беру мекемелеріндегі балалар мен жасөспірімдердің қосымша тамақтануына арналған тағамдық өнімдерді тарату жағдаяты**

2.9.1. Білім беру жүйелеріндегі балалар мен жасөспірімдердің қосымша тамақтануына арналған азық-түліктер мектепте таңертеңгі және түскі астарын тарқататын негізгі асхана жүйесінен емес, дәмханалар, дүкен сөресі, бар тұрақтары сияқты өзге сату орындарынан тарайды.

Дәмханалық тағамдарды сататын дүкен сөрелері, дәмхана тұрақтары және өзге сауда нүктелері білім беру мекемелерінің ас ішу бөлмелерінде немесе арнайы бөлінген бөлек орындарда орналасуы ықтимал. Соңғысы «КО ТР» санитарлық ереже талабына сай қол жуғышпен және электрсүлгілермен жабдықталынуы керек.

2. Білім беру жүйелеріндегі балалар мен жасөспірімдердің қосымша тамақтануына арналған орындар міндетті түрде тамақ жеуге арнайы мебельмен – ас үстелдері, түрегеп тұрып тамақтанатын үстелдермен және т.б. жабдықталынуы тиіс.

3. Балалар мен жасөспірімдердің қосымша тамақтануына арналған орындарда тағамдық заттарды тарату үшін мынадай жабдықтар керек: сауда үстелі, тоңазытқышты сөрелер (температура +2...+6 °С), мұздатпайтын жай сөрелер (витрина), сауда қызметкері жуынатын қол жуғыш.

4. Күні бойы сатылатын тауарлар қоры тұратын дәмханалық тағамдық заттар үшін кәдімгі шкафтар, тоңазытқыштар немесе арнаулы жабдықталған қоймалар болғаны дұрыс.



5. Асханалық және шәйлік ыдыстарды жуып тазартатын арнайы орындар болған жағдайда ғана ұзақ ұсталынатын асхана мен шәй ыдыстарын қолдануға болады.

6. Еркін сауда арқылы сатылатын дәмханалық астарды (кейбір дайын тамақтарды, кулинариялық тағамдар) тарату барысында мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары санитарлық-эпидемиологиялық сараптау нәтижесінде (гигиеналық бағалау) берген санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы бар бір реттік ыдыс-аяқты пайдалануға болады.

7. Барлық сатылатын өндірістік азық-түліктер іс жүзіндегі «КО ТР» мемлекеттік стандарттарға сай тұтыну орауыштарымен оралуы және этикеткалық жазуы болуы керек.

8. Білім беру мекемелерінің қызметкерлеріне дәмханалық ағамдарды сату орыны бөлек ұйымдастырылады. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтануына пайдалануына рұқсат етілмеген тағамдар өзге арнаулы нүктелерде таратылады.

9. Білім беру орындарындағы балалар мен жасөспірімдердің қосымша тамақтануына арналған кейбір азық-түліктердің сатылу жағдайы мен мерзімі осы әдістемелік нұсқаудың 1 және 2 қосымшаларында көрсетілген.



**№ 20-сурет. Түскі ас ішетін зал**



**№ 21-сурет. Ас тарату нұсқасы**



**№ 22-сурет. Ас тарату алдындағы аймақ**



**№ 23-сурет. Тарату нұсқасы**

**2.9.1. Оқушылардың қосымша тамақтануын ұйымдастыруға арналған негізгі азық-түліктің ассортименттік тізімі**

**Таблица № 3**

№ п/п	Азық-түліктің атауы	Массасы	Таратудың ерекше жағдайы
1.	Жемістер (алмалар, алмұрттар, мандариндер, апельсиндер, банандар, кивилер және өзге) және көкөністер (қызанақ, қияр)	-	данасы, жуылған, ассортиментте кемінде 2-атаудан
2.	Ауыз суы (минералды асханалық — табиғи немесе жасанды минералдандырылған) бөтелкелерде, газдалмаған	0,2-0,5 л	Көрсетілген көлемде және шектеусіз көлемде бөтелкелерден құйылатын
3.	Шәй, какао немесе кофелік қантты сусын, итмұрын сусыны, әр түрлі шәйлер	200 мл	Ыстық сусынды нақ таратылар алдында дайындайды немесе дайындалынғаннан кейін 3 сағат аралығында тарқатылып бітуі керек (мармитте)
4.	Витамилендірілген өндірістік сусындар дайын немесе тез еритін құрғақ	200 мл	Өндіріс орындары дайындаған дайын сусындар тек қана жеке (порциялық) қаптамада (ыдыста); құрғақ сусындар нақ таратылу алдында дайындалады
5.	Жеміс және көкөніс шырындары табиғи қант қосылмаған (құрамында шырындық заттар 50-100 %)	200 мл	жеке (порциялық) қаптамада; ассортиментте кемінде 2-атаудан

6.	Стерилденген сүт (микронутриенттермен байытылған)	200 мл	жеке (порциялық) қаптамада
7.	Тірі микрофлорасы бар ашытылған сүт өнімдері (айран, ряженка, простокваша және т.б.) майлылығы 3,5% артық емес және көмірсулар 12%	200 г-ға дейін	жеке (порциялық) қаптамада; ассортиментте кемінде 1-атаудан; тоназытылатын сөрелер қолданылады
8.	Ақ ірімшік тағамдары майлылығы 9% артық емес және көмірсулар 10-12%	100 г-ға дейін	жеке (порциялық) қаптамада; тоназытылатын сөрелер қолданылады
9.	Мәйекті қатты не (немесе балқытылған кесектелген ірімшіктер, ірімшіктік пластифицирланған массалар майлылығы 30-35% артық емес	50 г-ға дейін	
10.	Өндірістік және өздері дайындаған нан-күлше-тоқаш өнімдері (оның ішінде майланған, майланбаған бөлішкелік өнімдер және дәндік хлебцалар), құрамындағы белок 8 г/100 г-нан кем емес және май - 8 г/100 г-нан артық емес.	до 100 г	ассортиментте кемінде 3-атаудан;
11.	Жаңғақтар (жер жаңғақтан өзгесі), кептірілген жемістер, майлы дақылдардың тазартылған дәндері, дақыл үлпектері, кептірілген жемістер және олардың қосындылары («мюсли» тәрізді құрғақ таңертенгілік астар).	200 г-ға дейін	жеке (порциялық) қаптамада; «мюсли» тәрізді құрғақ таңертенгілік астар ыстық сүтпен тарқатылады
12.	Бутербродтар шұжықпен жартылай ысталған немесе (не) мәйектелген ірімшіктің қатты түрлерінен.	30 г/ 30-50 г	Тоназытқыш сөрелерін пайдаланумен 1 сағат ішінде тарқату; Шұжықпен және

## **2.10. Балаларды сауықтыру ұйымдарының құрылымына, оларды ұстауға және жұмысын ұйымдастыруға санитарлық эпидемиологиялық талаптар**

### **1. Жалпы ережелер**

А. Осы санитарлық ережелер мен нормалар (бұдан әрі – санитарлық ережелер) жалпы түрдегі балаларды сауықтыру ұйымдарының емдеп-сауықтыру, дене шынықтырып-сауықтыру, оқу-тәрбиелік әрекеттерін және мәдени –сұхбаттасуын ұйымдастырып жүзеге асырумен байланысты жеке және заңды тұлғаларға арналған.

Б) Осы санитарлық ережелердің сақталуын емдеп-сауықтыру, дене шынықтырып сауықтыру, оқу-тәрбиелік жұмыстарымен және балалардың мәдени сұхбаттасуын ұйымдастырып жүзеге асырумен айналысатын жеке тұлғалар және меншік нысанынан тәуелсіз заңды тұлғалардың басшылары қамтамасыз етеді.

В) Осы санитарлық ережелерде төмендегідей сөздер мен анықтамалар пайдаланылған:

1) Балаларды сауықтыру ұйымдары – каникул кезінде сонымен қатар жыл бойы 7 мен 15 жас аралығындағы балалардың оқу-тәрбиелік, дене шынықтырып сауықтыру, емдеп сауықтыру және мәдени сұхбаттасуларын жүзеге асырушы ұйымдар -7 мен 15 жас аралығындағы балалардың демалыс кезінде ұйымдастырылатын тәрбиелеу, сауықтыру ұйымдары.

2) индекс Кетле – дененің гармониялық дамуын бағалау көрсеткіші;

3) табиғи жарықтандырудың коэффициенті (әрі қарай - ТЖК) – үй-жайдағы табиғи жарықтандыруды u1073 бағалауға арналған нормаланатын көрсеткіш;

4) климаттық аймақ –климаттық белгілері бойынша (температура, ылғалдылық) бөлінетін аймақ;

5) бракераж – түйсіктік көрсеткіштер бойынша тағам өнімдері мен піскен тағамдардың сапасын бағалау;

6) нормативтік құжаттар – стандарттар, санитарлық, мал дәрігерлік-санитарлық және фитосанитарлық ережелер;

7) зарарсыздандырғыш және дезинсекциялық заттар – жұқпалы аурулардың (паразитарлық) қоздырғыштарын және жәндіктерді жоюға арналған химиялық заттар.

2. Балаларды сауықтыру ұйымдарына, оның ішінде ас блогына гигиеналық оқу курсын өтпей және одан өткені туралы жеке медициналық кітапшада белгі болмаса, тұлғалар жұмысқа жіберілмейді.

3. Балалардың денін сауықтыру ұйымдарының негізгі құрылыстық жер бөлімінде тұрғын үйлер, тамақтануға, мәдени және дене шынықтыру-сауықтыруға, әкімшілікке, техникалық, шаруашылық мақсаттарға және тұрмыстық қызмет көрсетуге арналған үй-жайлар орналасады.

Балаларды сауықтыру ұйымдарының негізгі құрылыстық жер бөлігі тұрғын, мәдени, дене шынықтырып-сауықтыру, әкімшілік-шаруашылық аймақтарына бөлінуі керек.

4. Ыстық сумен ас блогының өндірістік үй-жайлары, кір жуатын, тұрмыстық, ванналық, себезгілі, қол жуатын бөлмелер, аяқ жууға арналған жуғыштар, қыздардың жеке басының тазалығының кабиналары, медициналық орындар қамтамасыз етілуі керек.

5. Балаларды сауықтыру ұйымдарының негізгі үй-жайларының қабырғаларының, төбелерінің, едендерінің беттері тегіс, оларды тазалау (жуу) мен зарарсыздандыруға ыңғайлы болуы керек. Үй-жайларды әрлеуге Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдар пайдаланылады.

Ас блогының өндірістік және қоймалық үй-жайларының қабырғалары глазуурленген плиткалармен қапталуы керек немесе 1,8 метр (дәліздер - 1,5 метр) биіктікке ылғалдылыққа төзімді, жуылуы оңай және жылдам зарарсыздандырылатын сырлармен сырлануы тиіс.

6. Ас блогының құрылымы, жабдықталынуы, күтілуі қолданыстағы «КО ТР» талаптарына сәйкес болуы керек.

7. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайлары мен сату мерзімдері «КО ТР» «Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына және сату мерзіміне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар» санитарлық ережелері мен нормалары талаптарына сәйкес орындалады.

8. Балалар мен жасөспірімдерге арналған белоктардың, майлардың, көмірсулардың пайдалану нормасы мен калориялылығының ұсынылатын мөлшері осы санитарлық ережелерге 4 қосымшасының 3 кестесіне сәйкес анықталады.

9. Белоктардың, майлардың, көмірсулардың ең жақсы қатынасы 1:1:4 болып саналады. Жануарлардан (ет, балық, сүт, сүт өнімдері, жұмыртқа) алынған белоктың құрамы 50-60% кем болмауы және майлардың жалпы мөлшерінен 20-30% өсімдік тектес майлар құрауы керек. Балаларға берілетін астың жиілігінің арасы төрт сағаттан аспайтындай, төрт немесе бес мәрте ұйымдастырылуы керек. Тамақтанудың тәуліктік рационының жалпы калориялылығын мынандай етіп бөлген жөн: таңертеңгі ас - 25%; түскі ас - 35%; түстен кейінгі ас - 15%; кешкі ас - 20%; екінші кешкі ас - 5%.

10. Ұйықтардың алдында бір сағат бұрын екінші кешкі ас ретінде балаларға бір стакан сүт немесе айран беру ұсынылады.

11. Балаларды сауықтыру ұйымдарының медициналық қызметкері күнделікті ұсынылатын тағам өнімдерінің тәуліктік жиынтығын және өнімдерді өзгерту кестесін осы санитарлық ережелерге 4 қосымшаның 1,2 кестелерін есепке ала отырып дастарқан мәзірін жасау керек.

12. Балаларды сауықтыру ұйымдарында "С" витаминімен қамтамасыз ету мақсатында тәтті тағамдар мен сусындарды аскорбин қышқылымен орташа тәуліктік сұранысының 35% есебінен витаминдеу жүргізіледі.

Витаминделген тағамның бір үлесіндегі аскорбин қышқылы: 7-11 жастағы балалар үшін 20 миллиграмм (бұдан әрі—мг), 12-15 жастағы жасөспірімдер 25 мг құрауы керек. Компоттарды плюс 12-15°C температураға дейін салқындатқаннан кейін, оларды таратардың алдында витаминдеу ұсынылады, ал киселдер плюс 30-35°C температураға дейін суытылғаннан кейін аскорбин қышқылын қосады да оларды таратуға дейін араластырып салқындатады.

13. Күн сайын піскен тамақтың тәуліктік сынамасы қалдырылуы керек. Тәуліктік сынаманы алу және сақтау медициналық қызметкердің бақылауымен жүргізіледі. Сынаманы таза (қайнатылып өңделген) қақпағы бар шыны ыдысқа (гарнирлері өзге ыдысқа алынады) алып, мұздатқыштың арнайы бөлінген орнында 2° до плюс 6°С температура аралығында сақтау керек.

14. Тағам өнімдерін тағамдық кулинарлық өңдеуді қоғамдық тамақтандыру объектілеріне арналған тағамдық және кулинарлық өнімдерді дайындау үшін рецептурада белгіленген талаптарға сәйкес жүргізу керек:

1) винегреттер мен салаттарға арналған көкөністер тазаланбаған күйінде пісіріледі. Көкөністерді алдын ала пісіріп дайындауға болмайды; піскен көкөністерді қайнатқан цехта тазалайды;

2) Тағамға табиғи қалпында қолданылатын көкөністерді ағын сумен жақсылап жуып тазалағаннан соң, қайтадан ағын сумен мұқият тазалап жуу керек. Көкөністерді рi\u1072 алдын ала суға (кулинариялық өңдеуге дейін) салып қоюға рұқсат етілмейді;

3) винегреттер мен салаттарды өсімдік майымен тек қана таратардың алдында майлайды;

4) азық-түліктердің дәмдік және витаминдік құндылығын сақтау үшін, асты әрбір қабылдағанға дейін дайындайды және дайын болған мезгілден бір сағаттың ішінде тарқатылады. Көкөністерді, картопты пісірердің алдында турап қайнап жатқан суға салып, қақпағы жабылатын ыдыста пісіру керек. Жаңа үзілген көгеріштерді піскен тағамдарға тарату кезінде ғана салады;

5) картопты тазалағаннан кейін 2-3 сағатқа тұздалған суық суға салады;

6) котлеттер, балық немесе ет турамасынан жасалынған биточкалар, кесектеп туралған балықтар табада 3-5 минут бойы екі жағынан бірдей қуырылуы керек, содан соң ыстық арқылы қуыратын шкафтарда плюс 250-280°С температурада 5-7 минут бойы әрі қарай пісіреді;

7) асылған еттен (тауықтан) жасалған екінші тағамдар және бірінші тағамға қосылатын ұсақтап туралған еттер екінші қайтара термиялық өңдеуден өтуі керек – сорпада қайнатылып және тарқатқанға дейін сорпада сақталуы керек;

8) омлет дайындауға емдәмдік жұмыртқа қолданылуы керек. Омлетті температурасы плюс 180-200°С қуыратын шкафта 2,5-3 см қалыңдықта 8-10 минут бойы дайындайды; жұмыртқаны су қайнағаннан кейін тағы 10 бойы қайнатып пісіреді;

9) ақ ірімшіктен жасалған запеканкалардың қалыңдығы 3-4 см болуы керек және температурасы плюс 180-200°С қуыратын шкафта 20-30 минуттай пісіру керек;

10) пісірілген шұжықтар, сосискалар ыстық өңдеуден (қайнаған кезден бастап тағы 5 минут бойы қайнату керек) өткеннен кейін таралымға жіберіледі;

11) флягтегі сүттерді 2-3 минут бойы қайнату керек. Сүтті қайнатып болғаннан кейін арнайы сөрелерде немесе ваннада қақпағы жабылған күйде суытады.

15. Бұрынғы дайындалған тамақтардан қалған тағамдарды қолдануға және дайындалғанына біраз уақыт өткен тағамды, айран немесе басқа ашыған сүт өнімдерін дайындауға, ішіне ет салынған құймақты, флотша дайындалған

макарондарды қолдануға болмайды; кремі бар кондитерлік тағамдарды, кремдерді, сусындарды, морстарды, квасты, сілікпелерді, құйылып жасалатын тағамдарды (еттен және балықтан), сельдтен жасалған фаршмақты; фритюрде жасалатын тағамдарды, паштеттерді; пастерленбеген сүттен дайындалған сүт және ашыған сүт өнімдерін; қаннан және өкпе-бауыр, ішек-қарыннан жасалған шұжықтарды, суда жүзетін құстардың жұмыртқасын және етін, үйде консервіленген тағамдарды пайдалануға болмайды.

16. Піскен тағамды тарату балаларды сауықтыру ұйымдарының медицина қызметкері сынама алғаннан кейін ғана жүргізіледі. Тағамдардың сапасын түйсіктік көрсеткіштер бойынша (сынама тағам дайындалған ыдыстың өзінен ғана алынады) бағалайды. Бракераж журналында піскен тағамдардың ақаулығын, салынатын негізгі өнімдерді, сынама алынғаны және таратуға рұқсат етілгені туралы осы санитарлық ережелерге 4 қосымшаның 5 кестесіне сәйкес тіркелуі тиіс. Тамақ дайындаудың технологиясы бұзылғанда, тағам дайын болмаған жағдайда, анықталған аспаздық кемшіліктер жойылғанға дейін тағамдарды таратуға болмайды.

17. Балаларды сауықтыру ұйымдарында тамақтандырудың сапасы мен ұйымдастырылуын ұйымның басшысы, дәрігер, емдәм медбикесі қамтамасыз етеді. Медициналық қызметкерлер мынандай бақылаулар жүргізеді:

1) ас дайындау орнына қабылданған тағамдық өнімдер сапасын осы санитарлық ережелердегі 4 қосымшаның 6 кестесіне сәйкес тексереді және арнайы журналда тіркеледі.

2) өнімдердің сақталу жағдайына және тарату мерзімінің ұстанылуын тексеруге;

3) дайындалатын тағамның сапасын тексеруге;

4) тағамдық өнімдердің табиғи нормаларының сақталуын (әрбір 10 күн сайын жинақталатын бухгалтерлік ведомостардағы есептер бойынша) қадағалауды;

5) тәуліктік сынаманың дұрыс алынуы және сақталуын;

6) ас дайындау орнының қызметкерлерінің және асхана кезекшілерінің жеке бас тазалығы ережесін сақтауын.

### **Балаларды сауықтыру ұйымдарында балаларға гигиеналық тұрғыдан берілетін тәрбие**

1. Балаларды сауықтыру ұйымдарында балаларға берілетін гигиеналық тәрбиені медицина қызметкерлері мен педагогтар жүргізеді. Бұл жұмыстағы жалпы басшылық - дәрігерге тиесілі. Балаларды гигиеналық тәрбиелеудің жоспары балаларды сауықтыру ұйымдарының педагогикалық кеңесінде бекітіледі.

2. Балаларды сауықтыру ұйымдарында балаларға гигиеналық тәрбие беру салауатты өмір қалпын қалыптастырып насихаттау негізінде жүргізіледі. Топтар бойынша жүргізілетін әңгіменің (ұзақтығы 15-20 минут көлемінен артық емес) тақырыбы мыналарға:

1) улы саңырауқұлақтармен, өсімдіктерменен, жеміс-жидектерменен уланудан сақтануға;



2) балалар арасында болатын жарақаттарды болдырмауға, жарақаттану орын алғанда көрсетілетін алғашқы көмекті дұрыс беруді үйретуге;

3) шылым шегудің, арақ-шарап ішудің, нашакорлықтың зияндылығын насихаттауға;

4) жыныстық жолмен берілетін аурулардың алдын алуға, иммунитет жетіспеушілігінен пайда болатын синдромды болдырмауға және жеке бастың тазалығын сақтауға бағытталуы керек.

### **Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы медицина қызметкерлерінің жұмысын ұйымдастырудың негізгі принциптері**

1. Медицина персоналы үшін штат кестесі Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2002 жылғы 4 қарашадағы № 1168 «Білім беру ұйымдарының қызметкерлерінің типтік штаттарын бекіту» қаулысына сәйкес бекітіледі.

2. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы дәрігерлер мен орта медициналық персоналдың жұмысына әдістемелік басшылық және бақылауды балаларды сауықтыру ұйымының орналасқан жеріндегі ведомстволық бағыныштылығына қарай жергілікті денсаулық сақтау жүйесінің аумақтық органдары мен ұйымдары жүргізеді.

3. Балаларды сауықтыру ұйымдарындағы медицина қызметкерлері:

1) балаларды сауықтыру ұйымдарына балалар келер алдында ұйымдастыру-дайындық жұмыстарын жүргізу, бөлмелерді, ұйымның аумағын, шомылатын және спортпен айналысатын орынды, қоршаған жерлерді алдын ала қарап дайындығын и1090 тексереді;

2) Балаларды сауықтыру ұйымдарын комиссиялық қабылдау шараларына қатысады;

3) медициналық кабинетті және ауруды оқшаулайтын бөлмелерді жабдықтау, оларды қажетті дәрі-дәрмектермен, таңатын материалдар жиынтығымен, осы санитарлық ережелердегі 6 қосымшасына сәйкес медициналық құжаттармен қамтамасыз етеді;

4) балаларды сауықтыру ұйымдарының әрбір қызметкерінің құжаттарын тексереді;

5) балаларды қабылдау кезінде медициналық тексеру жүргізу, ф079/у үлгідегі "Балаларды сауықтыру ұйымдарына демалуға баратын оқушыға берілетін медициналық анықтаманың" болуын және оның осы санитарлық ережелердегі 2 қосымшаға сәйкес дұрыс толтырылуын тексереді;

6) балаларды балалар сауықтыру ұйымдарына дейін шығарып салу және қайтарда бірге алып келу;

7) балалардың денсаулығына, әсіресе денсаулығында ауытқуы бар балаларға жүйелі түрде бақылау жүргізу;

8) балаларды дене шынықтырумен айналысу үшін топтарға бөлу;

9) балалардың денсаулығы туралы денсаулығы ауытқыған балаларға арналып ұсынылатын тәрбиелік режимдік тәртіп туралы сауықтыру ұйымдарының бастығына, жетекшісіне, дене шынықтыру және спорт бойынша нұсқаушыға ақпарат береді;

10) күнделікті емханалық қабылдау жүргізу, ауырғандарға медициналық көмек көрсету;

11) ауырған балаларды анықтау, оларды дер кезінде оқшаулау, оқшауланған балаларды емдеу және күтуді ұйымдастыру: емдеу-профилактикалау ұйымдарына (көрсетімі бар болғанда) госпитализация жасап жатқызу;

12) қайғылы жағдайға душар болған сәттерде алғашқы медициналық көмек көрсету, жақын жердегі ауруханаға жеткізу;

13) жұқпалы аурулар жағдаяты туралы жергілікті денсаулық сақтау органына және санитарлық-эпидемиологиялық қызмет орындарына жедел хабарлама беру, науқастарды ауруханаға жатқызуды (балаларды сауықтыру ұйымының бастығымен бірге) ұйымдастыру және науқастарды ауруханаға тасымалдау; санитарлық және эпидемияға қарсы шараларды ұйымдастырып жүргізу;

14) балалардың тамақтануын ұйымдастыру үшін: қабылданатын өнімдердің сапасына, олардың сақталу жағдайына, таратылу мерзімінің қадағалануына, дайындау технологиясына, піскен тағамның сапасына, ас блогының санитарлық жағдайына және ұсталынуына, «С»-витаминдендірудің жүргізілуіне, күнделікті ас блогының қызметкерлерін және кезекші балаларды іріңді ауруларға қарсы тексеруге, тәуліктік сынаманы алуға бақылау жүргізеді;

15) барлық үй-жайлар мен аумақтардың санитарлық жағдайы мен ұсталуына, сумен қамтамасыз ету көздеріне бақылау жүргізеді;

16) балалар мен қызметкерлердің жеке бас тазалығы ережесінің сақталуына бақылау жүргізу, санитарлық-ағарту жұмыстарын жүргізу;

17) санитарлық және эпидемияға қарсы шараларды ұйымдастырып жүргізеді;

18) ойындар, викториналар, денсаулық күндерін, сұрақ-жауап кештерін, санитарлық посттар ұйымдастыру және олардың жұмысына басшылық ету;

19) балалардың арасында дене шынықтыруға тәрбиелеуді ұйымдастыру, дене шынықтыру сабақтары өткізілетін орындардың жағдайы мен ұсталуын бақылау, балалардың жас ерекшелігі мен ден саулығына және жүргізілетін сауықтыру шараларына байланысты дене шынықтыру жұмыстарының дұрыс жүргізілуін қадағалайды;

20) медициналық құжаттарды жүргізеді;

## 2.11. Орта білім беру мектептеріндегі оқушыларды тамақтандырудың нормалары

Таблица 4. Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу мен білім беру объектілерінде балаларды тамақтандыру нормалары

Азық-түліктердің атауы	Бір балаға норма (күніне граммен)	
	7 жасқа дейін	18 жасқа дейін
Қара бидай наны	80	150
Бидай наны	50	150
Бидай ұны	15	20
Картоп ұны	3	3
Жармалар, бұршақ, макорон өнімдері	45	75
Картоп	180	250
Көкөністер барлығы	350	500
Жас жемістер барлығы	180	250
Құрғақ жемістер	15	15
Шырындар	150	150
Қант	35	60
Кондитерлік өнімдер	10	15
Ет	130	140
Құс	60	70
Шұжық өнімдері	15	20
Балық	100	120
Жұмыртқа (дана)	1	1
Сүт, сүт қышқылы өнімдері	500	500
Сүзбе	70	75
Қаймақ	20	40
Ірімшік	10	20
Табиғи сары май	28	45
Өсімдік майы	10	18
Шай	0,2	0,2
Кофе	2	4
Какао	2	2
Тұз	8	8
Дәмдеуіштер	2	2
Ашытқы	1	1

### **Ескерту:**

1. Жазғы сауықтыру кезінде (90 күнге дейін), жексенбі, мереке және каникул күндері, тамақтандыру нормасы 10 пайызға көбейтіледі.

2. Кейбір тағам түрлерін, негізгі азық-түліктер бойынша төменде көрсетілген 7-таблицаға сәйкес алмастыруға болады.

**Таблица 5. Балалар мен жасөспірімдерді тәрбиелеу және оқыту нысандарындағы балаларды тамақтандыру нормалары**

Өнімдердің атауы	Балалардың жасына қарай				
	3 жасқа дейін		3 жастан 7 жасқа дейін		
	Ұзақ уақыт болатын ұйымдарда				
	9-10,5 сағат	12-24 сағат	9-10,5 сағат	12 сағат	24 сағат
Бидай наны	55	55	80	95	100
Қара бидай наны	25	25	60	65	70
Бидай ұны	15	15	15	15	15
Картоп ұны	3	3	3	3	3
Жарма, бұршак, макарон өнімдері	30	30	40	45	45
Картоп	120	125	180	180	180
Өртүрлі көкөністер	250	250	300	310	320
Жаңа піскен жемістер	150	150	130	140	150
Құрғақ жемістер	10	10	10	10	10
Қант	35	35	50	52	55
Кондитер өнімдері	4	7	10	10	10
Ет	90	90	110	110	120
Балық	30	30	50	50	55
Жұмыртқа (дана)	0,25	0,5	0,5	0,5	1,0
Сүт қышқылы өнімдері	500	500	500	500	500
Сүзбе	40	50	60	60	70
Қаймақ	5	5	15	15	15
Ірімшік	3	6	8	8	10
Табиғи сары май	12	12	23	23	25
Өсімдік майы	6	6	7	9	9
Шәй	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Дәнді кофе	1	1	2	2	2
Какао	1	1	2	2	2
Тұз	2	2	5	5	8
Ашытқы	1	1	1	1	1

**Таблица 6. Білім берудің мектепке дейінгі тәрбиелеу ұйымдарының санаториялық топтарында балаларды тамақтандыру нормалары (бір балаға күніне граммен)**

Өнімдердің атауы	Санаториялық топтарда	
	3 жасқа дейін	3-7 жас
Бидай наны	55	80
Қара бидай наны	25	50
Бидай ұны	15	15
Картоп ұны	3	3
Жарма, бұршак, макарон өнімдері	30	40
Картоп	125	180
Өртүрлі көкөністер	300	350
Жаңа піскен жемістер	180	180
Құрғақ жемістер	10	15

Қант	35	56
Кондитер өнімдері	7	10
Ет	100	130
Балық	35	60
Жұмыртқа (дана)	1	1
Сүт қышқылы өнімдері	500	500
Сүзбе	50	70
Қаймақ	7	15
Ірімшік	6	10
Табиғи сары май	12	28
Өсімдік майы	6	10
Шәй	0,2	0,2
Дәнді кофе	1	2
Какао	1	2
Тұз	5	8
Ашытқы	1	1

*Ескерту:*

Созылмалы іш ауруына, туберкулезге шалдығып, денсаулығы нашарлаған, сондай-ақ оқшауланырылған науқас балаларға қосымша 15 пайыз тамақ беріледі.

**Таблица 7. Балалар үйлерінде және интернат ұйымдарында тәрбиеленіп жатқан балалар, ТКБ оқушылары, шығармашылық мектептерінің, ЖОО студенттерінің, сондай-ақ кәмелеттік жасқа толмағандарды уақытша оқшаулау, бейімдеу және оңалту орталықтарындағы балалар үшін тамақтандыру нормалары**

Азық-түліктердің атауы	Бір балаға норма (күніне граммен)	
	7 жасқа дейін	18 жасқа дейін
Қара бидай наны	80	150
Бидай наны	50	150
Бидай ұны	15	20
Картоп ұны	3	3
Жармалар, бұршақ, макорон өнімдері	45	75
Картоп	180	250
Көкөністер барлығы	350	500
Жас жемістер барлығы	180	250
Құрғақ жемістер	15	15
Шырындар	150	150
Қант	35	60
Кондитерлік өнімдер	10	15
Ет	130	140
Құс	60	70
Шұжық өнімдері	15	20
Балық	100	120
Жұмыртқа (дана)	1	1
Сүт, сүт қышқылы өнімдері	500	500
Сүзбе	70	75
Қаймақ	20	40
Ірімшік	10	20
Табиғи сары май	28	45

Өсімдік майы	10	18
Шай	0,2	0,2
Кофе	2	4
Какао	2	2
Тұз	8	8
Дәмдеуіштер	2	2
Ашытқы	1	1

*Ескерту:*

1. Жазғы сауықтыру кезінде (90 күнге дейін), жексенбі, мереке және каникул күндері, тамақтандыру нормасы 10 пайызға көбейтіледі.

2. Кейбір тағам түрлерін, негізгі азық-түліктер бойынша төменде көрсетілген 7-таблицаға сәйкес алмастыруға болады.

**Таблица 8. Жекелеген пәндерді тереңдетіп оқытатын мамандандырылған мектеп-интернаттардағы және дарынды балаларға арналған мамандандырылған мектеп-интернаттарындағы балаларға арналған тамақтандыру нормалары**

Өнімдердің атауы	1 оқушыға арналған норма (күніне граммен)
Қара бидай наны	150
Бидай наны	150
Бидай ұны	20
Крахмал	3
Жармалар, бұршақ өнімдері, макарон өнімдері	75
Картоп	250
Көкөністер барлығы	500
Жас жемістер барлығы	400
Құрғақ жемістер	15
Шырындар	200
Қант	50
Бал	20
Кондитер өнімдері	15
Ет	130
Шұжық	20
Құс еті	80
Балық	120
Жұмыртқа	1
Сүт, сүт қышқылы өнімдері	500
Сүзбе	75
Қаймақ	40
Ірімшік	20
Сары май	40
Өсімдік майы	18
Шай	2
Кофе	2
Какао	2
Дәмдеуіштер	2
Тұз	8

*Ескерту:*

тамақтану рационның калорийін сақтай отырып, негізгі тағамдық заттар бойынша өнімдерді алмастырудың 10-кестесіне сәйкес жекелеген тамақ өнімдерін ауыстыруға рұқсат етіледі.

**Таблица 9. Жетім балаларға және ата-анасының қолқорлығынсыз қалған, жалпы білім беру және интернат ұйымдарында, ТҚБ және ЖОО ұйымдарында оқитын балалардың тамақтану нормалары**

Азық-түліктердің атауы	1 адамға арналған норма (күніне граммен)
Қара бидай наны	175
Бидай наны	175
Бидай ұны	25
Картоп ұны	3
Жармалар, бұршақ, макорон өнімдері	75
Картоп	300
Көкөністер барлығы	600
Жас жемістер барлығы	300
Құрғақ жемістер	15
Шырындар	200
Қант	50
Кондитерлік өнімдер	15
Ет	160
Құс	50
Шұжық өнімдері	20
Балық	120
Жұмыртқа (дана)	1
Сүт, сүт қышқылы өнімдері	500
Сүзбе	75
Қаймақ	40
Ірімшік	20
Табиғи сары май	45
Өсімдік майы	18
Шай	2
Кофе	2
Какао	4
Тұз	8
Дәмдеуіштер	1
Ашытқы	2



**Таблица 10. Өнімдерді алмастыру кестесі**

№	Алмастыруға жататын өнім	Граммға шаққандағы салмағы	Алмастырушы өнім	Граммға шаққандағы салмағы
1	Сиыр еті	100,0	1-санатты сүйегі бар кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	100,0
			1-санатты сүйегі жоқ кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	80,0
			Жылқы еті 1-санатты	104,0
			Ішек-қарны тазартылған немесе жартылай тазартылған құс еті	100,0
			Ішек-қарны тазартылмаған құс еті	120,0
			1-санатты ішек-қарын: бауыр, бүйрек, жүрек	116,0
			Пісірілген шұжық	80,0
			Ет консервілері	120,0
			Жас балық	150,0
			Жартылай майлы сүзбе	250,0
			2	Майы алынбаған сүт
айран	100,0			
Қойылтылған стерилденген сүт	40,0			
Таза кілегей	20,0			
3	Қаймақ	100,0	Майлы сүзбе	30,0
			Таза кілегей	133,0
4	Сүзбе	100,0	Таза сүт	667,0
			Таза сүт	333,0
			Ірімшік	40,0
			Сүзбе ірімшік	80,0
			Қаймақ	50,0
5	Ірімшік	100,0	Кілегей	66,0
			Сиырдың сары майы	50,0
			Таза қаймақ	125,0
			Сүзбе	250,0
			брынза	200,0
			Таза сүт	825,0
6	Жұмыртқа	1 шт.	Жұмыртқа	3 шт.
			Ірімшік	33,0
			Қаймақ	40,0
7	Басы алынған жас балық	100,0	Сүзбе	80,0
			Жас ет	67,0
			Тұздалған майшабақ	100,0
			Балықтың жон еті	70,0
			Сүзбе	168,0
8	Жас жемістер	100,0	Ірімшік	50,0
			Жеміс-жидек шырыны	100,0
			Кептірілген алма	20,0
			Кептірілген өрік	8,0
			Қара өрік	17,0
			Жүзім	22,0
Қарбыз	300,0			
			Қауын	200,0

**Таблица 11. Жас ерекшелігіне байланысты граммға шаққандағы порциялардың ұсынылатын массасы**

	Жас ерекшелігі			
	3 жасқа дейін	3 – 7 жас	7 жастан бастап 11 жасқа дейін	11 – 18 жас
Тамақ ішу, тамақ				
1	2	3	4	5
Бірінші тағамдар	150	200	200 – 250	250 – 300
Екінші тағамдар:				
Гарнирлер	100	150	200	230
Ет, котлета, балық, құс	60	80	100	100
Көкөніс тағамы, жұмыртқа, ірімшік, ет тағамы	150	180	200	250
Салат	40	60	80	100
Үшінші тағамдар	150	180	200	200

**Таблица 12. Тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу мерзімдері**

№	Өнімнің атауы	+2 – 6-тан аспайтын температура кезінде сақтау және өткізу мерзімі, сағат
1	Ірі бөлшек етінің жартылай фабрикаттары	48
2	Мұздатылған бауыр	48
3	Салқындатылған бауыр	18
4	Салқындатылған құс, қоян еті	48
5	Мұздатылған құс, қоян еті	72 сағат немесе 20 тәулік $t - 18^{\circ}\text{C}$
6	Пісірілген шұжықтар:	
	жоғарғы сорт	72
	бірінші сорт	48
7	Жоғарғы, бірінші және екінші сұрыптағы етті шұжықтар, сарделькилер	48
8	Пастерленген сүт, кілегей, ацидофилин	36
9	Айран	36
10	Майлы, майсызданған, диеталық сүзбе	36
11	Майсызданған сүзбе	24
12	Қаймақ 20, 25, 30%	72
13	Қаймақ 15%-тен және одан төмен	36
14	Ірімшік-сүзбе өнімдері	0 – 2 <sup>0</sup> температурада 36
15	Қораптағы кілегей ірімшіктер	
16	Полистиролдан және басқа да полимер материалдардан жасалған тәтті және жеміс қосылған	48
17	ащы	72
18	Тоңазытылған балықтың барлық түрлері	0 – 2 <sup>0</sup> температурада 48
19	Мұздатылған балық және балық өнімдерінің барлық түрлері	0 – 8 <sup>0</sup> температурада 48
20	Газартылмаған суға пісірілген көкөністер	6

•Сонымен қатар, тасымалдаушының жүкқұжаты болған жағдайда, өнім өндірушінің азық-түліктерін пайдалану мерзімі ескеріледі. Пайдалану мерзімі аяқталуы жақын қалған тағамдарды қабылдауға тыйым салынады.

Продукты	Срок хранения и ре- лизации при температуре 4—8° С, ч, не более
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень мороженая	24
Мясо птицы: охлажденное	48
Замороженное	72
Колбасы вареные	48
Сосиски, сардельки мясные	48
Молоко, выпускаемое в цистернах, флягах и расфасованное в бутылки, пакеты (с наполнителем и без наполнителя)	36
Кефир, ацидофилин, другие кисло-молочные продукты	36
Творог жирный, обезжиренный	36
Сметана	72
Творожная масса, сырки творожные	36
Овощи отварные неочищенные	6

**Таблица 13. Өте тез бұзылатын азық-түліктерді сақтау мен пайдалану мерзімі.**

**Таблица 14. Оқушыларды тамақтандыру кезінде қолданылатын ақуыздардың, майлардың, сукөмірлерінің және нәрлілігінің (ккал) құрамы (100 г тамақта, нетто) <sup>2</sup>(ескертулер: — — мәлімет жоқ; 0 — компонент пайдаланылатын тәсілмен анықталмады; сл— іздер.)**

Продукты	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо
<i>Овощи</i>					
Арбуз	64	14	224	7	1,0
Баклажаны	238	15	9	34	0,4
Горошек зеленый	285	26	38	122	0,7
Кабачки	238	15	9	12	0,4
Капуста белокочанная	185	48	16	31	1,0
Капуста краснокочанная	302	53	16	32	0,6
Капуста цветная	210	26	17	51	1,4
Картофель	568	10	23	58	0,9
Лук репчатый	175	31	14	58	0,8
Лук зеленый	259	121	18	26	1,0
Морковь	200	51	38	55	1,2
Огурцы	141	23	14	42	0,9
Петрушка (зелень)	340	245	85	95	1,9
Петрушка (корень)	262	86	41	82	1,8
Ревень (черешковый)	325	44	17	25	0,6
Редис	255	39	13	44	1,0
Редька	357	35	22	26	1,2
Салат	220	77	40	34	0,6
Свекла	288	37	43	43	1,4
Томаты	290	14	20	26	1,4
Тыква	170	40	14	25	0,8
Укроп	335	223	70	93	1,6
Шпинат	774	106	82	83	3,0
Щавель	500	47	85	90	2,0
Капуста квашеная	187	51	17	34	1,3
Огурцы соленые	—	25	—	20	1,2
<i>Фрукты, ягоды, грибы</i>					
Абрикосы	305	28	19	26	2,1
Апельсины	197	34	13	23	0,3
Виноград	255	45	17	22	0,6
Вишня	256	37	26	30	1,4
Груша	155	19	12	16	2,3
Земляника (садовая)	161	40	18	23	1,2
Клюква	119	14	8	11	0,6
Крыжовник	260	22	9	28	1,6
Лимоны	163	40	12	22	0,6
Мандарины	155	35	11	17	0,1
Малина	224	40	22	37	1,6
Слива	214	28	17	27	2,1
Облепиха	—	—	—	—	—
Смородина (черная)	372	36	35	33	1,3
Черешня	233	33	24	28	1,8
Черника	51	16	6	13	7,0
Яблоки	248	16	9	11	2,2
Грибы белые	—	27	—	89	5,2
Абрикосы сушеные (урюк)	1781	166	109	152	12
Абрикосы сушеные (курага)	1717	160	105	146	12
Виноград сушеный (изюм)	860	80	42	129	3
Слива сушеная (чернослив)	864	80	102	83	13
Яблоки сушеные	580	111	60	77	15
Груши сушеные	872	107	66	92	13
Грибы белые сушеные	—	184	—	606	35,0
<i>Рыба</i>					
Ледяная рыба	252	29	22	—	0,5
Треска	338	39	23	222	0,6
Щука	—	—	—	—	—
Судак	187	27	21	—	0,4
Окунь морской	246	36	21	213	0,5
Зубатка (пятнистая)	—	—	—	—	—
Макрурус	135	17	19	—	—
Сельдь атлантическая (среднесоленая)	165	85	51	—	—
<i>Мясо и мясные продукты</i>					
Говядина I категории	315	9	21	198	2,6
Говядина II категории	334	10	23	210	2,8
Мясо кролика	364	7	25	246	4,4
Телятина	344	11	24	189	1,7
Печень говяжья	190	10	16	342	6,0
Язык говяжий	—	7	19	162	4,5
Колбаса докторская вареная	243	29	22	178	1,7
Сосиски (русские)	231	7	17	150	1,8
Сардельки I сорта	212	7	17	149	1,9
Окорок тамбовский вареный	336	10	30	225	2,2
Куры II категории	240	20	32	298	3,0
<i>Яйцепродукты</i>					
Яйца куриные	153	55	54	185	2,7
Яичный порошок	560	200	180	770	13,0
<i>Молочные продукты</i>					

**Таблица 15. Оқушыларды тамақтандыру кезінде қолданылатын минералдық заттардың құрамы (100 г тамақта, нетто)**

Продукты	А (В-каротин)	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С
<i>Овощи</i>					
Арбуз	0,10	0,04	0,03	0,24	7
Баклажаны	0,02	0,04	0,05	0,60	5
Горошек зеленый	0,40	0,34	0,19	2,00	25
Кабачки	0,03	0,03	0,03	0,60	15
Капуста белокочанная	0,02	0,06	0,05	0,40	50
Капуста краснокочанная	0,10	0,05	0,05	0,40	60
Капуста цветная	0,02	0,10	0,10	0,60	70
Картофель	0,02	0,12	0,05	0,90	20
Лук репчатый	сл	0,05	0,02	0,20	10
Лук зеленый	2,00	0,02	0,10	0,30	30
Морковь	9,00	0,06	0,07	1,00	5
Огурцы	0,06	0,03	0,04	0,20	10
Петрушка (зелень)	1,70	0,05	0,05	0,70	150
Петрушка (корень)	0,02	0,08	0,09	0,94	20
Ревень (черешковый)	0,06	0,01	0,06	0,10	10
Редис	сл	0,01	0,04	0,10	25
Редька	0,02	0,03	0,03	0,25	29
Салат	1,75	0,03	0,08	0,65	15
Свекла	0,01	0,02	0,04	0,20	10
Томаты	1,20	0,06	0,04	0,53	25
Тыква	1,50	0,05	0,03	0,50	8
Укроп	1,0	0,03	0,10	0,60	100
Шпинат	4,5	0,10	0,25	0,60	55
Щавель	2,5	0,19	0,10	0,30	43
Капуста квашеная	—	—	—	—	20
Огурцы соленые	—	—	—	—	—
<i>Фрукты, ягоды, грибы</i>					
Абрикосы	2,1	1,60	0,03	0,06	0,70
Апельсины	0,05	0,04	0,03	0,20	60
Виноград	сл	0,05	0,02	0,30	6
Вишня	0,10	0,03	0,03	0,40	15
Груша	0,01	0,02	0,03	0,10	5
Земляника садовая	0,03	0,03	0,05	0,30	60
Клюква	сл	0,02	0,02	0,15	15
Крыжовник	0,20	0,01	0,02	0,25	30
Лимоны	0,01	0,04	0,02	0,10	40
Мандарины	0,06	0,06	0,03	0,20	38
Малина	0,20	0,02	0,05	0,60	25
Слива	0,10	0,06	0,04	0,60	10
Облепиха	10,0	0,10	0,05	0,60	200
Смородина (черная)	0,10	0,02	0,02	0,30	200
Черешня	0,15	0,01	0,01	0,40	15
Черника	сл	0,01	0,02	0,30	10
Яблоки	0,03	0,01	0,03	0,30	13
Грибы белые	—	0,02	0,30	4,6	30
Абрикосы сушеные (урюк)	3,5	0,10	0,20	3,0	4,0
Абрикосы сушеные (курага)	3,5	0,10	0,20	3,0	4,0
Виноград сушеный (изюм)	сл	0,15	0,08	0,5	сл
Слива сушеная (чернослив)	0,06	0,1	0,20	1,5	3,0
Яблоки сушеные	0,02	0,02	0,04	0,9	2,0
Груши сушеные	сл	0,03	0,10	0,5	8,0
Грибы белые сушеные	—	0,27	3,23	40,4	150
<i>Рыба</i>					
Ледяная рыба	0	0,05	0,13	1,3	сл
Треска	0,01	0,09	0,16	2,3	сл
Щука	—	0,11	0,14	1,10	1,6
Судак	сл	0,08	0,11	1,0	3,0
Окунь морской	—	0,11	0,12	1,6	сл
Зубатка (пятнистая)	—	—	—	—	—
Макрурус	сл	0,08	0,20	0,7	сл
Сельдь атлантическая (среднесоленая)	—	—	—	—	—
<i>Мясо и мясные продукты</i>					
Говядина I категории	сл	0,06	0,15	2,8	сл
Говядина II категории	сл	0,07	0,18	3,0	сл
Мясо кролика	0	0,08	0,10	4,0	—
Телятина	сл	0,14	0,23	3,3	сл
Печень говяжья	0,01	0,12	0,19	3,0	сл
Язык говяжий	—	—	—	—	—
Колбаса докторская вареная	—	—	—	—	—
Сосиски (русские)	—	0,18	0,15	1,54	—
Сардельки I сорта	—	—	—	—	—
Окорок тамбовский вареный	—	—	—	—	—
Куры II категории	0,07	0,07	0,14	3,60	—
<i>Яйцепродукты</i>					



**Таблица 16. Оқушыларды тамақтандыру кезінде қолданылатын дәрумендердің құрамы, мг (100 г тамақта, нетто)**

**Оқушыларды тамақтандыру кезінде азық-түліктер мен диеталық тағамдардағы ақуыздардың, майлардың, сукөмірлерінің % және нәрлілігінің (ккал) құрамы (100 г тамақта, нетто)**

## **2.12. Балалар мен жасөспірімдер тамақтануында тағамдық майлар мен майлық азық-түліктерді қолданудың гигиеналық аспектілері**

1. Осы Әдістемелік кеңестер мектеп жасына дейінгі және мектеп жасындағы балалар мен жасөспірімдердің тамақтануында тағамдық майлар мен тағамдық майлық азық-түліктерді қолдану мүмкіншілігін бағалау мақсатында жасалды, оның ішінде балалар мен жасөспірімдердің тамақтануын ұйымдық ұжымдарда ұйымдастыру.

2. Тағамдық майлар мен майлық азық-түліктер балалар мен жасөспірімдердің тамақтану рационында қажетті компоненттер және май қышқылдарының көзі болып табылады, оның ішінде көпқанықпаған май қышқылдарының (КҚМҚ), А, D витаминдерінің (балық майы, сүт майы және т.б. жануар майлары), Е витамині (өсімдік майлары), фосфолипидтер (өсімдік майлары) және өзге кейбір тағамдық заттардың да қоры.

3. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтануына өсімдік майларын да және жануар тектес майларды да қолданған жөн. Пайдаланатылатын жалпы май есебінен рацион калориясының 30% жабылады. Қанықпаған майлардың көзі болып есептелінетін өсімдік майлары күнделіктегі рациондағы жалпы майлар мөлшерінің 30% кем болмауы керек. Тамақ рационындағы жалпы тағамның калориялылығының 6-10% көпқанықпаған майлар түзуі керек. Балалар мен жасөспірімдердің майларды кеңес етілген қолдану деңгейі осы әдістемелік нұсқаулардың 1-қосымшасында келтірілген.

4. 1- қосымшада көрсетілген майлардың қолданылу деңгейінің құрамына тағамдық майлар мен майлық азық-түліктер ғана емес, өзге жануар және өсімдік тектес тағамдар (рациондағы жалпы майлар мөлшерінің 50% құрайтын көрінбейтін майлар деп аталатын) құрамындағы майлар да кіретінін есепке алу керек. Балалар мен жасөспірімдердің тәуліктік рационына қосуға кеңес етілген тағамдық майлар мен майлық азық-түліктерді енгізу үлгісі осы әдістемелік нұсқаулардың 2-қосымшасында келтірілген.

5. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтану рационында (мүмкіндігінше, білім беру мекемелеріндегі бір-екі мезгілдік тамақтану рационында да) күнделікті міндетті түрде сүт майлары (сары май немесе қаймақ түрінде) мен өсімдік майлары болуы керек.

6. Балалар мен жасөспірімдердің тамағына майлар мен майлық азық-түліктер түрлі тағамдық өнімдердің құрамында (сүт тағамдары, күлшелер, кондитерлік тағамдар және басқалар) енеді және де балалар мен жасөспірімдерге арналған кулинариялық тағамдарды (суық біртістем тағамдарды, бутербродтарды, көжелерді, гарнирлерді, ұннан және жармалардан жасалынған тағамдар, өзге тағамдар және кулинарлық өнімдерді) дайындағанда қолданылады.

## Балалар мен жасөспірімдердің тамақтануы үшін қажетті майлар мен майлық азық-түліктердің ассортименті

7. Мектепке дейінгі (1-6 жас) және мектеп жасындағы (7-17 жас) балалар мен жасөспірімдердің тамақтануында негізгі тағам рационының құрамына (оның ішінде түрлі тағамдық азықтардың құрамына) төменгі мына тағамдық майлар мен майлық азық-түліктерді енгізуге кеңес беріледі:

7.1 Жануар тектес майлар:

1) Сиырдың сары майы: тұздалмаған тәтті сары май, шаруа майы тұздалмаған тәтті сары май, вологодтық. ГОСТ 37.

7.2 Өсімдік тектес майлар (тазартылған және тазартылмаған):

1) Пісте майы тағамдық. Жалпы техникалық жағдайлары. СТ РК 1427-2005/ (Күнбағыс дәнінен шығарылады *Helianthus annuus L.* з).

2) Сафлор майы тағамдық. Техникалық жағдайлары. СТ РК 1428-2005. (сафлор дәнінен өндіріледі *Carthamus tinctorious L.*).

3) Рапс майы тағамдық. Техникалық жағдайлары. СТ РК 1429-2005. (*Brassica napus L.*, *Brassica campestris L.* және *Brassica tournefortii* Gouan species дәндерінен өндіріледі).

4) Жүгері майы. ГОСТ 8990-59. (Жүгері тұқымынан өндіріледі the embryos *Zea mays L.*).

5) Күнжіт майы. ГОСТ 8990-59. (Күнжіт дәнінен өндіріледі *Sesamum indicum L.*).

7.3. Мектеп жасындағы (7 жастан жоғары) балалардың тамағына шектеулі түрде (осы әдістемелік нұсқаулардың қолдану аясының 5-6 бөлімдерінде) келесі тағамдық майлар мен майлық азық-түліктердің түрлерін қолдануға болады:

1) Пальма олеині. ГОСТ 10766-64. (Пальма майын фракциялағаннан кейін алынған сұйық түрі).

2) Какао – майы. ГОСТ 28931-91.

3) Зәйтүн майы. ГОСТ 8990.

4) Маргарин. Жалпы техникалық жағдайлары. ГОСТ 240-85.

5) Маргарин, кондитерлік және нан пісіру кәсіпорындары үшін кулинариялық майлар. Жалпы техникалық жағдайлары. ГОСТ 976-81.

6) Соя майы. Техникалық жағдайлары. ГОСТ 7825-96. (Соя бұршақтарынан өндіріледі *Glycine max (L.) Merr.*).

7) Жер жаңғақ майы. Техникалық жағдайлары. ГОСТ 7981-96. (Жер жаңғағының дәндерінен өндіріледі *Arachis hypogaea L.*) жаңғағының дәндерінен өндіріледі *Arachis hypogaea L.*).

8. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтануында биологиялық тағамға қоспа ретінде және тағамдық өнімдердің құрамында жоғары тағамдық және биологиялық жағынан құнды зығыр майын (өндірушінің құжаты бойынша), күнжіт майын (ГОСТ 10766), кенепшөп майын (ГОСТ 8988, ГОСТ 8989) және т.б. өсімдік майларының түрлерін қолдануға болады.

9. Балалар мен жасөспірімдердің тамағына кондитерлік майлар, кулинарлық майлар, шошқаның майы немесе қойдың құйрығы және де аталған майлар құрамына кіретін барлық тағамдық өнімдерді қолдануға болмайды.

Сонымен қатар, балалар мен жасөспірімдердің тамағына пальма майы мен пальма стеаринін қоспаған жөн.

10. Балалар мен жасөспірімдердің тағамына қолдануға арналған тағамдық майлар мен майлық азық-түліктерді өндіру, сатып алу үшін келісімдерге және әкелу контракттеріне (қамтамасыз ету), өнімдік техникалық құжаттарға мынадай қауіпсіздік көрсеткіштерін бекітуге кеңес етіледі:

10.1. Өсімдік майлары үшін:

Қорғасын, мг/кг (артық емес) 0,1

Мышьяк, мг/кг (артық емес) 0,1

Кадмий, мг/кг (артық емес) 0,05

Сынап, мг/кг (артық емес) 0,03

Темір<sup>5</sup>, мг/кг (артық емес) 3,0

Мыс<sup>6</sup>, мг/кг (артық емес) 0,1

Гексахлорциклогексан, мг/кг (артық емес) 0,05 ДДТ және оның метаболиттері, мг/кг (артық емес) 0,1

Қышқылдық саны, мг КОН/г (артық емес) 0,6

Асқын тотық, ммоль белсенді оттегі/кг (артық емес) 10,0

КМАФАнМ, КОЕ/г (артық емес) 7 500,0

БГКП (колиформалар), г (рұқсат етілмейтін массасы) 1,0

*S. aureus*, г (рұқсат етілмейтін массасы) 1,0

Патогендік, оның ішінде сальмонеллалар, г (рұқсат етілмейтін массасы) 25,0 *Зен*, КОЕ/г артық емес 100,0

Ашытқылар, КОЕ/г артық емес 100,0

10.2 «КО ТР» «Тағамдық азық-түліктердің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығына гигиеналық талаптарға» сәйкес келтіріледі.

10.3. Жиры, масла и производные продукты. Codex Alimentarius. Codex Stan 210, дополнение от 2003, 2005 года

10.4. Жиры, масла и производные продукты. Codex Alimentarius. Codex Stan 210, дополнение от 2003, 2005 года

10.5. пісте майы үшін – 500 КОЕ /г көп емес

10.6. соя майы үшін – шектелмейді

10.7. күнбағыс майы үшін – 100 г артық емес

Радионуклид стронций- 90, Бк/кг 80,0

Радионуклид цезий- 137, Бк/кг 60,0

10.8. Сары май (сиыр майы) және ерітілген май үшін:

Қорғасын, мг/кг (артық емес) 0,1

Мышьяк, мг/кг (артық емес) 0,1

Кадмий, мг/кг (артық емес) 0,03

Сынап, мг/кг (артық емес) 0,03

Антибиотиктер, бірлік/гн :

левомицетин (кемі рұқсат етілмейді) < 0,01

тетрациклин (кемі рұқсат етілмейді) < 0,01

стрептомицин (кемі рұқсат етілмейді) < 0,5 бірлік/г

пенициллин (кемі рұқсат етілмейді) < 0,01 бірлік/г

Микотоксиндер (афлатоксиндер М<sub>1</sub>), мг/кг 0,0005

Гексахлорциклогексан, мг/кг (артық емес) 1,25

ДДТ және оның метаболиттері, мг/кг (артық емес) 12 1,0

Радионуклид стронций-90, Бк/кг 60,0

Радионуклид цезий-137, Бк/кг 200,0

КМАФАнМ, КОЕ/г (артық емес) **14** 1•10<sup>4</sup>

БГКП (колиформы), г (рұқсат етілмейтін масса) **15** 0,1

*S. aureus*, г (рұқсат етілмейтін масса) 1,0

10.9. «КО ТР»«Тағамдық азық-түліктердің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығына гигиеналық талаптарға» сәйкес келтіріледі. Санитарлық-эпидемиологиялық тәртіптер мен нормативтер»

10.10. < 0.01 ед./г стрептомицин үшін – < 0.5 ед. /г)

10.11. «КО ТР»«Тағамдық азық-түліктердің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығына гигиеналық талаптарға» сәйкес келтіріледі. Санитарлық-эпидемиологиялық тәртіптер мен нормативтер»

10.12. Ерітілген құс майлары үшін –100 КОЕ/г артпауы керек, ерітілген құс майлары үшін – 1,0 г рұқсат етілмейді

10.13. *L. monocytogenes*, (рұқсат етілмейтінмасса) **16** 25,0

Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, г (рұқсат етілмейтінмасса) 25,0 Зең КОЕ/г **17** 100,0 артық емес

Ашытқы КОЕ/г **18** 100,0 артық емес

10.14. Балалар мен жасөспірімдердің тағамына қолдануға арналған тағамдық майлар мен майлық азық-түліктерді өндіру, сатып алу үшін келісімдерге және әкелу контракттеріне (қамтамасыз ету), өнімдік техникалық құжаттарға мынадай тотығып бүліну көрсеткіштерін бекітуге кеңес етіледі:

10.15. Өсімдік майлары үшін – «КО ТР» сәйкес

10.16.. Балық майлары және олардың негізіндегі тағамдар үшін:

Қышқылдық саны, мг КОН/г (артық емес) 4,0 Асқын тотық саны, ммоль белсенді сутек/кг (артық емес) 10,0

10.17. Өсімдік майлары мен балық майларынан басқа, барлық тағамдық майлар мен майлық азық-түліктердің түрлері үшін:

Қышқылдық саны, мг КОН/г (артық емес) 0,6

10.18. Балалар мен жасөспірімдердің тағамына қолдануға арналған тағамдық майлар мен майлық азық-түліктерді өндіру, сатып алу үшін келісімдерге және әкелу контракттеріне (қамтамасыз ету), өнімдік техникалық құжаттарға мынадай тотығып бүліну көрсеткіштерін бекітуге кеңес етіледі:

10.19. ерітілген құс майлары үшін – шектелмейді

10.20. ерітілген құс майлары үшін – шектелмейді

10.21. ерітілген құс майлары үшін – шектелмейді

10.22. «КО ТР» «Тағамдық азық-түліктердің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығына гигиеналық талаптарға» сәйкес. Санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормативтер» құрамына гидрогенделінген майлар кіретін тағамдар үшін никельдің мөлшері 0,7 мг/кг шегінен аспауы керек.

10.23. Балалар мен жасөспірімдердің тағамына қолдануға арналған спредтер, өзге құрамалы майлық азықтар, маргариндерді өндіру, сатып алу үшін келісімдерге және әкелу контракттеріне (қамтамасыз ету), өнімдік техникалық құжаттарға мынадай тағамдық құндылық көрсеткіштерін бекітуге кеңес етіледі:

Балқытылу температурасы, °C (артық емес) 34

Майдың салмақтық үлесі, % (кем емес) 60

Май қышқылдарының транс-изомерлерінің салмақтық үлесі, % (артық емес)

Көпқанықпаған май қышқылдарының салмақтық үлесі, % (кем емес) 20

Қатты триглицеридтердің салмақтық үлесі, % (кем емес) 55

Сүт майының майлы фазадағы салмақтық үлесі, % (кем емес) 60

10.24. Балалар мен жасөспірімдердің тағамына қолдануға арналған тағамдық майлар мен майлық азық-түліктердің құрамында консерванттар, жасанды бояғыштар (ю-каротиннен және басқа каротиноидтардан өзгесі) және ароматизаторлар болмауы керек.

10.25. Балалар мен жасөспірімдердің тағамына тек қана қысып сығу арқылы алынған өсімдік майлары қолданылуы керек, суық қысып сығу («суық сығу») болғаны құба-құп.

### **Балалар мен жасөспірімдердің тамақтануына арналған тағамдарды өндіру үшін тағамдық майлар мен майлық азық-түліктерді қолдану**

1. Балалар мен жасөспірімдерді тамақтандыруға арналған тамақ рецептураларына өсімдік майларын пайдаланғанда, тек қана тазартылған және иіссіздендірілген өсімдік майларын қолдану керек.

2. Майланбаған нан-күлшелер мен нандар рецептурасына жануар тектес майлар қосылмауы немесе рецептураға 2-4% өсімдік майларын (соя, пісте майы, жүгері немесе рапс майларын) қосып жасау керек.

3. Майланған нандар мен ұннан жасалынған кондитерлік өнімдер шығару барысында сары маймен қатар пальма олеині, кокос майы, маргаринді (ең жақсысы, олардың өсімдік майымен қосындысын) қосуға рұқсат етіледі. Майланған нан тағамдарындағы майдың жалпы мөлшері 8г/100г артпауы керек, ал ұннан жасалынған кондитерлік тағамдарда 30г/100г (бір тағамға 7г артпауы керек) артпауы керек.

4. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтануына арналған балмұздақ, кондитерлік, ақ ірімшіктік тағамдарды глазурмен әшекейлеуге тек қана какао-май, сары май немесе кокос майы (бұл мақсаттарға какао-май мен сары майды қолданған жөнірек) пайдаланылады.

5. Кондитерлік тағамдардың ішіне қосылатын өнімдерге пальма олеинін салуға болады.

6. Кондитерлік тағамдарды өндіру үшін мынадай жартылай дайын тағамдық өнімдерді пайдалануға болады:

7. майлар негізіндегі кондитерлік жартылай дайын тағам;

кондитерлік тағамдарды дайындау үшін майлар негізіндегі жартылай дайын тағам; шоколадпен әшекейленген глазурь.



**Рисунок № 24 Мучной цех Рисунок № 25 Кондитерский цех**

8. Балалар мен жасөспірімдерге арналған тағамдық өнімдерді өндіру барысында қуырмаштау (қуыру) сияқты технологиялық процесстер қолданылмайды. Тағамдарды пісіру кезінде аздаған мөлшерде табаларға жағуға, пісірілген күлшелер арасын майлауға пальма олеині, кокос майы, ерітілген құс майы, ал олар болмаған жағдайда иіссіздендірілген өсімдік майларын пайдалануға әбден мүмкін.

9. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтануына арналған ет консервілері, жартылай дайындалған тағамдар мен шұжықтық өнімдердің (оның ішінде құс етінен) құрамына ет шикізатының өзінің майы, құстың ерітілген майы, сары май, шошқаның іш майы мен шпик, сонымен қатар тазартылған иіссізделінген өсімдік майы да қолданылады. Бұл тағамдардағы жалпы майлар саны: ет консервілерінде– 18 г/100 г, жартылай дайындалған ет тағамдарында – 20 г/100 г, шұжықтық тағамдарда– 22 г/100г артпауы керек. Балық майларынан жасалынатын тағам түрлеріне тек қана балықтың өзіндік майы қосылады.

10. Сүт тағамдарының ішіне (ақ ірімшік тағамдарын, қаймақты және т.б.) тек қана сүт майы қолданылады. Бұл жағдайларда сүттегі және СанЕЖН 4.01.071.03 03 «Тағамдық азық-түліктердің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығына гигиеналық талаптар» сәйкес. Санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормативтер» ашытылған сүт сусындарындағы (тағамдарындағы) майдың үлесі 4,5%, стерилденілген кілегейде– 10%, ақ ірімшік тағамдарында (ақ ірімшіктерде, ақ ірімшік пасталарында, қатты ірімшіктерде) – 5%, кулинарлық тағамдарды дайындауға қажетті ақ ірімшіктерде– 9%, сары сулы қатты ірімшіктерде (құрғақ заттар бойынша) – 55%.

11. Ұйымдасқан ұжымдардағы балалар мен жасөспірімдердің тамақтануына арналған кулинарлық тағамдардың рецептурасындағы маргариндер, кулинарлық және өзге майлар сары май (тұздалмаған тәтті сары май немесе шаруа майы) немесе иіссіздендіріліп тазаланған өсімдік майларына ауыстырылуы керек.

12. Балық өнімдерінен тамақ дайындау барысында тек қана бастапқы шикізат майы пайдаланылады.13. КО ТР сәйкес сары май немесе тазартылып, дезодорациядан өткен өсімдік майы қолданылады.

14. Тазаланған өсімдік майларын түрлі тағамдар мен кулинариялық өнімдер шығарған кезде рецептуралық компоненттер ретінде қолданады, олар сонымен қатар салаттар, суық біртістемдерге, көжелерге, еттен, балықтан, құс етінен жасалынатын ыстық тағамдарға, гарнирлер мен көкөністерден жасалынатын тағамдарға, тұздықтарға, ұннан жасалынатын тамақ түрлеріне де кіреді. Тазартылмаған өсімдік майларын кулинарлық ыстық өңдеуден өтпейтін салаттар, суық біртістемдерге және т.б. тағамдарды дайындауға қосуға болады.

15. Балалар мен жасөспірімдер үшін кулинариялық тағамдарды дайындаған кезде тағамдарды майларда қуыру мен шала қуыру операциялары рұқсат етілмейді. Майда аз уақыт қуыру тартылған еттен, балықтан, құс етінен жасалынатын (котлеттерге және т.б. тартылған, шабылған өнімдерге) тамақ түрлеріне белгілі бір кескін беруге қолданылады. Бұл мақсаттарға пальма олеинін, кокос майын, сары майды (ылғалдықтың салмақтық үлесі 16% артпауы керек), құстың ерітілген майы, тазаланып иіссіздендірілген өсімдік майлары пайдаланылады. Осы майлар кулинарлық тағамдарды пісіргенде табалардың түбін майлау, күлшелердің арасына жағу, формаларды майлауға қолданылады.

16. Балалар мен жасөспірімдер үшін дайындалатын кулинариялық тағамдарға майлы шикізаттарды қолдану шектелінеді, егер де майлылығы жоғары семіз ет және құс еттерімен бірге майлылығы кем шикізат қосылғанда алынатын дайын тамақтың майлылығы 16 г/100г артпаса, онда рұқсат етіледі.

**Балалар мен жасөспірімдердің майларды кеңес етілген қолдану деңгейі (КҚД\*), г/тәулік**

\* КҚД жалпы майлар мөлшерінің 30% қамтамасыз етеді, n-6 КҚМҚ (линол қышқылы) – 6%, n-3 КҚМҚ (ю-линолен қышқылы) – 1% рационның тәуліктік калориялылығынан

24 ВОЗ/ФАО, 2003: WHO/FAO Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. World Health Organization. Tech. Rep. Ser. 2003; 916:i–viii, 1–149.

25 ВОЗ/ФАО/УООН, 2001/2004: Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert.

Consultation. Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2004 (FAO Food and Nutrition Technical Report Series, No. 1), 103 p.



**№ 26-сурет.**

**Пароконвектомат – энергия үнемдейтін өнімділігі жоғары заманауи құрал**



### 2.13. Емдік тамақтанудың негіздері

Балалар тамақтану кезінде ағза тінін қалыптастыратын қажетті заттарды қабылдаумен қатар, өмір сүру үшін аса керекті энергетикалық шығындардың орнын толтырады. Барлық қажеттілікті қамтамасыз ету үшін бала сапалы тағамды өзіне керек мөлшерде алуға тиіс.

Дені сау немесе сырқат баланың организміне қажетті заттарды толықтыратын тамақтану үрдісін - ұтымды тамақтану деп атайды. Ұтымды тамақтанудың негізгі талаптарының бұзылуы және жекелеген тағамдардың жеткіліксіздігі бала бойының, салмағының өсуін кешіктіреді.

Науқасқа шалдыққандарды терапевтикалық тәсілдермен емдеумен қатар, диеталық тамақтандыру әдісін қолдану арқылы сауықтыру да іске асырылады. Ол үшін арнайы ас мәзірі – диета қолданылады. Диеталардың құрамына арнайы тағамдар мен азық-түліктер кешені кіреді. Олардың әрқайсысының жеке өз нөмірі болады. Сауықтыру диеталарының ас мәзірі науқас бала организмінің ерешеліктеріне сәйкес, тағамның түрлері мен мөлшеріне байланысты таңдап алынады. Сауықтыру диеталары белгілі бір мерзімге тағайындалады және тек қана дәрігердің қатаң бақылауымен жүргізіледі.

Диеталық тағамдарды дайындау үшін қолданылатын шикізат жоғарғы сортты, жаңадан сойылған немесе жаңадан үзілген немесе жақсы сақталған болуы тиіс. Диеталық тамақтанудың ас мәзіріне табиғи азық-түліктерден басқа, балаларға арналған консервіленген тамақтар, сонымен қатар өнеркәсіптік деңгейде өндірілген балалар тағамдары, оның ішінде дәруменделген сүт, құрғақ айран, балалар ірімшігі, диеталық сары май, «Детская» деп аталатын қаймақ, балқытылған диеталық ірімшік, жеміс-жидек консервілері, шырындар кіреді

Сырқат баланы жас кезінде емдеу барысында, тамақ өнеркәсібі шығаратын арнайы мақсаттағы тағамдардың алатын орны ерекше.

Ферменттік жүйелердің бұзылуына байланысты ауру түрлерін емдеу кезінде, уақытында және диеталық тұрғыдан дұрыс тамақтану баланың қалыпты дамуын қамтамасыз етеді. Балалардың тағамға қатысты аллергиясын емдеу мәселелерін шешудің де маңызы зор.

Артық салмағы бар балалар үшін калориясы төмен, қант пен майдың мөлшері азайтылған тағамдар жасап шығарылады.

Семіздікке шалдыққан балаларға арналып, жеміс-жидектер, ет, сұлы мен қарақұмық жармасы, ақуыздық қоспалар, шөп тұнбалары және қоюлатқыштар шикізатының негізінде консервіленген өнімдер жасалады.

Бүйрек сырқатына шалдыққан балаларды тамақтандыру мақсатында ақуызсыз макарон бұйымдары мен кешенді В дәрумендерінің жармасы және кисель дайындау үшін қолданылатын темір глицерофосфаты дайындалады. Өт жүру жолдары жарақат алған балалар үшін бидай, жүгері, сұлы өскіндерінің негізінде дайындалған холесол экстракты жасалған. Пилонефритке шалдыққан балаларға арналып, көкөністен, жармадан, еттен, өсімдік майларынан, дәрумендерден және т.б. өнеркәсіптік деңгейде өндірілетін 16 түрлі емдік консервілер жасалады. Олардың құрамынан бүйрекке кері әсер ететін өнімдер алынып тасталған.



Балалардың диеталық тағамдарының ас мәзіріне міндетті түрде жаңадан үзілген табиғи жемістер, жидектер, көкөністер, жаңадан сауылған сүт, балық пен ет, өсімдік және сары май енгізіледі.

Сауықтыру тағамдарының мақсаты – ауруға шалдыққан органдардың тынышталуын қамтамасыз етумен қатар, қалыпты түрде қызмет етуін қайтадан қалпына келтіру болып табылады.

Егер ас қорыту органдарын тыныштандыру қажет болса, механикалық тітіркендіргіштерді шектеу жолымен, ас мәзірінен құнарсыз жасұнықты өсімдіктер мен мал етінің сіңірлерін алып тастайды. Тағамды үдетілген күйінде, біркелкі етіп дайындайды. Азық-түліктерді суға немесе буға пісіреді. Сол кезде тағамның қатқыл жерлері жұмсарады және сыртқы қабығы қатайып кетпейді.

Егер химиялық тітіркендіргіштерді алып тастау керек болса, онда ішек жолында ұзақ қорытылатын азық-түліктерден ас дайындауға болмайды. Себебі ол асқазан сөлінің бөлінуіне ықпал етеді, сонымен қатар жүрек және жүйке жүйесін қоздырады, бауыр мен бүйректі мазасыздандырады. Осыған орай тамақ дайындаудың негізгі тәсілдері – суда немесе буға пісіру болып табылады.

Егер диетаның мақсаты – ас қорыту органдарын ыстықтан қорғау болса, онда берілетін тағамдардың температурасы 65° С-ден жоғары және 10° С-ден төмен болмауы керек. Ең қолайлысы - адам денесінің қызуымен шамалас болғаны жөн.

Кейбір ауруға шалдыққан балалар организмінің минералдық заттар мен дәрумендерге деген қажеттілігі арта түседі. Ондай уақытта ас мәзіріне кальцийге, калийге, фосфорға, темірге және С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР дәрумендеріне бай азық-түліктерді енгізеді.

Диеталық тағамдарды дайындау үшін үгіткіштерді және жармаларды жаратын машиналарды, тор көздері жиілетілген ет турағыштарды, бу қоробкалары мен кастрюльдерді, елеуішті және т.б. қолданады.

Диеталық тағамдарды дайындау барысында гигиеналық және санитариялық тәртіптерді қатал түрде сақтау қажет. Диеталық тағамдарды дайындау үшін қолданылатын азық-түліктер міндетті түрде салқындатқыштың ішінде сақталады.

Диеталық тағамдарға арналған азық-түліктерді өңдеу сауықтыру диеталарының талаптарына сәйкес жүргізіледі.

### **2.13. 1. Сауықтыру диеталарының сипаты**

№ 1-диета. Асқазан және ішек ауруларына (гастрит, гастродуоденит, асқазан мен тоқ ішек жарасы), сонымен қатар өңештің зақымдануына байланысты тағайындалады.

Диета механикалық, химиялық бөліну және күйікке шалдығу кездерінде тағайындалады. Сондықтан шырын бөлу қасиеттері бар, экстрактивтік заттарға бай азық-түліктерді, қышқыл және тұзды тағамдарды, сондай-ақ, сорпалар мен консервілерді қолдануға тыйым салынады.

Қатал диетаны аурудың асқынған кезінде, алғашқы 3-7 күннің ішінде тағайындайды. Содан кейін қолданылатын азық-түліктердің құрамы біртіндеп көбейтіледі.

Әртүрлі жастағы балаларға арналған № 1-диетаны дайындау үшін пайдаланылатын азық-түліктердің тәуліктік құрамы және диетаның химиялық құрамы 20-таблицада көрсетілген.

**Таблица 18**

Ас мәзірінің жалпы массасы 800-1600 г, сұйық мөлшері – 500-1000 мл, тұз қабылдау шектеледі. Тағамды күніне 5-6 рет қабылдау керек.

№ 1-диета үшін дайындалады: бірінші тағамдар: көкөністен жасалған вегетариандық және сүттен жасалған көжелер; екінші тағамдар: қайнатылып, буға, туралған түрде дайындалатын ет пен балық тағамдары (21-таблица).

Продукты, химический состав диеты № 1	Масса продукта, г, для детей возраста	
	преддошкольного	дошкольного
Хлеб пшеничный	75	120
Мука пшеничная	10	10
Крахмал картофельный	5	5
Крупы, макаронные изделия	30	40
Картофель	150	200
Овощи прочие	150	200
Фрукты свежие	150	150
Фрукты сухие или ягоды	20	20
Сахар	60	60
Масло сливочное	35	40
Масло растительное	3	6
Яйца (шт.)	1	1
Творог (9%-ной жирности)	40	80
Молоко	600	600
Сметана	10	15
Сыр неострый	5	15
Мясо, птица	60	100
Рыба	20	40
Химический состав:		
белки	50	80
жиры	50	80
углеводы	220	240
калорийность	2200	2600
Продукты	Блюда диеты № 1	
Напитки	Молоко, сливки, чай с молоком, какао, соки	
Хлеб, изделия из теста	Черствый белый хлеб, белые сухари, сухое печенье, бисквит	
Супы	Слизистые супы-пюре из овощей, протертых круп, молочные супы, протертые вегетарианские	
Вторые блюда из мяса, рыбы	Кнели, суфле, фрикадельки, паровые котлеты, мясо отварное, припущенное	
Зелень, овощи	Пюре, отварные, паровые котлеты, пудинги	
Крупы, макаронные изделия	Жидкие протертые каши, пудинги паровые, запеканки	
Яйца	Яйца всмятку, омлет паровой, яичная кашка	

**Таблица 19**

№ 2-диета. Асқазан және ішек ауырғанда тағайындалады (асқазан сөлі секрециясы мен қышқылы төмендеген кездегі созылмалы гастрит, сондай-ақ колит).

Диетаның мақсаты – ауру органдарды механикалық және ыстық тітіргендіргіштерден сақтау, бірақ асқазан сөлі секрециясын нығайту. Ол үшін сөл бөлдіргіш әрекеттерге ие азық-түліктерді қолданады.

Аталған диета үшін келесі тағамдар ұсынылады: ет, балық, көкөніс сорпасынан жасалған көжелер; еттен, балықтан, оның ішінде қуырылғандары да бар (егер баланың жасы мүмкіндік беретін болса), тұздықтар, жұмыртқа және сүт өнімдері; көкөніс және жеміс езбелері, шырындар.

Сонымен қатар, диетаның құрамына: уылдырық тісбасары, балық майы, бауырдан жасалған паштет, доктор шұжығы; сусындардан – шай мен кофе, минералды су («Ессентуки» № 17 және 20) кіреді.

Қалған жағынан № 2-диета № 1-диетаға ұқсас. Тағам үдетілген және ұсақ етіп туралған күйінде дайындалады. Тұздың мөлшері шектелмейді.

№ 5-диета. Бауыр, өт қабы және өт жүру жүйесі зақымданған кезде тағайындалады (холецистит, гепатит, холецистохолангит).

Диетаның мақсаты – ауруға шалдыққан органдарға салмақ түсірмей, механикалық, химиялық әрекеттерден және ыстықтан қорғау.

Ас мәзірінен алынып тасталады: бауыр мен өт қабының жұмысын ауырлатып, тас байлануға әсер ететін азық-түліктер. Көмірсуларының көлемі шектеледі. Ас мәзіріне ішек пен өт жүрудің жұмысын жеңілдетуге көмектесетін және өсімдік пен сары май түріндегі ақуыз (әсіресе сүттің) бен майдың жеткілікті көлемде келіп түсуін қамтамасыз ететін азық-түліктер енгізіледі.

№ 5-диета ұстау кезінде экстрактивтік заттарға бай тағамдар мен азық-түліктерді (сорпалар, пияз, қымыздық, шалғам, саңырауқұлақтар, тұзды және қышқыл тағамдар, сорпа тұздықтары), майлы өнімдер, шұжықтар, бұршақтар, қара бидай наны, ашытылмаған қамыр, шоколад, какао, қуырылған тамақтарды пайдалануға болмайды

Ұсынылатын азық-түліктер:

- майсыз ет, балық (әсіресе треска, яғни нәлім), суға малынған майшабақ;
- сүт өнімдері, жұмыртқа;
- жармалар (әсіресе қарақұмық, сұлы);
- жаңадан үзілген көкөністер (әсіресе сәбіз, асқабақ, қарбыз), жемістер, шырындар, бал.

Тағамдардың барлығын қайнатып немесе буға пісіреді, ет пен балықтан котлеттер жасайды, немесе ұсақтап турай отырып дайындайды. Олардың бәрін жұмсарғанша қайнатады.

**Науқас бала бойының өсуін тоқтатпай және одан әрі дамуын қамтамасыз ету мақсатында, диетаның негізі дені сау балаларға арналған тағамдық заттардың нормасымен сәйкестендіріледі.**

Әртүрлі жастағы балаларға арналған № 2-диетаны дайындау үшін пайдаланылатын азық-түліктердің тәуліктік құрамы және диетаның химиялық құрамы 22-таблицада көрсетілген.

Продукты, химический состав диеты № 5	Масса продуктов, г, для детей возраста	
	преддошкольного	дошкольного
Хлеб пшеничный	100	150
Мука пшеничная	20	20
Крахмал картофельный	5	5
Крупы, макаронные изделия	40	40
Картофель	200	250
Прочие овощи	150	200
Фрукты свежие	100	100
Фрукты сухие или ягоды	20	20
Чай	0,2	0,2
Сахар	60	60
Масло сливочное	20	30
Масло растительное	10	10
Яйца (шт.)	1/2	3/4
Творог полужирный	40	80
Молоко	700	600
Сметана	10	15
Мясо, птица	80	100
Рыба	30	40
Химический состав:		
белки	60	60
жиры	60	65
углеводы	220	280
калорийность	1800	2100

**Таблица 20**

Ас мәзірінің жалпы салмағы 800-1600 г, сусынның көлемі 500- 1000 мл, асты аздап қана тұздайды. Тағамды күніне 5-6 рет қабылдау керек.

№ 5-диета үшін келесі тағам түрлері дайындалады:

- салқын тағамдар: шикі және қайнатылған көкөністерден жасалған салаттар, винегрет, суға малынған майшабақтан жасалған паштет, майшабақ майы, үгілген сәбіз, қаймақ қосқан қызылша, қайнатылып пісірілген салқын ет, ірімшік;

- көжелер: вегетариандық көкөністен, жармадан, сүттен, тәтті жемістерден;

- екінші тағамдар: қайнатылған ет, құс еті, балық, бефстрогандар, рагу, езбе, қайнап піскен еттен жасалған суфле, буға піскен котлеттер, биточкалар, орамалар, қайнап піскен еттен жасалған голубцы, буға піскен көкөніс котлеттері, жармадан жасалған тағамдар (ботқалар, пудингтер, запеканкалар), көкөніс езбесі, ірімшіктен жасалған тағамдар, жұмыртқа;

- тәтті тағамдар мен сусындар: кисель, компот, желе, муссалар, шырындар, шай, сүт, айран, дәруменделген сусындар.

Өт жүру жолдарының қабынуына шалдыққан балларда дәрумендерге деген қажеттілік арта түседі. Сондықтан А, В тобы, РР, С дәрумендерінің дозасын екі есе көбейту керек. Сонымен қатар, ондай ауруларды емдеу үшін өт жүргізу қабілеті бар минералды су курсына да қолданады («Ессентуки» № 4 немесе 17, «Славяновская», «Нафтуся»).

№ 7-диета. Бүйрек ауырғанда тағайындалады. Диетаның мақсаты – ас тұзына, сұйыққа және малдардың ақуызына шектеу қою жолымен, бүйректің дұрыс жұмыс істеуін қалпына келтіру.

Науқас баланың жағдайына қарай дәрігер тұздың, ақуыздың және сұйықтың көлемін тұрақты түрде реттеп отырады, калориясы аз тұзсыз, ақуызы шектелген ашықтыру және жеміс диетасын уақытша тағайындайды.

Тағам құрамынан алынып тасталуы тиіс:

сорпалар, құрамында экстрактивтік заттары бар азық-түліктер мен тағамдар, консервілер, саңырауқұлақтар, ұннан жасалған тағамдар, қырыққабат, шалғам, қымыздық, ақжелкек.

Рұқсат етілетін тағамдар: сүт, айран, ірімшік, сары май мен өсімдік майы, түрлі жармалар, көкөністер, жемістер, шырындар.

№ 7-диета үшін дайындалады: көкөніс салаттары; жармадан, көкөністен, жемістен, сүттен жасалған вегетериандық көжелер; екінші тағамдар: қайнатып пісірілген ет, құс еті, балық (ақуыздарды тұтыну мөлшері осы аталған тағамдар мен ірімшіктің есебінен шектеледі); әртүрлі тәтті тағамдар, жемістер, шырындар, дәруменделген сусындар.

Баланың жасына қарай ас пісірудің әртүрлі тәсілдері қолданылады – қайнатады, бұқтырады, көкөністерді қуырады. Пиязды алдын ала қайнатып алады.

Астың дәмін келтіру мақсатында лимон немесе апельсин шырынын, мүкжидек, жүзім, курага қосады.

Тағамды ұсақтап турай отырып дайындайды, азық-түлікті ұсақтап, жанқалап турайды, әбден жұмсарғанша пісіреді.

№ 6-диета. Семіздіктің салдарынан артық салмағы бар балаларға тағайындалады, ол кез келген жастағы балалардың 5-10%-да, оның ішінде бір жасқа толмағандарда да кездеседі.

Артық салмақтың негізгі себебі мөлшерсіз тамақтану – ол әсіресе баланың жас кезінде өте қауіпті, себебі ас қорыту орталықтары қызметінің бүлінуіне әкеп соқтырады. Сонымен қатар, басқа факторлардың да әсері бар: тамақтану режимінің бұзылуы, сукөмірлерін мөлшерден тыс тұтыну, аз қозғалу өмір салты.

Диетаның мақсаты – организмдегі май қорын азайту үшін тағам калориясын 20-30%-ға қысқарту.

Бала тағамы ас мәзірінің калориясын күрт төмендетіп жіберуге де болмайды, себебі бұл бойының өсуі мен баланың дамуына кері әсер етуі мүмкін.

Диетаның калориясы сукөмірлері мен майларды шығарып тастау арқылы төмендетіледі және тағамның калориясы ақуызды тамақтардың есебінен толықтырылады (бірақ тәуліктік калорияның 25%-нан аспауы тиіс).

Диета бойынша, жасына байланысты тұтынылатын қант пен нанның көлемі 50%-ға дейін азайтылады.

Пайдалануға тыйым салынады: кондитерлік және ұн өнімдерін, ботқалар мен макароннан дайындалған тағамдарды, ет сорпасын, бұршақтарды, қышқыл, мұзды, консервіленген өнімдерді. Картопты, жүзімді, бананды, майды тұтыну мөлшері шектеледі, соған байланысты А дәрумені қосымша тағайындалады.

Ашықтыру күндері енгізіледі, тәуліктік мөлшері 1000 калориядан аспайтын ет-сүт-ірімшік немесе сүт-ірімшік-алма диетасы қолданылады.

Тұз бен сұйықтың көлемі дені сау бала ас мәзірінің тәуліктік нормасынан асып кетпеуі тиіс.

Семіздік деңгейі жоғары балаларды ауруханада, дәрігердің тұрақты түрде бақылауымен емдейді. Оларға тәулігіне 1200-1400 калориядан аспайтын диета енгізіледі.

Аптаның әр күніне орай азық-түліктердің құрамы мен диетаның химиялық құрамы (бір күнге) 21-таблицада көрсетілген.

Продукты для диеты № 7	Количество продуктов, г, на день						
	поне- дельник	втор- ник	среда	четверг	пят- ница	суббота	воскре- сенье
Мясо	150	150	250	50	200	150	150
Рыба	150	150	—	150	150	—	150
Яйцо (шт.)	1	—	—	1	1/2	—	1
Творог	—	75	—	—	—	75	—
Сыр	—	—	50	—	—	50	—
Молоко (кефир)	200	400	250	200	200	150	250
Масло сливочное	15	5	—	5	15	—	5
Масло растительное	5	10	15	15	10	10	15
Сметана	—	10	—	—	10	10	—
Хлеб ржаной	75	50	50	50	50	50	50
Хлеб пшеничный	50	50	50	50	50	50	50
Крупа	30	—	—	25	30	—	—
Картофель	20	150	150	170	75	20	250
Капуста	150	150	50	150	—	150	175
Другие овощи	400	230	400	350	400	300	150
Фрукты	300	200	200	100	300	300	200
Сухофрукты	—	20	20	20	—	—	20
Сахар	10	20	20	20	10	10	20
<b>Химический состав:</b>							
белки	63,04	80,44	67,4	57,48	70,37	70,63	70,93
жиры	38,69	45,66	58,61	35,99	44,62	64,51	41,46
углеводы	133,10	146,62	141,77	148,07	132,79	133,06	151,8
ккал	1176,8	1419,5	1422,45	1257,85	1297,6	1462,1	1386,75

**Таблица 21**

### 2.14.2. Салқын тағамдар мен көжелер

\* Қаймақ қосылған қырыққабат салаты (диета № 5, 7, 8).

Ақбасты қырыққабатты тазартады, ұсақтап жіңішкерте турайды, ыдысқа салады, тұз қосады және ағаш қалақшамен аздап езеді. Жақсылап жұмсарғанға дейін 30 минут күтеді, одан кейін алдын ала қайнатып, суытылған, қант, лимон қышқылы және қаймақ қоспасымен тұздықтайды. Салатты ұсыну алдында тарелкаға немесе арнайы ыдысқа салып, жасыл көкөніспен әшекейлейді.

(Ақбасты қырыққабат 50, қаймақ 10, қант 3, лимон қышқылы (2 %-ерітінді) 1, тұз 0,4. Шығымы 50.)

\* Қара өрік қосылған қызылша салаты (диета № 5, 7, 8). Қызылшаны сыртқы қабығымен қайнатады, тазартады, ұсақ үккіштен өткізеді. Қара өрікті

жуып, ыстық суға салып, ісінгенге дейін 1 сағат ұстайды. Сүйектерін алып тастап, ұсақтап тұрайды. Қызылшаға қара өрікті, қант пен өсімдік майын қосып, араластырады да, тарелкаға салады.

*(Қызылша 90, қара өрік 30, қант 7, өсімдік майым 5. Шығымы 100.)*

\* Балық паштеті (диета № 1, 2, 5, 7, 8). Терісі мен сүйегі сылып тасталған балықты кесектеп тұрайды және қақпағы жабық ыдысқа салып қояды. Тазартылған сәбізді жаңқалап тұрау керек, оған сары май салады. Сәбізді балыққа қосып, торы жиі ет тұрағыштан өткізеді. Сарымай қосып, мұқият араластырады. Батончик, ромбик, дөңгелек түріндегі паштетті тарелкаға салады, үстін жасыл көкөніспен әшекейлейді, ал № 1, 5 диетаны сары маймен әшекейлейді.

*(Көксерке 90, сәбіз 10, сары май 12, көк пияз 1. Шығымы 50.)*

\* Күріш көже (диета № 1, 2). Күріш жармасын алдын ала тазартады, жуады, тұз қосылған қайнаған суға салып, толық піскенге дейін 1 сағат қайнатады. Пісірілген жарманы елеуіштен өткізіп, қайнағанға дейін қыздырады. Көжеге сары май салынып беріледі.

\* Вегетариандық борщ (диета № 5, 7, 8). Картопты төртбұрышты, қырыққабат пен тамырларды жаңқалап тұрайды. Қызылшаға суды, томатты, сары майды немесе қаймақты және лимон қышқылының ерітіндісін қоса отырып бұқтырады. Қызылшаның бір бөлігін бояу жасау мақсатында шикідей қалдырады. Сәбіз бен ақ тамырды аздап қыздырылған сары майға салып алады, ал № 5-диета үшін – қайнатады, піскен қызылшаға қосып жартылай дайын болғанға дейін одан әрі қайнатады.

\* Қайнап тұрған суға немесе көкөніс қайнатпасына қырыққабатты салады, қайнау температурасына жеткізеді, оған картоп қосып, 5 минут қайнатады. Борщқа бұқтырылған көкөністерді қосып, 10 минут қайнатады, оған ақ ұн, тұз, қант қосып тағы да 7-10 минут қайнатады, одан соң кейінге қалдырылған шикі қызылшадан жасалған сиропты қосады. Борщтың үстіне ұсақталып туралған жасыл көкөністерді сеуіп, қаймақ қосып ұсынады.

*(Ақбасты қырыққабат 35, картоп 30, қызылша 35, сәбіз 8, ақжелкек 5, сары май 5, томат 5, бидай ұны 2,5, жасыл көкөністер 3, қант 2. Шығымы 250.)*

\* «Геркулес» қосылған сүт көже (диета 1, 2, 5, 7, 8). «Геркулесті» қайнап тұрған суға салып, отты аздап қыздырып, араластыра отырып, 25-30 минут қайнатады, одан кейін сүт қосып, тағы да 10 минут қайнатады. Содан соң тұз салып көжені қайнау температурасына дейін жеткізеді. Сары май салып береді.

### **2.14.3. Екінші ыстық тағамдар**

\* Жүзім қосылған күріш ботқасы (диета № 5, 7). Күріш жармасын алдын ала тазартады, жуады, тұз қосылған қайнаған суға салып, толық піскенге дейін қайнатады. Жүзімді тазартып, жуады. Піскен күрішті кесперге салып, май, жүзім қосып, араластырады. Ботқаны қақпағы жабылатын ыдысқа салады да, ас дайындайтын пештің ішіне салып, дайын болғанға дейін 10-15 минут ұстайды.

Ұсыну алдында ботқаны тарелкаға салып, үстіне қант себеді.

*(Күріш жармасы 55, су 300, жүзім 25, қант 10, сары май 15, тұз 3. Шығымы 180/10.)*

\* Ірімшік қосылған бидай запеканкасы (диета № 5, 7). Әуелі бидай ботқасы дайындалады. Жарманы суға салып пісіреді де, сүт қосады. Дайын болған ботқаны 60° С-ге дейін суытады. Оған езілген ірімшік пен шикі жұмыртқа, ұнтақталған қант қосылады да, араластырылады. Дайын болған массаға май жағып, кептірілген нан ұнтағы себілген табаға салып, үстіне шикі қаймақ қосылған жұмыртқа жағып, тегістейді және ас дайындау пешінің ішіне салып, 220-230°С температурада, беткі қабаты аздап қызарғанға дейін пісіреді.

Дайын болған запеканканы порциялық кесек түрінде кесіп, үстіне май жағып немесе тәтті тұздық құйып ұсынады.

\* Асқабақ және кептірілген өрік езбесі (диета № 2, 5, 7, 8). Кураганы тазартады, жуады және жұмсарғанға дейін суға салып қояды. Асқабақты өңдеп, текшелеп турайд, сүтке салады немесе ас дайындау пешінің ішінде бұқтырады. Тұндырылғаннан кейін қалған сүт пен асқабақ қайнатпасынан, орташа қоюлы сүт тұздығы жасалады. Одан кейін асқабаққа кураганы қосады да, үккіш арқылы өткізеді, сүт тұздығын, қант қосады және қайнау температурасына дейін қыздырады.

Езбені беру алдында оған сары май қосады.

\* Сүтке бұқтырылған қырыққабат (диета № 2, 5, 7, 8). Ақбасты қырыққабатты жаңқалап турайд, қайнаған сүт, сары май қосады да жұмсарғанға дейін бұқтырып қояды. Орташа қоюлы сүт немесе қаймақ тұздығын дайындайды. Жұмыртқаны қайнатып пісіреді де, қабығын аршып, ұсақтап турайд. Бұқтырылған қырыққабатқа тұздық, туралған жұмыртқа қосып, араластырады және қайнау температурасына дейін жеткізеді.

Ұсынар алдында тағамды тарелкаға салып, үстіне сары май және ұсақталып туралған аскөк пен ақжелкек қосады.

№ 5-диета үшін тағамдарды жұмыртқа қоспай дайындайды.

\* Жүзім қосылған ірімшік зразасы (диета № 5, 7, 8). Ірімшікті езіп, шикі жұмыртқа, қант және ұн қосады. Алынған массаны порцияларға бөліп, шелпек түрінде қалыптастырады. Шелпектің ортасына жүзім салып, жан-жағын қымтап, қосады. Зразаны ұнға аунатып алады да, кірпіш пішінді үлгіге айналдырады. Қуырудың негізгі тәсілін қолданады немесе ас дайындау шкафының ішіне салып пісіреді. Ұсыну алдында (порциясы 1 дана) үстіне қаймақ құяды.

*(Ірімшік 50, қант 5, бидай ұны 8, жұмыртқа 1/8, сары май 5, жүзім 10, тұздық 30. Шығымы 90/30.)*

\* Күріш жармасы қосылған ақуызды омлет (диета № 5). Күріш жармасын әбден піскенге дейін қайнатады. Жұмыртқаның ақуызын сарысынан бөліп алады да, қайнатылған жармамен жақсылап араластырады, май жағылған табаға салынады және буға пісіріледі.

Дайын омлетті аздап суытады, табадан алып, тарелкаға салады. Үстінен май салуға болады.

\* Балық суфлесі (диета № 1, 2, 5). Майлы емес балықты алып, сүйегінен тазартады. Кесектеп турайд да суға салып, қыздырылған сары май қосады. Су мен май сіңген балықты суытып алады да, торы жиі ет турағыштан кем дегенде екі рет өткізеді. Оған қыздырылған сары май, шикі жұмыртқаның сарысы, орташа қоюлы сүт тұздығы қосылады. Массаны қоспалармен біріккенге дейін



араластырады да, ақырындап араластыра отырып, жұмыртқаның ақуызын қосады.

Суфлені сарымай жағылған табаға салып, бу қазандығының торына қойып, қақпағын жақсылап жауып, 25-30 минут қайнатады.

Дайын суфлені аздап суытады, тарелкаға салып, үстіне қыздырылған сары май құйып ұсынады. Суфлеге қосып ботқа, картоп немесе сәбіз еzbесі түріндегі гарнирді қосып береді.

*(Балық 74, бидай ұны 2, сүт 20, сары май 5, жұмыртқа 1/8, тұз 0,4. Шығымы 50.)*

\* Балық фрикаделькасы (диета № 1,2, 5, 7, 8). Балықты өңдеп тазартады да, котлетке арналған масса дайындайды және одан кішкентай шар түрінде фрикаделькалар қалыптастырады. Оларды май жағылған табаға немесе бу қорбқасының торына салады да, аздап су құйып, буға пісіреді.

Фрикадельканы беру кезінде (порциясы 4-5 дана) үстіне сары май немесе қаймақ қосылған тұздық құяды (№ 1-диетадан басқа барлық диета үшін). Тарелкаға салынған фрикаделькаға қосып картоп ezbесінен, қаракұмық ботқасынан, макарон өнімдерінен жасалған гарнир қоса ұсынылады, ал № 8 – диета үшін қайнатылған қырыққабат, кәді, бұқтырылған асқабақ беріледі.

\* Ірімшік қосылған балық котлеті (диета № 2, 5, 7, 8). Тазартылып, сүйегі алынған балықты ет турағыштан өткізіп, ірімшік, шикі жұмыртқа, сары май және тұз қосады. Массаны араластырып ет турағыштан тағы бір мәрте өткізеді де, одан соң порцияларға бөліп, котлеттерді қалыптастырады. Қалыптасқан бұйымды қаймақ немесе сары май жағылған табаға салып, қыздырылған ас дайындау пешінің ішіне қойып пісіреді.

Ұсынар алдында тарелкаға картоп ezbесінен, қайнатылған немесе бұқтырылған қырыққабаттан, көкөністен жасалған гарнир, сүт тұздығы қосылған котлет салынады. Тағамның үстіне сары май, қаймақтан немесе сүттен жасалған тұздық құйылады.

\* Күріш жармасы қосылған сиыр етінің ezbесі (диета № 1,2, 5, 7). Етті майдан және сіңірден тазартады, тұтас кесек түрінде қайнатып, суытады. Одан соң күріш ботқасын дайындайды. Піскен етті турайды да, ботқаға қосып, торы жиі ет турағыштан екі рет өткізеді. Ұсақталған массаға сары май және тұз қосып, мұқият араластырады және баяу оттың үстінде қыздырып, тағы да араластырады.

Тағамға қосып көкөніс ezbесінен жасалған гарнир ұсынылады (картоп, сәбіз, қызылша және т.б.).

\* Ет суфлесі (диета № 1,2, 5, 7). Күріш жармасынан ботқа дайындап, еседі. Пісірілген етті (сиыр еті) торы жиі ет турағыштан 2-3 рет өткізеді де, ботқаға қосады, оған шикі жұмыртқаның сарысын, қорытылған сары май қосып, барлығын араластырады. Шикі жұмыртқаның ақуызын көпіршітіп, дайындалған массаға қосып, аздап араластырады. Оны май жағылған табаға салып, балық суфлесі сияқты буға пісіреді. № 5, 7-диета үшін суфлені пешке салып пісіруге болады.

Дайын болған суфлені табадан алып, көкөніс ezbесінен немесе ботқадан жасалған гарнир қосып, тарелкаға салып ұсынады. Сонымен қатар, тағамға қоса сүт немесе қаймақ тұздығын беруге болады.

*(Сиыр еті 40, күріш жармасы 8, жұмыртқа 1/8, сары май 3. Шығымы 40.)*

\* Қайнатып пісірілген сиыр етінен жасалған гуляш (диета № 5, 7). Пісірілген етті (сиыр еті) текшелеп турайд. Пияз бен сәбізді ұсақтап, қызанақты бөлшектеп кеседі. Сәбізді қайнатылған пиязбен қоса алдын ала ыстық суға малып алады. Оларды етке қосып, қызанақты салады да, аздаған көлемдегі суға құйып, 15-20минут қайнатады. Одан соң құрғақ ұн, тұз қосып гуляшты тағы да 5 минут бұқтырады.

Ұсынар алдында тарелкаға қайнатылған картоп езбесі немесе ботқа түріндегі гарнир салып, тұздығы қосылған гуляшты береді.

\* Құс етінен жасалып буға пісірілген котлеттер (диета № 1, 2, 5, 7). Құс етін сылып алып, жалпақ етіп соққылайды. Қою етіп сүт тұздығын дайындайды және оған қайнатып пісірілген жұмыртқаны турап қосады. Сылып алынған филеге тұздық құйып, котлет сияқты етіп, алмұрт пішіндес түрге айналдырып, буға пісіреді.

Тарелкаға гарнир салынады да, оның жанына котлетті қойып, үстіне май құяды. Гарнир ретінде көкөніс езбесі мен езіліп піскен ботқа (№ 1-диета), қайнатып пісірілген көкөністер мен езілмей піскен ботқа (№ 5, 7-диета) беріледі.

#### **2.14.4. Тәтті тағамдар мен сусындар**

\* Өріктен жасалған Самбук (диета № 1, 2, 5, 7, 8). Өрікті жуады, сүйегін алып тастайды, ыдысқа салып, ыстық су құйып, 15 минут қайнатады. Қайнатылған өрікті езіп, езбеге қант қосады. Одан кейін жұмыртқаның ақуызын қосады да, көпіршігенге дейін араластырады. Суға салып алынған желатинді сұйығанға дейін алдын ала ерітеді, көпіршіген массаға тезірек қосып, ақырындап араластырады.

Самбукты формаға салып, қатқанға дейін салқындатып, формадан шығарып алады да, үстіне жидек сиробын құяды.

*(Өрік 61, қант 16, желатин 2, жұмыртқа ақуызы 1/10, құлпынай 12, қант10, су 10 (сироп үшін). Шығымы 100/30.)*

\* Рауғаш суфлесі (диета № 5, 7). Рауғашты жуады, ұсақ етіп, кесектеп турайд, ыдысқа салып, өз сөлінде бұқтырады. Рауғаш жұмсарған кезде, үгеді, алынған езбеге қант қосады және қайнатады. Жұмыртқа ақуызын үздіксіз араластыра отырып, ыстық езбеге қосады.

Алынған массаны май жаққан формаға немесе порциялық табаға салып, 180° С температурада ас дайындайтын шкафаға салып пісіреді.

Суфлеге қант пудрасын және сүт қосып береді.

\* Ірімшік қосылған алма (диета № 1, 2, 5, 7, 8). Алманы жуады, ішіндегі тұқымын үнгіп алып тастайды. Ірімшікті езіп, қант, жұмыртқа және ванил қосады. Алманың ішін ірімшік массасымен толтырады да, шикі жұмыртқа жағылған табаға салып, ас дайындайтын шкафтың ішінде пісіреді

Алманы тарелкаға немесе түбі тереңдеу ыдысқа салып, үстіне жидектен жасалған сироп құяды.

*(Жаңадан үзіп алынған алма 80, ірімшік 13, қант 3, жұмыртқа 1/8, мұжжидек15, қант 20, су 15 (сироп үшін). Шығымы 80/40.)*

\* Итмұрыннан жасалған дәруменді сусын (диета № 1, 2, 5, 7, 8).

Кептірілген итмұрынды жуады, ыдысқа салады, үстіне ыстық су құйып 10 минут қайнатады және 24 сағат тұндырады. Тұнбаны сүзіп алып, қант қосады. Барлық диета үшін, № 1 диетадан басқасына, лимон шырынын қосуға болады. Тазартылған жемістің қайнатпасын 3 сағат тұндырады.

*(Итмұрын (тұтас жемістері) 10, қант 10. Шығымы 100.)*

\* Лимонды-алма сусыны (диета № 2, 7). Алманы жуады, ішіндегі тұқымын алып тастайды, езеді де, алма шырынын бөліп алып, оны мұздатқышта сақтайды. Лимонның сыртқы қабығын алып тастайды. Алманың қабығы мен езбесіне су құяды да, лимон цедрасын қосады, 5-10 минут қайнатады, қант салып, тұндырады және суытады.

Лимон шырынын сығып алып, алманың қайнатпасына қосып, үстіне алма шырынын құяды.

\* Лимон шырыны қосылған кебек тұнбасы (диета № 2, 5, 7). Лимонның қабығын аршып, шырынын сығып алады. Кебекке су, сосын лимон цедрасын қосып, қайнау температурасына жеткізеді де, 1 сағат тұндырып қояды.

Тұнбаны сүзгіштен өткізіп, қант және лимон шырынын қосады.

\* Сәбізді-апельсин сусыны (диета № 1,5, 7, 8). Апельсиннің қабығын аршып, шырынын бөліп алады да мұздатқышта сақтайды. Суды қайнатып, апельсин цедрасын және қант қосады. 5-10 минут қайнатады, ыдыстың қақпағын жауып, салқындатады. Тазартылған сәбізді үккішетн өткізіп, шырынын сығып алады. Оны сироппен қосып, 1,5-2 сағат тұндырып қояды, одан кейін сүзгіштен өткізіп, сәбіз және апельсин шырынын қосады.

*(Сәбіз 53, апельсин 44, қант 10, су 83. Шығымы 100.)*

### **3. Мектеп асханаларында оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыру**

#### **3.1. Жалпы ережелер**

1. Қазақстан Республикасының «Білім туралы» Заңының 6-бабындағы 19 тармағына сәйкес жергілікті өкілетті органдар Қазақстан Республикасы заңдылықтарында қарастырылған тәртіп бойынша, оқушылардың жеке категорияларына тегін және жеңілдікпен тамақтануды ұйымдастырады. Білім беру мекемелерінде оқушылардың тамақтануын ұйымдастыруға жағдай жасалынады.



**№ 27-сурет. Мектеп асханасын эстетикалық безіндіру**

2. Ыстық тамақты ұйымдастыруға әрбір тамақтану кезінде ыстық тамақ енгізу кіреді: қосымша таңертеңгілік ас кезінде – екінші тамақ және сусындар, түскі ас кезінде – бірінші және (немесе) екінші тамақ және сусындар. Ыстық сусындар ретінде ыстық сүт, витаминделінген киселдер, жаңа үзілген және кептірілген жемістерден жасалынған компоттар қолданылады. Суық сусын ретінде шырындарды, ашытылған сүт өнімдерін (сұйықтарын), дайын қаптамадағы– өндірісте дайындалған сүттерді пайдалануға болады.

3. Қазіргі заман оқушысының иығына түсетін ақпараттық, психо-эмоционалдық, ақыл-ой жүктемеліктерінің ұдайы артуы және оның аса жоғары жылдамдықта өсуі тағаммен тағамдық заттардың, әсіресе белоктардың, витаминдер мен микроэлементтердің үздіксіз түсуін талап етеді. Осыған байланысты, оқушылардың толыққұнды тамақтануы – бұл мектеп бағдарламаларын жетік меңгеру сапасын анықтайтын базалық фактор және білім беру процессінің міндетті элементі, сонымен қатар жеткіншек ұрпақтың денсаулығының негізі және толыққұнды физикалық және ақыл-ой дамуына аса қажетті жағдай.

4. Жалпы білім беру мекемелерінің 1-4 сынып оқушылары үшін осы әдістемелік нұсқаулықтардың 1-Қосымшасына сәйкес тамақтың екі апталық асмәзірі мен тағамдық өнімдер жайылмасы кеңес етілген.

5. Оқушыларға кеңес етілген тамақ асмәзірін пайдалану тағамдардың әртүрлілігі мен әзірлеу технологиясын сақтауға, рациондардың тағамдық тығыздылығын тиімділендіруге, әсіресе үй тамағында лимиттелінген антиоксиданттармен, сонымен қатар мектеп асханаларындағы дайын тамақтардың сапасын көтеруді бақылауға мүмкіндік береді.



**№ 28-сурет. Серверовка жасау нұсқасы**

6. Оқушыларды тамақтандыру кезінде «оқушыларды тамақтандыру нормаларын» және реттеуші құжаттарды қолдану міндетті болып саналады («мектеп асблогының паспорты», «қызмет көрсетушіні таңдау тәртібі», осы әдістемелік кеңестерде көрсетілген стандарттар мен басқа да тәртіптер).

### 3.2. Мектеп асханаларында оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыру тәртібі

1. Жалпы білім беретін мектептердің әкімшілігі (бұдан әрі – мектептер) оқушылардың ыстық тамақпен тамақтануын ұйымдастырады, асхананы жалға алушы мектептерде берілетін ыстық тамақтың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етеді.

2. Мектеп әкімшілігі оқушылардың тамақтану кестесін жасайды, асханада кезекшілікті қамтамасыз етеді және бастауыш сынып оқушыларының тамақтануының есебіне жауапты тұлғаларды тағайындайды және де мыналарды қадағалайды:

1) ас блоктың санитарлық жағдайын;

2) мектеп асханасының, дәмханасының, ас блогының эстетикалық әшекейленуін қадағалайды және мектеп асханасының қазіргі заманғы дизайн және мектеп эргономикасының талаптарына сәйкес әшекейленуін ұйымдастырады;

3) бекітілген ережелерді ұстана отырып, тағамдық өнімдерді арнайы бөлінген автотранспортта (рефрижератор немесе изотермикалық кузовты арнайы автотранспорт) жеткізілінуін;

4) қоймалардағы тағамдық өнімдердің есебінің дұрыс жүргізілуін және тағамдық өнімдердің уақытылы берілу талаптарының орындалуы;

5) тағамдық өнімдердің сақталыну және таралыту шарттарының ұстанылуын;

6) ас блокқа түсетін тез бұзылатын тағамдық өнімдердің сапалылығы туралы бақылау журналындағы жазулардың толықтығын;

7) тағамдық өнімдерді суық өңдеуден өткізу ережелері мен тағамдарды әзірлеу технологиясының ұстанылуын;

8) шикізаттың түгелдей салынуын және дайын тағамдардың сапалылығын бақылайтын бракераждық журналдағы жазулардың уақытында жазылуын;

9) тағамдық өнімдерді жіктейтін тағамдар картотекасының барлығын және оны ас блок жұмыскерлерінің күнделікті пайдалануын;

10) дайын тағамдардың көлемінің бекітілген асмәзірі бойынша жіктеп жазылған тамаққа сәйкестігін;

11) ас блок құжаттарының бар болуы және оның жағдайына, сонымен қатар ас блок жұмыскерлерінің жеке медициналық кітапшасының болуын;

12) кез келген уақытта шаруашылық істерінің жүргізілуіне килікпей-ақ, көрсетілетін қызметтерге және оның сапасына назар аудару.

Мектептің медициналық медбикесі:

1) қазанның өзінен әрбір тамақтан сынама алады және тамақтың сапасы туралы бракераждық журналға жазады, тамақты оқушыларға беру мүмкіндігін шешеді;

2) мезгіл-мезгіл (кенеттен) тағамдық заттарды салудың дұрыстығын және дайын тамақтың шығымын тексереді;

3) тәуліктік сынамалардың алынуын және сақталынуын қамтамасыз етеді;

4) ата-аналардың немесе өзге бақылаушылар қалдырған тілек білдіру және пікір айту журналындағы жазуларды тексереді.

«Жалға алушы»:

1) бекітілген асмәзіріне сәйкес оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастырады;

2) іс жүзіндегі заңдылықтарға сәйкес сапалы және қауіпсіз тағамдық өнімдермен қамтамасыз етеді;

3) қоғамдық тамақтану мекемелеріне арналған іс жүзіндегі санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға сәйкес қолдағы бар үй-жайлардың және құрал-жабдықтардың санитарлық жағдаятының қалыпты жағдайда болуын қамтамасыз етеді;

4) тауарлық түрі нашар және кемістіктері бар тағамдық өнімдерді өз есебінен ауыстырады, ауыстыруға болмаған жағдайда бұл тағамдық өнімдерді өндірушінің өзіне немесе сауда орнына қайтарады;

5) тез бұзылатын тағамдық өнімдер үшін бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың, сақтау мерзімдерінің, таратылуының ұстанылуын қамтамасыз етеді;

6) ассортименттік тізімге сәйкес тағамдық өнімдердің қажетті ассортиментін қамтамасыз етеді;

7) тамақтарды санитарлық тазалаудан өткен ыдыстарда тасымалдайды;

8) транспортында санитарлық паспорты бар болған жағдайларда тамақтарды тасымалдау және жеткізу жұмыстарын өзі жүргізеді.

10. Тамақтарды тасымалдау кезінде тасушылар тамаққа қолын тигізбеуі тиіс. Екінші тамақтарды, гарнирлерді күрекшелермен, қасықпен, шанышқымен салады.

11. Ас блоктарда қажет болған кездерде лабораториялық тексеруден өтізілетін дайын тағамдардың сынамасын қалдырып отыру керек.

12. Ата-аналар балаларының қандай тамақ жегенін білуі үшін, көрінетін жерде орналасқан салауатты тамақтану бұрышының жанына, күнделікті асмәзірі де ілінеді.



**№ 30-сурет түскі ас ыдыс-аяқтары**





**№ 31-сурет Гигиеналық бұрыш № 32-сурет Гигиеналық бөлме**



**№ 33-сурет. Түскі ас залы № 34-сурет. Мектеп ас мәзірінің стенді**

### **3.3. 6-10 жастағы топтардың оқушыларының тамақтану ерекшеліктері**

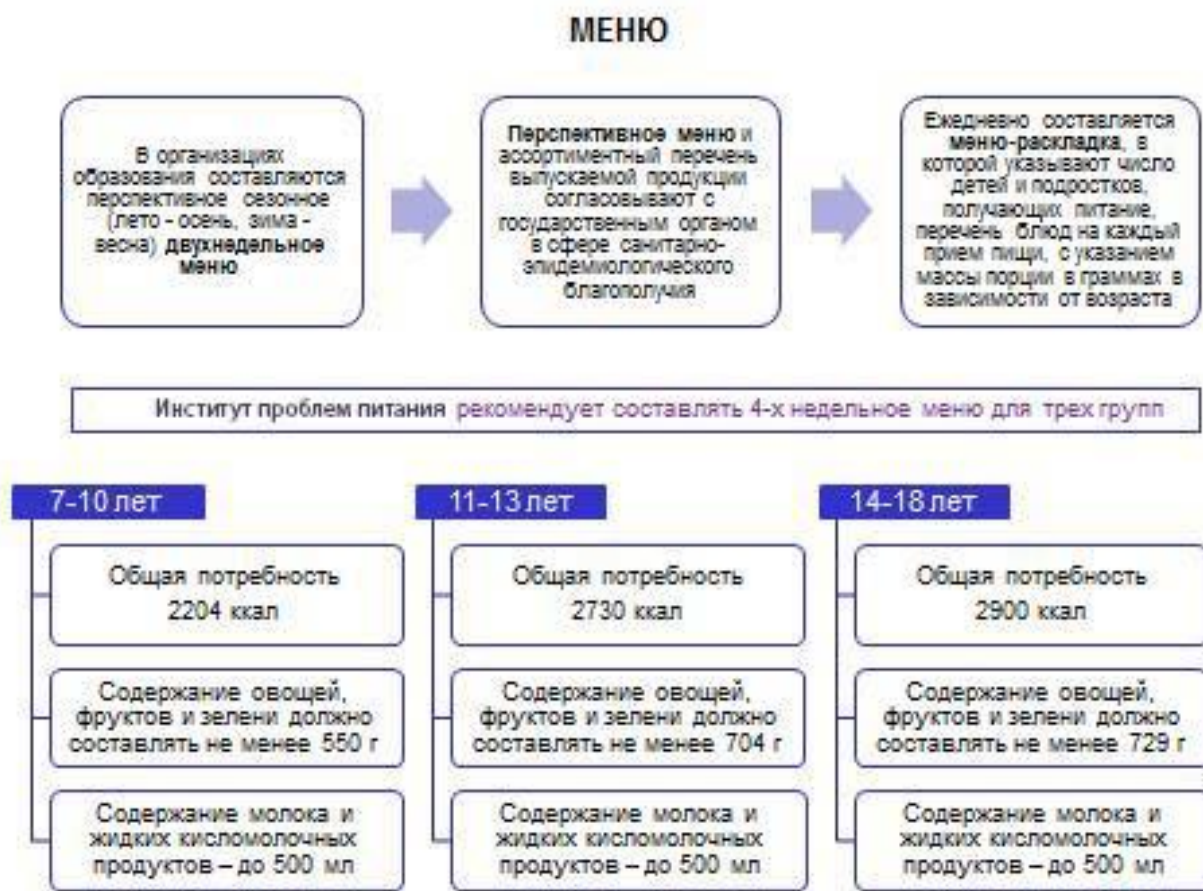
1. Өсіп келе жатқан организмнің алмастырылмайтын тағамдық заттарға мұқтаждығын қанағаттандыру үшін тағамға түрлі тағамдық өнімдер енгізіледі. Жануар тектес белоктардың жеткілікті көлемде түсуі аса маңызды. Жалпы белоктардың құрамында соңғылардың үлесі 50% кем болмауы керек. Жануар тектес белоктардың тапшылығы балаларда тез шаршағыштық пайда болуына соқтырады, еңбекке қабілеттілігін кемітеді, оқу үлгерімін нашарлатады.

2. Оқушылардың тәуліктік рационында түрлі көкөністердің, жемістердің және көк шөптердің мөлшері, картопқа қосымша, кемінде 400 грамм (бұдан әрі – гр.), ал сүт пен сұйық ашытылған сүт өнімдері –500 миллилитрге (бұдан әрі - мл) дейін болғаны жөн. Апта бойына бала жармалардың сан алуан түрін және де еттің, балықтың, жұмыртқаның қажетті мөлшерін қабылдауы керек.

3. Бастауыш сынып оқушыларының энергия шығынын жабу үшін тағамдық калорияларға қажеттілігі орта есеппен 400-420 ккал (Осы әдістемелік нұсқаулыққа 2-Қосымша) немесе олардың тәуліктік мұқтаждығының . құрайды.

4. Оқушының тәуліктік мұқтаждығын қанағаттандыру үшін мектептік тамақтану рационындағы тағамдық тығыздықты (витаминдер мен микроэлементтердің 1000 ккал есептегендегі мөлшері) мейілінше ұлғайту

керек, бұл әрине тағамдардың асмәзіріне етті, сүт өнімдерін, жаңа үзілген көкөністер мен жемістерді барынша қосу арқылы қол жеткізілетін жағдай.



### 3.4. Мектеп асханаларында оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыруға арналған циклдік асмәзірі және тағамдардың жайылмасы

1. Мектеп асханаларындағы негізгі құжаттардың біріне асмәзірі жатады. Асмәзір – оқушылар мен ата-аналарға арналған ақпарат, және де асхананың жұмыс бағдарламасы.

2. Мектеп асханаларында циклдік асмәзірін пайдалануға кеңес етілген, өйткені ол мектеп оқушылары тамақтануының ғылыми негізде ұйымдастырылуының дәрежесін көрсетеді. Асмәзіріне түрлі тағамдар енгені жөн және де олар қайталанбауы үшін екіапталық асмәзірін пайдаланған дұрыс болады.

Екіапталық асмәзірінің болуы мыналарға мүмкіндік береді:

1) тағамдық өнімдерді жоспарлы түрде жеткізу мен оларды дұрыс бөлуді және асхана жұмыскерлерін ыңғайлы бөліп орналастыруды қамтамасыз етуге;

2) ас блоктың жұмысын жеңілдетеді және тамақтың дұрыс әзірленуін қадағалауды жақсартады;

3) тамақ ассортиментін көбейту арқасында тамақтанудың біртектестігін болдырмауға;

4) тамақтың қажетті калориялылығын және химиялық құрамын қамтамасыз етуге.



3. Мектеп асханаларында бір реттік тамақтанудың екіапталық асмәзірін құраудың негізі келесі принциптермен қаландырылды:

1) негізгі тағамдық заттарды пайдалануды тәуліктік қажеттіліктің кемінде бөлігін құрайтын көлемде қамтамасыз ету;

2) тағамдық калорияларды пайдалануды апта бойы тең көлемде бөлуді қамтамасыз етуі;

3) тағамдық өнімдердің бір-бірімен және екінші тамақтардың гарнирлерімен сыйымдылығы мен үйлесімділігі есепке алынуы;

4) ет, балықтар, ашытылған сүт өнімдері, жемістер мен көкөністердің кіруі;

5) герметикалық қаптамадағы мектептік сүттердің енуі;

6) балалардың өз үйлерінде де аса көп мөлшерде пайдаланатын сусыны ретінде ғана емес, темірдің сіңімділігін кемітетін және соның арқасында анемия туындау қауіпін өсіретін фактор ретінде шайды қолдануды кеміту;

7) тағамдық өнімдерді мейілінше пайдалану мен одан түсетін калория мөлшерін азайту мақсатында нан мөлшерін шектеу;

8) тамақты дайындауға кететін еңбек көлемін есепке алу. Кейбір кездерде u1072 алмастырулар нормасына (осы әдістемелік нұсқаудың 3-Қосымшасы) қатаң сәйкестікте тең құндылықты бір тағамдық өнімді екіншісіне алмастыруға рұқсат етіледі.

4 Ас мәзірін жасау барысында келесі шығу нормалары қарастырылған: салаттар - 50 гр., екінші тағамдар – 50 гр., гарнирлер – 100 гр., шырындар, сүт және сұйық ашытылған сүт тағамдары –200 гр., қара-бидайлық нандар - 10 гр. Жемістерді беру нормасы – аптасына 2 рет 150 гр-нан.

Ас мәзірі негізінде жұмыс ведомостысы және асмәзір-салу жасалынады: онда балалар саны, әр тамақ үшін тағамдық өнімдер жайылмасы, тамақтың дайын күйдегі салмағы көрсетіледі (тамақ шығымы).

### **3.5. Ас блоктың құрылымының, жұмыс істету мен ұстаудың ерекшеліктері**

1. «Тағамдық азық-түліктердің қауіпсіздігі туралы» КО ТР сәйкес ас блокқа түсетін тағамдық өнімдер олардың қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен жабдықталынады. Шикі еттерді таңбасыз және ішек-қарыны алынбаған тауықтарды қабылдауға тыйым салынады.

2. Тез бұзылатын тағамдық өнімдердің жеткізілу шарттары мен сақталынуы, сонымен қатар ақырғы тарату мерзімдері Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2002 жылдың 30 қыркүйегінде №1989 тіркелген 2002 жылғы 1 тамыздағы № 32 «Тез бұзылатын тағамдық өнімдерді сақтау жағдайларына және тарату мерзімдеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар» санитарлық ережелер мен нормаларына сәйкес қамтамасыз етіледі.

Еттен, балықтан, сүттен, сүт өнімдерінен және өзгелерден жасалған жылдам бұзылатын тамақтардың жанындағы ілеспе құжаттарда өндірілген күні және сағаты көрсетілуі, сонымен қатар сақталу мерзімінің ақырғы күні мен сағатының көрсетілуі де талап етіледі.

3. Жылдам бұзылатын тамақтарды күнделікті жеткізу керек. Кейбір тамақтарды – майларды, жұмыртқаны – дұрыс сақтау мүмкіндігінде аптасына 2-3 рет әкелуге, ал қалған тамақ түрлерін (шашылмалы және өзгелерін) – екі аптада бір рет тасымалдауға рұқсат етіледі.



**№ 35-сурет. Салқындатқыш шкаф № 36-сурет. Мұздатқыш камера**

4. Ас блок персоналы шикі тағамдық өнімдер мен пісірілген тағамдарды өңдеудің технологиялық ережелерін сақтауы қажет. Олармен жұмыс жеке үстелдерде арнайы таңбаланған бөлшектегіш тақтайлар мен пышақтарды қолдану арқылы жүргізіледі. Шикі тағамдық өнімдермен жұмыс істеуден кейін (әсіресе ет пен балықтан кейін) және шикі тағамдық өнімдерді өңдеуден пісірілген тағамдарды өңдеуге өткен кезде қолды мұқият тазалап жуу керек және арнайы киімді ауыстырған жөн. Ет фаршын дайындауға және өзге тағамдарды тартып майдалауға бөлек-бөлек түрлі ет тартқыштары болуы қажет.



**№ 37-сурет. Картоп тазартқыш № 38-сурет. Электр ет турағыш**

5. Тағамның бактериалдық зарарлануын, тағамдық уланулар мен жіті ішек ауруларының алдын алу үшін ас блоктың барлық жұмыскерлеріне жеке бас гигиенасын қатаң сақтанып ұстану керек.

6. Жұмысқа түсер алдында ас блок жұмыскерлері санитарлық курс минимумын тапсырып, медициналық тексерулерден өтеді.

### **3.6. Мектеп асханаларында тағамдарды және кулинариялық өнімдерді дайындау технологиясының ерекшеліктері**

1. Тағамдарды суық өңдеу барысында оларды сұрыптау, жеуге жарамайтын тұстарын және қоспаларды алып тастау, жуу және тазалау жүргізіледі. Азықтарды және тағамдық өнімдерді майдалау үшін ет тартқыштар, ұнтақтау машиналары қолданылады.

2. Тағамдық азық-түліктерді ыстық өңдеуден өткізу олардың сіңімділігін арттырады, дәмдік қасиеттерін жақсартады, оларды зарарсыздандырады. Тағамдық өнімдерді ыстық өңдеудің қайнату, ыстық суға салып алу, бұқтырып пісіру сияқты әдістеріне көбірек назар аударылады. Бұқтырылған және ішіне ет салынып тандырда пісірілген тағам түрлерін бастауыш сынып оқушылары сүйсініп жейді. Фритюрлік қуыру түрлерін мүлдем алып тастау керек. Көкөністерді көрсетілген уақыттан артық ыстық өңдеуде ұстауға болмайды.



3. Котлеттер мен биточкалар қайнатуға дейін қыздырылған майда кемінде 10 мин уақыт бойы екі жақтама қуырылып, соңынан 250-280°C температураға дейін қыздырылған тандырлық шкафта 5-7 минут дайын болғанға шейін ұсталады. Майдаланған немесе порцияланған ет үшін екінші термикалық өңдеу (сорпада қайнату, тұздықта пісіру, тандырлық шкафта қыздыру) міндетті түрде 10 минут бойы жүргізіледі.

4. Балалар тамағынан ащы дәмдеуіштерді алып тастайды – қыша, сірке қышқылы, желкек және бұрыштың барлық түрлерін. Сірке қышқылы лимон қышқылымен алмастырылады. Балалар тамақтануында дәмдеуіштер ретінде көк шөптерді, жидектерді, жемістерді, шырын түріндегі көкөністерді,

шәрбаттарды қолдануға кеңес етуге болады. Иісті дәмдеуіштер ретінде аскөкті, ақ желекті, қымыздықты қолдануға болады.

Бұл мақсаттарда пияз бен сарымсақтарды кіші сынып балалары үшін пайдалануға шектеулер салынады.

5. Тағамның шығымын анықтау үшін өңдеу кезінде болатын жоғалтуларды есепке алу қажет.

Мысалы, 1-ші категориялық сиыр етін суық өңдеуден өткізу кезінде орта есеппен 26% тастанды қалдық шығады. Яғни, әрбір килограмм (брутто) сиыр етінің 260 гр-ға жуығы сүйек пен шандырлы шеміршектер, былайша айтқанда тасталынатын қалдықтары, ал 740 грамм сүйексіз жұмсағы тағамның неттосы болып шығады. Осы 740 гр-нан екінші тағамға қайнатылып немесе бұқтырылып пісірілген ет әзірлеуге болады. Ал дайын тамақ мөлшері қаншалықты шығатынын есептеу үшін, қайнатып пісіру кезінде тағам неттосына салыстырмалы түрде ет 43% жоғалтатынын есте ұстау керек (біздің мысалымызда 740 граммға шығын мөлшері 318 гр).

Нәтижесінде біз 1 кг. брутто тағамнан не бары 422 гр. қайнатылған дайын ет мөлшерін аламыз. Талшықтарына көлденеңінен кесілген ет порцияларға бөлініп, балаларға гарнирмен және тұздық немесе май құйылып беріледі. Ақ балықты (филе) суық өңдеуден өткізу кезінде 6% жоғалтылады, 1 кг. ақ балық бруттосынан 940 гр. ақ балық неттосы шығады. Қайнату барысында тағамның неттосына салыстырмалы түрде шығын көлемі 20% жақындайды (біздің мысалымызда бұл 188 гр. құрайды). Нәтижесінде 1 кг. ақ балық филесінен 752 гр. дайын тамақ алынады.

Тағамды суық өңдеу кезінде тастайтын қалдықтар (осы әдістемелік нұсқаулықтарға 4-Қосымша) көлемін және ыстық өңдеу барысындағы жоғалтуды (осы әдістемелік нұсқаулықтарға 5-Қосымша) біле отырып, аспаз 1 килограмм дайын тамаққа қаншалықты көлемдегі шикі тағамдық өнімдер керектігін есептей алады. Демек, 1 кг сиыр етінің бруттосынан керекті өңдеулер жүргізілгеннен кейін 434 гр. дайын қайнатылып піскен ет шығады, яғни 2,37 есе кем. Осыған орай, 1 кг піскен ет алу үшін сиыр етін 2,37 есе көп алу керек, яғни 2370 гр. ет бруттосын. Осы етті суық өңдеуден өткізу кезіндегі тастайтын қалдықтар көлемі 26%, бұл 616 гр. Құрайды және таза ет жұмсағының - неттосы 1754 гр. Етті қайнату кезінде неттоға салыстырмалы түрде тағам 43% жоғалтады, бұл жағдайда 754 гр. Осылайша, 2300 гр. ет бруттосынан өңдеулерден кейін не бары 1 кг дайын қайнатылып пісірілген ет алынады.

Кейбір тағам түрлері (котлеттер, пісірмелер) ыстық өңдеу барысында пайыздық жағынан жоғалтуларды кем береді.

1. Түрлі жармалардан шығатын тағам мөлшерлерін анықтау үшін жармаларды салу нормаларын, оларды дайындауға кететін су мөлшерін, қайнату уақыты мен салынатын тұз көлемін білу аса маңызды (осы әдістемелік нұсқаулықтарға 6-Қосымша).

1-4 сынып оқушыларының рационалды тамақтануы үшін күнделікті қажетті тағамдар тізімі тағамдық азық-түліктерді тәуліктік пайдаланудың мысалы ретінде көрсетілген (осы әдістемелік нұсқаулықтарға 7-Қосымша), олар өсіп келе жатқан жеткіншек организміне қажетті негізгі тағамдық заттарды

толығымен қанағаттандыруға мүмкіндік береді (осы әдістемелік нұсқаулықтарға 8-Қосымша).

### Таблица №

Астана қаласындағы жалпы орта білім беру мекемелеріндегі 2014-2015 жылдардың, бастапқы сынып оқушыларын тамақтандыруға арналған төрт апталық ас мәзірі

#### 1 - апта

№	Наименование	Выход	Ккал
<b>Понедельник (день первый)</b>			
1	Каша рисовая (молочная)	200/5	
2	Сок натуральный	200	
3	Бутерброд с сыром на хлебе	15/20	
4	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			<b>525</b>
<b>Вторник (день второй)</b>			
1	Салат из свежей капусты	50	
2	Биточки с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Компот	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>итого</b>			<b>660</b>
<b>Среда (день третий)</b>			
1	Салат из яблок и моркови	50	
2	Поджарка (говядина)	50/50	
3	Гарнир: пшено	150	
4	Молоко школьное	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			<b>620</b>
<b>Четверг (день четвертый)</b>			
1	Рагу овощное с мясом (говядина)	160/40	
2	Кисель	200	
3	Фрукты (яблоко) целые	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>итого</b>			<b>593</b>
<b>Пятница (день пятый)</b>			
1	Тефтели в соусе сметанный	60/50	
2	Гарнир: макароны	150	
3	Чай сладкий	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			<b>574</b>

<sup>1</sup> Күны 2014 жылғы наурыз айындағы Республика және Астана қаласы бойынша бөлшек сауда бағасымен есептелген. (ҚР Статистика агенттігі, 2014 ж.)

## 2 - апта

№	Наименование блюд	Выход	Ккал
<b>Понедельник (день первый)</b>			
1	Каша пшеничная (молочная)	200/5	
2	Компот	200	
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	
4	Печенье	30	
5	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			<b>560</b>
<b>Вторник (день второй)</b>			
1	Салат витаминный	50	
2	Котлета паровая с соусом	50/50	
3	Гарнир: макароны припущенные	150	
4	Сок натуральный	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>итого</b>			<b>490</b>
<b>Среда (день третий)</b>			
1	Салат из капусты	50	
2	Сосиски по – столичному (халал)	50	
3	Гарнир: картофельное пюре	150	
4	Кисель	200	
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	
7	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			
<b>Четверг (день четвертый)</b>			
1	Рыба (минтай) тушеная	50/50	
2	Гарнир: рис припущенный	150	
3	Компот	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Фрукты (мандарин) целые	200	
<b>итого</b>			<b>597</b>
<b>Пятница (день пятый)</b>			
1	Салат из моркови	50	
2	Гуляш с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Молоко пастеризованное	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			<b>531</b>

### 3 - апта

№	Наименование блюд	Выход	Ккал
<b>Понедельник (день первый)</b>			
1	Каша манная (молочная)	200/5	
2	Бутерброд с сыром на хлебе	15/20	
3	Сок натуральный с мякотью	200	
4	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			
<b>Вторник (день второй)</b>			
1	Салат витаминный	50	
2	Котлета с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Лимонный напиток	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>итого</b>			<b>470</b>
<b>Среда (день третий)</b>			
1	Жаркое по – домашнему	150/50	
2	Компот	200	
3	Фрукты (яблоко) целые	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			<b>599</b>
<b>Четверг (день четвертый)</b>			
1	Салат: винегрет	50	
2	Тефтели	60/50	
3	Гарнир: макароны	150	
3	Кисель	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>итого</b>			<b>507</b>
<b>Пятница (день пятый)</b>			
1	Салат из яблок и моркови	50	
2	Плов	150/50	
4	Сок натуральный с мякотью	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			

#### 4 - апта

<i>№</i>	<i>Наименование блюд</i>	<i>Выход</i>	<i>Ккал</i>
<b><i>Понедельник (день первый)</i></b>			
<b>1</b>	Каша пшенная (молочная)	200/5	
<b>2</b>	Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>3</b>	Молоко пастеризованное	200	
<b>4</b>	Пряник	50	
<b>5</b>	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			<b>566</b>
<b><i>Вторник (день второй)</i></b>			
<b>1</b>	Салат из свежей капусты	50	
<b>2</b>	Биточки паровые с соусом	50/50	
<b>3</b>	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
<b>4</b>	Сок натуральный	200	
<b>5</b>	Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>итого</b>			<b>660</b>
<b><i>Среда (день третий)</i></b>			
<b>1</b>	Гуляш	50/50	
<b>2</b>	Гарнир: макароны	150	
<b>4</b>	Фрукт (мандарин) целые	200	
<b>5</b>	Кисель	200	
<b>6</b>	Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>7</b>	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			
<b><i>Четверг (день четвертый)</i></b>			
<b>1</b>	Рыба тушеная	50/50	
<b>2</b>	Гарнир: рис припущенный	150	
<b>3</b>	Сок натуральный с мякотью	200	
<b>4</b>	Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>итого</b>			<b>551</b>
<b><i>Пятница (день пятый)</i></b>			
<b>1</b>	Салат витаминный	50	
<b>2</b>	Сосиска по – столичному (халал)	50/50	
<b>3</b>	Гарнир: картофельное пюре	150	
<b>4</b>	Компот	200	
<b>5</b>	Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>6</b>	Мед пчелиный	10	
<b>итого</b>			<b>550</b>



**Таблица № Бірінші және екінші аптадағы мектепте берілетін ыстық таңғы астың орта тәуліктік энергетикалық және тағамдық құндылығы**

	В среднем за		
	I неделю	II неделю	две недели
Калорийность, ккал	423	424	424
Белки всего, гр.	17,1	17,4	17,2
Жиры всего, гр.	18,7	20,6	19,7
Углеводы всего, гр.	44,6	41,7	43,1
Кальций, мг.	177	194	186
Витамин С, мг	26,7	26,8	26,8

**Таблица № Бір азық-түлікті екінші түрімен алмастыру нормалары <sup>1</sup>**

№	Наименование продуктов	Количество в граммах	
		заменяемого продукта	продукта заменителя
1	Мясо (говядина, свинина, баранина)	100	
	мясные блоки без костей		80
	мясо птицы потрошенной		100
	консервы рыбные разные		120
	рыба охлажденная, мороженая без головы		150
2	Молоко коровье	100	
	кисломолочные продукты (кефир, простокваша)		100

**Таблица № Суықтай кулинариялық өңдеу кезінде жоғалту массасы (шикі өнімнің массасына, пайызбен)**

Продукт	Процент (%) несъедобной части продукта	Продукт	Процент (%) несъедобной части продукта
Крупы	1	Баранина I кат.	26
Картофель зимнего хранения	35	Баранина II кат.	32
Картофель зрелый осенний	28	Говядина I кат.	26
Зелень (лук, петрушка, салат)	20	Говядина II кат.	30
Капуста белокочанная	20	Печень говяжья	7
Лук репчатый	16	Куры I кат. <sup>1</sup>	39
Морковь	20	Куры II кат. <sup>1</sup>	47
Огурцы	7	Жерех	49
Перец сладкий	25	Минтай	54
Свекла	20	Окунь речной	52
Томаты	5	Сельдь (средняя)	42
Редис	20	Судак	35
Редька	25	Треска	51
Укроп	26	Сыры сычужные	3
Яблоки	12	Яйца куриные	13

<sup>1</sup> жартылай тазаланған тауықтар

**Таблица № Жылыта отырып кулинариялык өндеу кезінде жоғалту массасы (нетто)**

Продукт	% потерь съедобной части (нетто)	Продукт	% потерь съедобной части (нетто)
Картофель молодой, варка	6	Баранина, варка	41
Картофель, жарка вареного	23	Баранина, шашлык	53
Картофель, жарка сырого	35	Говядина, варка	43
Капуста б/к свежая, варка	10	Говядина, бифштекс	34
Капуста б/к свежая, тушение	28	Печень, жарка	38
Капуста б/к квашеная, тушение	18	Куры, варка	30
Лук репчатый, пассерование	35	Куры, жарка	37
Лук репчатый, жарка кольцами	69	Жерех, припускание	25
Морковь очищенная, варка	1	Карась, припускание	29
Морковь, запекание	30	Минтай, варка	23
Морковное пюре, припускание	27	Минтай, жарка	27
Перец, фаршированный мясом	28	Окунь речной, варка	26
Петрушка, пасерование	45	Судак, жарка	25
Свекла, варка в кожуре	21	Треска, варка	23

**Таблица № Әртүрлі қосыптың ботқаны пісіру кезінде салынатын және шығатын жарманың нормасы**

	Крупа, г (на 1 кг выхода каши)	на 1 кг крупы			
		вода, л	соль, г	время варки, час	выход каши, кг
Гречневая рассыпчатая вязкая	476	1,5	21	2-3	2,1
	250	3,2	40	1-1,5	4,0
Манная жидкая	154	5,7	65	0,25	6,5
Овсяная вязкая жидкая	250	3,2	40	2	4,0
	200	4,2	50	2	5,0
Перловая рассыпчатая вязкая	333	2,4	30	3	3,0
	222	3,7	45	2	4,5
Пшеничная рассыпчатая вязкая	400	1,8	25	1,5-2	2,5
	250	3,2	40	1-1,5	4
Рисовая рассыпчатая вязкая жидкая	357	2,1	28	1,5	2,8
	222	3,7	45	2	4,5
	154	5,7	65	0,25	6,5

**Таблица № 1-4 сынып оқушыларына ұсынылатын азық-түліктер топтамасы<sup>1</sup>**

Наименование продукта	гр./день
Хлеб пшеничный	110
Хлеб ржаной	50
Мука пшеничная	8
Крупы, макароны, бобы	40
Картофель	200
Овощи разные	250
Фрукты свежие	150
Мясо	100
Рыба	50
Молоко и/или кисломолочные продукты (жидкие)	500
Сметана	12
Сыр	10
Масло сливочное	25
Масло растительное	15
Яйцо	1 шт.
Сахар	60
Кондитерские изделия	10
Соль	5
Чай	0,1-0,2

<sup>1</sup> Азық топтамасының химиялық құрамы:

калориясы – 1820 ккал, ақуыздар – 63 г оның ішінде жануар ақуыздары – 41 г, майлар – 71 г, ПНЖК/НЖК – 0.5, сукөмірлері – 221 г, тағамдық тіндер – 10 г, кальций – 940 мг, темір – 11 мг, мырыш – 7,5 мг, А дәрумені(РЭ) – 1015 мкг, тиамин – 1,0 мг, рибофлавин – 1,5 мг, пиридоксин – 1,5 мг, фолат – 230 мкг, цианкобаламин – 4 мкг, С дәрумені – 65 мг.

**Таблица №**

**1-4 сынып оқушылары үшін мектеп асханаларында тамақтандырудың ек іапталық ас мәзірі**

**I апта**

**1-күн**

Наименование блюду	Выход блюду, г	Ингредиенты блюду	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Биточки паровые	50	мясо говядина (котлетное мясо)	50	37	130	9,7	8	4,8	22,1	0,1
		хлеб пшеничный	9	9						
		молоко	11	11						
		масло сливочное	2	2						
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	крупа гречневая масло сливочное	48 11	48 11	224	5,7	10,5	26,7	11,2	0
Хлеб	10	хлеб ржано- пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Кефир	200	кефир	200	200	80	5,6	6,4	0	240	1,4
Энергетическая и пищевая ценность рациона					452	21,7	25,0	35,1	277	1,5

## 2-күн

Наименование блюдо	Выход блюдо, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Салат из отварной свеклы	50	свекла масло растительное	76 4	59 4	62	1	4,1	4,4	2,1	2,1
Рыбные котлеты	50	судак хлеб пшеничный молоко или вода сухари масло растительное	67 <sup>в)</sup> 9 13 5 7	32 9 13 5 7	126	7,4	7,1	8,1	29	0,7
Гарнир: пюре картофельное	100	картофель молоко масло сливочное	114 16 4	86 15 4	108	1,9	5,4	12,5	25	9,1
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Сок	200	сок мульти- витаминный с/м	200	200	93	0,7	0,1	22,1	14,3	17
Энергетическая и пищевая ценность рациона					407	10,7	16,8	50,7	73,7	28,9

### 3-күн

Наименование блюдо	Выход блюдо, г	Ингредиенты блюдо	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Гуляш	50/75 <sup>1</sup>	говядина	107	79	215	14,9	14,7	5,8	12,8	5,9
		масло растительное	5	5						
		лук репчатый	18	15						
		томатная паста	12	12						
		мука пшеничная	4	4						
Гарнир: макароны отварные томатом	100	макароны	31	31	158	4,4	3,6	26,1	9,5	3,2
		масло сливочное	7	7						
		томатная паста	7	7						
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Кефир	200	кефир	200	200	80	5,6	6,4	0	240	1,4
Энергетическая и пищевая ценность рациона					471	25,6	24,8	35,5	265,6	10,5

#### 4-күн

Наименование блюдо	Выход блюдо, г	Ингредиенты блюдо	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Зразы рубленые	50	говядина (котлетное мясо)	37	27	157	8,2	10,5	7,3	23,2	1,2
		хлеб пшеничный	6	6						
		молоко или вода	8	8						
		лук репчатый	22	19						
		масло растительное	3	3						
		яйца	4	4						
		зелень	2	1						
		сухари	4	4						
		масло растительное	3	3						
Гарнир: капуста свежая тушеная	100	капуста свежая	142	115	91	1,9	4,4	9,6	46	33
		масло растительное	4	4						
		морковь	3	2						
		лук репчатый	5	4						
		томатная паста	7	6						
		мука пшеничная	1	1						
		сахар	3	3						
		лавровый лист	0,01	0,01						
Хлеб	10	хлеб ржано- пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Сок	200	сок абрикосовый	200	200	78	1	0,2	16,8	42	28
Фрукты свежие (яблоки)	150	яблоки	<b>150</b>	132	71	0,5	0,1	15,6	5,3	7,9
Энергетическая и пищевая ценность рациона					415	12,3	15,3	52,9	119,8	70,1

## 5-күн

Наименование блюдо	Выход блюдо, г	Ингредиенты блюдо	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Салат из моркови и яблок	50	морковь	40	33	54	0,2	3,6	4,6	8	2
		яблоки свежие	12	10						
		сахар	2	1						
		масло растительное	8	8						
Жаркое по- домашнему	200	говядина	71	53	243	11,8	12,2	20,5	17,1	18,0
		картофель	178	133						
		лук репчатый	16	13						
		масло сливочное	7	7						
		томатное пюре	8	8						
Хлеб	10	хлеб ржано- пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Молоко	200	молоко пастеризов	200	200	95	6,6	3,2	10	240	2
Энергетическая и пищевая ценность рациона					410	19,3	19,1	38,7	268,4	22,0



6-күн

Наименование блюдо	Выход блюдо, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Тефтели мясные	50	говядина (котлетное мясо)	43	32	157	8,9	10,6	6,5	24	0,7
			7	7						
		хлеб пшеничный	10	10						
		молоко или вода	20	17						
		лук репчатый	5	5						
		масло растительное	3	3						
		мука пшеничная								
Гарнир: овощи отварные	100	картофель	55	55	51	1,4	0,2	9,8	14,9	6,6
		свекла	38	38						
		морковь	25	25						
		лук репчатый	12	10						
Хлеб	10	хлеб ржано- пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Сок	200	сок персиковый	200	200	86	1,2	0	19,4	8	12
Фрукты свежие (яблоки)	150	яблоки	<b>150</b>	132	71	0,5	0,1	15,6	5,3	7,9
Энергетическая и пищевая ценность рациона					383	12,7	11,0	54,9	55,5	27,2

## II апта

### 1-күн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Котлеты мясные	50/5	говядина (котлетное мясо)	50	37	193	10,5	12,8	8,8	25	0,2
		хлеб пшеничный	9	9						
		молоко	12	12						
		сухари	5	5						
		масло растительное	3	3						
		масло сливочное	5	5						
Гарнир: перловая каша рассыпчатая	100	крупа перловая	35	35	181	3,1	9,4	21	14,5	0
		масло сливочное	11	11						
		вода	84	84						
Хлеб	10	хлеб ржано- пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Кефир	200	кефир	200	200	80	5,6	6,4	0	240	1,4
Энергетическая и пищевая ценность рациона					472	19,9	28,7	33,4	282,8	1,6

## 2-күн

Наименование блюдо	Выход блюдо, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Рулет с мясом и картофелем	25/95	говядина (котлетное мясо)	52	40	235	11	13,1	17,7	15,4	12,1
			2	2						
		масло растительное	150	116						
		картофель	10	9						
		лук репчатый	2	2						
		масло растительное	2	2						
		сухари	2	2						
		масло растительное	2	2						
		масло сливочное	2	2						
Хлеб	10	хлеб ржано- пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Сок	200	сок абрикосовый	200	200	78	1	0,2	16,8	42	28
Фрукты свежие (яблоки)	150	яблоки	<b>150</b>	132	71	0,5	0,1	15,6	5,3	7,9
Энергетическая и пищевая ценность рациона					402	13.2	13.5	53.7	66	48.0

### 3-күн

Наименование блюдо	Выход блюдо, г	Ингредиенты блюдо	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Поджарка	50/15 <sup>1</sup>	говядина лук репчатый масло растительное томатное пюре	107 24 7 10	79 20 7 10	213	14,5	16,7	3,2	13,0	5,2
Гарнир: рис припущенный	100	рис масло сливочное бульон	35 4 73	35 4 73	160	2,4	4,4	27,1	16,9	0
Хлеб	10	хлеб ржано- пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Кефир	200	кефир	200	200	80	5,6	6,4	0	240	1,4
Энергетическая и пищевая ценность рациона					471	23,2	27,6	33,9	273,2	6,6

#### 4-күн

Наименование блюдо	Выход блюдо, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Салат из моркови	150	морковь масло растительное сахар	<b>54</b> <b>5</b> <b>3</b>	43 5 3	73	0,3	5,1	5,8	10,3	1,8
Рыба отварная	50	судак (филе) морковь лук петрушка корень	97 2 2 1	63 1 1 0.7	39	8,4	0,4	0,3	17,3	1,9
Гарнир: пюре картофельное	100	картофель молоко масло сливочное	114 16 4	86 15 4	108	1,9	5,4	12,5	25	9,1
Хлеб	10	хлеб ржано- пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Сок	200	сок мульти- витаминный с/м	200	200	93	0,7	0,1	22,0	14,3	17
Фрукты свежие	150	яблоки	<b>150</b>	132	71	0,5	0,1	15,6	5,3	7,9
Энергетическая и пищевая ценность рациона					402	12.5	11.2	59.8	75,5	37.7

## 5-күн

Наименование блюдо	Выход блюдо, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Творожная запеканка с маслом	100/5	творог	94	93	289	17,2	17,6	15,7	163	1
		крупа манная	7	7						
		сахар	7	7						
		яйца	3	3						
		масло сливочное	3	3						
		сухари	3	3						
		сметана	3	3						
		масло сливочное	7	7						
Хлеб	10	хлеб ржано- пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Молоко	200	молоко пастеризов	200	200	95	6,6	3,2	10	240	2
Энергетическая и пищевая ценность рациона					<b>402</b>	24,5	20,9	29,3	406,3	3,0

**6-кун**

Наименование блюдо	Выход блюдо, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	помидоры свежие огурцы свежие лук зеленый масло растительное	24 19 6 10	14 15 5 10	98	0,4	10,1	1,1	6,8	5,5
Перец, фаршированный мясом	75/25	перец сладкий говядина (котлетное мясо) крупа рисовая лук репчатый маргарин лук пассерован. С жиром соус сметанный: сметана мука бульон	60 46 5 8 2 - 12 1 12 12 12	45 34 13 7 2 4 12 1 12 12 12	159	10,0	10,7	5,5	32,0	38,1
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Кисель плодово-ягодный	200	кисель из плодов сахар крахмал картофельный вода (кипяток)	28 20 9 183	24 20 9 183	122	0,2	0	30	16	20
Энергетическая и пищевая ценность рациона					<b>397</b>	11,3	20,9	40,2	58,1	63,6

### 3.7 . 1-4 сынып оқушылары үшін тәуліктік азық-түліктер топтамасындағы тағамдық заттардың құрамы

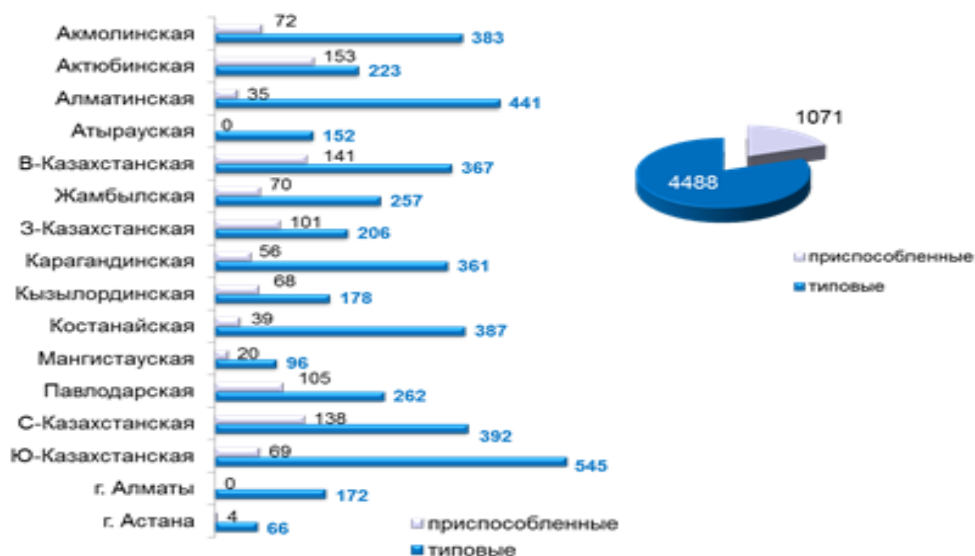
(ДДСҰ ұсынатын тағамдық заттарды тұтыну нормаларымен салыстырма түрде)

	Рекомендуемые ВОЗ нормы потребления для детей		Содержание пищевых веществ в рекомендуемом суточном наборе продуктов для детей 1-4 классов
	7 - 9 лет	10-18 лет	
Калорийность суточного рациона, ккал	1820		1820
Белки всего, г	60		63
в том числе белки животные, г	33		41
Жиры всего, г	65-70		71
Соотношение ПНЖК/НЖК	0,5-0,6		0,5
Пищевые волокна, мг	8-12		10
Кальций, мг	700	1300	940
Магний, мг	100	220	230
Цинк (средняя биодоступность), мг	5,6	7,9	7,5
Железо (средняя биодоступность), мг	8,9	14,0	11
Витамин А (РЭ), мкг	500	600	1015
Витамин В1 (тиамин), мг	0,9	1,2	1,0
Витамин В2 (рибофлавин), мг	0,9	1,2	1,5
Витамин В3 (ниацин), мг	12	16	16
Витамин В6 (пиродоксин), мг	1,0	1,3	1,5
Витамин В9 (фолат), мкг	300	400	230
Витамин В12 (цианкобаламин), мкг	1,8	2,4	4
Витамин С (аскорбиновая кислота), мг	35	40	65

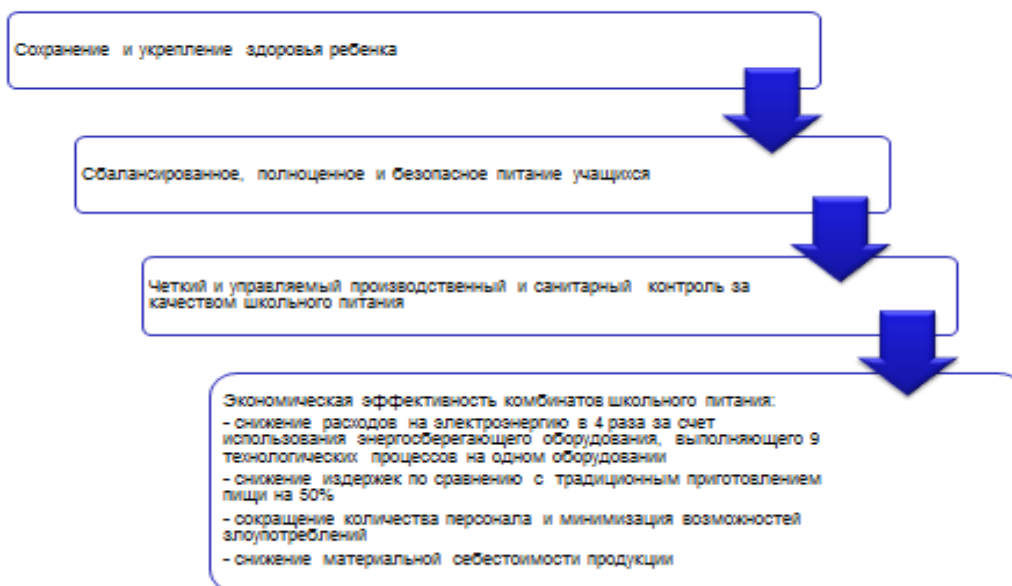


#### 4. 1-4 сынып оқушылары үшін тәуліктік азық-түліктер топтамасындағы тағамдық заттардың құрамы

СВЕДЕНИЯ О ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ, РАСПОЛОЖЕННЫХ В ПРИСПОСОБЛЕННЫХ ИЛИ ТИПОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ



#### РЕЗУЛЬТАТ МОДЕРНИЗАЦИИ И СТРОИТЕЛЬСТВА КОМБИНАТОВ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



#### Практикалық кеңестер.

1. Оқушыларды тамақтандыруды жетілдіру мақсатында, ҚР Білім және ғылым министрлігі мен ҚР Денсаулық сақтау министрлігі, «Нұр Отан» партиясының қолдауымен қысқа мерзімде ҚР Парламенті Мәжілісі Әлеуметтік-мәдени даму комитетінің қарауына оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың стандарттары мен нормативтерін жасау қажеттігі туралы

ұсыныстарын негіздей отырып, заңнамалық бастама көтеруі және оның шоғырландырылған қаржылық көздерін анықтауы тиіс.

2. Өңір әкімдері жергілікті бюджеттің басқарушысы және атқарушысы ретінде ҚР Үкіметінің «2008-2016 жылдарға арналған ЗОЖ Бағдарламасын бекіту туралы» 21.12.2007 жылғы № 1260 Қаулысын дереу орындау бағытында «Оқушыларды тамақтандырудың өңірлік бағдарламаларын» жасау жұмыстарын тездетуі керек.

3. Білім және ғылым министрлігі, Денсаулық сақтау министрлігі, Қаржы министрлігінің бақылауымен, «Нұр Отан» партиясының ҚР Парламент Мәжілісі Әлеуметтік – мәдени даму комитетінің депутаттарымен бірлесе отырып 25.12.2013 ж. өткізген дөңгелек үстел отырысының «Мектеп медициналық қызметкерлерінің штатын БҒМ-нен ДСМ-не беру туралы резолюциясын орындауды қамтамасыз етуі тиіс. Ондай мониторинг жасалған.

4. Ауыл шаруашылығы министрлігі аса маңызды бастаманы қолына алып, жергілікті Әкімдермен бірлесе отырып, оқушыларды тамақтандыруды жергілікті тауар өндірушілердің қауіпсіз, әрі сапалы азық-түліктерімен қамтамасыз етуіне қатысты сұрақтарды шешуі қажет.

5. Өңір Әкімдері бір жылдың ішінде мектептерді оқушыларды тамақтандыруға қажетті жайлармен 100 пайыз қамтамасыз етуі керек.

6. Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі, Қоршаған орта және су ресурстары министрлігі, Өңірлік даму министрлігі және Ауыл шаруашылығы министрлігі мен жергілікті өңірлік Әкімдер үш жылдың ішінде еліміздегі барлық мектептердің ас дайындау блоктарын «Қауіпсіз ауыз су» жүйесімен қамтамасыз етуі тиіс.

7. Оқушыларды тамақтандыру және қауіпсіз ауыз сумен қамтамасыз етуді, кенеттен, тұрақты әрі міндетті түрде тексеріп отыруды, Білім және ғылым министрлігі, өңірлік Әкімдер және ҚР Тұтынушылар құқығын қорғау агенттігі, «Нұр Отан» партиясы сарапшыларымен (авторлық тексеру) бірлесе отырып іске асырғаны жөн. Сонымен қатар, реттеуші нұсқаулық құжаттарға қажетті өзгерістер енгізу туралы ұсыныстар дайындауы керек.

8. Метеп асханалары жұмыстарының сапасын арттыру үшін, Білім және ғылым министрлігі, Қаржы министрлігімен, жергілікті әкімдіктермен бірлесе отырып, мектеп асханаларына аспаз бен ас үй қызметкерлерінің штаттарын енгізу туралы мәселені жедел түрде, кешіктірмей шешуі қажет.

9. Маңызды сұрақтардың бірі – Денсаулық сақтау министрлігінің штатына маман диетологтарды енгізу. 1 аудандық бөлімге 2 штаттан қабылдау туралы сұрақты Денсаулық сақтау министрлігі Қаржы Министрлігімен бірге шешуі керек.

10. Аталған ұсыныстар бекітілгеннен кейін, Қазақстан Республикасының Үкіметі жергілікті Әкімдерге, әрбір жергілікті оқу бөлімдері мен мектептерге осы аталған «Әдістемелік кеңестерді» іске асыру жөнінде тапсырма беруіне болады. Әрбір әкімшілік округта, әкімдіктер деңгейінде оқыту семинарларын, конференцияларды, тренингтерді өткізуді ұйымдастырып, оларды қажетті қосымша материалдармен қамтамасыз ету керек.

11. Балалар құқығын қорғау жөніндегі ведомствоаралық комиссия шешімдерінің орындалуын Үкімет өз мойнына алып, барлық деңгейдегі

Әкідердің қызметін бағалау кезінде ескерілетін мәселелердің ішіне «Мектеп оқушыларын тамақтандыру» сұрағын да қосу керек.

12. Азаматтық қоғам, «Нұр Отан» партиясы, Әділет министрлігімен, Ішкі істер министрлігімен бірлесе отырып, ҚР Әкімшілік және Қылмыстық кодекстеріне «Кәмелетке толмаған балалардың денсаулығына қасақана зиян келтіргені үшін», «Кәмелетке толмаған балалардың денсаулығына байқаусызда зиян келтіргені үшін», «Кәмелетке толмағандардың өмірі мен денсаулығына қасақана зиян келтіру мақсатында, сапасыз азық-түліктерді жеткізу салдарынан, олардың денсаулықтарына зиян келтіргені немесе қаза болуына себепші болғаны үшін» жауапкершіліктерді көтеру туралы қосымша өзгерістер енгізу туралы жұмыстарға басшылық етуі тиіс. Сонымен қатар, жоғарыда атап өтілген қылмыстар үшін мектеп директорлары мен мектептің ас дайындау блоктары басшылары қылмыстық жауапкершілікке тартылуы тиіс.

## **5. Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруды басқаруға қойылатын талаптар**

### **МЕКТЕП АС БЛОГЫНЫҢ ПАСПОРТЫ**

#### **1. Жалпы ережелер.**

1. Мектептік ас блоктың бұл санитарлық паспорты меншіктік үлесіне байланыссыз балалар тамақтануын ұйымдастыратын, өндіру істеріне қатысы бар және тағамдық өнімдерді өңдеу және таратумен айналысатын жеке және де заңды тұлғаларға арналады.

2. Осы санитарлық паспортта келесі терминдер мен анықтамалар қолданылған:

1) жоғары дайындықты дәрежедегі тағамдар - пайдалануға дайын тағамдар, тағамдық өнімдер және жартылай дайын тағамдар;

2) дайындауға дейінгі – жартылай дайын тағамдардан тамақ дайындайтын үй-жайлар;

3) жүк түсіретін – тағамдық шикізаттар мен азық-түліктерді қабылдайтын орын;

4) дайындықтық – тағамдық шикізаттарды дайындайтын және жартылай дайын тағамдарды әзірлейтін үй-жай;

5) кулинарлық өнімдер – термикалық өңдеуден өткен және тамаққа нақтылы пайдалануға арналған тағамдық өнімдер;

6) мектептегі ас блоктың санитарлық паспорты – мектеп ас блоктарындағы тағамдық азық-түліктің сапасына және қауіпсіздігіне, сапасы мен қауіпсіздігін бақылауға, дайындау жағдайына, тасымалдауға, тағамдық заттарды таратуға қойылатын талаптарды бекітетін нормативтік құжат;

7) шектік-рұқсат етілген концентрациялар (бұдан әрі ШРК) – бүкіл еңбек стажының күнделікті жұмыс күндерінде ауру шақырып немесе денсаулық жағдаятында ауытқулар жасамайтын өндірістік зиянды факторлардың деңгейі;

8) тағамдық өнімдер – адамдар тамақтануға пайдаланатын табиғи түрдегі немесе өңделген тағамдық өнімдер, оның ішінде балалар тағамы,

бөтелкелердегі сулар, тағамдық қоспалар немесе тағамға биологиялық белсенді қоспалар;

9) жартылай дайын тағамдар – ыстық өңдеуден өтуге алдын ала дайындалған шикі тағамдық өнімдер. Олар еттік, балықтық, көкөністік, ұндық және құс еттерінің тағамдарына бөлінеді;

10) еттік жартылай дайын тағамдар – табиғи, шабылған және аунатылған болып бөлінеді:

10.1) табиғи – үлкен кесекті немесе ұсақ кесілген ет кесектері (кесінділер, рагу, гуляш);

10.2) шабылған – фарш және содан жасалған тағамдар (шницелдер, котлеттер);

11) ұннан жасалынған жартылай дайын тағамдар – түрлі түрдегі қамырлар және ұн тағамдары үшін жартылай дайын тағамдар;

12) көкөністік жартылай дайын тағамдар – тазартылған шикі көкөністер, котлеттер, шницелдер;

13) құс етінен жартылай дайын тағамдар – тұшасы, филе, тауық сирақтары, котлеттер, сорпалық жиынтықтар және басқалар;

14) балықтық жартылай дайын тағамдар – тазаланған балық тұшасы және кесектелініп кесілген, қайнатуға және қуыруға арналған порциялық балық кесектері, котлеттік және кнельдік массалар, олардан жасалған өнімдер;

15) азық-түлік шикізаттары – тағамдық өнімдерді дайындауға пайдаланылатын өсімдіктік, жануарлық, микробиологиялық, минералдық, жасанды тектестер және су;

16) тауарлық көршілестік – тауар сапасына әсер ететін олардың ластануы мен бөтен иістердің сіңуін болдырмау үшін шикі және дайын тағамдық өнімдерді бірге сақтау және бірге таратуды болдырмау керек;

17) жылдам мұздатқыш камера – төмен температуралық тәртіптегі минус 28°C және одан да төмен темпаратурадағы үй-жай;

18) тез бұзылатын тағамдық өнімдер – қатаң регламенттелінген уақыт ішінде арнаулы тасымалдау, сақтау және тарату жағдайын талап ететін тағамдық өнімдер;

19) санитарлық брак – технологиялық операцияларды, тасымалдау және қоймада сақтау ережелерін бұзудан пайда болған өзгерістер, тағамның түйсіктік және тұтыну қасиеттерінің өзгеруіне байланысты оны тікелей іске пайдалануға болмайтын бұзылыстары;

20) санитарлық күн – үй-жайды түбегейлі жалпылама жинауға, жабдықтар мен құрал-саймандарды жууға, керек болған жағдайда – дезинфекция, дезинсекция, дератизация жүргізуге арнайы бекітілген күн (кемінде айына бір рет);

21) технологиялық жабдықтар – өндіріс жұмысына қажетті механизмдердің, машиналардың, құрылғылардың, құрал-саймандардың жинағы;

22) нормативтік құжаттар – тағамдық өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігіне, олармен жанасатын материалдар мен заттардың сапасы мен қауіпсіздігін қадағалауға, тағамдарды дайындауға, сақтауға, тасымалдауға, тарату мен пайдалануға, сапасыз немесе қауіпті тағамдық өнімдерді және

материалдар мен заттарды жоюға қойылатын талаптарды бекітетін стандарттар, санитарлық, ветеринарлық-санитарлық және фитосанитарлық ережелер мен нормалар және басқа нормативтік құқықтық актілер;

23) сақтау мерзімі – бекітілген сақтау ережелерін ұстанған жағдайда тағамдық өнімдердің нормативтік құжатта көрсетілген мезгіл ішіндегі өз қасиетін жоғалтпауы;

24) жарамдылық мерзімі – сақтау мерзімі өткен тағамдар пайдалануға жарамсыз деп танылатын уақыт;

25) санитарлық киім – персоналдың сақтық киімінің кешені, ол шикізаттарды, көмекші материалдарды және дайын тағамдарды механикалық заттармен, микроорганизмдермен және өзге ластандырғыштармен ластанудан сақтайтын арнаулы киім.

### **Мектеп ас блогының жалпы сипаттамасы**

3. Объект атауы \_\_\_\_\_

4. Мекен-жайы және орналасқан жері \_\_\_\_\_

5. Меншік түрі \_\_\_\_\_

6. Жетекшісінің фамилиясы, аты, әкесінің аты, телефон нөмері \_\_\_\_\_

7. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысының барлығы \_\_\_\_\_

8. Эксплуатацияға енгізу күні \_\_\_\_\_

9. Жобалық қуаты \_\_\_\_\_  
іс жүзінде \_\_\_\_\_

10. Территорияны жайлыландыру

Территория келесі талаптарға сәйкес болуы керек:

1) қоршаудың болуы \_\_\_\_\_

2) көгалдандырылғандығы \_\_\_\_\_

3) асфальтталынғандық \_\_\_\_\_

4) қатынастық жүру жолдарының болуы, олар \_\_\_\_\_

а) кіру жолдары \_\_\_\_\_

б) шығу жолдары \_\_\_\_\_

11. Санитарлық күндер өтізілуі графигінің болуы \_\_\_\_\_

12. Профилактикалық дезинфекциялық, дератизациялық және дезинсекциялық жұмыстар өткізуге Келісімнің болуы (Келесім №, кіммен) \_\_\_\_\_

13. Қоқыс жинағыштар саны \_\_\_\_\_

14. Тұрмыстық қатты қалдықтарды шығаруға келісім \_\_\_\_\_

## **Персоналға қойылатын талаптар және мектеп ас блогын өндірістік бақылау**

1. Персоналдың жеке бас гигиенасын сақтауына қойылатын талаптар. Жалпы білім беру ұйымының ас блогында іс жүзінде қолданыстағы ҚР ҚНЖЕ 3.02-25-2004 «Жалпы білім беру мекемелері» талаптары бойынша тұрмыстық үй-жайлар қарастырылуы керек.

2. Жұмыскерлер жұмысқа қабылданар алдында және айналымдық медициналық тексеруден міндетті түрде өтуі қажет және де бекітілген тәртіп бойынша гигиеналық тұрғыдан оқытылуы тиіс.

3. Әрбір жұмыскердің өзімен бірге барлық медициналық тексерулер мен зерттеулердің нәтижелері көрсетілген және гигиеналық оқытулардан өткендігі туралы белгілер соғылған медициналық кітапшасы болуы тиіс. Санитарлық киім жекелей бөлінген шкафтарда сақталынады.

4. Барлық жұмыскерлер қолының тазалығына баса назар аударып, таза санитарлық киімде жұмыс істеуі, объектіден шығарда және әжетханаға барарда санитарлық киімді шешуі және жұмыс басталар алдында, әжетханаға барғаннан соң, әрбір үзілістен кейін және лас заттармен жанасқан кезде қолын ықтияттап сабынмен жууға тиіс.

Шаштарын қалпақ астына немесе орамал тартып жасырып, кулинарлық және кондитерлік тағамдар дайындаған уақытта зергерлік сәндік заттарды, сағат сияқты және тағы басқа да сынатын бұйымдарды шешіп тастау керек, тырнақты қысқа қырқып тастауға тиіс және оны лакпен бояуға болмайды.

5. Мектеп ас блоктарының жұмыскерлеріне санитарлық киімдерге түйреуіштерді, инелерді қадауға болмайды және арнаулы киімдердің қалталарында жеке бастың қажетті заттарын салып сақтауға тиым салынады.

6. Күніге жұмыс басталар алдында медицина қызметкері суық және ыстық цехтардың жұмыскерлерінің ашық жерлерінде іріңді жарақаттардың жоқтығын тексереді. Терісінде іріңді жаралары, іріңдеген кесілген жарақаттары, күйіктері, көгерген орындары бар тұлғалар және зарарлы аурулары бар деген күдіктілер де бұл цехтарға жұмыс істеуге жіберілмейді.

7. Әрбір объектіде алғашқы медициналық көмек көрсетуге қажетті медикаменттер жиынтығы бар дәріханалық қобдиша болуы тиіс.

8. Жөндеу жұмыстарымен айналысатын слесарьлар, электромонтерлер және өзге жұмыскерлер өндірістік және қоймалық үй-жайларда таза санитарлық киім киіп, құралдарын жабық жәшіктерде салып алып жүруге тиіс. Жұмыс жүргізілген уақыттарда шикізаттардың, жартылай дайын тағамдардың және дайын тамақтардың ластануына жол берілмейді.

9. Өндірістік бақылауды ұйымдастыру. Меншік түріне байланыссыз өндірістік бақылау жұмыстары жүргізіледі. Өндірістік бақылау жұмыстарын жүргізу тәртібі меноралымды айналымдылық жиілігі, оның ішінде зертханалық зерттеулер жүргізу де нормативтік құжаттармен анықталады.

10. Тағамдарды зертханалық зерттеулер нәтижесі қанағаттанғысыз болғанда, қайтадан зерттеуге тағамнан сынаманы екі есе көп алып тексереді, өндірістегі технологиялық процесс барысына, шикізатқа, жартылай дайын тағамдарға, қосалқы материалдарға, су мен ауаға, санитарлық киімдерді,

жұмыскерлердің қолына, барлық үй-жайлардың санитарлық-гигиеналық жағдаятына қосымша қадағалау жүргізіледі, санитарлық-гигиеналық және эпидемияға қарсы шаралар қарастырылады.

### **Мектеп асханаларында ыстық тамақ беруді ұйымдастыру**

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитетінің Төрағасы міндетін атқарушысының 2008 жылдың 13 тамыз айындағы № 98 бұйрығымен бекітілген «Мектеп асханаларында оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыру» әдістемелік нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі.

«Дайын тамақтың сапасын бақылауды толтыру тәртібінің журналы (бракераждық журнал)» және «Мектеп ас блоктарында дайын тамақтың сапасын бақылау үшін бракераждық сынаманы жүргізу ерекшеліктері» (**3-Қосымша**) қосымша келтірілген.

Мөр \_\_\_\_\_ Санитарлық дәрігер  
орыны \_\_\_\_\_  
(Фамилиясы, аты, әкесінің аты, қолы)

Мөр \_\_\_\_\_ Объектінің жетекшісі (Меншік иесі)  
Орыны \_\_\_\_\_  
(Фамилиясы, аты, әкесінің аты, қолы)

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті Төрағасының 2008 жылы «26» желтоқсандағы № 155 бұйрығымен \_\_\_\_\_ бекітілген әдістемелік нұсқауларға **1-ҚОСЫМША**

### **Мектеп ас блогындағы есепке алу-есеп беру құжаттары**

#### **Есепке алу-есеп беру құжаттары:**

- 1) жалпы түбегейлі жинауды тіркейтін журнал;
- 2) ас блокқа келіп түсетін тез бұзылатын тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігін бақылау журналы;
- 3) бракераждық журнал;
- 4) «С»- витаминизациялау журналы;
- 5) ас блок жұмыскерлерінің денсаулығын іріңді ауруларға тексеруді тіркейтін журнал;
- 6) «Перспективті асмәзірі» журналы;
- 7) тоңазытқыштағы температуралық тәртіп журналы;
- 8) бұйрықтар, нұсқаулықтар.

#### **№ 2- қосымша**

#### **Түбегейлі жинау журналын толтыру тәртібі**

Күні Ас блоктың санитарлық жағдаяты  
Ескертулер Медициналық қызметкердің қолы

#### **№ 3-қосымша**

**Дайын тамақтың сапасын бақылау журналын (бракераждық) толтыру формасы**

Күні  
БАҒАЛАУ

Дайын тамақтың атауы (таңертеңгі, түскі, түстен кейінгі, кешкі) асмәзірінің орындалуы сапалылығы.

Бес баллдық жүйеде бағаланады (1 -ден 5 баллға дейін) кулинариялық өңдеудің дұрыстығын. Бес баллдық жүйеде бағаланады (1 -ден 5 баллға дейін) С-витамины – зациялау Медицина қызметкерінің тамақ беруге рұқсаты және өзге нұсқаулары.

Фамилиясы,  
аты, әкесінің  
аты  
Қолы



### **№ 3-қосымша**

## **Мектеп ас блоктарында дайын тамақтың сапасын бақылау үшін бракераждық сынаманы жүргізу ерекшеліктері**

### **Жалпы ережелері**

1. Мектеп ас блоктарында дайын тамақтың сапасын бақылауды бракераж әдісімен немесе органолептикалық анализ жасау бойынша жүргізеді.

2. Мектеп ас блоктарында бракераждық сынамалар (бұдан әрі — бағалаулар) қоғамдық тамақтанудың тағамдық өнімдерін, дәмдік және хош иістік заттарды иіскеу, көзбен қарау, қолмен ұстау және тыңдау көмегімен органолептикалық немесе сезімталдық бағалаулар негізінде жүргізіледі. Тағамның органолептикалық көрсеткіштеріне сыртқы түрі (түсі, формасы, түссіз мөлдірлігі, жылтырауы, кесілген кескіні және т.б.), консистенциясы, иісі, дәмі жатады.

3. Мектептік тамақтану тағамдарының сапасына, оның ішінде мамандарға, үй-жайларға, аспаптарға, материалдарға және бағалау жүйесіне бағалаулар жүргізгенде қандайда бір бекітілген талаптарға жүгінген дұрыс.

4. Мектептік тамақтану тағамдарын күнделікті бағалауды медициналық бикелер жүргізеді, олар қандайда бір тәжірибелері бар, органолептикалық анализ жасау әдістемесін және сапаны бағалау жүйесін білетін жан болуы керек, сонымен қатар медициналық көрсетімдеріне қарай шектеулер (созылмалы аурулар және аллергия) барлығынан да хабардар болғаны жөн.

Бракераждық сынаманы жүргізер алдында медициналық бике зерттелетін мектептік тамақтану тағамдарының, оның сапасына қойылатын талаптар да кіретін қолданымдағы іс жүзіндегі техникалық құжаттарымен танысуға міндетті. Апталық бағалауларды (аптаның алғашқы және бесінші күні) бракераждық комиссия жүргізеді, оның құрамына мектеп директоры, медициналық бике, мектептің ата-аналар комитетінің өкілі кіреді.

5. Бағалау жүргізілетін үй-жайда жақсы желдету жүрулері керек, бірақ өңменіңнен өтетін азынаған жел емес. Сонымен қатар бөлме жақсы жарықтандырылған болуы тиіс, күндізгі күн сәулесінің тікелей емес, жарықтың шашырап түскені дұрыс. Жұмыс орындарының жарықтануы біртегіс болғаны және 500 лк-тен кем болмағаны жөн. Жасанды жарық тағамның табиғи түсін өзгертпеуге тиіс, бұл әсіресе түстің түрлі бояулар өзгерісін анықтауға маңызды. Жарықты біркелкі, шашыраңқы етіп түсіру үшін үй-жайдың қабырғалары ашық түсті бояулармен боялғаны дұрыс.

6. Бағалаулар жүргізу үшін келесі көмекші құрылғыларды, құрал-саймандарды, аспаптарды және материалдарды пайдалану керек: аспаздық инені, сұйық тағамдардан сынама алу үшін таттанбайтын болаттан немесе өзге металлдық қосындылардан жасалған қасықты; тығыз консистенциялық тағамдардан сынама алу үшін таттанбайтын болаттан немесе өзге металлдық қосындылардан жасалған пышақ, шанышқыны; аспаптарды шайып отыру үшін қайнаған ыстық сулы шәйнекті; сынаманы алуға тарелка немесе өзге ыдысты; қайнап тұрған ыдыстан сынама алу үшін ожауды немесе кәкпірді; дәмдік сезімталдықты қалпына келтіру үшін бейтараптағыш тағамдар (ақ бидай наны,

ішуге арналған газдалмаған минералды су, суық кара байха шәйі); қағаз сүлгілер; жазу үшін блокнот және қарындаш.

7. Органолептикалық көрсеткіштері бойынша дайын тамақтың сапасын бағалау әрбір партия үшін әзірленіп бола салысымен таратар алдында жүргізіледі.

8. Бағалау алдында назарға көзге көрінетін көрсеткіштер алынып анықталады (сыртқы түрі, формасы, түсі, түссіздік мөлдірлігі, жарқырауы және т.т.), содан кейін иіскеу мен сипалап ұстау арқылы бағаланатын көрсеткіштер, ең соңында тек қана дәмін тату арқылы бағаланатын көрсеткіштер (тұздықтылығы, майдаланып шашылуы, шашпалылығы, ұсақталынуы, дәмділігі, және мына сияқты арнайы көрсеткіштер, еттік, балықтық, көкөністік және ашытылған тағамдардың тұздылығы, майлардың қаңсуы және т.т.) анықталынады.

9. Алдымен аздап қана сезілетін нәзік дәмді және иісті (мысалы, жармалық көжелер) тағам түрлерінің дәмін татады. Бағалаулар жүргізу үшін тәтті тағамнан кейін қышқылды және тәтті немесе қышқыл тағамның алдында ащы тамақты бағалатуға болмайды. Тәтті тағамдарды ең соңында бағалайды. Сынаманы жақсылап шайнап ауыз қуысының барлығына жаймалау және ауызда 5-10 сек. ұстап тұру керек, сонда тамақты ерігіш бөлігі сілекейге өтеді және пайда болған ерітінді дәмдік рецепторларға әсер етеді. Ауызға тамақты толтырып салуға ( не бары 5 г.) болмайды. Ащылықты анықтау үшін тамақты ақырындап шайнаған жөн және де ол ауызда тәтті немесе тұзды дәмдерді анықтағаннан артық уақыт ұсталынуы керек.

10. Бір қарағаннан-ақ сыртқы түрінен және иісінен бүлінгені айқын білінетін тағамдарды бағалау жүргізгенде, сынаманың дәмін татпауға болады.

11. Дәмдік рецепторлар түрлі дәмдік сезімдерге бейімделетіндіктен, анализ арасында үзіліс жасаған дұрыс: ауызды қайнаған сумен шаю немесе аздап кепкен ақ нанды шайнамалау.

12. Түрлі тағамдар мен кулинарлық өнімдерді бағалау процессінде жалпы ережелерді ұстанған жөн. Бағалауды - бұл тағамдарды қандай температура тәртібінде тарқататын болса, сол температурада жүргізу қажет. Таратылып жатқан тағамдарды бағалауды олардың порциялануларының, безендірілуінің және берілуінің дұрыстығын тексеруден бастайды: ыдыстың сәйкестігі, гарнирдің салынуы, безендірілуі және т.т.

#### **№ 4-қосымша**

#### **Мектептік тамақтану тағамдарын бағалауды жүргізу ерекшеліктері**

1. *Тұздықталынған көжелерді* бағалаулар жүргізу үшін (шилер, борщтар, рассольниктер, солянкалар және т.т.) ыдыстағы (кастрюлядағы) тамақты ақырындап, бірақ өте мұқият араластырады, содан кейін тарелкаға құйып алады. Алдымен қасықпен сұйығын бөліп алып дәмін татады. Дәмін татуды қаймақ қоспай жүргізеді, өйткені ол кемістіктерін көлегейлеуі ықтимал. Сосын оның қою бөлігінің құрамын рецептурамен (мысалы, пияздың, ақ желектің барлығын және т.т.) салыстырады. Әрбір құрамдас бөлігін жеке-жеке

тексереді, сұйық бөлігінің қою бөлігіне қатынасын, тағам консистенциясын, кесілу түрін, дәмін атап өтеді. Ең соңында, егер рецептураға кіргізілген болса, қаймақ қосып тағамды жалпылама тағы бағалайды.

2. *Түссіз мөлдір көжелердің* негізгі сапалық көрсеткіштеріне түссіз тазалығы, экстрактивтік заттардың арқасында пайда болатын қоюланған (еттік және балықтық сорпалар үшін) дәмі және иісі жатады. Таза түссіз көжелерді органолептикалық анализ жасау кезінде, ең алдымен сорпаның сыртқы көрінісіне, оның түсіне, қалқыған заттардың бетінде болмауына, майлардың шоғылануларына назар аударады. Барлық көжелерге дайындалған гарнирлердің дәмін жеке татады, ал берілер алдында үстіне сорпа құйылатын тағамдарды, оларды араластыру тағамның түрін-сипатын бұзбайтындығына қосымша назар аударады: түсінің ботаналанып кетпеуіне, олардан майлар қалқып бетіне шықпауына және т.т.

3. *Езбе-көжелердің* сапасын тексерерде ыдыстағы (кастрюляны) тағамды өте мұқият ожаумен араластырады және көже сынамасын құйып алады. Сосын, оны сыздықтатып құю арқылы консистенциясын, қоюлығын, жабысқақтығын, біркелкілігін, қою кесектердің жоқтығын, түсін тексереді. Ақырында иісін анықтайды және көженің дәмін татады. Рецепттура бойынша езбе-көжелермен бірге берілетін езбеленбейтін гарнирлердің өз алдына жеке дәмін татады.

4. *Суық көжелерді* бағалаулар кезінде олардың сыртқы сипатын бағалайды, сонымен қатар сұйық және қою бөліктерінің дәмдерін жеке-жеке татады. Қою бөлігін жекеше саралайды және құрамын анықтайды, мұқият тазалаудан өткендігін, кесу пішінін, көкөністердің, еттік тағамдардың, балықтық тағамдардың консистенциясын тексереді. Содан соң көженің дәмін қаймақсыз және қаймақпен татады. Егер, өндірісте көжеге қосылған жартылай дайын тағамнан қалғандары болса (мысалы, окрошкаға кесілген өнімдер, сабақтары және т.т.), онда олардың да сапасын тексереді.

5. *Тұздықтық тағамдарды* бағалау барысында оларды сыздықтатып құю арқылы консистенциясын тексереді және дәмін татады.

Содан кейін олардың түсін, иісін және толықтырғыштардың консистенциясын, олардың кесілу түрін, құрамын (пияз, қияр, тамыржемістер және т.т.) және дәмін анықтайды.

6. Екінші, суық, және тәтті тағамдарды бағалау: тығыз консистенциялы тағамдарды (*екінші, суық, тәтті*) сыртқы кейпін бағалағаннан кейін жалпы бір тарелкада кесектерге кесіп бөледі, оларды бағалаушылар өз тарелкаларына бөліп салып алады.

7. Бұқтырылған және пісірілген көкөністік тағамдарды бағалау кезінде көкөністерді өз алдына және тұздықтардың жекеше дәмін татады, содан кейін тағамды жалпы тексеріп дәмін татады.

8. Жармалардан және макарондардан жасалынған тағамдарды бағалау кезінде, оларды тарелка бетіне жұқалап жайып, бөтен қоспа және жабысып кесектеліп қалған заттардың жоқтығын тексереді. Макарондық өнімдердің консистенциясына назар аударады: езілгендігі және жабысып қалғандығы, сонымен қатар технология ерекшеліктерін, мысалы, итальян асханаларының пасталары.

9. Балықтан жасалған тағамдарды бағалау барысында бөлшектеу дұрыстығын және рецептураны ұстануды тексереді; жартылай дайын тағамдарды әзірлеудің дұрыстығын (кесулер, аунатулар); дайындық дәрежесі; өнімнің иісі және дәмі; нақ осы тағамға гарнирдің және тұздықтың сәйкестігі.

10. Еттік тағамдардың ең алдымен жалпылама сыртқы сипатын және ет өнімінің кескінін жеке бағалайды: кесілген түрін, бетінің жағдаяты, аунатылған сырты. Сосын тағамның консистенциясы және кесілген жерінің түсі бойынша дайындық дәрежесін анықтау үшін аспаздық инемен шұқиды. Әрі қарай тағамның иісін және дәмін тексереді, оның ішінде еттік жартылай дайын тағамның кулинарлық қолданылуының тағам түріне сәйкестігін, гарнир мен тұздық таңдаудың технологиялық қажеттілігін анықтайды.

11. Еттік тұздықталынатын тағамдардың барлық құрамдас бөліктерінің (негізгі тағам, тұздық, гарнир) дәмдерін жеке-жеке татады, содан соң барлығын қосып дәмін татып тексереді.

12. *Суық тағамдарды* бағалау барысында органолептикалық анализдің жалпы сұлбесін қолдануға болады, тек осы тағамдардың ерекшеліктерін есепке ала отырған жөн. Тағамның сыртқы сипатына назарды ерекше аударған дұрыс: оны ықтияттап салғандығы, тағамдардың бір-біріне үйлесімділігі, негізгі өнімдердің кесілуі; олардың консистенциясына, тағамдардың, тұздықтардың және гарнирлердің үйлесімділігіне және әшекейлердің таңдалынуына.

13. Тәтті ыстық тағамдарды бағалау барысында (суфле, пудингтер, гренкалар, ыстық десерттер және басқалар) алдымен сыртқы сипатын тексереді: жоғарғы қабатының сипаттамасы, қабығының түсі және жағдаяты; кесілген жерінің түр-сипаты (бөлінген): піскендігі, қатқылдықтың жоқтығы. Содан соң түсін, иісін және дәмін бағалайды.

14. Ұннан жасалынған тағамдар мен ұндық кулинарлық өнімдерді бағалаулар кезінде олардың сыртқы кескінін (қамырдың жоғарғы қабатының сипаттамасы, тоқаштардың боялуы мен қабығының жағдаятына және де тағамның формасын) тексереді, фарш пен қамырдың қатынасына, фарш сапасына (оның жұмсақтығы, дайындық дәрежесі, құрамы) назар аударады, содан соң иісін және дәмін анықтайды.

15. Ұннан жасалынған кондитерлік және нан-күлшелік тағамдарды бағалаулар: ұннан жасалынған кондитерлік және нан-күлшелік тағамдарды сипаттағанда, олардың жоғарғы қабаттарының жағдаятына, әйнекейленуіне, қабығының түсі мен жағдайына, қабығының жұмсағынан бөлінуінің жоқтығына, тағамның қалыңдығы мен формасына назар аударады. Содан кейін жұмсағының жағдаятын тексеріп бағалайды: піскендігі, июі қанбағандық белгісінің жоқтығын, тесіктерінің сипатына, көтерілгіштігіне, жаңа пісірілгендігіне, піспеген немесе шала піскен көк қыртыстың жоқтығына.

## № 5-қосымша

### Бракераждық бағалаулар нәтижелерін бағалаулар жүйесі

1. Қолданылатын анализ нәтижелерін баллдық бағалаулар жүйесінің негізі болып тағам (өнімнің) сапасы және соған сәйкес баллмен берілетін бағаның арасындағы байланысты анықтау табылады.

2. Тағамның және кулинариялық өнімнің әрбір көрсеткіші (сыртқы түрі, түсі, иісі, консистенциясы, дәмі) бес баллдық жүйеде бағаланады: 5 – үздік сапалы; 4 - жақсы; 3 — қанағаттанарлық; 2 - қанағаттанғысыз; 1 - өте нашар (брак).

3. Органолептикалық анализ барысында анализделінетін тағамдар мен өнімдердің нақтылы анықталған көрсеткіштерді технологиялық құжаттардағы (технологиялық карталардағы, технико-технологиялық карталардағы, технологиялық нұсқаулардағы) мәліметтермен салыстырылады.

4. Тағамдардың сапалық көрсеткіштерін анықталынған кемістіктер үшін баллдық бағаны кеміту 32 мен 33 тарауларда келтірілген 1- және 2-кестелер бойынша жүргізуге кеңес беріледі. 1- және 2- кестелердегі түрлі кемістіктер тағамдар мен тағамдық өнімдердің топтық ерекшеліктерін ескере отырып негізгі сапалық көрсеткіштері бойынша топталған.

5. Анализделінетін тағамның сапасының жалпы бағасы орта арифметикалық мәндер ретінде қайырмадан кейінгі бір санға дейінгі дәлдікпен есептелінеді.

1) **"5" баллы** бекітілген рецептура мен технологиясы қатаң ұстанылып әзірленген тағамдарға қойылады. Органолептикалық көрсеткіштері техникалық және технологиялық құжаттардың талабына сәйкес болуы керек.

2) **"4" баллымен** рецептура мен технологиясы ұстанылап дайындалған, алайда аздаған немесе оңай жөнге келетін ауытқулары бар тағамдар (өнімдер) бағаланады. Мысалы, мұндай ауытқуларға өзіндік, бірақ аздап қана сезілетін иіс пен дәм, кесіндінің формасының біртегіс болмауы, аздап тұзы кемдеулігі және т.т. жатады.

3) **"3" баллымен** рецептура мен технологиядан бірталай ауытқулары бар болғанымен, қосымша өңдеусіз пайдалануға келетін тағамдар (тағамдық өнімдер) бағаланады. Мұндай кемістіктерге кейбір компоненттердің арақатынасын бұзушылықтар, тағамның формасын ұстанбау, тағамның үстінің кеуіп қалуы, көкөністерді дұрыс турамау, дәмдеуіштердің иісінің әлсіз немесе қатты шығуы, салаттарда сұйықтықтардың болуы, еттің консистенциясының қаттылығы және т.т. жатады. Егер тағамдардың (тағамдық өнімдер) дәмі мен иісінің әр қайсысы 3 баллымен бағаланса, онда басқа көрсеткіштердің мәндеріне тәуелсіз тағамдар (тағамдық өнімдер) 3 баллынан жоғары бағаланбайды.

4) **"2" баллымен** кемістіктері аса көп тағамдар (тағамдық өнімдер) бағаланады: тән емес иіс пен дәм байқалса, тағамның тұзы ащы болса, жақсы піспеген және жеткіліксіз қуырылған болса, күйіп кеткендер, формасын немесе өзіндік консистенциясын жоғалтып алғандар. Бұндай тағамдар (тағамдық өнімдер) бракталынғандығы туралы акт жасалып, брак қатарына жатқызылады.

Тағамды бүлдірген тұлғалар іс жүзіндегі заңдылықтарға сәйкес жауапкершілікке тартылады.

5) Тағамдарды (тағамдық өнімдер) органолептикалық көрсеткіштердің сапасының тым болмағанда біреуіне 2 немесе 1 балл қойылса, бракка жіберіледі және таратуға шек қойылады.

6. Тағамдардың (тағамдық өнімдер) сапа көрсеткіштеріндегі анықталынған кемістіктер үшін баллдық бағаны кеміту (1-кесте).

Таблица 1

Көрсеткіш атаулары

Кемістіктер (бекітілген талаптардан ауытқулар)

Бағаны кеміту балл бойынша

1 2 3 Сыртқы түрі

Безендірілуі Тағамдарды қолапайсыз безендіру, ыдыстың жиектерінде тұздықтардың болуы (егер бұл беріліу тәртібіне кірмесе) 1,0

Рецептураға кірген кейбір безендірілетін жартылай дайын тағамдардың болмауы.

1,0 Рецепттураға кірген тағамның негізгі компоненттерінің қатынасын ұстанбау, тағамның рецептуралық компоненттер құрамының жиынтығының сай келмеуі

3,0 Формасы Тағам компоненттерінің кесілу формаларының біркелкі болмауы (салаттарда, винегреттерде, көжелерде, көкөністік рагу және т.т.)

0,5 Форманың сәйкессіздігі (өнімдерді формалау) массаның өзгерісі жоқ

0,5 Форманың сәйкессіздігі (өнімдерді формалау) тағам массасының өзгерісіне соқтырған

3,0 Тәтті тағамдар (мусстар, самбукилер, кремдер, көтерілген кілегейлер, суфле), құйма тамақтар формаларын ұстамайды

3,0 Формаға салып пісірілген тағамдардың бүтіндігі бұзылған 2,0

Жоғарғы беті (сипаты, түсі)

Негізгі тағамның немесе өнімнің жоғарғы бетінің нашар кеберсуі 1,0

Безендірілуге арналған жартылай дайын тағамдардың жоғарғы бетінің нашар кеберсуі (қатқылдануы)

Салаттардың, винегреттердің \_\_\_\_\_, сүт көжелердің, ботқалардың бетінің майлардан жылтырамауы

Жоғарғы қабатында қабықшаның болуы: 1,0

кисельдерде 0,5

тұздықтарда 1,0

шәйде - шама жүзінділері 2,0

Формада пісірілген тағамдардың бетінде жарықтардың, сызаттардың болуы.

1,0 Ұннан жасалынған тағамдардың қабығының бүтіндігі бұзылғанымен, ішіндегі фаршы ағып кетпеген

0,5 Ұннан жасалынған тағамдардың қабығының бүтіндігі бұзылған және ішіндегі фаршы ағып кеткен

3,0 Аунатылған тағамдардан қуырылған өнімдердің, запеканкалардың қабығының аздап бөлінуі

1,0 1 2 3

Аунатылған тағамдардан қуырылған өнімдердің, запеканкалардың қабығының бөлінуі

2,0 Біркелкілігі Жеміс-жидектік салқындатылған сусындардың түбіндегі тұнбалардың көлемінің 1/5 артық болуы

1,0 Желелерде, сорпаларда жүзінділердің болуы, мөлдір еместігі 2,0

Жаңа үзілген көкөністерден жасалынған салаттардан сұйықтықтардың шығып кетуі

1,5 Тұздалған, ашытылған көкөністерден жасалынған салаттардан, көкөністік икрадан 1/3 көлемінен артық сұйықтықтардың бөлінуі

1,5 Жаңа үзілген, тұздалған, ашытылған көкөністерден жасалынған салаттардан көп мөлшерде сұйықтықтардың бөлінуі

3,0 Кисельдердің, сусындардың, простоквашалардың, ряженкалардың, кефирлердің және өзге сүтқышқылдық сусындардың көпіршуі

3,0 Котлеттік массалардың, запеканкалардың, пудингтердің қабаттарында иленбеушіліктің орын алуы

2,0 Тағамдық өнім нашар қуырылған, қамырдан жасалынған тағамдарда піспеген көк қыртыстары бар

3,0 Табиғи балықтық және ет гастрономиялық өнімдерінен жасалынған негізгі тағамдарда 5% қиқымдардың болуы

0,5 Ет және балық іркілдектерінде сүйектердің болуы 3,0

Тұздықтарда, ботқаларда, көже-езбелерде, кисельдерде, құймақтарда пісіп түйінделіп қалған ұн, крахмал және манна жармаларының бірен-саран түйіндерінің болуы

2,0 Тұздықтарда, ботқаларда, көже-езбелерде, кисельдерде, құймақтарда түйнектеліп пісіп қалған ұнның, крахмалдың түйіршіктері бар

3,0 Жармалардан және макарондардан жасалынған тағамдарда және гарнирлерде бірен-саран жабысып қалған түйнектер бар

1,0 Жармалардан және макарондардан жасалынған тағамдарда және гарнирлерде жабысып қалған түйнектер бар

2,0 Жармалардан және макарондардан жасалынған тағамдарда және гарнирлерде өңшең жабысып қалған түйнектер

3,0 Тағамдар мен өнімдерде бөтен қоспалардың бар болуы 3,0

Кесілгендегі кескіні (бөлінгендегі)

Тәтті тағамдарда (мусстерде, самбуктерде) желенің көтерілмеген тығыз қабатының бар болуы

3,0 Түсі (оның Өзіне тән түстен аздап қана өзгеше 0,5 ішінде кесілген Қуырылған немесе тандырда пісірілген тағамдар әлсіз боялған 2,0

### 1 2 3

жерінің де) әлде өте қанық боялған дақтарының бар болуы Тағам күйіңкіреп кеткен, қошқылданған немесе бұл тағамға, өнімге немесе кейбір жеке компоненттеріне тән емес түспен боялған

3,0 Консистенциясы Жаңа үзілген, тұздалған, ашытылған көкөністерден жасалған салаттарда жұмсақ

2,0 Тұрып пен шалғамнан жасалынған салаттар өте қатқыл 2,0

Шашпалы ботқалар, жармалардан және макароннан әзірленген гарнирлер, запеканкалар, пудингтер, суфлелер былжырап езіліп кеткен

2,0 Өте сұйық, қоюы мен сұйық бөлігінің қатынасы бұзылған (тұздықтарда, көжелерде, компоттарда)

3,0 Шабылған өнімдерден қуырылған және тандырда пісірілген тағамдар (еттен, балықтан), ақ ірімшіктен дайындалған тағамдар үгітілгіш

2,0 Ет, құс еті, жабайы құстар еті, қоянның еті, балықтан жасалынған порциялық тағамдар құрғақ және қатты

2,0 Ет және балық фарштары үгітілгіш немесе былжырап езіліп кеткен; тығыз – ақ ірімшіктік пен көкөністік тағамдарда; сұйық – жемістік тағамда

2,0 Иісі Өте әлсіз білінеді, өзіне тәндігі аз және бір компонентінің басымдылығы байқалады

1,5 Өзіндік емес, бөтен, жағымсыз 3,0

Дәмі Өте әлсіз білінеді, дәмдеуіштер дәмі білінбейді 1,0

Аздап тұзы өткір 2,0

Өзіндік емес, керек емес, өте ащы, тұзды, қышқыл, бөтен 3,0

35. Тандырда пісірілген тағамдар мен әрлендіруші жартылай дайын тағамдардың, ұннан жасалынған кондитерлік және нан-күлшелік тағамдардың сапа көрсеткіштерін бағалау баллдарын кеміту (2-кесте)

2-кесте

Көрсеткіштер атауы

Кемістіктер (бекітілген талаптардан ауытқулар)

Бағалауды балл бойынша кеміту

**1 2 3**

Сыртқы түрі Тандырларда пісірілген жартылай дайын тағамдар мен өнімдер аздап деформацияланған

0,5 Өнімдердің формасы дұрыс емес, аздаған қыйсықтықтар бар, тұзу емес кесілулер

2,0 Тандырда пісірілген тағамдар мен әрлендіруші жартылай дайын тағамдарда бірталай тілінгендік 3,0

**1 2 3**

сызықшалары бар

Тандырда пісірілген тағамдар мен жартылай дайын тағамдарда ірі сызаттар, сайлар мен ісінгендіктер бар 3,0

Тағамдардың және әрлендіруші жартылай дайын тағамдардың бедерлері білінбейді (кремдер, суфле, помадалар), белгісіз, жайылып кеткен 2,5

Тандырда пісірілген жартылай дайын тағамдар мен өнімдер (кекстер, орамалар, майланған күлшелік өнімдер) көтерілуі біркелкі емес және жеткіліксіз

Тандырда пісірілген әрлендіруші жартылай дайын тағамдардың және өнімдердің жоғарғы қабығы: 1,5 кедір-бұдыр, бозарыңқы, ылғал 2,0 ластанған 3,0 Әрлендіруші жартылай дайын тағамдар торттарда және пирожныйларда біркелкі бөлінбеген 1,0 Әрлендіруші жартылай дайын тағамдар (помада, глазурь) тағамның бетінен бөлінеді 2,0

Шоколад глазури бозданып ақселеуленіп қалған;



помадалық глазурь жабысқақ, шекерленген

2,0

Глазурь тағамнан жартылай бөлінген 2,0

Помадалық глазурьдің дақтары бар 3,0

Желе мөлдір емес 2,0

Тандырда пісірілген жартылай дайын тағамдардың немесе тағамдардың биіктігі жеткіліксіз

1,0

**Кесілгендегі кескіні** Жоғарғы және төменгі қабығы өте қалың 0,5

Тандырда пісірілген жартылай дайын тағамдардан және өнімдерден жоғарғы қабаты аздап бөлінеді

1,5

Жоғарғы және төменгі қабығының қалыңдығы біркелкі емес

1,0

Түйіндердің, бостықтардың, иеленбеушілік іздерінің болуы

1,5

Қат-қабаттылығы аз білінеді, толық қабаттастырылған торт және пирожный қабаттарының бөлінбеуі

2,0

Әрлендіруші жартылай дайын тағамдар (ішкі салымы, фарш) пісірілген жартылай дайын тағамдар қабаттарының және өнімдер арасында біркелкі бөлінбеген, шеттеріне қатты шығып кеткен

2,0

Торттар и бисквит пирожныйлары, орамалар, ром әйел шәрбатпен шылқып кеткен (өте ылғал)

2,0

### **1 2 3**

Жұмсағының жағдайы

Ішкі жұмсағының тесіктері біркелкі емес, жеткіліксіз 1,0

Ішкі жұмсағы кәдімгідей тығыз 2,5

Бостықтардың, шикіліктің, түйіндердің, иленбей қалғандықтың барлығы

3,0

Ішкі жұмсағы құрғақ, қатты, үгітілгіш 2,5

Түсі Тағамның жоғарғы қабығының, бетінің, жұмсағының бояуы біркелкі емес

1,0

Тағамдардың, пісірілген жартылай дайын тағамдардың, жоғарғы қабаты, ішкі жұмсағы бозарыңқы, қошқыл, күйіп кеткен

2,0

Тағамдардың, ішкі жұмсағының түсі өзіндік емес  
бөтен бояулардың болуы

3,0

Әрлендіруші жартылай дайын тағамдар өте ашық түсті  
және олардың түстерінің келісімсіздігі

1,5

Иісі және дәмі Пісірілген әрлендіруші жартылай дайын тағамдарда,  
майланған күлшелерде ас содасының дәмі кәдімгідей  
байқалады (аммоний); помада- эссенцияның; шәрбат –  
күйген қанттың

2,0

Пісірілген әрлендіруші жартылай дайын тағамдарда,  
майланған күлшелерде ас содасының дәмі өте қатты  
байқалады (аммоний); помада- эссенцияның; шәрбат –  
күйген қанттың

3,0

Тағамдарға және жартылай дайын тағамдарға тән емес  
бөтен иістердің болуы

3,0

Жағымсыз иіс пен дәмнің және тұрып қалған  
тағамдардың болуы

3,0

Жеке компоненттердің иісі мен дәмінің болмауы 2,0

Майланған күлшелік нандардағы минерал  
қаспалардың қышырлап білінуі

3,0

Өзіндік емес, аздап қана білінетін иіс пен дәм 2,0

Майланған күлшелік нандардағы қышқылдық дәм 2,5

Консистенциясы Пісірілген жартылай дайын тағамдар:

Бисквит - тығыз 20

Шекерлік - тығыз, шашылмайды 2,0

Қабатты - қатты, аздап созылыңқы 2,0

Өте жеңіл - созылғыш, үгітіліп шашылмайды 2,0

Миндаль-жаңғақтық - құрғақ, қатты, тығыз 2,0

Тандырда пісірілген жартылай дайын тағамдар мен 3,0

### **1 2 3**

өнімдер қатып қалған; жұмсағы құрғақ, қатты,  
үгітілгіш

Тандырда пісірілген жартылай дайын тағамдар мен  
өнімдер шала піскен; жұмсағы ылғалды, жабысқыш

3,0

Желе, суфле консистенциясы әлсіз 1,5

Крем белоктық - тығыз, өте созылғыш немесе әлсіз  
түйіндермен; крем кілегейлік – тығыз немесе өте әлсіз,  
ылғалы бөлініп тұр, ақ ірімшіктік түйіршіктермен;

помада - жабысқыш

2,0

Батырылатын шәрбаты, жемістік салымы - сұйқыл 2,0

Тағамдарды бағалау нәтижелері сапаны органолептикалық бағалау немесе бракераж журналында ас блоктарда бекітілген тәртіп бойынша және осы Қосымшаның 4 және 7 баптарында көрсетілген талаптарына сәйкес тіркеледі.

**№ 6-қосымша**

**Дайын тағамның сапасын тексеру Журналы (бракераждық)**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание
	2	3	4	5	6	7

Ескерту: 7 – графада дайын тағамды беруге тыйым салу фактілері көрсетіледі

**№ 7-қосымша**  
**«С-дәрумендеу журналы»:**

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина С в одной порции	Подпись ответственного лица
--------------------------------	--------------------	--	--------------------------------------	-----------------------------

**№ 8-қосымша**  
**Ас блогы қызметкерлерінің денсаулығын тіркеу журналы**

п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись работника об отсутствии ОКИ в семье	Осмотр натрийничков в кожные заболевания	Осмотр на наличие ОРВИ, ангины	Подпись медработника	Примечание
	2	3	4	5	6	7	8
.							
.							
.							

Ескерту: Тексеру жүргізілген күні журналда белгіленген қызметкерлердің саны, осы күнгі аусымда жұмыс істейтін қызметкерлер санымен сәйкес келуі тиіс. Жұмыстан босату немесе басқа жұмысқа ауыстыру туралы жазу.

**5.2. Оқушыларды тамақтандырумен айналысатын тауар жеткізушілерді таңдау бойынша нормативтер.**

**Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларын бекіту туралы**

«Білім туралы» 2007 жылғы 27 шілдедегі Қазақстан Республикасының Заңы 8-бабының 4-1-тармағына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

1. Қоса беріліп отырған Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидалары бекітілсін.

2. Осы қаулы 2014 жылғы 1 маусымнан бастап қолданысқа енгізіледі және ресми жариялануға тиіс.

**Қазақстан Республикасының  
Премьер-Министрі**

**С. Ахметов**

## **Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидалары**

### **1. Жалпы ережелер**

1. Осы Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидалары (бұдан әрі – Қағидалар) «Білім туралы» 2007 жылғы 27 шілдедегі Қазақстан Республикасының Заңы 8-бабының 4-1-тармағына сәйкес әзірленген және орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдауды өткізу тәртібін айқындайды.

Өнім берушілерді таңдауды конкурстық негізде конкурсты ұйымдастырушы жүзеге асырады. Білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметті берушіні таңдауды жүзеге асыру кезінде, егер бірнеше орта білім беру ұйымы үшін конкурсты ұйымдастырушы білім беру органы болған жағдайда, соңғысы конкурсты білім беру ұйымдары бойынша лоттар бөлінісінде өткізеді.

2. Қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылады:

1) конкурсты ұйымдастырушы – орта білім беру ұйымы немесе білім беру ұйымы бухгалтерлік есепті өз бетінше жүргізбеген жағдайда, білім беру органы;

2) көрсетілетін қызмет – орта білім беру ұйымдарында білім алушыларға аспаздық өнімдер мен тауарларды өндіру, жеткізу және өткізу процесін қамтитын тамақтандыруды ұсыну;

3) әлеуетті өнім беруші – кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыратын жеке тұлға немесе қызметті көрсету туралы шарт жасасуға үміткер заңды тұлға;

4) өнім беруші – кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыратын жеке тұлға немесе қызметті көрсету туралы шарт жасасқан заңды тұлға;

5) конкурсқа қатысуға өтінім – конкурстық құжаттамаға сәйкес жасалған, қызметтер көрсету үшін материалдық, қаржылық және еңбек ресурстарына ие екенін растайтын, әлеуетті өнім беруші ұсынатын құжаттар;

6) конкурстық құжаттама – осы Қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға (бұдан әрі – Үлгілік конкурстық құжаттама) сәйкес әлеуетті өнім берушіге конкурсқа қатысуға өтінім дайындау үшін және конкурс өткізу шарттары мен тәртібі қамтылған конкурсты ұйымдастырушы ұсынатын құжаттар;

7) конкурстық комиссия – конкурс өткізуге конкурсты ұйымдастырушы құратын уақытша алқалы орган;

8) интернет-ресурс – конкурсты ұйымдастырушының немесе конкурсты ұйымдастырушының жеке интернет-ресурсы болмаған жағдайда білім беру органының интернет-ресурсы.

3. Конкурсты ұйымдастырушы әлеуетті өнім беруші ретінде қатыспайды.

## **2. Конкурстық комиссия**

4. Конкурсты өткізу рәсімін орындау үшін конкурсты ұйымдастырушының шешімімен конкурстық комиссия құрылады және комиссия хатшысы айқындалады.

Төраға, төраға орынбасары және конкурстық комиссияның басқа мүшелері комиссия мүшелері болып табылады. Өз құзыреті шегінде мемлекеттік мүлік басқару саласындағы, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы басшылықты жүзеге асыратын атқарушы органдардың өкілдері, сондай-ақ үкіметтік емес ұйымдардың, ата-ана жұртшылығының өкілдері олармен келісім бойынша конкурстық комиссия құрамына енгізіледі.

Хатшы комиссия мүшесі болып табылмайды және оның комиссия шешімдер қабылдаған кезде дауыс беру құқығы жоқ.

Комиссия мүшелерінің жалпы саны тақ санды құрайды, бірақ бес адамнан кем болмауы керек.

Комиссия оның құрылуы туралы шешім қабылданған күннен бастап қызмет етеді және өзінің қызметін қызметтер көрсету туралы шарт жасасқан күннен бастап тоқтатады.

5. Білім беру ұйымының немесе органының бірінші басшысы комиссия төрағасы болып табылады, ол болмаған уақытта төраға функцияларын комиссия төрағасының орынбасары атқарады.

Егер конкурсты ұйымдастырушы білім беру органы болған жағдайда комиссия төрағасының орынбасары орта білім беру ұйымының басшысы болып табылады.

Егер конкурсты ұйымдастырушы білім беру ұйымы болған жағдайда, орта білім беру ұйымы басшысының орынбасары комиссия төрағасының орынбасары болып табылады.

6. Конкурстық комиссия әлеуетті өнім берушінің конкурсқа қатысуға өтінімін қарайды, Үлгілік конкурстық құжаттамаға сәйкес конкурс жеңімпазын айқындайды және конкурстың қорытындылары туралы хаттаманы интернет-ресурста орналастырады.

7. Егер комиссия мүшелерінің көпшілігі (кемінде үштен екісі) қатысқан жағдайда, конкурстық комиссияның отырысы заңды болып табылады. Конкурстық комиссия мүшелерінің бірі болмаған жағдайда, конкурстық комиссия отырысының хаттамасында оның болмау себебі көрсетіледі.

8. Конкурстық комиссия шешімі ашық дауыс беру арқылы қабылданады. Дауыстар тең болған жағдайда, төрағалық етуші дауыс берген шешім қабылданған болып есептеледі. Конкурстық комиссия мүшелері конкурстық

комиссия шешімімен келіспеген жағдайда төрағаға жазбаша түрде дәлелді қарсы пікірлерін ұсынады.

9. Конкурстық комиссия шешімдерін хаттамалар түрінде комиссия хатшысы ресімдейді, оның әрбір парғына және соңына комиссияның барлық мүшелері қолын қояды.

### **3. Өнім берушіні таңдау тәртібі**

10. Конкурсты ұйымдастырушы Үлгілік конкурстық құжаттама негізінде конкурстық құжаттаманы әзірлейді және бекітеді.

11. Конкурстық құжаттама бекітілген күннен бастап күнтізбелік бес күн ішінде, бірақ әлеуетті өнім берушілер өтінімдер беретін соңғы күнге дейін кемінде күнтізбелік жиырма күн қалғанда конкурсты ұйымдастырушы осы Қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес нысан бойынша интернет-ресурста конкурс туралы хабарландыруды орналастыру арқылы әлеуетті өнім берушілерді хабардар етеді. Хабарландыруда өтінімдерді қабылдаудың аяқталатын күні мен уақыты көрсетіледі.

12. Конкурс қорытындыларын шығарғанға дейінгі кезеңге қажеттілікке сәйкес білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтерді көрсетуге қажеттілік болған жағдайда, конкурсты ұйымдастырушы тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті көрсететін өнім беруші тарту туралы шешім қабылдайды.

Аталған шешімді қабылдаған жағдайда конкурсты ұйымдастырушы орта білім беру ұйымдарында тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсетуге тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсететін өнім берушіге сұрату жібереді.

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсететін өнім беруші келіскен жағдайда конкурсты ұйымдастырушының хаты түскен сәттен бастап күнтізбелік бес күн ішінде Үлгілік конкурстық құжаттаманың 9-тармағының 2) тармақшасына сәйкес құжаттарды қоса беріп хат жолдайды.

13. Әлеуетті өнім беруші конкурстық құжаттамаға сәйкес өзінің конкурстық құжаттама талаптарына сәйкестігін растау үшін әлеуетті өнім беруші не сенімхат бойынша оның өкілі ұсынатын құжаттар тізбесін қамтитын конкурсқа қатысуға өтінімді дайындайды және оны ұсынудың соңғы мерзімі өткенге дейін конкурсты ұйымдастырушының почта мекенжайына не қолма-қол жібереді.

14. Әлеуетті өнім беруші Үлгілік конкурстық құжаттамаға 7-қосымшаға сәйкес банктік кепілдік немесе кепілдік берілген ақша жарнасы түрінде конкурсқа бөлінген соманың бір пайызы мөлшерінде конкурстық өтінімді қамтамасыз етуді енгізеді, ол конкурсты ұйымдастырушының банк шотына енгізіледі.

15. Конкурсты ұйымдастырушы конкурстық құжаттамада конверттерді ашу күнін, уақытын және орнын көрсетеді.

16. Конкурстық комиссия өтінімдері бар конверттерді ашуды конкурстық комиссия мүшелерінің қатысуымен өтінімдерді қабылдау аяқталатын күні жүргізеді.



17. Конверттерді ашу хаттамасы осы Қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес ресімделеді, оның әрбір парағына және соңына конкурстық комиссияның барлық мүшелері қолын қояды және әлеуетті өнім берушілердің өтінімдері бар конверттері ашылған сәттен бастап күнтізбелік үш күннен кешіктірмей интернет-ресурста орналастырылады.

18. Өтінімдері бар конверттерді ашқан күннен бастап күнтізбелік бес күн ішінде конкурстық комиссия конкурсқа қатысуға рұқсат беру үшін толықтығы және конкурстық құжаттамаға сәйкестігі тұрғысынан өтінімді қарайды.

19. Мынадай:

1) конкурстық құжаттама талаптарына сәйкес келмейтін конкурсқа қатысуға өтінім ұсынған;

2) егер әлеуетті өнім берушінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмайтын әлеуетті өнім беруші конкурсқа қатысуға жіберілмейді.

20. Қамтамасыз етуі жоқ конкурсқа қатысуға өтінімдерді конкурстық комиссия кері қайтарады.

21. Конкурстық комиссия хатшысы осы Қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес конкурстық комиссияның шешімін конкурсқа қатысуға рұқсат беру туралы хаттамамен ресімдейді.

Конкурсқа қатысуға рұқсат беру туралы хаттаманың әрбір парағына және соңына комиссияның барлық мүшелері қолын қояды және комиссия отырысы күнінен бастап күнтізбелік екі күннен кешіктірмей интернет-ресурста орналастырылады.

22. Конкурстық комиссия конкурсқа қатысуға рұқсат беру хаттамасы жарияланған сәттен бастап күнтізбелік екі күн ішінде Үлгілік конкурстық құжаттамаға 6-қосымшаға сай өлшемдерге сәйкес жеңімпазды айқындау үшін рұқсат берілген әлеуетті өнім берушілердің өтінімдерін бағалайды және салыстырып тексереді.

23. Барынша көп балл жинаған және басқа әлеуетті жеткізушілермен салыстырғанда міндеттемелерді орындаудың ең жақсы шарттарын ұсынған әлеуетті өнім беруші конкурс жеңімпазы болып танылады.

Егер конкурсқа конкурстық құжаттаманың талаптарына сәйкес өтінім берген және осы Қағидалардың талаптарына сай келетін бір әлеуетті өнім беруші қатысқан жағдайда, онда ол конкурс жеңімпазы болып танылады.

24. Конкурстық комиссия хатшысы осы Қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес шарт жасасуға негіз болатын конкурс қорытындылары туралы хаттаманы ресімдейді және оған конкурстық комиссияның барлық мүшелерінің қолдарын қойғызады.

25. Конкурс жеңімпазы туралы ақпарат конкурс қорытындылары туралы хаттамаға қол қойылған күннен бастап күнтізбелік екі күн ішінде интернет-ресурста орналастырылады.

26. Конкурста жеңімпаз болып танылған әлеуетті өнім беруші күнтізбелік 15 күн ішінде Қазақстан Республикасының мемлекеттік мүлік

туралы заңнамасына сәйкес мектеп асханасының үй-жайы мен оның жабдықтарын жалға алу шартын жасасады.

27. Конкурсты ұйымдастырушы:

- 1) ұсынылған өтінімдер болмаған;
- 2) конкурсқа қатысуға бірде бір әлеуетті өнім беруші жіберілмеген;
- 3) конкурс жеңімпазы шарт жасасудан жалтарған жағдайларда, конкурсты өткізілмеді деп таниды.

28. Конкурс өткізілмеді деп танылған жағдайда, конкурсты ұйымдастырушы конкурс өткізілмеді деп танылған күннен бастап екі күнтізбелік күннен кешіктірмей конкурсты қайта өткізу туралы жариялайды.

29. Осы Қағидалардың 27-тармағының 1) тармақшасына сәйкес қайта өткізілген конкурс өткізілмеген болып танылған жағдайда, конкурсты ұйымдастырушы конкурстық комиссияның ұсынысы бойынша тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтерді көрсететін өнім берушіні тарту туралы шешім қабылдайды.

Мұндай шешім қабылданған жағдайда, конкурсты ұйымдастырушы орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсетуге тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсететін өнім берушіге сұрау жібереді.

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсететін өнім беруші келіскен жағдайда, конкурсты ұйымдастырушының хаты түскен сәттен бастап күнтізбелік бес күн ішінде Үлгілік конкурстық құжаттаманың 9-тармағының 2) тармақшасына сәйкес құжаттармен қоса, жауап жібереді.

Аталған өнім берушінің оң жауабын алғаннан кейін конкурстық комиссияның хатшысы осы Қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес конкурс қорытындылары туралы шарт жасасу үшін негіз болып табылатын хаттаманы ресімдейді және оған конкурстық комиссияның барлық мүшелерінің қолдарын қойғызады және күнтізбелік екі күн ішінде өнім беруші туралы ақпаратты интернет-ресурста орналастырады.

---

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушіні таңдау қағидаларына

1-қосымша

**Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттама**

---

(конкурс атауын көрсету)

Конкурсты ұйымдастырушы \_\_\_\_\_

---

(тапсырыс берушінің толық атауын, орналасқан жерін, БСН, банктік деректемелерін, байланыс телефондарын, электрондық және почта мекенжайын көрсету)

### 1. Жалпы ережелер

1. Орта білім беру ұйымында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметті (бұдан әрі – көрсетілетін қызмет) алушылардың жалпы саны \_\_\_\_\_ білім алушыны құрайды, оның ішінде жекелеген санаттағы білім алушылар \_\_\_\_\_.

Білім алушыларды тегін тамақтандыруды ұйымдастыруға бюджет қаражаты есебінен бөлінетін сома \_\_\_\_\_ теңгені құрайды.

Бір білім алушыны тамақтандыру құны конкурсты ұйымдастырушы белгілеген құннан аспайды.

#### 2. Осы конкурстық құжаттама мыналарды:

1) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 1-қосымшаға сәйкес көрсетілетін қызметтерді алушылар санаттарының тізбесін;

2) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 2-қосымшаға сәйкес техникалық тапсырманы;

3) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 3, 4-қосымшаларға сәйкес заңды және жеке тұлғалар үшін конкурсқа қатысуға арналған өтінімді;

4) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 5-қосымшаға сәйкес әлеуетті өнім берушінің біліктілігі туралы мәліметтерді;

5) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 6-қосымшаға сәйкес неғұрлым сапалы қызмет көрсетуді ұсынатын конкурс жеңімпазын айқындау үшін критерийлер тізбесін қамтиды.

3. Конкурсқа қатысуға ниет білдірген әлеуетті өнім беруші конкурсқа қатысуға өтініммен қоса орта білім беру ұйымдарының білім алушыларын тегін тамақтандыруды қамтамасыз ету үшін бюджет қаражаты есебінен бөлінген соманың бір пайызы мөлшерінде конкурсқа қатысуға арналған өтінімді қамтамасыз етуді:

1) конкурсты ұйымдастырушының (тапсырыс берушінің) мынадай банк шотында

---

(конкурсты ұйымдастырушының (тапсырыс берушінің) банктік шотының толық деректемелерін көрсету)

орналастырылғын ақшаның кепілдік берілген ақша жарнасы;

2) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 7-қосымшаға сәйкес банктік кепілдік нысанында енгізеді.

## 2. Әлеуетті өнім берушілерді конкурс туралы хабардар ету

4. Конкурсты ұйымдастырушы конкурстық құжаттама бекітілген күннен бастап күнтізбелік бес күн ішінде, бірақ әлеуетті өнім берушілер конкурсқа қатысуға өтінімдер беретін соңғы күнге дейін кемінде күнтізбелік жиырма күн қалғанда Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларының 2-қосымшасына сәйкес нысан бойынша интернет-ресурста конкурс туралы хабарландыруды орналастыру арқылы әлеуетті өнім берушілерді хабардар етеді.

5. Конкурстық құжаттаманың көшірмелері интернет-ресурста орналастырылады және ол әлеуетті өнім берушілерге қағаз түрінде беріледі.

6. Конкурстық комиссияның хатшысы конкурс қатысушыларына конкурстық құжаттаманың қағаз түріндегі көшірмелерін қол қойғызып береді және деректерді конкурстық құжаттаманың көшірмесін алған тұлғаларды тіркеу журналына енгізеді.

7. Тұлғаларды тіркеу журналында конкурс атауы мен өткізу мерзімі, әлеуетті өнім берушінің не заңды тұлға өкілінің тегі, аты, әкесінің аты, жеке куәлігінің нөмірі, орналасқан жері мен байланыс телефондары, конкурстық құжаттама көшірмесін алу уақыты мен күні көрсетіледі.

8. Тұлғаларды тіркеу журналы тігіледі, беттері нөмірленеді, соңғы парағы конкурсты ұйымдастырушының мөрімен бекітіледі.

## 3. Конкурсқа қатысуға конкурстық өтінімді ресімдеу

### 9. Конкурсқа қатысуға өтінім:

1) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 3, 4-қосымшаларға сәйкес мемлекеттік және орыс тілдерінде жасалған және әлеуетті өнім берушінің қолы қойылып, мөрімен куәландырылған өтінімді;

2) конкурстық құжаттаманың талаптарына сәйкес әлеуетті өнім беруші құжаттарының тізбесін қамтиды:

заңды тұлғалар үшін құқықтық қабілеттілігін (заңды тұлғаны мемлекеттік тіркеу туралы куәліктің көшірмесі немесе анықтама, заңнамада белгіленген тәртіппен бекітілген жарғы көшірмесі), жеке тұлғалар үшін – азаматтық қабілеттілігін (кәсіпкерлік субъектісі ретінде тіркелгені туралы құжат, жеке куәлігінің көшірмесі) растайтын нотариат куәландырған құжаттар;

осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 8-қосымшаға сәйкес әлеуетті өнім берушіге қызмет көрсететін банктің немесе банк филиалының банктің (банк филиалының) бірінші басшысының немесе оның орынбасарының қолы қойылып, банк мөрі бар әлеуетті өнім берушінің Қазақстан Республикасы Ұлттық Банкі Басқармасының қаулысымен бекітілген Екінші деңгейдегі банктердегі, кредиттік серіктестіктердегі және ипотекалық компаниялардағы бухгалтерлік есеп шоттарының үлгі жоспарына сәйкес банктің немесе банк филиалының алдындағы міндеттемелерінің барлық түрлері бойынша анықтама берілген күннің алдындағы үш айдан көп созылған мерзімі өткен берешектің жоқтығы туралы анықтаманың түпнұсқасы (егер әлеуетті өнім беруші бірнеше

екінші деңгейдегі банктердің немесе филиалдардың, сондай-ақ шетелдік банктің клиенті болып табылса, осы анықтама осындай банктердің әрқайсысынан ұсынылады). Анықтама конкурстық өтінімдер бар конверттер ашылатын күннің алдындағы бір айдан кешіктірілмей алынуы тиіс;

конкурстық өтінімдер бар конверттерді ашу күнінің алдындағы бір айдан кешіктірмей алынған үш айдан астам салық берешегінің, міндетті зейнетақы жарналары және жинақтаушы зейнетақы қорларына әлеуметтік аударымдар бойынша берешегінің жоқ екені туралы (төлеу мерзімі Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес кейінге қалдырылған жағдайларды қоспағанда) салық органы басшысының не орынбасарының қолы қойылып, мөрімен бекітілген не e-gov электрондық үкіметі порталы арқылы алынған салық органының белгіленген нысандағы анықтамасының түпнұсқасы;

бар болса ҚҚС (қосылған құн салығы) бойынша есепте тұрғаны туралы куәліктің көшірмесі;

осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 7-қосымшаға сәйкес конкурсқа қатысуға банктік кепілдік немесе кепілдік берілген ақшалай жарна түрінде өтінімді қамтамасыз етуді растайтын құжаттың түпнұсқасы;

осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 2-қосымшаға сәйкес көрсетілетін қызметтердің сапалық және сандық сипаттамалары айқындалған техникалық тапсырма. Техникалық тапсырмада міндетті тәртіппен оқушыларды сапалы, теңгерімделген және қауіпсіз тамақтандыруды қамтамасыз ету үшін талап етілетін перспективалық мәзір көрсетіледі;

осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 5-қосымшаға нысан бойынша қызметкерлердің біліктілігі туралы мәліметтер.

#### 4. Конкурсқа қатысуға өтінімді беру тәртібі

10. Конкурсқа қатысуға өтінімдерді конкурсқа қатысушылар конкурсты ұйымдастырушыға қолма-қол немесе почта байланысын пайдалана отырып: (өтінімдерді қабылдау аяқталатын күн мен уақытты көрсету) қоса алғанда мерзіміне дейін (конкурсты ұйымдастырушының толық почта мекенжайы, кабинет нөмірі, конкурстық құжаттаманы қабылдау мен тіркеуге жауапты адамның Т.А.Ә. көрсету) береді.

11. Конкурстық комиссияның хатшысы өтінімдері бар конверттерді қабылдайды және өтінімдерді тіркеу журналына конкурсқа қатысуға өтінім берген әлеуетті өнім беруші туралы мәліметтерді енгізеді.

12. Конкурсқа қатысуға өтінімдерді тіркеу журналында өткізу мерзімі туралы, конкурсты ұйымдастырушы, әлеуетті өнім беруші жөнінде мәліметтер, атауы мен почта мекенжайы, ЖСН, жеке куәлігі, өтінімді тіркеу күні мен уақыты көрсетіледі.

Көрсетілген журналға өтінімдерді тіркеуден бас тарту себебін көрсете отырып, әлеуетті өнім берушілер туралы мәліметтер енгізіледі.

Конкурсқа қатысуға өтінімдерді тіркеу журналы конкурстық құжаттама көшірмелерін алған адамдарды тіркеу журналына ұқсас ресімделеді.

13. Конкурсты ұйымдастырушы бекіткен мерзім өткеннен кейін ұсынылған өтінімдер тіркелуге жатпайды және әлеуетті өнім берушілерге қайтарылады.

#### 5. Конкурс өтінімдері бар конверттерді конкурстық комиссияның ашуы

14. Конкурстық комиссия конкурсқа қатысуға өтінімдері бар конверттерді ашуды конкурстық құжаттамада конкурсты ұйымдастырушы көрсеткен күні, уақыт пен орында конкурстық комиссия мүшелерінің қатысуымен өткізеді.

15. Конкурстық комиссияның төрағасы қатысушыларға конкурстық комиссияның құрамы, белгіленген мерзімде конкурсқа қатысуға өтінімді ұсынған әлеуетті өнім берушілердің саны туралы хабарлайды.

16. Комиссия хатшысы конкурсқа қатысуға өтінімді ұсынған тұлғаларды тіркеу журналына енгізілген мәліметтерді жариялайды және әлеуетті өнім берушілердің конкурсқа қатысуға өтінімдері бар конверттерін ашады.

17. Конкурсты ұйымдастырушының хабарландыруында белгіленген мерзімде ұсынылған конкурсқа қатысуға өтінімдері бар конверттер ашылуға жатады.

18. Конверттерді ашу хаттамасы Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларының 3-қосымшасына сәйкес ресімделеді, оған конкурстық комиссияның мүшелері әрбір парағына және соңына қолын қояды және әлеуетті өнім берушілердің өтінімдері бар конверттер ашылған күннен бастап күнтізбелік үш күннен кешіктірмей интернет-ресурста орналастырылады.

#### 6. Конкурстық өтінімдерді қарау

19. Комиссия өтінімдер бар конверттер ашылған күннен бастап күнтізбелік бес күн ішінде конкурсқа қатысуға рұқсат беру үшін өтінімді толықтығы және конкурстық құжаттамаға сәйкестігі тұрғысынан қарайды.

20. Конкурсқа қатысуға өтінімдер ұсынған, конкурстық құжаттама талаптарына сәйкес келмейтін әлеуетті өнім берушілер конкурсқа жіберілмейді.

21. Конкурстық комиссия конкурстық құжаттама талаптарына сәйкес келмейтін әлеуетті өнім берушілерді айқындайды және оларды конкурсқа қатысушылар ретінде таниды.

22. Отырыс конкурсқа рұқсат беру туралы хаттамамен ресімделеді, оның әрбір парағына және соңына конкурстық комиссияның барлық мүшелері қолын қояды.

23. Комиссия Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларының 4-қосымшасына сәйкес өзінің шешімін конкурсқа рұқсат беру хаттамасымен ресімдейді.

Қол қойылған конкурсқа рұқсат беру хаттамасы комиссия отырысы өткен күннен бастап күнтізбелік екі күннен кешіктірмей интернет-ресурста орналастырылады.

24. Конкурсты ұйымдастырушы неғұрлым сапалы көрсетілетін қызметті ұсынатын конкурс жеңімпазын айқындау үшін өнім берушіні таңдау критерийлерін көздейді.

25. Комиссия конкурсқа қатысуға рұқсат беру хаттамасы жарияланған сәттен бастап күнтізбелік екі күн ішінде осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 6-қосымшаға сай өлшемдерге сәйкес жеңімпазды айқындау үшін рұқсат берілген әлеуетті өнім берушілердің өтінімдерін бағалайды және салыстырып тексереді.

26. Конкурстық комиссияның өтінімді конкурстық құжаттама талаптарына сәйкестендіруге байланысты әрекетіне жол берілмейді.

Өтінімді сәйкестендіру деп конкурстық комиссияның өтінімді жетіспейтін құжаттармен толықтыруға, құжаттарды алмастыруға, тиісінше ресімделмеген құжаттарды дұрыстауға бағытталған әрекеті түсініледі.

27. Егер неғұрлым үздік сипаттамалары бар көрсетілетін қызмет ұсынылған жағдайда, әлеуетті өнім берушінің техникалық тапсырмасының конкурстық құжаттамада көрсетілген техникалық тапсырмаға сәйкес болмауына жол беріледі.

28. Барынша көп балл жинаған және басқа әлеуетті жеткізушілермен салыстырғанда міндеттемелерді ең үздік орындау шарттарын ұсынған әлеуетті өнім беруші конкурс жеңімпазы болып танылады.

Егер конкурста конкурстық құжаттаманың талаптарына сәйкес өтінімді ұсынған және Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларының талаптарына сәйкес келетін бір әлеуетті өнім беруші қатысқан жағдайда, ол конкурс жеңімпазы болып танылады.

29. Конкурстық комиссияның төрағасы, ол болмаған жағдайда төраға орынбасары конкурстық комиссияның отырысына қатысып отырған тұлғаларға конкурс нәтижелері мен жеңімпазын жариялайды.

30. Конкурс қорытындылары туралы хаттама Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларының 5-қосымшасына сәйкес ресімделеді, оған комиссияның мүшелері әрбір парағына және соңына қолын қояды.

31. Конкурс қорытындылары туралы хаттамаға қол қойылған күннен бастап екі жұмыс күні ішінде конкурсты ұйымдастырушы конкурс қорытындылары туралы хаттаманы интернет-ресурста орналастырады.

32. Әлеуетті өнім беруші конкурсқа қатысуға өтінімді қамтамасыз етуді ол конкурс жеңімпазы ретінде айқындалған жағдайда шарт жасасудың және шартты орындаудың қамтамасыз етуін енгізудің кепілі ретінде енгізеді.

33. Әлеуетті өнім беруші конкурсқа қатысуға өтінімді қамтамасыз етуді конкурсқа бөлінген соманың бір пайызы көлемінде енгізеді.

34. Әлеуетті өнім беруші осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 7-қосымшаға сәйкес банктік кепілдік немесе кепілдік берілген ақша жарнасы түрінде конкурстық өтінімді қамтамасыз етуді енгізеді, ол конкурсты ұйымдастырушының банк шотына енгізеді.

35. Өтінімді қамтамасыз етудің қолданылу мерзімі – конкурс өтінімінің қолданылу мерзімінен кем емес.

36. Қамтамасыз етуі жоқ конкурсқа қатысуға өтінімдерді конкурстық комиссия кері қайтарады.

37. Әлеуетті өнім берушінің тұтастай алғанда, үшінші тұлғаларда не конкурсқа қатысуға өтінім мерзімінің аяқталуына дейін енгізілген кепілдік берілген ақша жарнасы бөлігінде талап ету құқығының туындауына әкелетін іс-қимылдарына жол берілмейді.

38. Конкурсты ұйымдастырушы конкурсқа қатысуға өтінімді қамтамасыз етуді мынадай:

1) жеңімпаз деп айқындалған әлеуетті өнім беруші шарт жасасудан жалтарған;

2) конкурстың жеңімпазы шарт жасасып, конкурстық құжаттамада белгіленген шарттың орындалуын қамтамасыз етуді енгізу және (немесе) енгізу мерзімдері туралы талаптарды орындамаған не уақтылы орындамаған жағдайларда қайтармайды.

39. Конкурсты ұйымдастырушы әлеуетті өнім берушіге өзі енгізген конкурсқа қатысуға өтінімді қамтамасыз етуді мынадай жағдайлардың бірі басталған күннен бастап күнтізбелік үш күн ішінде қайтарып береді:

1) конкурсқа қатысуға рұқсат беру туралы хаттамаға қол қойылуы. Көрсетілген жағдай конкурсқа қатысуға жіберілген әлеуетті өнім берушілерге қолданылмайды;

2) конкурс қорытындылары туралы хаттамаға қол қойылуы. Көрсетілген жағдай конкурс жеңімпазы болып айқындалған конкурсқа қатысушыға қолданылмайды;

3) шарттың күшіне енуі және конкурс жеңімпазының шарттың орындалуын қамтамасыз етуді енгізуі.

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға

1-қосымша

## **Көрсетілетін қызметті алушылар санатының тізбесі**

---

\_\_\_\_\_ бойынша конкурс  
(конкурсты ұйымдастырушының толық атауын көрсету)



К онку рсты ұйым даст ыруш ының атау ы	Білім беру ұйымын дағы көрсетілет ін қызметті алушылар дың жалпы саны	Оның ішінде бюджет қаражаты есебінен тегін тамақтандыру мен қамтамасыз етілетін білім алушылар	Қызм етті көрсету мерзімдер і	Қызм етті көрсету орны	Білім алушыларды тегін тамақтанды руды қамтамасыз етуге бюджет қаражаты есебінен бөлінген сома
2	3	4	5	6	7

Күні

Басшының қолы \_\_\_\_\_ М.О.  
(Т.А.Ә., лауазымын көрсету)

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға  
2-қосымша

**Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушіні таңдау бойынша конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма**

Техникалық тапсырмада білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтің сәйкес келуі тиіс сандық және сапалық сипаттамалар беріледі.

Техникалық тапсырмада азық-түлік өнімдерінің, ас ассортиментінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар, сондай-ақ перспективалық мәзірге қойылатын талаптар қамтылады.

Перспективалық мәзірді конкурсты ұйымдастырушы оқушылардың жас ерекшеліктерін ескере отырып, құнарлылық, теңгерімділік, қауіпсіздік талаптарына сәйкес әзірлейді және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті органмен келіседі.

Техникалық тапсырмада білім алушыларға қызметті көрсету мерзімі мен орны, тамақтандырумен қамтамасыз етілетін білім алушылардың саны көрсетіледі.

Қызметті көрсету кезінде санитариялық қағидаларды сақтау, жұмыс істеуге рұқсат берілген ас әзірлейтін бөліктің әрбір қызметкерінде медициналық кітапшалардың, технологиялық жабдықтардың, өндірістік мүкәммалдың, санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар, азық-түлікті жеткізуді қамтамасыз ететін арнайы автокөліктің болуы бойынша талаптар сипатталады.

Күні

Басшының қолы \_\_\_\_\_ М.О.  
(Т.А.Ә., лауазымын көрсету)

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға  
3-қосымша

**Конкурсқа қатысуға өтінім**  
(занды тұлғалар үшін)

Кімге \_\_\_\_\_  
(конкурсты ұйымдастырушының атауы)

Кімнен \_\_\_\_\_  
(әлеуетті өнім берушінің толық атауы)

1. Конкурсқа қатысуға үміткер әлеуетті өнім беруші туралы мәліметтер:

Әлеуетті өнім берушінің заңды, почта мекенжайы және байланыс телефондары	
Заңды тұлғаның банктік деректемелері (БСН, БСК), сондай-ақ	

заңды тұлғаға қызмет көрсететін банктің немесе оның филиалының толық атауы мен мекенжайы	
Заңды тұлғаның бірінші басшысының Т.А.Ә.	

2. \_\_\_\_\_

(заңды тұлғаның толық атауы)

осы

өтініммен

(конкурстың толық атауы)

конкурса әлеуетті өнім беруші ретінде қатысуға ниет білдіреді және конкурстық құжаттамада көзделген талаптар мен шарттарға сәйкес

(қажетін көрсету керек)

қызмет көрсетуді жүзеге асыруға келісім береді.

3. \_\_\_\_\_

(заңды тұлғаның толық атауы)

осы өтініммен заңнамада көзделген бұзушылықтардың жоқтығын растайды.

4. \_\_\_\_\_

(заңды тұлғаның толық атауы)

конкурстық құжаттамамен танысқанын және конкурсты ұйымдастырушыға және конкурстық комиссияға өзінің құқықтық қабілеті, біліктілігі, сапалық және \_\_\_\_\_ көрсетілетін қызметтердің

(қажетін көрсету керек)

өзге де сипаттамалары туралы дұрыс емес мәліметтерді бергені үшін жауапкершілігі, сондай-ақ Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасында көзделген өзге де шектеулерді сақтауы туралы хабардар етілгендігін растайды.

(заңды тұлғаның толық атауы)

осы конкурса қатысуға өтінімде және оған қоса берілетін құжаттарда мұндай дұрыс емес мәліметтерді бергені үшін өзіне толық жауапкершілікті қабылдайды.

5. Осы конкурстық өтінім \_\_\_ күн ішінде қолданылады.

6. \_\_\_\_\_

(заңды тұлғаның толық атауы)

жеңімпаз деп танылған жағдайда, біз шарттың орындалуын қамтамасыз етуді шарттың жалпы сомасының үш пайызын құрайтын сомада енгізуге міндеттенеміз.

7. Конкурса қатысуға өтінім біздің арамыздағы міндетті шарттың рөлін атқарады.

Күні

Басшының қолы \_\_\_\_\_ М.О.  
(Т.А.Ә., лауазымын көрсету)

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға  
4-қосымша

**Конкурсқа қатысуға өтінім**

(жеке тұлға үшін)

Кімге \_\_\_\_\_

(конкурсты ұйымдастырушының атауы)

Кімнен \_\_\_\_\_

(әлеуетті өнім берушінің толық атауы)

1. Конкурсқа қатысуға үміткер жеке тұлға (әлеуетті өнім беруші) туралы мәліметтер:

Жеке тұлғаның – әлеуетті өнім берушінің жеке басын куәландыратын құжатқа сәйкес Т.А.Ә.	
--	--

Жеке тұлғаның – әлеуетті өнім берушінің жеке басын куәландыратын құжаттың деректері (№, кім берген)	
Жеке тұлғаның – әлеуетті өнім берушінің тіркелген мекенжайы	
Жеке тұлғаның – әлеуетті өнім берушінің нақты тұрғылықты мекенжайы	
Тіркеу туралы куәліктің, патенттің не Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес конкурс мәніне сәйкес келетін кәсіпкерлік қызметпен айналысуға құқық беретін өзге де құжаттың нөмірі	
Жеке тұлғаның – әлеуетті өнім берушінің банктік деректемелері (СТН, БСН, ЖСК), сондай-ақ жеке тұлғаға қызмет көрсететін банктің немесе оның филиалының толық атауы мен мекенжайы	
Жеке тұлғаның – әлеуетті өнім берушінің байланыс телефондары, почта мекенжайы мен электрондық почта мекенжайы (болған жағдайда)	

2. \_\_\_\_\_  
(жеке тұлғаның Т.А.Ә. көрсетіледі)

осы өтініммен конкурсқа (конкурстың толық атауын көрсету) әлеуетті өнім беруші ретінде қатысуға ниет білдіреді және конкурстық құжаттамада көзделген талаптар мен шарттарға сәйкес қызметтер көрсетуді (қажеттісін көрсету керек) жүзеге асыруға келісім білдіреді.

3. \_\_\_\_\_  
(әлеуетті өнім берушінің атауы)

осы өтініммен заңнамада көзделген бұзушылықтардың жоқтығын растайды.

4. \_\_\_\_\_  
(әлеуетті өнім берушінің атауы)

конкурстық құжаттамамен танысқанын және конкурсты ұйымдастырушыға өзінің құқығы, біліктілігі, сапалық және өзге де сипаттамалары туралы (қажеттісін көрсету) дұрыс емес мәліметтер бергені үшін жауапкершілігі, сондай-ақ Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасында көзделген өзге де шектеулерді сақтауы туралы хабардар етілгендігін растайды.

\_\_\_\_\_  
(әлеуетті өнім берушінің атауы)

осы конкурсқа қатысуға өтінімде және оған қоса берілетін құжаттарды мұндай дұрыс емес мәліметтер бергені үшін өзіне толық жауапкершілікті қабылдайды.

5. Осы конкурстық өтінім \_\_ күн ішінде қолданылады.

6. \_\_\_\_\_  
(әлеуетті өнім берушінің атауы)

конкурстың жеңімпазы деп танылған жағдайда, біз шарттың атқарылуын қамтамасыз етуді шарттың жалпы сомасының үш пайызын құрайтын сомада енгізуді міндеттенеміз (егер де конкурстық құжаттамада шарттың орындалуын қамтамасыз етуді енгізу көзделген болса көрсетіледі).

7. Конкурсқа қатысуға өтінім біздің арамыздағы міндетті шарттың рөлін атқарады.

Күні

Басшының қолы \_\_\_\_\_ М.О.  
(Т.А.Ә., лауазымын көрсету)

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға  
5-қосымша

### **Қызметкерлердің біліктілігі туралы мәліметтер** (әлеуетті өнім беруші толтырады)

1. Әлеуетті өнім берушінің атауы \_\_\_\_\_

2. Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті көрсету үшін \_\_\_\_\_  
(әлеуетті өнім берушінің атауын көрсету)  
әлеуетті өнім берушіде қажетті штат қызметкерлері бар.

Қызметкерлердің жалпы саны \_\_\_\_\_ құрайды, оның ішінде растайтын құжаттарының көшірмелері қоса берілген \_\_\_\_\_ аспазшы, \_\_\_\_\_ технолог, \_\_\_\_\_ диетолог құрайды:

Қызметкердің Т.А.Ә.	Білімі және мамандығы	Мамандығы бойынша еңбек өтілі	Біліктілікті арттыру курстары туралы	Жұмыс істеуге рұқсат берілгендігі туралы мәліметтер (рұқсат беру туралы белгісі бар

			мәліметтер	медициналық кітапшалардың көшірмелері)
Барлығы				

3. Растайтын құжаттардың көшірмелерін қоса бере отырып, \_\_\_\_\_ соңғы бес жыл ішінде конкурста сатып (әлеуетті өнім берушінің атауын көрсету) алынатын көрсетілетін қызметтерге ұқсас көрсеткен қызметтердің көлемі.

Көрсетілген қызметтердің атауы	Тапсырыс берушілердің атауы	Қызметтерді көрсету орны және жылы

4. \_\_\_\_\_ (әлеуетті өнім берушінің атауы)

рұқсат беру туралы белгісі бар жұмысқа жіберілген автокөлік пен жүргізушіге растайтын құжаттардың көшірмелері қоса берілген, қызмет көрсетуі үшін мамандандырылған автокөлігі (бар болса) бар:

Көлік түрі	Көлік маркасы	Жекеменшік, жалға алынған (кімнен)	Жүргізушіге рұқсат беру туралы мәліметтер (рұқсат беру белгісі бар медициналық кітапшалардың көшірмелері)	Рұқсат беру белгісі көрсетілген көліктің санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы

5. Қаржы ресурстарына (ақша қаражаты: меншікті, кредиттік және т.б.) қол жеткізу туралы мәліметтер. Төменде санамалау.

---

6. Әлеуетті өнім беруші қызмет көрсету үшін ресурстардың бар екені туралы қосымша мәліметтерді көрсетеді.

Біліктілігі туралы барлық мәліметтердің дұрыстығын растаймын.

Күні

Басшының қолы \_\_\_\_\_ М.О.  
(Т.А.Ә., лауазымын көрсету)

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға  
6-қосымша

**Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау критерийлері**

Критерийлер	Балдар		
Конкурстың нысанасы болып табылатын қызмет көрсету нарығындағы тәжірибесі	Әр жылға 1 балдан, бірақ 5 балдан аспайды		
Экологиялық менеджмент жүйесін қанағаттандыратын тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметке қолданылатын сәйкестік сертификатының бар-жоғы	Жоқ  (0 балл)	Бар  (2 балл)	
Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметке қолданылатын менеджмент сапасы жүйесі сертификатының бар-жоғы	Жоқ  (0 балл)	Бар  (3 балл)	
Аспазшылардың біліктілігі (10 балдан аспайды)	Арнайы орта білім 3-разряд (1 балл)	Арнайы орта білім 4-разряд (2 балл)	5-разряд және (немесе) жоғарғы білім (3 балл)
Технологтың, диетологтың болуы (4 балдан аспайды)	Жоқ  (0 балл)	Бір маман ғана бар (1 балл)	Бар (2 балл)
Шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесінің бар-жоғы	10-нан кем ас атауы (1 балл)	10-нан 30-ға дейін ас атауы (2 балл)	30-дан 50-ге дейін ас атауы (3 балл)



				балл)
	Азық-түлікті санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар арнайы көлікпен жеткізу шарттары	Көлік жоқ  (0 балл)	Жалдам алы көлік  (3 балл)	Жеке көлігінің болуы  (5 балл)

Ескертпе: 4, 5-тармақтарда балдар әр маман үшін қойылады.

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға  
7-қосымша

### Банктік кепілдік

(банктің атауы мен деректемелері)

Кімге: \_\_\_\_\_

(конкурсты ұйымдастырушының атауы мен деректемелері)

№ \_\_\_\_\_ кепілдік міндеттеме

\_\_\_\_\_ ж. « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

(орналасқан жері)

Біз бұдан әрі «өнім беруші» деп аталатын \_\_\_\_\_,  
(әлеуетті өнім берушінің атауы)

\_\_\_\_\_ ұйымдасты  
рған

(конкурсты ұйымдастырушының атауы)

Білім беру ұйымдарының білім алушыларын тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметті берушіні таңдау конкурсына қатысатындығынан және \_\_\_\_\_

(көрсетілетін қызметтердің атауы)

қызмет көрсетуге әзір екендігінен хабардармыз.

\_\_\_\_\_ ж. « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ жоғарыда аталған конкурсты өткізу жөніндегі конкурстық құжаттамада әлеуетті өнім берушілердің банктік кепілдік түрінде конкурстық өтінімді қамтамасыз етуді енгізуі көзделген.

Осыған байланысты біз \_\_\_\_\_ осы арқылы өзімізге  
(банктің атауы)

Сіздің талап етуіңіз бойынша Сіздің ақы төлеуге жазбаша талабыңызды, сондай-ақ өнім беруші:

конкурсқа қатысуға өтінім берудің соңғы мерзімі өткеннен кейін конкурсқа қатысуға өтінімді кері қайтарып алғанын;

конкурс жеңімпазы деп танылған өнім берушінің қызмет көрсету туралы шарт жасасудан жалтарғанын;

қызмет көрсету туралы шарт жасасып, конкурстық құжаттамада белгіленген шартты орындауға қамтамасыз етуді енгізу және (немесе) енгізу мерзімі туралы талаптарды орындамағанын не уақтылы орындамағанын жазбаша \_\_\_\_\_ растауды \_\_\_\_\_ алысымен \_\_\_\_\_ тең

(сомасы цифрлармен және жазбаша)

соманы Сізге төлеуге қайтарылмайтын міндеттеме аламыз.

Осы кепілдік міндеттеме конкурстық өтінімдер бар конверттерді ашқан күннен бастап күшіне енеді және өнім берушінің конкурсқа қатысуға конкурстық өтінімі қолданылатын соңғы мерзімге дейін қолданылады және, егер Сіздің жазбаша талабыңызды біз \_\_\_\_\_ аяғына дейін алмасақ, осы құжат бізге қайтарылатындығына немесе қайтарылмайтындығына қарамастан, толық және автоматты түрде күшін жояды. Егер конкурстық өтінімнің мерзімі ұзартылған болса, онда бұл кепілдік міндеттеме сондай мерзімге ұзартылады.

Осы кепілдік міндеттемеге байланысты туындайтын барлық құқықтар мен міндеттемелер Қазақстан Республикасының заңнамасымен реттеледі.

Күні

Басшының қолы \_\_\_\_\_ М.О.  
(Т.А.Ә., қызметін көрсету)

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға  
8-қосымша

### **Берешектің жоқтығы туралы анықтама**

\_\_\_\_\_ (банк атауы)

\_\_\_\_\_ (күнін көрсету) жағдай бойынша Қазақстан Республикасы Ұлттық Банкі Басқармасының қаулысымен бекітілген екінші деңгейдегі банктердегі және ипотекалық компаниялардағы бухгалтерлік есеп шоттарының үлгі жоспарына сәйкес аталған Банк қызмет көрсететін

(заңды (жеке) тұлғаның толық атауы, тел., мекенжайы, көрсетілсін)  
банк алдында анықтама берілген айдың алдындағы үш айдан көп созылған мерзімі өткен берешегінің жоқ екенін растайды.

Күні

Басшының қолы \_\_\_\_\_ М.О.  
(Т.А.Ә., қызметін көрсету)

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларына  
2-қосымша

Нысан

### Конкурс туралы хабарландыру

(конкурсты ұйымдастырушының атауы, почталық және электрондық мекенжайлары )

орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша конкурс өткізу туралы хабарлайды.

Қызмет: \_\_\_\_\_

(қызмет көрсету орны және оның көлемі, көрсетілетін қызметті алушылар санаттарының толық тізбесі және оның саны, қызмет көрсетуге бөлінген сома көрсетіледі)  
көрсетілуі тиіс.

Қызметті көрсету мерзімі \_\_\_\_\_.

Конкурстық құжаттаманың талаптарына сәйкес келетін барлық әлеуетті өнім берушілер конкурсқа жіберіледі.

Конкурстық құжаттама көшірмелерінің топтамасын \_\_\_\_ жылғы "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_ дейінгі мерзімді қоса алғанда мына мекенжай бойынша: \_\_\_\_\_, бөлме №\_сағат\_\_\_\_-дан\_\_\_\_-ге дейін және/немесе \_\_\_\_\_ интернет-ресурсынан алуға болады.

Конвертке салынған конкурсқа қатысуға конкурстық өтінімдерді әлеуетті өнім берушілер \_\_\_\_\_

(конкурсты ұйымдастырушының атауын көрсету керек)

мына \_\_\_\_\_ мекенжай бойынша \_\_\_\_\_

(толық мекенжайы, бөлменің № көрсету керек)

жібереді.

Конкурсқа қатысуға өтінімдер берудің соңғы мерзімі \_\_\_\_\_

(уақыты мен күнін көрсету керек)

дейін.

Конкурсқа қатысуға өтінімдер бар конверттер \_\_\_\_\_ (уақыты мен күні көрсетілсін) мына \_\_\_\_\_ мекенжай бойынша \_\_\_\_\_

(толық мекенжайы, бөлменің №, уақыты мен күні көрсетілсін)

ашылады.

Қосымша ақпарат пен анықтаманы мына телефон арқылы алуға болады: \_\_\_\_\_ (телефон нөмірін көрсету керек).

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларына

3-қосымша

### **Конверттерді ашу хаттамасы**

\_\_\_\_\_ (өткізілетін орын) (уақыты мен күні)

Мынадай құрамдағы конкурстық комиссия: (конкурстық комиссия төрағасының, оның орынбасарының, мүшелерінің тегі, аты, әкесінің аты, лауазымы, конкурсқа қатысуға өтінімдерді ашу күні, уақыты мен орны көрсетіледі) конкурсқа қатысуға өтінімдер бар конверттерді ашу рәсімін жүргізді.

Конкурстық құжаттаманың көшірмесі мынадай әлеуетті өнім берушілерге берілді: (конкурстық құжаттаманың көшірмесі берілген барлық әлеуетті өнім берушілердің атауы, мекенжайы)

Мынадай әлеуетті өнім берушілердің конкурсқа қатысуға өтінімдері (конкурсқа қатысуға өтінімдерді берудің түпкілікті мерзімі өткеннен кейін конкурсқа қатысуға өтінімдерді ұсынған барлық әлеуетті өнім берушілердің атауы, мекенжайы көрсетіледі) негізінде (ашылмау себебі көрсетілсін) ашылмай қайтарылды.

Белгіленген мерзімде конкурстық өтінімдерді берудің соңғы мерзімі өткенге дейін конкурстық өтінімді ұсынған мынадай әлеуетті өнім берушілердің конкурсқа қатысуға өтінімдері:

\_\_\_\_\_ (конкурстық өтінімдерді берудің соңғы мерзімі өткенге дейін конкурстық өтінімдер ұсынған барлық әлеуетті өнім берушілердің атауы, мекенжайы, конкурсқа қатысуға өтінімді беру уақыты)

ашылды және конкурстық өтінімдерді ашу кезінде барлық қатысушы және комиссия конкурсқа қатысуға рұқсат берген адамдарға жарияланған \_\_\_\_\_ камтиды

(конкурстық өтінімді құрайтын құжаттардың бар немесе жоқтығы туралы ақпарат және конкурстық өтінімдер ашылған кезде жарияланған басқа ақпарат)

Конкурстық өтінімдерді ашқан кезде мынадай әлеуетті өнім берушілер қатысты (олар қатысқан жағдайда):

\_\_\_\_\_ (конкурсқа қатысуға өтінімдерді ашқан кезде қатысқан барлық әлеуетті өнім берушілердің атауы, мекенжайы)

Конкурстық комиссия төрағасының, оның орынбасарының, мүшелерінің және хатшысының Т.А.Ә., қолдары

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларына

4-қосымша

### **Конкурсқа қатысуға жіберу туралы хаттама**

\_\_\_\_\_ (білім беру ұйымының атауы)

білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау конкурсы

\_\_\_\_\_ (өткізілетін орны) (уақыты мен күні)

1. Мынадай құрамдағы конкурстық комиссия:

\_\_\_\_\_ (конкурстық комиссияның құрамын көрсету)

\_\_\_\_\_ білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету жөніндегі конкурсқа қатысуға \_\_\_\_\_ өтінімдерді қарады.

2. Конкурсқа қатысуға өтінімдер берудің соңғы мерзімі өткенге дейін белгіленген мерзімде өтінім берген мынадай әлеуетті өнім берушілердің: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (конкурстық өтінімдер берудің соңғы мерзімі өткенге дейін конкурстық өтінімдер берген барлық әлеуетті өнім берушілердің атауы, мекенжайы, конкурсқа қатысуға өтінім берген уақыты көрсетіледі)

конкурсқа қатысуға өтінімі конкурстық комиссия отырысының барлық қатысушыларына жарияланған.

3. Конкурсқа қатысуға арналған мынадай конкурстық өтінімдер конкурсқа қатысуға жіберілмейді: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (себебін көрсете отырып, конкурсқа қатысуға конкурстық өтінімдері қабылданбаған әлеуетті өнім берушілер (оның деректемелері) көрсетіледі: конкурстық құжаттаманың талаптарына сәйкес келмейді, Орта білім беру ұйымдарында тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметті берушіні таңдау қағидаларының 19-тармағына сәйкес келмейді).

4. Әлеуетті өнім берушілердің конкурстық құжаттаманың талаптарына сәйкес келетін конкурстық өтінімдері \_\_\_\_\_.

(барлық әлеуетті өнім берушілердің тізбесі көрсетіледі)

Конкурстық комиссия конкурсқа қатысуға берілген өтінімдерді қарау нәтижелері бойынша ашық дауыс беру жолымен былай деп ШЕШТІ:

1. Мынадай әлеуетті өнім берушілер конкурсқа қатысуға жіберілсін: \_\_\_\_\_.

(конкурсқа қатысуға жіберілген әлеуетті өнім берушілердің тізбесін көрсету)

2. Мынадай әлеуетті өнім берушілер конкурсқа қатысуға жіберілмесін: \_\_\_\_\_.

(конкурсқа қатысуға жіберілмеген әлеуетті өнім берушілердің тізбесін көрсету)

3. Конкурсқа қатысуға әлеуетті өнім берушілердің конкурстық құжаттамаларын қарау орны, күні, уақыты \_\_\_\_\_ белгіленсін.

4. Конкурсты ұйымдастырушы конкурсқа қатысуға рұқсат беру туралы хаттаманы комиссия отырысы күнінен бастап күнтізбелік екі күннен кешіктірмей интернет-ресурста орналастырады.

Осы шешімге дауыс бергендер:

Жақтаушы дауыс \_\_\_\_\_ (конкурстық комиссия мүшелерінің Т.А.Ә.)

Қарсы дауыс \_\_\_\_\_ (конкурстық комиссия мүшелерінің Т.А.Ә.)

Конкурстық комиссия төрағасының, төраға орынбасарының, мүшелері мен хатшысының қолдары.

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді таңдау қағидаларына

## Конкурс қорытындылары туралы хаттама

\_\_\_\_\_ (конкурстың атауы)

\_\_\_\_\_ (өткізілген орны) (уақыты мен күні)

1. Мынадай құрамдағы конкурстық комиссия: \_\_\_\_\_.  
(конкурстық комиссияның құрамын көрсету)

2. Мынадай әлеуетті өнім берушілердің өтінімдері конкурсқа қатысуға жіберілді: \_\_\_\_\_.

(рұқсат беру туралы хаттамаға сәйкес конкурсқа жіберілген әлеуетті өнім берушілердің конкурсқа қатысуға өтінімдерін көрсету)

3. Конкурсстық комиссия өлшемдерге сәйкес қарастыру нәтижелері бойынша ашық дауыс беру жолымен былай деп ШЕШТІ:

1) конкурстың жеңімпазы ретінде \_\_\_\_\_

(конкурсқа қатысушының атауы мен орналасқан жерін, сондай-ақ ол жеңімпаз деп танылған шарттарды көрсету)

танылсын;

2) конкурс \_\_\_\_\_

(конкурс атауы)

өткізілмеді деп танылсын.

Егер конкурсқа қатысушылардың конкурстық өтінімдерін қарастыру кезінде конкурс жеңімпазы анықталмаса немесе барлық конкурстық өтінімдер қабылданбаса, тиісті себебін көрсету;

3) Конкурссты ұйымдастырушы \_\_\_\_\_

(әрбір тапсырыс берушінің атауын және орналасқан жерін көрсету)

\_\_\_\_\_ жылға дейінгі мерзімде

\_\_\_\_\_ (конкурс жеңімпазының атауын көрсету)

- мен орта білім беру ұйымында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету туралы шарт жасассын;

4) Конкурссты ұйымдастырушы \_\_\_\_\_

(конкурсты ұйымдастарушының атауын көрсету)

конкурс қорытындылары туралы осы хаттаманың мәтінін интернет-ресурста немесе конкурсты ұйымдастырушының жеке интернет-ресурсы болмаған жағдайда білім органының интернет-ресурсында орналастырсын.

Осы шешімге дауыс бергендер:

Жақтаушы дауыс \_\_\_\_\_ (конкурстық комиссия мүшелерінің Т.А.Ә.)

Қарсы дауыс \_\_\_\_\_ (конкурстық комиссия мүшелерінің Т.А.Ә.)

Конкурстық комиссия төрағасының, төраға орынбасарының, мүшелері мен хатшысының қолдары.

### 5.3. Тегін тамақ алудың мемлекеттік стандарты.

Отбасы және балалар саласында жергілікті атқарушы органдар көрсететін мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандарттарын бекіту және Қазақстан Республикасы Үкіметінің кейбір шешімдеріне өзгерістер енгізу туралы

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2014 жылғы 19 ақпандағы № 115 қаулысы

«Мемлекеттік көрсетілетін қызметтер туралы» 2013 жылғы 15 сәуірдегі Қазақстан Республикасының Заңы 6-бабының 3) тармақшасына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

1. Қоса беріліп отырған:

1) «Қорғаншылық және қамқоршылық жөнінде анықтама беру» мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандарты;

2) «Жетім балаға (жетім балаларға) және ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаға (балаларға) қамқоршылық немесе қорғаншылық белгілеу» мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандарты;

3) «Бірыңғай жинақтаушы зейнетақы қорына және (немесе) ерікті жинақтаушы зейнетақы қорына, банктерге, ішкі істер органдарына кәмелетке толмаған балалардың мүлкіне иелік ету және кәмелетке толмаған балаларға мұра ресімдеу үшін анықтамалар беру» мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандарты;

4) «Кәмелетке толмаған балаларға меншік құқығында тиесілі мүлікпен жасалатын мәмілелерді ресімдеу үшін қорғаншылық немесе қамқоршылық бойынша функцияларды жүзеге асыратын органдардың анықтамаларын беру» мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандарты;

5) «Шалғайдағы ауылдық елді мекендерде тұратын балаларды жалпы білім беру ұйымдарына және кері қарай үйлеріне тегін тасымалдауды ұсыну» мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандарты;

6) «Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарына тегін тамақтандыруды ұсыну» мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандарты;

7) «Қамқоршыларға немесе қорғаншыларға жетім баланы (жетім балаларды) және ата-анасының қамқорлығынсыз қалған баланы (балаларды) асырап-бағуға жәрдемақы тағайындау» мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандарты;

8) Қазақстан Республикасы Үкіметінің кейбір шешімдеріне енгізілетін өзгерістер бекітілсін.

2. Осы қаулы алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасының  
Премьер-Министрі С. Ахметов*

Қазақстан Республикасы  
Үкіметінің  
2014 жылғы 19 ақпандағы



«Қорғаншылық және қамқоршылық жөнінде анықтама беру»

мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандарты

1. Жалпы ережелер

1. «Қорғаншылық және қамқоршылық жөнінде анықтама беру»

мемлекеттік көрсетілетін қызметі (бұдан әрі – мемлекеттік көрсетілетін қызмет).

2. Мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандартын Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі (бұдан әрі – Министрлік) әзірлеген.

3. Мемлекеттік көрсетілетін қызметті Астана және Алматы қалаларының білім басқармалары, аудандардың және облыстық маңызы бар қалалардың білім бөлімдері (бұдан әрі – көрсетілетін қызметті беруші) көрсетеді.

Өтініштерді қабылдау және мемлекеттік қызмет көрсетудің нәтижелерін беру:

1) Қазақстан Республикасы Көлік және коммуникация министрлігінің Мемлекеттік қызметтерді автоматтандыруды бақылау және халыққа қызмет көрсету орталықтарының қызметін үйлестіру комитетінің «Халыққа қызмет көрсету орталықтары» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорны (бұдан әрі – ХҚО);

2) «электрондық үкіметтің» веб-порталы (бұдан әрі – портал): [www.e.gov.kz](http://www.e.gov.kz) арқылы жүзеге асырылады.

2. Мемлекеттік қызмет көрсету тәртібі

4. Мемлекеттік қызмет көрсету мерзімдері:

1) ХҚО-ға құжаттарды тапсырған, сондай-ақ портал арқылы өтініш берген сәттен бастап - 5 минуттан аспайды;

2) көрсетілетін қызметті алушының құжаттарды тапсыруы үшін күтудің рұқсат берілетін ең ұзақ уақыты – 15 минуттан аспайды;

3) көрсетілетін қызметті алушыға қызмет көрсетудің рұқсат берілетін ең ұзақ уақыты – 5 минуттан аспайды.

5. Мемлекеттік қызмет көрсету нысаны: электрондық (толық автоматтандырылған) және (немесе) қағаз жүзінде.

6. Мемлекеттік қызмет көрсетудің нәтижесі – осы мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандартына 1-қосымшаға сәйкес жетім балаға (балаларға) және ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаға (балаларға) қорғаншылық (қамқоршылық) белгілеу туралы анықтама.

Мемлекеттік көрсетілетін қызметтің нәтижесі электрондық форматта ұсынылады. Көрсетілетін қызметті алушы мемлекеттік көрсетілетін қызметті қағаз жеткізгіште алу үшін өтініш берген жағдайда, нәтижесі электрондық форматта ресімделеді, қағазға басып шығарылады және көрсетілетін қызметті беруші басшысының қолымен расталады.

Порталда мемлекеттік қызмет көрсетуді қарау нәтижесі көрсетілетін қызметті алушының «жеке кабинетіне» көрсетілетін қызметті берушінің уәкілетті адамының электрондық цифрлық қолтаңбасымен (бұдан әрі – ЭЦҚ) қол қойылған электрондық құжат форматында жіберіледі.

7. Мемлекеттік қызмет тегін көрсетіледі.

8. Жұмыс кестесі:

1) ХҚО-да: Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасына сәйкес демалыс және мереке күндерін қоспағанда, дүйсенбі мен сенбіні қоса алғанда белгіленген жұмыс кестесіне сәйкес сағат 9.00-ден 20.00-ге дейін, үзіліссіз. Қабылдау алдын ала жазылусыз және жеделдетіп қызмет көрсетусіз, «электронды» кезек күті тәртібімен жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызметті алушының қалауы бойынша электрондық кезекті портал арқылы «брондауға» болады;

2) порталда – тәулік бойы (жөндеу жұмыстарын жүргізуге байланысты техникалық үзілістерді қоспағанда).

9. Көрсетілетін қызметті алушы жүгінген кезде мемлекеттік қызметті көрсету үшін қажетті құжаттардың тізбесі:

ХҚО-ға жүгінген кезде:

1) осы мемлекеттік қызмет стандартына 2-қосымшаға сәйкес көрсетілетін қызметті алушының (қорғаншының (қамқоршының) өтініші;

2) баланың туу туралы куәлігінің деректері (2007 жылғы 13 тамызға дейін туылған жағдайда).

Көрсетілетін қызметті алушының (қорғаншының (қамқоршының) жеке басын растайтын құжаттарының, баланың туу туралы куәлігінің мәліметтерін (бала 2007 жылғы 13 тамыздан кейін туылған жағдайда) ХҚО қызметкері тиісті мемлекеттік ақпараттық жүйелерден мемлекеттік органдардың уәкілетті адамдарының ЭЦҚ-мен куәландырылған электронды құжаттар нысанында алады.

Егер Қазақстан Республикасының заңдарында өзгеше көзделмесе, көрсетілетін қызметті беруші көрсетілген қызметті алушыдан мемлекеттік қызмет көрсету кезінде заңмен қорғалатын құпияны қамтитын, ақпараттық жүйедегі мәліметтерді пайдалануға жазбаша келісімін алады.

Құжаттарды қабылдау кезінде ХҚО-ның қызметкері ХҚО-ның ақпараттық жүйесіндегі деректерді көрсетілетін қызметті алушының құжаттарының түпнұсқаларымен салыстырады және түпнұсқаларды көрсетілетін қызметті алушыға қайтарады;

порталда:

1) көрсетілетін қызметті алушының ЭЦҚ қойылған электрондық құжат нысанындағы сұрау;

2) баланың туу туралы куәлігі.

Порталға жүгінген кезде мемлекеттік ақпараттық жүйелердегі көрсетілетін қызметті алушының жеке басын куәландыратын құжаттың, баланың туу туралы куәлігінің (бала 2007 жылғы 13 тамызға дейін туылған жағдайда) мәліметтерін көрсетілетін қызметті беруші тиісті мемлекеттік ақпараттық жүйелерден мемлекеттік органдардың уәкілетті адамының ЭЦҚ қойылған электрондық құжаттар нысанында алады.

Портал арқылы жүгінген кезде көрсетілетін қызметті алушының «жеке кабинетіне» мемлекеттік көрсетілетін қызмет нәтижесін алу күнін және уақытын көрсете отырып, мемлекеттік қызметті көрсетуге сұраудың қабылданғаны туралы хабарлама-есеп жіберіледі.

10. Көрсетілетін қызметті алушы осы стандарттың 9-тармағында көрсетілген құжаттар топтамасын толық ұсынбаған жағдайда, ХҚО қызметкері өтінішті

қабылдаудан бас тартады және осы мемлекеттік қызмет стандартына [3-қосымшаға](#) сәйкес нысан бойынша мемлекеттік қызмет көрсетуден бас тарту туралы қолхат береді.

3. Мемлекеттік қызмет көрсету мәселелері бойынша облыстардың, республикалық маңызы бар қалалардың, астананың, аудандардың, облыстық маңызы бар қалалардың жергілікті атқарушы органдарының, сондай-ақ көрсетілетін қызметті берушілердің және (немесе) олардың лауазымды адамдарының, халыққа қызмет көрсету орталықтарының және (немесе) олардың қызметкерлерінің шешімдеріне, әрекетіне (әрекетсіздігіне) шағымдану тәртібі

11. Мемлекеттік қызмет көрсету мәселелері бойынша көрсетілетін қызметті берушінің және (немесе) оның лауазымды адамдарының шешімдеріне, әрекетіне (әрекетсіздігіне) шағымдану: шағым көрсетілетін қызметті берушінің басшысының атына не осы мемлекеттік қызмет стандартының [13-тармағында](#) көрсетілген мекенжай бойынша облыстардың, республикалық маңызы бар қаланың, астананың тиісті жергілікті атқарушы органы (бұдан әрі – әкімдік) басшысының атына беріледі.

Шағымдар жазбаша нысанда пошта немесе көрсетілетін қызметті берушінің немесе әкімдіктің кеңсесі арқылы қолма-қол қабылданады.

Шағымның қабылдануын растау оның шағымды қабылдаған адамның аты-жөні, берілген шағымға жауап алу мерзімі және орны көрсетілетін қызметті берушінің немесе әкімдіктің кеңсесінде (мөртабан, кіріс нөмірі мен күні) тіркелуі болып табылады. Шағым тіркелгеннен кейін жауапты орындаушыны анықтау және тиісті шаралар қабылдау үшін көрсетілетін қызметті берушінің не әкімдіктің басшысына жолданады.

ХҚО қызметкері дөрекі қызмет көрсеткен жағдайда, шағым осы стандарттың [13-тармағында](#) көрсетілген мекенжайлар мен телефондар бойынша ХҚО басшысының атына беріледі.

ХҚО-ның кеңсесіне қолма қол, сонымен бірге пошта арқылы келіп түскен шағымның қабылданғанын растау оның тіркелуі (мөртабан, кіріс нөмірі және тіркеу күні шағымның екінші данасына немесе шағымның ілеспе хатына қойылады) болып табылады. Шағым тіркелгеннен кейін жауапты орындаушыны анықтау және тиісті шаралар қабылдау үшін ХҚО-ның басшысына жолданады.

Сондай-ақ, көрсетілетін қызметті берушінің, ХҚО-ның қызметкерлерінің шешімдеріне, әрекетіне (әрекетсіздігіне) шағымдану туралы ақпаратты осы мемлекеттік қызмет стандартының [16-тармағында](#) көрсетілетін мемлекеттік қызмет көрсету мәселесі жөніндегі бірыңғай байланыс-орталығының телефоны бойынша алуға болады.

Көрсетілетін қызметті берушінің, әкімдіктің немесе ХҚО-ның мекенжайына келіп түскен көрсетілетін қызметті алушының шағымы тіркелгеннен күнінен бастап бес жұмыс күні ішінде қарастыруға жатады. Шағымды қарастыру нәтижелері туралы дәлелді жауап көрсетілетін қызметті алушыға почта арқылы жіберіледі не көрсетілетін қызметті берушінің, әкімдіктің немесе ХҚО-ның кеңсесінде қолма-қол беріледі.

Көрсетілген мемлекеттік қызмет нәтижелерімен келіспеген жағдайда,

көрсетілетін қызметті алушы мемлекеттік қызмет көрсету сапасын бағалау және бақылау жөніндегі уәкілетті органға жүгіне алады.

Мемлекеттік қызмет көрсету сапасын бағалау және бақылау жөніндегі уәкілетті органның атына келіп түскен көрсетілетін қызметті алушының шағымы тіркелген күнінен бастап он бес жұмыс күні ішінде қарастыруға жатады.

12. Көрсетілген мемлекеттік қызмет нәтижелерімен келіспеген жағдайда, көрсетілетін қызметті алушы Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен сотқа жүгінуге құқылы.

4. Мемлекеттік қызмет көрсетудің, оның ішінде электрондық форматта көрсетілетін қызмет көрсетудің ерекшеліктері ескерілген өзге де талаптар

13. Мемлекеттік қызмет көрсету орындарының мекенжайлары:

- 1) Министрліктің [www.edu.gov.kz](http://www.edu.gov.kz);
- 2) ХҚО-ның: [www.con.gov.kz](http://www.con.gov.kz);
- 3) порталда: [www.e.gov.kz](http://www.e.gov.kz) интернет-ресурстарында орналастырылған.

14. Көрсетілетін қызметті алушының ЭЦҚ болған жағдайда, көрсетілетін мемлекеттік қызметті портал арқылы электронды нысанда алуға мүмкіндігі бар.

15. Көрсетілетін қызметті алушы мемлекеттік қызмет көрсету тәртібі және жағдайы туралы ақпаратты қашықтықтан қол жеткізу режимінде, порталдағы «жеке кабинеті», көрсетілетін қызметті берушінің анықтама қызметі, сондай-ақ мемлекеттік қызмет көрсету мәселесі бойынша бірыңғай байланыс-орталығы арқылы алу мүмкіндігіне ие.

16. Көрсетілетін қызметті берушінің мемлекеттік қызмет көрсету мәселесі бойынша анықтама қызметінің байланыс телефондары Министрліктің [www.edu.gov.kz](http://www.edu.gov.kz) интернет-ресурсында орналастырылған. Мемлекеттік қызмет көрсету жөніндегі бірыңғай байланыс-орталығы: 8-800-080-7777, 1414.

«Қорғаншылық және қамқоршылық  
жөнінде анықтама беру» мемлекеттік  
көрсетілетін қызмет стандартына  
1-қосымша

№ \_\_\_\_ АНЫҚТАМА

Осы анықтама азамат (азаматша) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ берілді.

\_\_\_\_\_ тұратын ол шын мәнінде (қала,  
аудан) әкімінің 20\_\_ жылғы «\_\_» \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ шешіміне сәйкес «\_\_»  
\_\_\_\_\_ жылы туылған

\_\_\_\_\_ және оның мүлкіне (мүлкінің тізімдемесі істе тігулі, мүлкі жоқ) қорғаншы (қамқоршы) болып тағайындалды.

Қорғаншыға (қамқоршыға) қамқорлыққа алынатын баланы тәрбиелеу, оқыту, қоғамдық пайдалы қызметке дайындау және оның жеке мүліктік

құқықтарын қорғау және сақтау, сотта және барлық мемлекеттік мекемелерде айрықша өкілеттісіз оның өкілі болу міндеті жүктеледі.

Аудандық, қалалық  
білім бөлімінің басшысы (қолы) Т.А.Ә.  
М.О.

«Қорғаншылық және қамқоршылық  
жөнінде анықтама беру» мемлекеттік  
көрсетілетін қызмет стандартына  
2-қосымша  
Аудандық (қалалық) білім бөлімі

---

---

мекенжайы бойынша тұратын, телефоны  
қорғаншы (қамқоршы)

---

(Т.А.Ә. толық, қысқартусыз, жеке басын  
куәландыратын құжат бойынша)

Өтініш

Сізден мына: \_\_\_\_\_

---

мекенжайы бойынша тұратын кәмелеттік жасқа толмаған балаға  
(балаларға) қорғаншылық (қамқоршылық) жөнінде анықтама беруіңізді  
сұраймын:

Балалар:

1.

---

2.

---

(баланың Т.А.Ә. туған жылын, туу туралы куәлігінің № көрсету)

20\_\_ ж. «\_\_» \_\_\_\_\_ қорғаншының (қамқоршының) қолы

«Қорғаншылық және қамқоршылық  
жөнінде анықтама беру» мемлекеттік  
көрсетілетін қызмет стандартына  
3-қосымша

---

(Т.А.Ә., немесе көрсетілетін қызметті  
алушы ұйымның атауы)

---

(көрсетілетін қызметті алушының мекенжайы)

Құжаттарды қабылдаудан бас тарту туралы  
қолхат

«Мемлекеттік көрсетілетін қызметтер туралы» 2013 жылғы 15  
сәуірдегі Қазақстан Республикасы Заңының 20-бабының 2) тармақшасын  
басшылыққа алып, «Халыққа қызмет көрсету орталығы» РМК филиалының

---

(мекенжайды көрсету)

№ \_\_\_ бөлімі \_\_\_\_\_

мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандартында көзделген тізбеге сәйкес  
Сіз ұсынған құжаттар топтамасының толық болмауына  
байланысты

---

(мемлекеттік көрсетілетін қызметтің атауы)

мемлекеттік қызмет көрсетуге құжаттарды қабылдаудан бас тартады, атап  
айтқанда:

Жоқ құжаттардың атауы:

- 1) \_\_\_\_\_ ;
- 2) \_\_\_\_\_ ;
- 3) ....

Осы қолхат әр тарапқа біреуден 2 данада жасалды.

Т.А.Ә (ХҚО қызметкері) (қолы)

Орынд. Т.А.Ә.

---

Тел. \_\_\_\_\_

---

Қабылдап алдым: Т.А.Ә./көрсетілетін қызметті алушының қолы

20\_\_ ж. «\_\_» \_\_\_\_\_

#### **5.4. Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға берілетін әлеуметтік көмектің мөлшері, көздері және түрлері**

Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы  
Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №  
320 Қаулысы

«Білім туралы» Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі Заңының 4-бабының 25-1) тармақшасына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

1. Қоса беріліп отырған:

- 1) Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмек беру қағидалары бекітілсін;
- 2) Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмек беру мөлшері, көздері мен түрлері.

2. Осы қаулыға қосымшаға сәйкес Қазақстан Республикасы Үкіметінің кейбір шешімдерінің күші жойылды деп танылсын.

3. Осы қаулы алғашқы ресми жарияланғанынан кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.



1. Жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, мемлекеттік техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі, жоғары білім беру ұйымдарында (түріне және ведомстволық бағыныстылығына қарамастан) тәрбиеленетін және оқитын жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларды тамақтандыру, киім-кешекпен, аяқ киіммен және жұмсақ мүкәммалмен қамтамасыз ету нормалары білім алу кезеңінде әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмек беру мөлшеріне, көздеріне және түрлеріне (бұдан әрі – мөлшерге, көздерге және түрлерге) 1, 2, 3, 4, 5-қосымшаларға сәйкес белгіленеді.

Шаруашылық мүкәммал, жеке гигиеналық заттар, ойыншықтар, көркем әдебиет сатып алуға, мәдени-бұқаралық іс-шараларға жұмсалатын шығыстар сомасы жабдықтар, мүкәммал сатып алуға және ғимараттар мен құрылысқа күрделі жөндеу жүргізуге арналған шығыстарды есепке алмағанда барлық тәрбиеленушілер мен білім алушыларды ұстау құнының кемінде үш пайызы мөлшерінде болады.

2. Жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балалардың ішінен білім алушыларға негізгі орта, жалпы орта, мемлекеттік техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарын аяқтағаннан кейін техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі және жоғары білім беру ұйымдарына (түріне және ведомстволық бағыныстылығына қарамастан) түсу кезінде берілетін киім-кешек, аяқ киім нормасы мөлшерге, көздерге және түрлерге 6-қосымшаға сәйкес белгіленеді.

Бұдан басқа, осы санаттағы білім алушылар үшін екі айлық есептік көрсеткіш сомасында біржолғы ақшалай жәрдемақы көзделген.

3. Жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балалардың ішінен білім алушыларға негізгі орта, жалпы орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарын аяқтағаннан кейін (түріне және ведомстволық бағыныстылығына қарамастан) берілетін киім-кешек, аяқ киім, жұмсақ мүкәммал, жабдықтар нормасы мөлшерге, көздерге және түрлерге 7-қосымшаға сәйкес белгіленеді.

Бұдан басқа, осы санаттағы білім алушылар үшін төрт айлық есептік көрсеткіш сомасында біржолғы ақшалай жәрдемақы көзделген.

4. Даму мүмкіндігі шектеулі балаларды, мүгедектерді және бала кезінен мүгедектерді, мүгедек балаларды, көп балалы отбасылардан шыққан балаларды, интернаттық ұйымдарда тәрбиеленетін, атаулы әлеуметтік көмек алатын отбасылардан шыққан балаларды, кәмелеттік жасқа толмағандарды уақытша оқшаулау, бейімдеу және оңалту орталықтарындағы балаларды тамақтандыру, киіммен, аяқ киіммен және жұмсақ мүкәммалмен қамтамасыз ету нормалары мөлшерге, көздерге және түрлерге 4 және 8-қосымшаларға сәйкес белгіленеді.

5. Мемлекеттің толықтай және ішінара қамтамасыз етуіндегі жалпы және шипажайлық үлгідегі мектеп-интернаттарда тұратын балалар мен білім алушыларды тамақтандыру, жұмсақ мүкәммалмен қамтамасыз ету нормалары мөлшерге, көздерге және түрлерге 4 және 9-қосымшаларға сәйкес белгіленеді.
6. Республикалық және жергілікті бюджеттердің қаражаты мемлекеттік білім беру ұйымдары демеушілік және қайырымдылық көмектер алатын және қолданыстағы заңнамаға сәйкес ақылы түрде тауарлар (жұмыстар, қызметтер) ұсынудан түсетін қаражат әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға олардың білім алуы кезеңінде әлеуметтік көмек ұсыну көзі болып табылады.

## **Қорытынды**

Қазақстанда оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың өзіндік тәжірибелері Алматы, Астана қалаларында, Қарағанды, Ақтөбе, Атырау облыстарында жинақталған, аталған өңірлерде бастауыш сынып оқушыларын жергілікті бюджеттердің есебінен тамақтандыру жолға қойылған.

Алайда, заңнамалық, медициналық-әлеуметтік, ұйымдастырушылық тұрғысынан шешілмеген мәселелер аз емес: күні бүгінге дейін оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың мемлекеттік бағдарламасы мен нормативтік құжаттары жасалмаған.

Оқушыларды тамақтандыру индустриясы құрылмаған, оқушыларды тамақтандырудың ғылыми түрде негізделген стандарттары мен бақылау жүйесі жоқ.



Мектеп ас дайындау блогының қызметкерлері оқытылмайды.

Орта мектептің білім беру стандарты оқушыларды және олардың ата-аналарын салауатты тамақтану салтына оқытуды қарастырмайды.

Оқушыларды тамақтандыру бойынша оқулық құралдары мен материалдар жоқ.

Денсаулық сақтау министрлігінің штатында балалар диетологы қарастырылмаған.

Ас дайындау барысында химиялық-технологиялық тексеру жүргізілмейді.

Білім беру ұйымдарының үлгілік штаттарында аспаз, технолог, диетолог штаттары қарастырылмаған (Қажеттілік 34 896 адам, қажетті қаржы – 13 млрд 743 млн 775 мың теңге).

Тағы бір шешімін күтіп тұрған мәселе бар. Мектеп асханаларына келіп түсетін азық-түліктер сияқты, біз айтып отырған қызмет түрі де лицензияланбайды. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастырмен айналысатын субъектілердің де қызметі лицензияланбайды. Балаларды тамақтандыру, бұл – балалардың денсаулығына тікелей қатысты болғандықтан, аталған қызмет түрі лицензиялануы тиіс, соған сәйкес жақынарада қолданыстағы заңнамалық актілерге тиісті өзгертулер енгізу қажет.

Қазіргі таңда, Қазақстан Республикасы халықаралық тәжірибені пайдаланудың нәтижесінде, ас мәзірін жақсарту мен балалардың, ең алдымен оқушылардың физикалық белсенділігін арттыру арқылы, балалар арасындағы ауруларды күрт төмендетуге және осы бағытта нақты бағдарлама қалыптастырып, оны іске асыруға толық мүмкіндік алып отыр.

## РЕЦЕНЗИИ

### Рецензия

#### **На «Методическое пособие по разработке нормативных документов по организации школьного питания в Республике Казахстан»**

под редакцией доктора медицинских наук, профессора, директора института Проблем

питания Даленова Е.Д.

По данным скрининга ВОЗ, проведенного в 2012 году в Казахстане, в структуре расстройств питания детей в возрасте 12-18 лет заболевания ЖКТ занимают третье место. До настоящего времени сохраняется высокий процент железодефицитных анемий (65%), кариеса (до 90%), парадонтоза (70%), как одно из проявлений дефицита микроэлементов в питьевой воде. Отсутствует должный контроль за содержанием соли, жира и сахара в готовых пищевых продуктах. В расстройствах питания остаются актуальными вопросы избыточного веса и ожирения среди детей и подростков.

За последние 5 лет в Казахстане создана нормативно-правовая база в области санитарно-гигиенических норм питания и санитарно-эпидемиологической безопасности пищевых продуктов. Службой проблем формирования здорового образа жизни проводится активная работа по пропаганде рационального питания и профилактике гиподинамии среди населения. Совместная работа Министерства здравоохранения и Министерства образования и науки РК позволила начать внедрение Программы по обеспечению горячим питанием школьников.

Однако, несмотря на достигнутые успехи, остается ряд важных нерешенных задач, требующих создания службы по организации питания населения, где разделу школьного питания будет уделено должное внимание. По данным МОН не достигнуто полное обеспечение школьников горячим питанием, нет единого стандарта (норматива) организации питания школьников. Нет единого реестра поставщиков и перечня, допустимых в питании детей, продуктов (задание 1). Эти и ряд других нерешенных вопросов питания создают необходимость разработки единого документа, в котором, основываясь на опыте развитых стран с учетом достижений нашей страны, были бы отражены основные задачи организации питания школьников и пути их решения.

В методическом пособии представлен аналитический материал современной ситуации по организации питания школьников в Республике Казахстан (задание 2). Анализ полученных данных позволил авторам выделить основные проблемы в организации питания школьников и разработать ряд рекомендаций по их решению. Авторами разработаны методические рекомендации по «Организации детского питания в учреждениях образования», «Гигиенические аспекты использования в питании детей и подростков пищевых жиров и жировых продуктов», «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации питания учащихся образовательных учреждений», «Организация горячего питания учащихся в школьных

столовых». Разработаны нормативы содержания пищевых веществ в суточном рационе продуктов питания для учащихся 1-4 классов с учетом рекомендаций ВОЗ, разработан паспорт школьного пищеблока.

Таким образом, «Методическое пособие по разработке нормативных документов по организации школьного питания в Республике Казахстан» представляет собой труд коллектива специалистов в области образования, организации здравоохранения, санитарно-гигиенического надзора и проблем питания детей и подростков. Представленные в методическом пособии методические рекомендации имеют огромную практическую значимость в создании службы по организации и контролю питания школьников.

Доктор медицинских наук, профессор Каз НМУ  
С.Д. Асфендиярова

Диканбаева С.А.

им.

## Рецензия на пособие

### **«Методические рекомендации по разработке нормативных документов по вопросам организации школьного питания в Республике Казахстан»**

**под редакцией доктора медицинских наук, профессора, директора института Проблем питания город Астана Даленова Е.Д.**

По данным Всемирной организации здравоохранения показатели ожирения и избыточной массы тела сильно возросли среди детей и подростков за последние 5 лет сильно возросли. Ожирение у детей в 1980 гг. составило 9 %, к 2010 г. Увеличилось до 29 %.

В мире насчитывается более 42 млн. детей в мире страдающих ожирением (35 млн. из них в развивающихся странах).

В 2010 году из них около 16 миллионов детей, проживающих в Европе, 7 миллионов детей имели избыточную массу тела.

В 2008 году в мире 63% (36 миллионов зарегистрированных смертей) пришлось на долю неинфекционных заболеваний, из которых: 48% - сердечнососудистые болезни, 21% - онкологические, 12% - хронические респираторные, 3,5% - диабет.

В Казахстане, по результатам скринингового обследования Всемирной Организации Здравоохранения 2012 года школьников в возрасте от 12 до 18 лет, в структуре заболеваемости на лидирующие три позиции вышли болезни глаза и его придатков (19,5%), костно-мышечной системы (15,1%) и органов пищеварения (14,2%). А в группе сердечнососудистых болезней среди старшеклассников – количество увеличилось на 2,6% за год (2011-2012 гг.).

В расстройствах питания остаются актуальными вопросы избыточного веса и ожирения среди детей и подростков.

Отсутствие централизованного водоснабжения при организации питания организованного детского коллектива представляет определенную опасность и является дополнительным риском возникновением кишечных инфекций и пищевых отравлений, негативно влияет на формирование санитарной и гигиенической культуры подростка.

За последний период в Казахстане создана нормативно-правовая база в области санитарно-гигиенических норм питания Совместная работа Министерства здравоохранения и Министерства образования и науки РК позволила начать внедрение Программы по обеспечению горячим питанием школьников.

В целом, организация школьного питания в общеобразовательных школах регулируется частично нормами законодательства в сфере образования и частично в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения организация питания.

Согласно действующему законодательству услугу по организации питания обучающихся в школах предоставляют частные предприниматели.

Вместе с тем, сегодня одной из значимых задач является предоставление во время учебного процесса обучающимся школ на базе школьных столовых полноценного горячего питания.

И, несмотря на достигнутые успехи, остается ряд важных нерешенных задач, требующих создания службы по организации питания населения, где разделу школьного питания будет уделено должное внимание. Анализ показал, что не достигнуто полное обеспечение школьников горячим питанием, нет единого стандарта (норматива) организации питания школьников. Нет единых норм питания школьников, допустимых в питании детей, (задание 1). Эти и ряд других нерешенных вопросов питания создают необходимость разработки единого документа, в котором, основываясь на опыте развитых стран с учетом достижений нашей страны, были бы отражены основные задачи организации питания школьников и пути их решения.

В методическом пособии представлен аналитический материал современной ситуации по организации питания школьников в Республике Казахстан (задание 2). Анализ полученных данных позволил авторам выделить основные проблемы в организации питания школьников и разработать ряд рекомендаций по их решению.

Авторами разработаны методические рекомендации по «Организации школьного питания в учреждениях образования», «Гигиенические аспекты использования в питании детей и подростков разнообразных продуктов», «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации школьного питания». Разработаны «Нормы питания школьников» (Задание 3). Разработаны нормативы содержания пищевых веществ в суточном рационе продуктов питания для учащихся 1-4 классов с учетом рекомендаций ВОЗ, «Организация горячего питания учащихся в школьных столовых (организационный стандарт)» (Задание 4). Разработаны практические рекомендации специалистам, курирующим вопросы питания школьников и организаторов (Задание 5). Разработан «Паспорт школьного пищеблока» и в рекомендации вложены основные регулирующие документы.

Таким образом, «Методические рекомендации по разработке нормативных документов по вопросам организации школьного питания в Республике Казахстан» представляет собой труд коллектива специалистов в области образования, экологии, организации здравоохранения, санитарно-гигиенического надзора и проблем питания детей и подростков.

Представленные в методическом пособии методические рекомендации имеют огромную практическую значимость в совершенствовании правовой базы по созданию службы по организации и контролю питания школьников.

**Ректор Каз НМУ им. С.Д. Асфендиярова**  
д.м.н., профессор

**Аканов А.А.**

**Нормативтік құжаттар мен библиографиялық мәліметтердің тізімі**

1. СТ. СЭВ 3976-83 «Здания жилые и общественные. Основные положения проектирования».
2. Химический состав пищевых продуктов. Справочник. под ред. И.М.Скурихина, М.Н. Волгарева. В 2-х кн., М., 1987.
3. Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. В 2-х тт., под ред. И. М. Скурихина и М.Н. Волгарева, М., 1994.
4. Технология приготовления и организация производства блюд для детей. Учебник. Под редакцией Татарская Л.Л., Бутейкис Н.Г. Р-н-Д, «Феникс». 2001.
5. СТ РК 1029-2000 «Изделия кулинарные. Полуфабрикаты замороженные».
6. ГОСТ РК 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».
7. СНиП РК 3.02-02-2001 «Общественные здания и сооружения».
8. СНиП РК 4.01-02-2001 «Водоснабжение наружные сети и сооружения».
9. СНиП РК 2.04-05-2002 Естественное и искусственное освещение.
10. «Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно - гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов». Приказ Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 1 августа 2002 года № 32, зарегистрирован в Министерстве юстиции от 30 сентября 2002 года за № 1989.
11. СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
12. Закон Республики Казахстан № 361-2 от 04.12.2002 «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения».
13. Приказ и.о. министра здравоохранения № 688 от 17.09.2003 г. «Правила организации и проведению гигиенического обучения декретированной группы населения, зарегистрированного в Министерстве юстиции 20.10.2003 г. №2531».
14. Закон Республики Казахстан № 489-ІІ ЗРК «О профилактике йододефицитных заболеваний». Астана, 14 октября 2003 г.
15. Сан ПиН 4.01.071.03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы». Алматы, 2003 г.
16. СанПиН № 2.01.015.03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях». Алматы, 2003 г.
17. Приказ №816 от 4.10.2003 г. «Об утверждении формы личной медицинской книжки представителей декретированной группы населения и правил выдачи, учета и ведения личной медицинской книжки, зарегистрированного в министерстве юстиции от 24.11.2003 г. № 2575».
18. Реестр веществ и продукции, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан № 73 от 18.12.2003.

19. «Об утверждении правил и порядка осуществления мониторинга за качеством, производством, хранением, ввозом и реализацией йодированной пищевой соли и другими пищевыми продуктами, обогащенными соединениями йода». Приказ Министерства Здравоохранения Республики Казахстан № 641 от 18.08.2004 г.

20. Закон РК «О техническом регулировании» от 9.11.2004 г. с изменениями и дополнениями от 31.01.2006 г., 7.07.2006 г., 29.11.2006 г.

21. « Об утверждении минимальных норм потребления продуктов питания для различных половозрастных групп населения, предназначенные для расчета прожиточного минимума». Приказ Министерства Здравоохранения Республики Казахстан № 617 от 13.12.2005 г.

22. СНиП РК 4.01-41-2006г. «Внутренний водопровод и канализация зданий».

23. СНиП РК 4.02-42-2006 Отопление, вентиляция и кондиционирование.

24. Закон Республики Казахстан № 301-III ЗРК «О безопасности пищевой продукции». Астана, Акорда, 21 июля 2007 г.

25. Организация горячего питания учащихся в школьных столовых. Методические рекомендации, утвержденные приказом и.о. Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан № 98 от 13 августа 2008 года.

26. Организация детского питания. Методические рекомендации. Утверждены приказом Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора МЗ РК – Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 26 декабря 2008 года № 152.

27. Гигиенические аспекты использования в питании детей и подростков пищевых жиров и жировых продуктов. Методические рекомендации. Утверждены приказом Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора МЗ РК – Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 26 декабря 2008 года № 154.

28. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений. Методические рекомендации. Утверждены приказом Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора МЗ РК – Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 26 декабря 2008 года № 153.

29. Проект национального стандарта Российской Федерации «ГОСТ РФ Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», г. Москва, ОАО «ВНИИС», 2008.

30. Волкова Л. Мировой опыт в системе школьного питания. 2012 года 2 сентября <http://www.royal-ration.ru/paragraph/pgh>.

31. [http://www.dec.lv/index\\_ru.php?id=1377](http://www.dec.lv/index_ru.php?id=1377).

32.

[http://www.novostioede.ru/article/luchshie\\_obedy\\_shkolnikov\\_v\\_anglii\\_v\\_shkolnykh\\_stolovykh/](http://www.novostioede.ru/article/luchshie_obedy_shkolnikov_v_anglii_v_shkolnykh_stolovykh/)

33. [www.mos-pit.ru](http://www.mos-pit.ru).

34. Стрельницкая Л.П, Начальник экспертно-аналитического отдела ЦСР , к.п.н., АСОУ 2011.
35. Постановление Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684.
36. Постановление Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320.
37. Постановление Правительства Республики Казахстан от 21 декабря 2007 года № 1260.
38. Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан № 73 от 18.12.2003.
39. Приказ Председателя Комитета ГСЭН МЗ Республики Казахстан и от 26 декабря 2008 года № 152.
40. Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011: «О безопасности пищевой продукции».
41. Постановление Правительства Республики Казахстан от от 31 января 2012 года № 178.