

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі
2025 жылғы 4 наурыздағы
№ 16 бұйрығына
қосымша

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрінің
2020 жылғы 21 желтоқсандағы
№ ҚР ДСМ-3072/2020
бұйрығымен бекітілген

Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттары 1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттары (бұдан әрі – Стандарттар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Кодексінің 7-бабының 103) тармақшасына сәйкес әзірленді және денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын жалпы талаптарды белгілейді.

2. Осы Стандарттарда пайдаланылатын терминдер мен анықтамалар:

1) азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) үшін пайдаланылатын жануардан, өсімдіктен алынған, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық текті өнімдер және ауыз су;

2) аутсорсинг – білім беру ұйымдарының материалдық-техникалық базасын пайдалана отырып, тамақтану жөніндегі көрсетілетін қызметтерді жеткізуді жүзеге асыратын қорықталған тамақтану объектісімен тамақтарды дайындауы мен дайын тамақтарды өткізуді көздейтін оқушыларды тәрбиелеушілерді тамақтандыруды ұйымдастыру тәсілі (бұдан әрі – тамақтанудың көрсетілетін қызметтерінің өнім берушісі);

3) балалар тағамына арналған тамақ өнімдері – балалар организмнің тиісті физиологиялық қажеттіліктеріне сай келетін және тиісті жастағы баланың денсаулығына зиян келтірмейтін балаларға арналған (0-ден 3 жасқа дейінгі, 3-тен 6 жасқа дейінгі мектеп жасына дейінгі, 6 жасстан және одан жоғары мектеп жасындағы балалар үшін) арнайы тамақ өнімдері;

4) бракераж – тамақ өнімдері мен дайын тамақтардың санын және сапасын, оның ішінде дәмі (дайын тамақтар), иісі, сыртқы түрі, түсі, консистенциясы, сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері бойынша және олардың шығарылған жерін, қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттардың болуын бағалау;

5) буфеттік тамақтану – дайын өнімнің шектеулі ассортиментін сол жерде тұтынуға беруді, сондай-ақ оларды жоғары дәрежеде дайындалған жартылай фабрикаттардан дайындауды көздейтін тамақтануды ұйымдастыру нысаны;

6) дайын тағам – тұтынуға дайын тамақ өнімі (тағам);

7) денсаулық сақтау ұйымы – денсаулық сақтау саласындағы қызметті жүзеге асыратын заңды тұлға;

8) диеталық емдік тамақтанудың тамақ өнімі – берілген тағамдық және энергетикалық құндылығы, физикалық және органолептикалық қасиеттері бар және емдік диеталар құрамында пайдалануға арналған арнайы тамақ өнімі;

9) диеталық профилактикалық тамақтанудың тамақ өнімі – құрамында көмірсутегі, май, ақуыз, дәрумен және зат алмасудың басқа да түрлерінің болуы және (немесе) жекеленген заттардың олардың табиғи құрамына қатысты арақатынасы өзгертілген және (немесе) құрамына бастапқыда болмаған заттар немесе компоненттер енгізілген арнайы тамақ өнімі, сондай-ақ аурулардың даму қаупін азайтуға арналған тамақ өнімі;

10) жеуге жарамсыздық индексі – өткізілген тағамдардың жалпы көлеміне қатысты тамақ ішкеннен кейін табак ішкендерге тамақ қалдықтарының саны;

11) кейітерінг – білім беру ұйымының материалдық-техникалық базасын пайдаланбай тамақтану бойынша қызу етер тересту и жүкте асыратын қоғамдық тамақтану объектісінің дайын тағамдарды дайындауды, жеткізуді және өткізуді көздейтін ас бөлім жок білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыру тәсілі;

12) күнделікті мәзір – күн сайын осы үшін бөлінген естенде, тиісті білім ұйымының ресми интернет-ресурсында орналастырылатын немесе оқушыларға/тәрбиеленушілерге және олардың заңды өкілдері үшін қолжетімді басқа да коммуникация арналары арқылы таратылатын перспективалық төрт апталық маусымдық мәзірге сәйкес әр күнге арналған мәзір. Онда тағамның атауы, порция көлемі, сондай-ақ тағамдық алдериясы бар және басқа да ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушыларға/тәрбиеленушілерге арналған тағамдарды ауыстыру көрсетіледі;

13) ланч-пакеттері – пергаментке оралған құрамында ыстық бутербродтар (жылқы еті немесе сиыр еті немесе тауық еті немесе ірімшік пен көкөністер қосылған кара бидай паны), сондай-ақ табиғи ашытылған сүт өнімдері, жемістер мен сусындар бар ланч жылытығы. Ланч-пакеттері тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген қағаз пакеттерге алдын ала оралады;

14) негізгі ас үй – тағамдарды дайындау және дайын тағамдарды беру процесін білім беру ұйымдары (білім беру ұйымының штат кестесіне кіретін қызметкерлер) немесе тамақтану қызметтерінің өнім берушісі дербес жүзеге асыратын тамақтану ұйымдастыру моделі;

15) перспективалық төрт апталық маусымдық мәзір – әртүрлі жас ерекшелігіне арналған тағамдар жылытығын, олардың порцияларының шығымдылығын (массасын) қамтитын құжат, оқушылардың/тәрбиеленушілердің ерекше диеталық қажеттіліктері, маусымдылықты (қыс-көктем, жаз-күз), тағамдық, энергетикалық құндылық және негізгі дәрумендер мен микроэлементтеріне қажеттілік ескеріледі;

16) тамақ өнімдерінің өнім берушісі – тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын жеткізуді жүзеге асыратын тамақ өнімдері нарығының операторы;

17) таратылу мәзірі – тағаммен бұйымдарға арналған технологиялық карточкаларды ескере отырып, перспективалық төрт апталық маусымдық мәзір негізінде ағымдағы күнге жасалған құжат, онда тамақтың толық атауы және олардың әрбір жас ерекшелік тобы үшін теориялық шығымы, әртүрлі жас ерекшелік санаттарындағы оқушылар/тәрбиеленушілер үшін: алымында – бір оқушыға/тәрбиеленушіге бөлініште – барлық оқушыларға/тәрбиеленушілерге порциялар саны, мәзірді орындау үшін қажетті азық-түлік саны (самақ жалпы, нетто), бөлініште – барлық оқушыларға/тәрбиеленушілерге порциялар саны, мәзірді орындау үшін қажетті азық-түлік саны (самақ жалпы, нетто);

18) тез бұзылатын тамақ өнімдерінің бракераж журналы – азық-түлік шикізатының және жартылай фабрикалардан оларды өткізу мерзімі, электрондық не қатаз нысанда жүргізілетін органолептикалық бағалау нәтижелері енгізілетін журнал;

19) тез бұзылатын тамақ өнімі – жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен аспайтын, егер тамақ өнімдерінің жекеліген түрлеріне арналған техникалық регламенттерде өзгеше белгіленбесе, онда адам денсаулығына қауіпті ауру тудыратын микроорганизмдердің тез бұзылуы, микроорганизмдерінің және (немесе) ұыттардың түзілуінің қауіпсіздігін сақтау және оның дамуын болдырмау мақсатында сақталуы және тасымалдаудың (тасудың) арнайы құрылатын температуралық режимдерін талап ететін тамақ өнімі;

20) технологиялық карта/тарату картасы – тағамның (бұйымның) атауы, ингредиенттердің атауы мен саны, бруито және нетто салмағы, тағамның (бұйымның) жалпы шығым салмағы, тағамдық және энергетикалық құндылығын, органолептикалық қорсеткіштерін көрсетумен тағамның (бұйымның) дайындалуының, ресімделуінің шарттары және берілуінің технологиялық процестің реттелуі рәсімі мен сипаттамасы, тағамдағы (бұйымдағы) алдергендердің болуы және сақтау шарттары көрсетілген құжат;

21) тірек ас үй – бұл "негізгі ас үй" моделіне ұқсас тамақтануды ұйымдастыру моделі және дайын ыстық тағамдарды тамақ тасымалдау мүмкіндігі жок немесе экономикалық тұрғыдан мүмкін болмайтын жақын маңдағы білім беру объектілеріне тамақ тасымалдау функцияларын орындауды көздейді;

22) швед үстелі – ұсынылған ассортименттен тағамдарды өздігінен тандау мүмкіндігі берілетін тамақтануды ұйымдастыру моделі;

23) ыстық тамақ – ыстық сусынды қоспағанда, әр тағамда кемінде бір ыстық тағамның болуын көздейтін ұйымдастырылған тамақ;

24) тауарға іспесе құжаттар – Еуразиялық экономикалық одақтың келендік шекарасы арқылы өткізілетін тауарларға арналған

коммерциялық және көпкітік құжаттар;

25) энтеральдық тамақтанудың тамақ өнімі – организмді тағамдық заттар мен энергияда әдеттегі тәсілмен қамтамасыз ету мүмкін болмаған кезде тікелей ауыз арқылы тұтынуға немесе зонд арқылы енгізуге арналған диеталық емдік немесе диеталық профилактикалық тамақтанудың сұйық немесе құрғақ (тұтынуға лайын болғанға дейін қалпына келтірілген) тамақ өнімі.

2-тарау. Денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыру тәртібі

3. Жалпы емдік тамақтануды ұйымдастыру әрбір денсаулық сақтау ұйымында нақты жүзеге асыруды талап ететін мынадай негізгі бөлімдерден:

1) емдік тамақтануды құру қағида-тәртібі, оны тағайындау жүйесі, тамақтану режимі және тамақтану нормалары енгізілетін ұйымның клиникалық мәселелерінен;

2) ас мәзірін жасау әдістерін, тағайындауларды есепке алу жүйесін, өнімдерді шығаруды, ас үйде технологиялық процесті ұйымдастыруды, ас үйден тамақ беру жүйесін, тамақ сапасын бақылауды және науқастарға қызмет көрсетуді ұйымдастыруды қамтитын ұйымның техникалық мәселелерінен;

3) емдік тамақтануда жасау және қадірлар дайындау мәселелерінен;

4) ас блоктарын құру және тамақты тасымалдау жүйесі, жабдық пен мұқамал, ас блогын күтіп-ұстау жөніндегі санитариялық талаптар енгізілетін ұйымның санитариялық-технологиялық мәселелерінен құралады.

4. Әрбір денсаулық сақтау ұйымында негізгі, тұрақты жұмыс істейтін диеталар белгіленеді және қажет болған жағдайда басқа диеталар қолданылады. Сондай-ақ, арнайы көрсеткіштерге байланысты жазыл берілген диеталарға сол немесе өзге де түзетулер енгізілуі мүмкін. Диеталарды қосымша тағайындаулар немесе шектеулер белгілі бір емдік қасиеттері бар өнімдерді (сүзбе, бауыр, сүт, қарбыз, алма, сарымсақ) тағайындау арқылы немесе коректік заттарды (ақуыздар, майлар, көмірсулар, тұздар, дәрумендер) қосу немесе шектеу арқылы жасалады.

5. Науқас денсаулық сақтау ұйымдарына түскен кезде емдік тамақты кезекші дәрігер тағайындайды. Тағайындалған диеталар ауру тарихына және сонымен бірге барлық қабылданған науқастарға жиынтық тапсырысқа енгізіледі, ол белгіленген уақытта ас блогына жіберіледі.

6. Науқасқа диетаны тағайындау кешенді емдеудің нақты міндеттеріне сәйкес жеке жасалады.

7. Ас блогының диеталар жөніндегі мейіргері барлық бөлімшелерден алынған мәліметтердің негізінде диеталармен тамақтанатын науқастардың болуы жөнінде жиынтық мәліметтер жасайды.

8. Жиынтық мәліметтердің негізінде диеталар жөніндегі мейіргер өндіріс менгерушісінің (бас аспаздың) және бухгалтердің қатысуымен диетолог-дәрігердің басшылығымен келесі күні науқастардың тамақтануына белгіленген нысан бойынша тарату мәзірін жасайды.

9. Тарату мәзірі азық-түліктің орташа тәуліктік жиынтығын ескере отырып, жеті күндік жиынтық мәзірге (күзгі-жазғы және қысқы-көктемгі) сәйкес жасалады, күн сайын денсаулық сақтау ұйымының басшысы бекітеді және оған диетолог-дәрігер, бухгалтер, өндіріс менгерушісі (шеф-аспаз) қол қояды. Тарату мәзірінде диеталар жөніндегі мейіргер алымдағы әр тағамның бір порциясын дайындау үшін тамақ өнімдерінің мөлшерін қояды, бөлігіште бухгалтер (калькулятор) осы тағамның барлық бөліктерін дайындауға қажетті өнімдердің санын көрсетеді.

10. Қорытынды деректердің негізінде қоймадан (қоймадан) тамақ өнімдерін беруге талап жазып беріледі.

11. Белгіленген диеталарға науқастың жеке басына және патологиялық процестің сипатына байланысты кейбір түзетулер енгізіледі. Мұндай түзетулер белгілі бір емдік қасиеттері бар кейбір өнімдерді (мысалы, сүзбе, бауыр, сүт, алма және басқалары) қосымша

тағайындау арқылы, егер қажет болса, диетадан басқа өнімдердің тиісті мөлшерін алып тастау арқылы, сондай-ақ тағамдық заттарды (ақуылдар, майлар, көмірсулар, су, дәрумендер, минералды тұздар) қосу немесе шектеу арқылы жасалады.

12. Әрбір денсаулық сақтау ұйымында қолданылатын диеталар саны сараланған емдік тамақтану енгізілген сайын, сондай-ақ жаңа клиникалық негізделген диеталар әзірлеу пәтижесінде артады. Барлық жағдайларда жаңа диеталарды нұсқасын білдіретін қосымша әрті бар еол өз нөмірлерімен белгілеп, диетанын номенклатурасын сақтау қажет.

13. Арағас тамақтандыратын бағаларға қоспанын көлемі жеке есептеледі. Тек емшек сүтімен тамақтанатын балалар бейімделген сүт қоспаларын қабылдамайды. Бағаларға арналған сүт-қоспасы патологиялық жағдайлар мен ауруларды ескере отырып танылады. Бағаларға арналған диеталық емдік және диеталық профилактикалық тағам өнімдерінің жекеленген түрлері "Арнайы тамақ өнімдерінің, оның ішінде диеталық емдік және диеталық профилактикалық тағамның жекеленген түрлерінің қауіпсіздігі туралы" (027/2012 КО ТР) Келесі одағының техникалық регламентіне 3-қосымшада белгіленген талаптарға сәйкес келеді.

14. Барлық денсаулық сақтау ұйымдарында кемінде күніне төрт рет тамақтану режимі белгіленеді, көрсеткіштер бойынша жекеленген бөлімшелерде немесе науқастардың жекеленген санаттары үшін неғұрлым жиі тамақтану (бес-алты рет тамақтандыру) қолданылады.

15. Науқастардың тамақтану уақыты тамақтану санымен және денсаулық сақтау ұйымдарындағы жалпы күн тәртібімен анықталады.

16. Бес рет тамақтану кезінде екінші таңғы ас, ал алты рет тамақтану кезінде күндізгі рационды біркелі немесе аз бөлетін екінші кешкі ас енгізіледі.

17. Орташа тәуліктік өнімдер жиынтығы денсаулық сақтау ұйымдарында емдік диеталарды дайындау кезінде негіз болып табылады. Денсаулық сақтау ұйымдарында науқастарды тамақтандыру нормалары "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заңтай нормаларын және жұмсақ мүқемалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысымен белгіленеді.

18. Ас биологияда жеті күндік жиынтық мазірмен көзделген өнімдердің толық жиынтығы болмаған жағдайда, пайдаланылатын емдік рациондардың химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын сақтай отырып, бір өнімді басқасымен алмастыруға болады.

19. Денсаулық сақтау ұйымдарында дайындалған әрбір тағамға тарату карточкасы жасалады (карточканың сыртына тағамды дайындау технологиясы жазылады).

20. Денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтануға жалпы басшылықты емдеу бөлімінің басшысы немесе оның орынбасары, ал бөлімшелерде – бөлімше меңгерушілері жүзеге асырады.

21. Көп бейінді денсаулық сақтау ұйымдарында емдік тамақтануды қолдану жөніндегі барлық жұмысты үйлестіру үшін емдік тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі мәселелері бойынша іс-шараларды талқылайтын және белгілейтін емдік тамақтану жөніндегі кеңес (бұдан әрі – Кеңес) құрылады. Кеңестің құрамына денсаулық сақтау ұйымының басшысы немесе оның медициналық бөлім жөніндегі орынбасары, диетолог-дәрігер (өзге де дәрігер-мамандар), гастроэнтерология (терапия), карқынды терапия, хирургия, педиатрия бөлімшесі бөлімшелерінің меңгерушілері, диета жөніндегі мейіргер, өндіріс меңгерушісі (шеф-аппаз, аспаз) және мүдделі үкіметтік емес ұйымдардың өкілдері кіреді.

22. Кеңестің міндеттеріне емдік тамақтануды жетілдіру, тамақ өнімдерінің орташа тәуліктік жиынтығын жасаудың сақталуын бақылау, емдік тамақтануды тиімді ұйымдастыруды қуру, диеталық және энтералдық тамақтанудың жаңа технологияларын енгізу, осы ұйымда енгізуге жататын диеталар номенклатурасын, энтералдық тамақтануға арналған қоспаларды, перспективалық мәзірді, тағамдар картотекасын және энтералдық тамақтануға арналған қоспалар жиынтығын әзірлеу кіреді.

23. Денсаулық сақтау ұйымдарында емдік тамақтануды ұйымдастыруға байланысты барлық мәселелер жүйелі түрде (жылына кемінде 2 рет) Кеңес отырыстарында тыңдалады және шешіледі.

24. Денсаулық сақтау ұйымдарында емдік тамақтануға тікелей ғылыми-әдістемелік және ұйымдастырушылық басшылықты диетолог-дәрігер жүзеге асырады. Диетолог-дәрігердің лауазымы көзделмеген денсаулық сақтау ұйымдарында емдік тамақтануға басшылық жасау емдеуші дәрігерлердің біріне немесе диета жөніндегі мейірге жүктеледі.

25. Аурухана асханасын басқару дәрігердің басшылығымен жұмыс істейтін диета жөніндегі мейірге жүктеледі. Диета жөніндегі мейірге функциясына ас үйдегі санитариялық-гигиеналық және технологиялық процесті бақылау, асүйге және қоймада азық-түлік келіп түскен кезде олардың сапасын тексеру, тамақ өнімдерінің дұрыс сақталуын, асүйден тамақты дұрыс шығаруды бақылау, буфеттерде тамақ таратулы ұйымдастыру, сондай-ақ ас блогының қызметкерлеріне профилактикалық медициналық қарап-тексеруді уақтылы жүргізілуін және алдын ала және мерзімдік медициналық қарап-тексеруден өтпеген адамдардың жұмысқа жіберілуін бақылау кіреді.

26. Тамақты тікелей дайындау аға аспаз-бригадирдің басшылығымен жүргізіледі. Алдын ала тамақ

27. Тамақ өнімдерін қазанға салу диетолог-дәрігердің (диета жөніндегі мейірге) қатысуымен жүргізіледі. Алдын ала тамақ өнімдері қоймадан (қоймадан) салмағы бойынша алынғанына қарамастан өлшенеді.

28. Дайын тамақты бөлімшесіне берер алдында бақылауды кезекші дәрігер және айына 1 рет – басшы (немесе оның емдеу жұмысы жөніндегі орынбасары) жүргізеді, сондай-ақ кезекші дәрігер жүргізетін сынамаға қарамастан диетолог-дәрігер, диета жөніндегі мейірге, өндіріс ментерушісі (немесе шеф-аспаз) жүзеге асырады.

29. Ас үйінің өндірістік персоналдың оқыту жоспарына санитариялық минимум бойынша сабақтар кіреді.

30. Денсаулық сақтау ұйымдарында тамақ дайындауға арналған тамақ өнімдері олардың сәйкестігін растағанын құжаттар (ветеринариялық сертификат, ветеринариялық анықтамалар, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, мемлекеттік тіркеу туралы куәлік) болған кезде қабылданады.

31. Мыналарға:

1) тамақ өнімдерін өндіру үшін салқындатылған құс етін, механикалық жолмен сүйектен сылынып алынған құс етін және құс етінен жасалған құрамында қолпанені бар шикізатты қоспағанда, құс етін диеталық емдік және диеталық профилактикалық тамақтануға пайдалануға;

2) бағалар тағамы үшін диеталық емдік және диеталық профилактикалық тамақ өнімдерін өндіру үшін құрамында гениетикалық түрлендірілген организмдер (бұдан әрі – ГТО) және (немесе) ГТО-дан алынған компоненттер бар азық-түлік шикізатын пайдалануға жол берілмейді.

32. Денсаулық сақтау ұйымдарының ас блоктарында:

1) қоғамдық тамақтану кәсіпорындары мен денсаулық сақтау объектілері үшін қолданыстағы санитариялық қағидаларда көзделген ас блогының құрылымы, санитариялық күтіп-ұстау және тамақ дайындау технологиясы бойынша талаптар;

2) тамақ өнімдерін сақтау шарттары мен мерзімдері бойынша талаптар;

3) ас блогты, тарату және буфет қызметкерлерін міндетті профилактикалық және медициналық тексеру туралы талаптар қатаң сақталады.

33. Тамақ өнімдерін орталықтандырылған жеткізу болмаған кезде оларды тасымалдау үшін арнайы (жабық) көлік бөлінеді. Арнайы көлікті басқа мақсаттарға (қим-кешекті, жабықты, науқастарды тасымалдау) пайдалануға жол берілмейді.

34. Дайын тамақты ас блогынан буфет бөлімшелеріне тасымалдау үшін термостар, термос арбалар, мармит арбалар немесе тығыз жабылатын ыдыстар пайдаланылады.

3-тарау. Білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыру тәртібі

35. Осы тараудың талаптары санаториялық ұйымдардан басқа "Білім беру ұйымдары түрлерінің номенклатурасын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2013 жылғы 22 ақпандағы № 50 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізімінде № 8390 болып тіркелген) сәйкес білім беру ұйымдарындағы тамақтану ұйымдарына қолданылады.

36. Тамақтануды ұйымдастыру:

1) білім беру ұйымының бейінгіне, оқушылардың/тәрбиеленушілердің болу уақытына, олардың жас ерекшеліктеріне сәйкес тамақтануды ұйымдастыру тәсілін, нысанын, моделін, режимін (жиілігін) және кестесін айқындауды;

2) білім беру сапасындағы басқару органдарын, білім беру ұйымдарының әкімшілігін/құрылтайшыларын, тамақтану қызметтерінің өнім берушілерін қоса алғанда, тамақтану ұйымының барлық қатысушыларының өзара іс-қимылын;

3) білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыруға жауапты адамдарды айқындауды;

4) перспективалық төрт-апталық маусымдық мәзірді, тарту мәзірін және мәзірді жасауды;

5) оқушылардың/тәрбиеленушілердің, оның ішінде бюджет қаражаты есебінен ыстық тамақпен қамтамасыз етілетін ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушыларды өз қаражаты немесе басқа да тартылған қаражат есебінен есепке ауды жүргізуді;

6) асхананы (ас блогын) жабдықтауды және жарактандыруды тиісті жұмыс жағдайында қолдауды, оларды тұрақты жанартауды, ылдас-аяқтың, жиһаздың жеткілікті санын, энергиямен қамтамасыз ету, сүмен жабдықтау және суды бұру, желдету және ауаны баптау жүйелерінің үздіксіз жұмысын қамтамасыз етуді;

7) тамақтануды ұйымдастыру бойынша есепке алу-есептік құжаттамасын жүргізу осы Стандарттарға № 2 қосымшаға және Қазақстан Республикасы Мәдениет және спорт министрінің 2023 жылғы 25 тамыздағы № 236 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізімінде № 33339 болып тіркелген) Мемлекеттік және мемлекеттік емес ұйымдарда құжаттама жасау, құжаттаманы басқару және электрондық құжат айналымы жүйелерін пайдалану қағидаларының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады;

8) тамақ өнімдерінің және дайын тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігіне, тамақтануды ұйымдастыруға, Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі сапасындағы және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық сағаматтылығы сапасындағы заңнамасының сағтауына өндірістік бақылауды жүзеге асыруды көздейді.

37. Тамақтануды ұйымдастыру тәсілдері:

1) білім беру ұйымдарының (шпалтық кестеге сәйкес қызметкерлерінің) тағамды өздері дайындауы және дайын тағамды өткізуі;

2) білім беру ұйымдарында тамақтану қызметінің өнім берушісі аутсорсинг немесе кейтеринг жағдайында тамақтануды

ұйымдастыруы болып табылады.

Мектепке дейінгі бағалар ұйымдарында аутсорсинг немесе кейтеринг ұйымдастыруға жол берілмейді, оқу-сауықтыру ұйымдарында кейтеринг ұйымдастыруға жол берілмейді.

3) бағалардың мектепке дейінгі ұйымдарын қоспағанда, азық-түлік өнімдерін буфет арқылы бөлшек саудада сатуды ұйымдастыру болып табылады.

38. Тамақтануды ұйымдастырудың технологиялық нысандары мыналар болып табылады:

1) Қазақстан Республикасы Денсаулық сағтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізімінде № 26866 болып тіркелген) "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (бұдан әрі – № 16 санитариялық қағидалар) талаптарына сәйкес келетін негізгі ас үй (ас блогы);

2) дайын тағамдарды (дайын тамақтар) арнайы жылу оқшаулағыш қораптарда, тамақ өнімдеріне арналған контейнерлерде жеткізуді көздейтін тірек ас үй. Тірек ас үйінің ас блогы № 16 санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес келеді, білім беру ұйымдарына тамақ жеткізу және айналындағы ылдыстар мен нас ылдыстарды қабылдау үшін олардың қолының ағынын сағтай отырып, бөлек шығатын дайын тағамдарды (дайын тамақты) өлшен-орау және буып-түю аймағымен қамтамасыз етіледі;

3) буфеттік тамақтану дайын өнімнің шектеулі ассортиментін өткізуді көздейді, жоғары дайындықтағы жартылай фабрикактардан тағамдар дайындауға жол беріледі. Білім беру ұйымдарындағы буфеттерде сатуда арналған тамақ өнімдеріне қойылатын талаптарды осы Стандарттарға 3-қосымшаға сәйкес белгіленген

39. Тамактануды ұйымдастырудың модельдері мыналар болып табылады:

1) тағамдардың бір жиынтығын айқындайтын және тұтынушылардың тағам нұсқаларын өз бетінше тандауын көздемейтін бір сағаттық мәзір (немесе стандартты мәзір);

2) бірнеше тағам жиынтығы бар көп сағаттық мәзір "швед үстелі", "ланч-пакеттері" типі бойынша тамақтың нұсқасын өз бетінше тандауды көздейді. Тағамдарды беруді асхана (ас блогы) қызметкері жүзеге асырады.

"Швед үстелі" бойынша тамактануды ұйымдастыру моделі білім беру ұйымының тандауы бойынша қолданылады және мектепке дейінгі бағалар ұйымдарына қолданылмайды. "Ланч-пакеттер" бойынша тамактануды ұйымдастыру моделі ас блогы жоқ шағын жинақталған мектептер мен білім беру ұйымдарында қолданылады.

40. Оқушылардың тәрбиеленушілердің тамақты тұтыну процесі барлық жастағы оқушылар/тәрбиеленушілер белгіленген кесте бойынша тамақ алатындай және оны тұтынуға жеткілікті уақыт болатындай етіп ұйымдастырылады.

41. Тамактану режимін (жігілігін) ұйымдастырудың нұсқалары мыналар болуы мүмкін:

бір реттік – ыстық тамақ;

екі реттік – таңғы ас пен түскі ас немесе түскі және кешкі ас (екі ыстық тамақ);

үш реттік – таңғы ас, түскі және түстен кейінгі тағамдар немесе таңғы ас, түскі және кешкі ас немесе түскі ас, түстен кейінгі тағамдар және кешкі ас (екі ыстық тамақ және бір жеңіл тамақ немесе үш ыстық тамақ);

төрт реттік – таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар, кешкі ас немесе таңғы ас, екінші таңғы ас, түскі ас, кешкі ас (үш ыстық тамақ және бір тағам);

бес реттік – таңғы ас, екінші таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар, кешкі ас (үш ыстық тамақ және екі тағам);

алты реттік – таңғы ас, екінші таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар, кешкі ас, екінші кешкі ас (үш ыстық тамақ және үш жеңіл тағам).

42. Күндіз төрт сағаттан және одан жоғары болатын білім беру ұйымдарында оқушылар/тәрбиеленушілер міндетті ыстық тамақпен қамтамасыз етіледі.

Бір реттік ыстық тамақты ұйымдастыру кезінде тамақ қабылдау кез келген оқу ауысымының екінші сабағынан кейін үйістен ерте емес, тамақ ішуге кемінде 10-нан 30 минутқа дейін беріле отырып қамтамасыз етіледі.

Бұл ретте төрт сағаттан сәгіз сағатқа дейін болған кезде тамактану режимі (жігілігі) білім беру ұйымы басшысының шешіміне байланысты бір немесе екі рет көзделді. Оқушылар/тәрбиеленушілер сәгіз сағаттан он екі сағатқа дейін болатын білім беру ұйымдарында кемінде үш рет тамактану, он екі сағаттан артық – кемінде төрт рет тамактану, тәулік бойы болатын – кемінде бес рет тамактану көзделді.

43. Барлық тамактану арасындағы аралық 3,5 – 4 сағаттан аспайды.

44. Тамақ алатын, оның ішінде ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылардың/тәрбиеленушілердің тізімін қалыптастыруды сынып жетекшісі (тәрбиеші) не оны алмастыратын адам жүзеге асырады, ол күн сайын тамактануды одан әрі ұйымдастыру үшін жауапты адамға жинақтау үшін тиісті акпарат береді.

Тамактануды ұйымдастыруға жауапты тұлға білім беру ұйымы басшысының бұйрығымен тағайындалады және тамактануды ұйымдастыру мәселелері бойынша асхана (ас блогы) қызметкерлерінің және тамактану қызметтерінің өнім берушілерінің жұмысын, асхананың (ас блогының), буфеттің санитариялық-гигиеналық жай-күйін, тамақ өнімдерінің сапасын, қауіпсіздігін, сақталу жағдайларын, мерзімдерін, перпетивалы төрт апталық маусымдық мәзірдің, күнделікті тарату-мәзірі мен мәзірдің сақталуын үйіестіруді және бақылауды жүзеге асырады; білім беру ұйымының басшысына тамактану режимі, тәсілі, нысаны мен кестесі.

Оқушылардың тәрбиеленушілердің ауысуы режимін қамтамасыз ету бойынша ұсыныстар береді: ыстық тамақпен қамтамасыз етілетін, оның ішінде ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылардың/тәрбиеленушілердің жалпы есепке алуын жүргізеді; бракераж

қолданысқа алынатын жұмысқа қатысады. Ас бұйымы қызметкерлерінің профилактикалық медициналық каран-тексеруден уақтылы өтуіне қажетті шаралар жүргізіледі және олардың денсаулығының жағдайын күнделікті тексеруді қамтамасыз етеді. Оқушылардың/тәрбиеленушілердің оқуының сапасына қатысты тексерулері мен ұсыныстарын есепке алулы жүргізулі қамтамасыз етеді.

15. Медицина қызметкерлерінің тамақтану сапасына қатысты тексерулері мен ұсыныстарын есепке алулы жүргізулі қамтамасыз етеді. Ас бұйымына қатысты ас бөлшектеріндегі тамақтану қағидаларын енгізулі және сақтауды жүзеге асырады. бракераж комиссиясының қарарымен тағамдар мен асқаралық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалауды күн сайын жүргізеді; ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылардың тәрбиеленушілердің тізімін қалыптастырады және тамақтануды ұйымдастыруға жауапты тұлғаға беріледі және диеталық тамақтануды қамтамасыз етеді бақылауды жүзеге асырады; оқушылар арасында аурулардың алдын алу, сақтауды өмір сүтудің наразылығы және қалыптасуы бойынша оқыту семинарларын, тренингтер мен дәрістерді ұйымдастырады және өткізеді; олардың қауіпсіздіктері мен педагогтардың оқушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулығын қорғауға тарту. білім беру және түсіндіру іс-шараларын жүзеге асырып, оқушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулығын сақтау шеңберінде санитариялық қағидалар талаптарының сақталуын қамтамасыз етеді; перспективалық мәжілістерістер енгізіледі және тамақ өнімдерін ауыстырған жағдайда дайын тағамдардың шығуын, сақтау нормаларын, тағам рәсімдерінің химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын бақылайды; ас бұйымы персоналдың денсаулық жағдайына айта сайын іріктеу бақылауды жүзеге асырады.

Медицина қызметкерлерінің аталған функцияларын білім беру ұйымында диеталық мейірлену болған кезде сол орындайды.

Білім беру ұйымдарында бракераж жүргізуінде нәтижелерін белгілей отырып, оларды тарту алдында дайын тағамдар мен асқаралық өнімдердің сапасын күнделікті органолептикалық бағалау бойынша медицина қызметкерлерінің жұмысы үшін жағдайлар қамтамасыз етіледі.

Білім беру ұйымдарының медицина қызметкерлері тамақтану мәселелері бойынша бес жылда бір реттен сиретпей біліктілікті арттырады отырады. Біліктілік арттыру мамандандырылған білім беру бағдарламаларына, конференцияларға, семинарларға және мастер-класстарға қатысу нысанын таңдау және асырылады. Біліктілік тартыру бағдарламасы бағалар мен жасөспірімдердің дұрыс тамақтануының негізін, тәсілдерін тамақтану мен байланысты аурулардың алдын алу және білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыруды қамтамасыз етеді.

16. Білім беру ұйымдарындағы тамақтану объектілерінде:

1) өндірістік үй-жайлар тағам өнімдерінің ластану көздерін жоюды қиындатытын аймақтарды ұйымдастыруға;

2) сырттан термометрлерін пайдалануға;

3) міндеттер:

1) есептік реттелумен тағамдардың сәйкес келмейтін;

2) тағамдық аяқын аяқталуы бар (сүю, піру, ластану);

3) тағамдарды қамтамасыз ететін тауарлар есепке қажаттамасы, оның ішінде техникалық регламенттерде көзделген өнімнің қауіпсіздігін;

4) тағамның сәйкестігі бағалауға тартуға құжаттары жоқ;

5) тағамның жарамдылығы мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен;

6) тағамның жок немесе тағамдарды сақтау шарттары жок немесе таңдауды көрсетілген оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық

7) тағамдардың және (немесе) тағамдардың қаттамасы сәйкес келмейтін;

8) тағамдардың сәйкес келмейтін тағамдардың жағдайы ұшақтардың жағдайы таңбасы жоқ;

9) тағамдардың жағдайларды сақтау шарттары мен жағдайлардың арнайы арналарға арналмаған қаптамадағы;

10) тағамдардың, терметикалық тағамдардың, ластанған тамақ өнімдер мен жанауға арналмаған қаптамадағы;

11) тағамдардың және (немесе) тағамдардың өткен өмір сүретіндігі (үйге) алынатын тамақ өнімі болып табылатын;

12) тағамдардың қаптамадан

Алтын орман дін ағартушыларына сыйгес келмеген, тамақ ошпады мен азын-ауыттан дүркір еткендеріне қарамастан, олардың ерекшелігіне құлақ салды.

[illegible]

5. Тамақ өнімдері тасымалдау және сақтау нысанның қауіпсіздігі туралы" Кешен одағының басқарушылық басқарушысының (ҚО) 02.1.2011 жылдан бастап - Ісханаева А.А. тағайындалған. № 16 санитариялық қағидалардың және Қазақстан Республикасының заңдарымен сәйкестендірілген. 2021 жылдың 1-кварталында ҚР ЖСМ-5 бұйрығымен бекітілген "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған қоғамдық құрылымдарға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізімінде № 22066 боп тіркелген) талаптарына сәйкес жүзеге асады.

Соңғы материалдардың негізінде тапталарына сәйкес өндірішті белгілесіңіз, олардың шарттары мен жағдайының негізін сәтсіздігі.

— санитариялык кен маддирин сыйкес тазага чыгарып алышы

30. Білімнің үйлестірілуі мен стандарттарға 7-жосымшата сәйкес тамақ өнімдерін өткізуге жол берілмеген

(6). *Материалы:*

1-көзүмдөгү тааламдарга жаздыктар менен аргылаштыруу да онын ишинде айдыңыны күнүсүн оогатан; көксөөтүрүп кеткен

[illegible]

4) 1-матрица объектно-рыночных сегментов, вторая матрица сегментов, третья матрица рынков, четвертая матрица объектов.

Қызыл таңырық жанындағы бағдан табытмайтын перзенталды тартуға;

Қызыл түрлеріне жауапты бағалы табылған өсірілетін қарулар

және оптолептикалық бағалау аяқталғаннан кейін бұл жерде оқушы асты

6. Қазіргі таңда аурулардың таралуының жаңа ерекшеліктері байқалып отыр. Олардың бірі - жұмыс істейтіндер арасында жұмыс орнында жұмыс істеп отырып, аурулардың таралуы. Ауруларға тарап отырушыларға ұсынылатын алмастырылмайтын ыдыс пен ыдысқа қол жеткізетін жерде ерекшелігіне қарай тағамдардың шығарылуына көңіл бөлініп отыр.

[illegible]

Аннотация. Рассмотрены вопросы концептуальной организации содержания математики.

[illegible][illegible]

64. Жергілікті атқарушы органдардың қаражаты есебінен жүзеге асырылатын білім беру ұйымдарындағы анықталған бір реттік жылдық тамаққа арналған өнімдерді объективті торт алғандық маусымдық мәзір мен оларға өнімдермен асерименттік тәртіпті белгілеу тек саяси органдарымен келісетін.

Қалған бөлім беру ұйымдарында перспективті торт алғандық маусымдық мәзір мен оларға өнімдермен асерименттік тәртібі осы (таңбалардан таңбалардың саяси отырып, дерек беріледі).

65. Бір реттік жылдық тамаққа арналған перспективті торт алғандық маусымдық мәзір Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігіне артып, типтік мәзір негізінде әзірленген (құшылардың тәртібінегізілерін және олардың саяси отырып).

шықарып, ұйымдардың ондағы өндірістің отандық өнімдерімен еңке отырып, тамадық құндылығын саяси отырып, осы (таңбалар) тамаққа арналған сәткесімен жергілікті бойынша баалама өнімдерді ауыстыра отырып, типтік мәзірді өзірісіз.

байланыста, сондай-ақ түзетулер енгізуге жол беріледі.

66. Білім беру ұйымының басшысы, денсаулық сақтау органы бекіткен перспективті мәзірге сәйкес құндылығын тарату мәзірін және алғандық күні өзірісіз мәзірді бекітеді, мәзір асамама және оқушылардың алды өкілдері үшін қолжетімді жерде, сондай-ақ білім беру ұйымының ресми интернет-ресурсында орналастырыла отырып орналастырылады.

67. Тамақ тартушы ұйымдарымен келісетін тамақтану қызметтерінің өнімдерін өзірісіз берілетін объективтілік (кәсіпкерлік беру ұйымдарында тамақтануды ұйым басшысы тартушылардың кезде тарату мақсаты және мәзірді тамақтану объективті басылым (кәсіпкерлік объективті объективті тамақтану ұйым басшысының өзірісіз беру ұйымының басшысымен келіседі).

68. Мәзірді тартушыдағы тамақтарды тартушыларда немесе асамама өнімдері бір күні ішінде және келесі күні біріктіріледі, оның ішінде "Тікелей" әуісіні қолдануға келісімізді жол берілмейді.

69. Дайын тамақтар осы (таңбалар) тамаққа арналған сәткесімен келіседі, қант өзірісізін өзірісізін мәзірі кезде негіз. Негізінде тек іріктелген тамақтану тамақтану үшін тартушы қолдануға келісімізді, 3-4 жастағы балалар үшін бір балға тамақтану (граммнан) (таңбалар) 3-4 жастағы және тамақтану жүйісіне байланысты, 4-6 жастағы балалар үшін бір балға тамақтану (5-5 жастағын, 1-4 сынып оқушылары үшін тамақтану тамақтану 3-4 жастағын, 5-11-12 сынып оқушылары үшін бір балға күніне 4 т. аспайтын тамақтану норма өзірісізді, Ақша өзірісізді тамақтану тамақтану үшін тартушылардың үшін тартушы қолдануға келіседі).

Тамақтанушы (3-4 жастағы балалар үшін тартушылар күніне 3 т. аспайды, 4-6 жастағы балалар үшін бір балға күніне 20 т. аспайды, 5-7 сынып оқушылары үшін бір балға күніне 3 т. аспайды, 8-11-12 сынып оқушылары үшін бір балға 3-4 т. аспайды).

Тамақтанушы (3-4 жастағы балалар үшін тартушылар күніне 3 т. аспайды, 4-6 жастағы балалар үшін бір балға күніне 20 т. аспайды, 5-7 сынып оқушылары үшін бір балға күніне 3 т. аспайды, 8-11-12 сынып оқушылары үшін бір балға 3-4 т. аспайды).

5.1. Ресми отырып.

70. Білім беру ұйымдарында тамақтанушы жоспар келісімізді тамақтанушыда объективті анықталған өнімдерді көрсетер, жемістер.

71. Білім беру ұйымдарындағы тамақтанушы жоспар келісімізді тамақтанушыда объективті анықталған өнімдерді көрсетер, жемістер.

72. Білім беру ұйымдарындағы тамақтанушы жоспар келісімізді тамақтанушыда объективті анықталған өнімдерді көрсетер, жемістер.

73. Білім беру ұйымдарындағы тамақтанушы жоспар келісімізді тамақтанушыда объективті анықталған өнімдерді көрсетер, жемістер.

74. Білім беру ұйымдарындағы тамақтанушы жоспар келісімізді тамақтанушыда объективті анықталған өнімдерді көрсетер, жемістер.

75. Білім беру ұйымдарындағы тамақтанушы жоспар келісімізді тамақтанушыда объективті анықталған өнімдерді көрсетер, жемістер.

76. Білім беру ұйымдарындағы тамақтанушы жоспар келісімізді тамақтанушыда объективті анықталған өнімдерді көрсетер, жемістер.

77. Білім беру ұйымдарындағы тамақтанушы жоспар келісімізді тамақтанушыда объективті анықталған өнімдерді көрсетер, жемістер.

78. Білім беру ұйымдарындағы тамақтанушы жоспар келісімізді тамақтанушыда объективті анықталған өнімдерді көрсетер, жемістер.

[illegible][illegible]

87. Ас болды **өн** дүрсінні меңгерушісі жұмыс ауыстыры бастағандар атында тамақ онымен дағдыланумен, тамақта бастумен және оларды тамақпен аянталыстан персоналды және тамақ оныменмен, оның ішінде аяқ-түтік шықатымен тікелей жағаластыру персоналды қол берісінні және деңгейін ашық беттерінің іріңді ауру-парыныстының ішінде іріңді кесу-кермен-түтіккермен, сызаттар инфекциялық

[illegible][illegible]

88. Әрдайым аштырылған істық сумен жабдықтау, бөлімнен кезінде су раковиналарында іштік су жіберетін су ағындықтар

89. Тағы аңғалалың, қызым, мақпалдарды елемесе торларды сақтапталы. Тағы аң қуларды қалдырмайын жәшіктерде-көрсетіп, ұрып-түткілерін жоғары қапатын сандықпен (1) қарлығи, ақпалдарды пияштыратын сақтауға табылм салынылды. Аңға қуларды арнап, иш-көрсетіп, арқу сайын

[illegible][illegible][illegible][illegible]

10