№ 107-НҚ от 02.09.2025

Қазақстан Республикасы

Денсаулық сақтау министрлігі

Санитариялық-эпидемиологиялық

бақылау комитетінің төрағасы

міндетін атқарушысының

2025 жылғы « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ бұйрығына қосымша

**Білім беру ұйымдарында тамақтану стандартын енгізу және оның талаптарын сақтау бойынша медицина қызметкерлеріне арналған**

**әдістемелік ұсынымдар**

**1-тарау. Кіріспе**

1. Осы білім беру ұйымдарында тамақтану стандартын енгізу және оның талаптарын сақтау бойынша медицина қызметкерлеріне арналған әдістемелік ұсынымдарды (бұдан әрі – Әдістемелік ұсынымдар)Қазақ тағамтану академиясы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетімен бірлесіп, ЮНИСЕФ Қазақстанның қолдауымен «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы» (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21857 болып тіркелген) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығының негізінде (бұдан әрі – Стандарт) әзірледі.
2. Мектептерде балалардың тиімді және қауіпсіз тамақтануын ұйымдастыру өскелең ұрпақтың денсаулығын сақтау және нығайту, оқушылардың дұрыс тамақтану дағдыларын қалыптастыру және тамақпен байланысты аурулардың алдын алу үшін маңызды рөл атқарады. Қазақстанда мектепте тамақтануды ұйымдастырудың қазіргі тәжірибесіне жүргізілген талдау нәтижесі балалардың физиологиялық қажеттіліктеріне сай келмейтін мәзірден бастап санитариялық-гигиеналық талаптардың бұзылуына дейінгі бірқатар жүйелік проблемалардың бар екенін көрсетті. Бұл оқушылардың денсаулығына қауіп төндіреді және білім беру процесінің тиімділігін төмендетеді.

Осыған байланысты, білім беру ұйымдарында Стандартты жаңарту мектеп оқушыларының тиімді және теңестірілген тамақтануы қауіпсіздігін, сапасын және оны ұйымдастыруды қамтамасыз етуде маңызды қадам болды.

1. Жаңартылған Стандарт 2025 жылғы 1 қыркүйектен бастап қолданысқа енгізіледі және білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыруға, санитариялық-гигиеналық жағдайлар,ға мәзір құрастыруға және тамақтануды бақылауға қойылатын бірыңғай талаптарды белгілейді.
2. Бұл жүйеде мектептегі медицина қызметкері ерекше қызмет атқарады, ол Стандартқа сәйкес тиімді тамақтану қағидаттарын енгізуді және сақтауды жүзеге асырады; бракераж комиссиясының жұмысына қатысады; ас блоктарында тарату алдында дайын тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалауды күн сайын жүргізеді; ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылардың/тәрбиеленушілердің тізімін қалыптастырады және тамақтануды ұйымдастыруға жауапты тұлғаға береді және диеталық тамақтануды қамтамасыз етуді бақылауды жүзеге асырады; мектеп оқушылары арасында аурулардың алдын алу, салауатты өмір салтын насихаттау және қалыптастыру бойынша оқыту семинарларын, тренингтер мен дәрістерді ұйымдастырады және өткізеді, олардың заңды өкілдері мен педагогтерін мектеп оқушылары мен тәрбиеленушілердің денсаулығын қорғауға тарту, білім беру және түсіндіру іс-шараларын өткізе отырып, мектеп оқушылары мен тәрбиеленушілердің денсаулығын сақтау шеңберіндегі санитариялық қағидалар талаптарының сақталуын қамтамасыз етеді; перспективалық мәзірге өзгерістер енгізген және тамақ өнімдерін алмастыраған жағдайда дайын тағамдардың шығымын, салу нормаларын, тағам рационының химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын бақылайды; ас блогы персоналаның денсаулық жағдайын апта сайын іріктеп бақылауды жүзеге асырады.

5. Осы Әдістемелік ұсынымдар мектептегі медицина қызметкерінің жұмысын практикалық қолдау мақсатында әзірленген және білім беру ұйымдарында қауіпсіз және сапалы тамақтануды қамтамасыз ету, Стандартты енгізілуін және оның талаптарының сақталуын бақылау бойынша олардың іс-қимылының қадамдық алгоритмін қамтиды.

**2-тарау. Білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыру модельдері**

1. Білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастырудың әртүрлі модельдері қолданылады, олар инфрақұрылымдық мүмкіндіктерді, оқушылардың санын және басқа да ұйымдастырушылық жағдайларғды есепке ала отырып айқындалады. Стандартқа сәйкес тамақтануды ұйымдастыру модельдері мыналар болып табылады:
2. көп салалық мәзір (стандартты мәзір) тұтынушылар үшін таңдау мүмкіндігінсіз тағамның бекітілген бір жиынтығын көздейді;
3. көп салалық мәзір бірнеше тағам жиынтығы ішінен біреуін таңдау мүмкіндігін көздейді және «швед үстелі» және «ланч-пакеттер» форматтарында сатылады.
4. Көп салалы мәзір тағамдардың бірнеше нұсқасының ішінен таңдау мүкіндігін ұсынады. Оның артықтылығы ұйымдастырудыңрға біртекті рационды қамтаиялық нормаларды сақтаудың қарапайымдылығы болып табылады.
5. Көп салалық мәзір тағамның бірнеше нұсқасының ішінен таңдау мүмкіндігін ұсынады. «Швед үстелі» форматы оқушыларға тағамды тарату кезінде өздеріе а кіндігін ұсынады. «Швед үстелі» форматы оқушыларға тағамоқушы саны аз мектептер мен тамақтану блогы жоқ мекемелерде пайдаланылады, мұнда тамақ жеке қаптамаларда жеткізіледі.

Тамақтануды ұйымдастыру моделін таңдау нақты мекеменің жағдайын есепке ала отырып жүзеге асырылады және оқушыларға қауіпсіз, сапалы және теңгерімді тамақтануды қамтамасыз етуі тиіс.

**3-тарау. Мектептегі медицина қызметкерінің** **тамақтануды ұйымдастыру және бақылау шеңберіндегі міндеттері**

1. Мектептегі мейіргерлердің міндеттері Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық актілерімен регламенттеледі:
2. «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының Кодексі (91-баптың 2-тармағы, 271-бап);
3. «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26866 болып тіркелген) (бұдан әрі – № 16 СҚ) (167-тармақ);
4. «Денсаулық сақтау саласындағы мамандықтар мен мамандандырулар номенклатурасын, денсаулық сақтау жүйесінің қызметкерлері лауазымдарының номенклатурасы мен біліктілік сипаттамаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-305/2020 бұйрығы (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21856 болып тіркелген) (181-тармақ);
5. Сандарт (45-тармақ).

**4-тарау. Мектептегі медицина қызметкерінің функциялары**

1. Тиімді тамақтану қағидаттарын енгізуді және сақтауды жүзеге асырады.

Мектептегі медицина қызметкері Стандарттың және санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес білім беру ұйымында тиімді тамақтану қағидаттарын енгізуді және бақылауды қамтамасыз етеді.

Тиімді тамақтану балаларды олардың жас ерекшеліктеріне, физиологиялық қажеттіліктеріне, энергетикалық шығындарына сай келетін және қажетті нутриенттері оңтайлы қатынаста қамтылған тамақпен қамтамасыз етуді көздейді.

Тиімді тамақтанудың негізгі қағидаттары:

1. калориялардың түсуі мен шығыны арасындағы энергетикалық тепе-теңдікті сақтау;
2. ақуыздар, майлар, көмірсулар, дәрумендер, минералды заттар және тағам талшықтарының құрамы бойынша рационның теңгерімділігі;
3. тағам өнімдерінің түрлі топтарын пайдалана отырып, рационның әртүрлілігі;
4. тұрақты тамақтануды көздейтін тамақ режимі;
5. тағамның көлемінде орташа мөлшерді сақтау және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі болып табылады.

Бұл функция аясында мектептегі медициналық қызметкері:

бракераж комиссиясының жұмыс кестесіне сәйкес күн сайынғы мәзір мен дайын тағамдардың тиімді тамақтану талаптарына сәйкестігін бағалайды. Егер сәйкес келмесе, тағамды ұйымдастыруға жауапты адамды хабардар етеді;

оқу жылын басталғанға дейін тамақтануға бөлінген уақыттың жеткіліктілігіне баса назар аудара отырып, оқушылардың/тәрбиеленушілердің тамақтану режимі мен кестесіне баға және ұсыным береді.. Үш немесе одан да көп рет тамақтандыратын ұйымдар үшін – тамақты күн ішінде оңтайлы бөлу бойынша ұсынымдар береді;

кейіннен балалар мен олардың заңды өкілдеріне (көкөністер мен жемістерді тұтынуды арттыру, тұз бен қант тұтынуды шектеу, зиянды тамақтану әдеттерін жою, тамақты мұқият шайнау, суды жеткілікті мөлшерде ішу және т.б.) ақпарат беретін педагогикалық құрамға түсіндіре отырып, тиімді тамақтану қағидаттарын сақтау бойынша түсіндіру жұмыстарын жүргізеді.

1. Бракераж комиссиясының жұмысына қатысады.

«Мемлекеттік орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында, қосымша білім беретін мектептен тыс ұйымдарда білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» (Нормативтік құқықтық актілердің мемлекеттік тізілімінде № 17948 болып тіркелген) Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығына мен Стандарттың 10-тармағына сәйкес әрбір білім беру ұйымында бракераж комиссиясы (тамақтанудың сапасын бақылау комиссиясы) құрылуы тиіс.

Бракераж комиссиясының міндеті – оқушылардың тамақтану сапасы мен қауіпсіздігін, санитариялық қағидалар мен Стандарттың нормалары талаптарының сақталуын жүйелі түрде бағалау.

Мектептегі медицина қызметкері бракераж комиссиясының мүшесі ретінде:

1. осы Әдістемелік ұсынымдардың 12-тармағына сай дайын тамақтарды (сыртқы түрі, иісі, дәмі, консистенциясы, рецептураға сәйкестігі) органолептикалық бағалауды жүргізеді;
2. тәуліктік сынамаларды іріктеуді және оларды сақтау шарттарын бақылайды;
3. осы Әдістемелік ұсынымдарға 1-қосымшаға сай санитариялық қағидалар мен Стандарттың нормалпры талаптарының сақталуын бақылайды;
4. бекітілген таратылу мәзірі бойынша өнімдердің дұрыс салынуын тексеруге қатысады;
5. тамақтарды берудің температуралық режимін тексеруге қатысады;
6. дайын тамақтар бракеражы нәтижелерін тіркей отырып, тарату кезінде таңбап алған порцияларды өлшеу арқылы порциялық тамақтардың шығымын бақылауға қатысады;
7. тексеру қорытындысы бойынша бракераж комиссиясының қорытындысын рәсімдеуге қатысады.

Бракераж комиссиясының құрамындағы медицина қызметкерінің тамақтанудың ұйымдастырылуын бақылау алгоритмі:

осы Әдістемелік ұсынымдардың 12-тармағына сай органолептикалық бағалау жүргізу;

Стандарттың 106-тармағына және № 16 СҚ 282-тармағына сәйкес тәуліктік сынамаларды іріктеу мен сақтау шарттарын бақылау;

осы Әдістемелік ұсынымдарға 2-қосымшаға сәйкес өнімдерді салу нормаларын бақылау;

№ 16 СҚ 145-тармағына сәйкес дайын тамақтарды беру температурасын бақылау;

осы Әдістемелік ұсынымдарға 3-қосымшаға сәйкес порциялық тамақтардың шығымын бақылау;

анықталған бұзушылықтар (бар болған кезде) мен ұсынымдарды көрсете отырып, актіге (қорытындыға) енгізу үшін өзінің бақылау деректерін ұсынады.

12. Ас блоктарында тарату алдында дайын тамақтар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалауды күн сайын жүргізеді.

Білім беру ұйымының медицина қызметкері күн сайын оқушыларға тамағамды таратпас бұрын, нәтижелерін белгіленген құжаттамаға енгізе отырып, сол күні ас блогында дайындалған барлық тамақтар мен аспаздық өнімдерді органолептикалық бағалауды жүргізеді.

Бағалау жүргізу тәртібі:

1. органолептикалық бағалау дайын тамақтарды тарату басталғанға дейін 30 минут бұрын жүргізіледі;
2. сынама алу үшін үшін ас блогында жеке таза халаты бөлінеді;
3. сынамаларды алу тәртібі:

сынамалар тамақты біркелкі араластырғаннан кейін, қазаннан, кастрюльден немесе басқа ыдыстан тікелей алынады;

сынаманың көлемі – таратылу мәзіріне сәйкес бір порциядан аспайды;

тамааақтың температурасы тұтынушыларға ұсынылатын температураға сәйкес болуы тиіс;

сынамаларды алу құралдары:

бірінші тамақтар – шөмішпен;

екінші тамаұтар – қасықпен,

тамақтың сынамасы шөміштен немесе тәрелкеден қасықпен жеке алынады, содан кейін басқа қасықпен дәмін тексеру жүргізіледі.

әрбір сынамадан кейін қасық ыстық сумен жуылады;

1. осы Әдістемелік ұсынымдарға 4-қосымшаға сәйкес тамақтың сапасын бағалау жүргізіледі.
2. нәтижелерді рәсімдеу:

бағалаудан кейін медицина қызметкері осы Әдістемелік ұсынымдарға 3-қосымшаға сәйкес Тамақтың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналынатиісті жазба енгізеді.

Органолептикалық бақылаудан өтпеген тамақтарды сатуға рұқсат етілмейді.

Білім беру ұйымдарында медицина қызметкері дайын тамақтар мен аспаздық өнімдердің сапасын күн сайын органолептикалық бағалауды жүргізуі үшін оларды тарату алдында бракераж журналында нәтижелерін белгілей отырып, жағдайлар *(тағамдардың дайын екенін хабарлау, ас блогына кіру, арнайы киім, ыдыс-аяқ, журнал)* қамтамасыз етіледі.

1. Ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылардың/тәрбиеленушілердің тізімін қалыптастырады және тамақтануды ұйымдастыруға жауапты тұлғаға береді және диеталық тамақтануды қамтамасыз етуді бақылауды жүзеге асырады.

Білім беру ұйымдарында Стандарттың талаптарына сәйкес оқушыларды тамақтандыруды қамтамасыз ету үшін жағдайлар жасалады. Ерекше диеталық қажеттіліктері бар балалардың тамақтануын ұйымдастыруға ерекше назар аударылады: тағамдық аллергиясы бар, глютенге, лактозаға төзбеушілік және белгілі бір өнімдерді шектеуді немесе алып тастауды талап ететін басқа да жағдайлар.

Ерекше қажеттіліктері бар балаларды тамақтандыруды тамақтану қызметіің өнім берушілерінемесе тамақтануды өздігінен ұйымдастыру кезінде білім беру ұйымының басшысы ұйымдастырады.

Оқушыларды диеталық тамақтандыруды қамтамасыз етуге қойылатын талаптар Стандартттың 13-қосымшада және осы Әдістемелік ұсынымдарға 5-қосымшада жазылған.

**Осы функция шеңберінде медицина қызметкері:**

тағамдық аллергиясы бар, глютен мен лактозаға төзбеушілігі бар балаларды қоса алғанда ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылардың тізімін қалыптастырады, осы тізімді жыл сайынғы терең медициналық тексеру нәтижелерінің және диагнозы бар оқушылардың заңды өкілдері ұсынатын медициналық анықтамалардың, диета бойынша ұсынымдардың, өнімдерді шектеу және оларды алмастыруға рұқсат етілген өнімдер тізімі негізінде тұрақты түрде жаңартады;

жаңартылған тізімді жалпы білім беру ұйымындағы тамақтандыруды ұйымдастыруға жауапты тұлғаға немесе тағамның өнім берушісіне береді;

дайындалған тамақтардың белгіленген шектеулерге сәйкес болуын, сондай-ақ тамақтарда аллергендер туралы ақпараттың болуын қамтамасыз ете отырып, оқушылардың диеталық тамақтануын ұйымдастыруды бақылауды жүзеге асырады.

**Ас блогында тамақта аллергендер туралы мынадай ақпараттандыру қамтамасыз етіледі:**

күн сайынғы ас мәзірінің құрамында аллергендердің немесе жеке төзбеушілікке ие заттардың бар екендігі туралы ақпарат тамақтың атауынан кейін жақшаның ішінде индекс түрінде міндетті түрде көрсетіледі (мысалы: қаймақ қосылған сүзбе (Л, СӨ) - бұл лактоза мен сүт өнімдерінің бар екенін білдіреді);

барлық пайдаланылатын индекстердің түсіндірмесі оқушылар, ата-аналар және персонал үшін мәзірдің жанында қолжетімді жерге орналастырылады;

аллергендердің болуы туралы ақпарат әр тамақтың технологиялық картасында көрсетілуі тиіс.

**Глютенсіз тамақтарды дайындау кезінде глютеннің енуін болдырмау үшін мынадай шарттарды сақтау қамтамасыз етіледі:**

жеке бөлшектеу мүкәммалын, асханалық және асхана ыдыстарын пайдалану;

Стандартқа 15-қосымшаға және осы Әдістемелік ұсынымдарға 5-қосымшаға сәйкес глютені бар тағам өнімдерін толық алып тастау.

1. **Мектеп оқушылары арасында аурулардың профилактикасы, салауатты өмір салтын насихаттау және қалыптастыру бойынша оқыту семинарларын, тренингтер мен дәрістерді ұйымдастырады және өткізеді, білім беру және түсіндіру іс-шараларын өткізе отырып, мектеп оқушылары мен тәрбиеленушілердің денсаулығын сақтауға олардың заңды өкілдері мен педагогтерін тартады, мектеп оқушылары мен тәрбиеленушілердің денсаулығын сақтау шеңберіндегі санитариялық қағидалар талаптарының сақталуын қамтамасыз етеді.**

Осы функцияны жүзеге асыру шеңберінде ұсынылады:

* 1. оқыту іс-шараларын ұйымдастыру және өткізу, педагогтар, оқушылар және ата-аналар үшін дәрістер, әңгімелесулер, семинарлар мен тренингтер өткізу:

инфекциялық емес аурулардың, оның ішінде алиментарлық сипаттағы аурулардың профилактикасы;

салауатты өмір салтының қағидаттары;

дұрыс тамақтану негіздері;

білім беру ұйымында тамақтану мәдениетін қалыптастыру жөніндегі санитариялық-ағартушылық іс-шаралар циклін құру;

* 1. көрнекі- ақпараттық ортаны қалыптастыру;
  2. асхана мен тамақ ішу орындарында санитариялық-ағартушылық материалдарды дайындауға және орналастыруға қатысу:

көкөністердің, жемістердің, пайдалы тамақтардың суреттері бар стендтер;

«Дұрыс тамақтану тареклкесі» схемалары және дұрыс тамақтану қағидалары бойынша көрнекі жаднамалар.

* 1. педагогтар мен ата-аналарды тарту:

балалардың дұрыс тамақтану дағдыларын қалыптастыру бойынша педагогтармен бірлескен іс-шаралар ұйымдастыру;

балалардың үй жағдайында дұрыс тамақтану мәселелері бойынша ата-аналармен түсіндіру жұмыстарын жүргізу;

тиімді тамақтану және аурулардың алдын алу тақырыбында фестивальдер, байқаулар, ашық сабақтар мен ата-аналар жиналыстарын ұйымдастыруға қатысу.

* 1. мектеп оқушылары мен тәрбиеленушілердің денсаулығын қорғау шеңберінде санитариялық қағидаларды сақтауды қамтамасыз ету.

15. Перспективалық мәзірге өзгерістер енгізген және тамақ өнімдерін алмастырған жағдайда дайын тамақтардың шығымын, салу нормаларын, тағам рационының химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын бақылайды**.**

**Перспективалық мәзірге өзгерістер енгізген немесе тамақ өнімдерін алмастырған жағдайда** мектептегі медицина қызметкері:

1. өзгерген мәзірде жаңа/алмастырылған тамаққа арналған технологиялық картаның бар болуын;
2. технологиялық картаға сәйкес, оның ішінде тамақтардың шығымы, салу нормалары, химиялық құрамы мен энергетикалық (тағамдық) құндылықтары бойынша жаңа/алмастырылған тамақтың дайындау технологиясының сақталуын.
3. **тамақтың тағамдық құндылығын есептеуді** бақылайды**.**

Мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балалар үшін жас ерекшелігіне байланысты тамақ шығымының ұсынылатын массалар осы Әдістемелік ұсынымдардың 8-қосымшасында көрсетілген.

Стандартқа сәйкес тағамдардың химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын бағалау:

перспективалық мәзірді жасау кезінде;

бекітілген мәзірге өзгерістер енгізу кезінде;

тамақтарды немесе тағамдық өнімді алмастыру кезінде жүргізіледі.

Перспективті мәзірді әзірлеу және түзету кезінде тағамдық және энергетикалық құндылықты есептеу жүргізіледі, мұндай есептеуді жүргізуге жауапкершілік тамақтандыруды ұйымдастыру түріне және оның қаржыландыру көздеріне байланысты анықталады.

Мемлекеттік бюджет есебінен бір реттік ыстық тамақтандыруды ұйымдастыру үшін үлгілік перспективалық мәзірде тамақтардың энергетикалық және тағамдық құндылықтарының көрсеткіштері алдын ала беріледі, алайда, кез келген алмастыру кезінде жаңа ингредиенттер мен олардың массасын ескере отырып қайта есептеу жүргізілуі тиіс.

Қаланың/өңірдің білім беру ұйымдары үшін үлгілік перспективалық мәзірге өзгерістер енгізілген жағдайда, денсаулық сақтау басқармасы үлгілік перспективалық мәзірдің тағамдық және энергетикалық құндылығын қайта есептеуді қамтамасыз етеді.

Мектептегі медицина қызметкері осы Әдістемелік ұсынымдарға 6-қосымшаға сәйкес бекітілген тамақты алмастыру қажет болған жағдайда ғана, мысалы, форс-мажорлық жағдайлар себебі бойыншатағамды жедел есептеп, осы Әдістемелік ұсынымдарға 7-қосымшаға сәйкес тиісті құжаттаманы - тағамдық рационның тағамдық және энергетикалық құндылығын есептеу журналын рәсімдеу қажет етілгендетағамдық және энергетикалық құндылықты есептеуді бақылайды .

1. Ас блогы персоналаның денсаулық жағдайына апта сайынғы іріктеп бақылауды жүзеге асырады.

Ас блогы өндірісінің меңгерушісі жұмыс ауысымы басталғанға дейін тағам өнімдерін дайындаумен, тамақты порциялаумен және оларды таратумен айналысатын персоналға және тағам өнімдерімен, оның ішінде азық-түлік шикізатымен тікелей байланысатын персоналға, қол терісінің және дененің ашық жерлерінің іріңді ауруларының (оның ішінде іріңдеген жарақаттар, күйіктер, сызаттар), инфекциялық аурулардың белгілері, жоғарғы тыныс алу жолдары ауруларының болуына күн сайын тексеру жүргізеді.

Тексерудің нәтижелері осы Әдістемелік ұсынымдарға 9-қосымшаға сәйкес «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 23890 болып тіркелген) (9-қосымша) және «Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдедегі № ҚР ДСМ-59 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 23469 болып тіркелген) (10-қосымша) талаптарына сәйкес ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелерінің журналында тіркеледі.

Тексеру күні құжаттамада ескерілген персоналдың тізімі сол күні ауысымда жұмыс істейтін адамның санына сәйкес жасалады.

Өндіріс меңгерушісі болмаған кезде жауапты тұлға тағайындалады.

Стандарттың 87-тармағына сәйкес мектептегі медицина қызметкері ас блогы қызметкерлерінің денсаулығын, , атап айтақанда: қол терісінің және дененің ашық жерлерінің іріңді ауруларының (оның ішінде іріңдеген жарақаттар, күйіктер, сызаттар), инфекциялық аурулардың белгілері, жоғарғы тыныс алу жолдары ның ауруларының болуына апта сайын іріктеп баықлау жүргізеді.

Сондай-ақ, іріктеп тексеру күні персоналды күн сайын тексерулердің дұрыстығын бақылау жүзеге асырылады.

Білім беру ұйымында тамақтануды бақылаумен байланысты іс-шаралардың орындалуына арналған реттілік тәсілін қамтамасыз ету үшін уақыт бойынша әрекеттерді нақты бөлу қажет. Бұл дайын тамақтардың сапасын бағалауды уақтылы жүзеге асыруға, , санитариялық талаптардың сақталуын бақылауға, қажетті құжаттаманы жүргізуге және санитариялық-ағарту жұмысын ұйымдастыруға мүмкіндік береді.

Осыған байланысты, осы Әдістемелік ұсынымдарға 10-қосымшаға сәйкес белгіленген тәртіп шеңберінде орындалуы тиіс негізгі іс-шаралардың тізбесі мен мерзімділігі көрсетілген «Мектептегі медицина қызметкерінің тамақтануды ұйымдастыру және бақылау бойынша жұмыс циклограммасы» ұсынылған.

Әдістемелік ұсынымдарға

1 - қосымша

### Мектептегі медицина қызметкеріне арналған чек парақтары

### №1 чек-парағы: дайын тағамдарды органолептикалық бағалау (күн сайын)

### 1-кесте

### Күні \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Әрекеттер | Иә/Жоқ |
| 1. | Барлық дайын тағамдарды таратуға 30 минут қалғанда органолептикалық бағалау жүргізу |  |
| 2. | Сыртқы түрінің, түсінің, дәмінің, иісінің консистенциясының, температурасының сәйкестігін тексеру |  |
| 3. | Дайын тағамдардың шлығымын бақылауды жүзеге асыру (салмағын өлшеу). Тағамдар мен олардың шығымының мәзірге сәйкестігін тексеру. |  |
| 4. | Бағалау уақытын және әр тағамның сатылымға рұқсат етілуін тіркеу. |  |
| 5. | Нәтижелерді Органолептикалық бағалау журналына енгізу |  |

### № 2 чек-парағы: Диеталық тамақтануды бақылау (күн сайын)

### 2-кесте

### Күні\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Әрекеттер | Иә/Жоқ |
| 1. | Диеталық қажеттіліктері бар оқушылардың тізімін жаңарту |  |
| 2. | Күн сайынғы мәзірде және технологиялық карталарда таңбалаудың болуын бақылау |  |
| 3. | Глютенсіз және гипоаллергенді тағамдарды дайындау кезінде технологияның сақталуын тексеру |  |

### № 3 Чек-парағы: Бракераж комиссиясының құрамындағы бақылау (жоспар бойынша)

### 3-кесте

### Күні\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Әрекеттер | Иә/Жоқ |
| 1. | Дайын тағамдарға органолептикалық бағалау жүргізу (сыртқы түрі, иісі, дәмі, консистенциясы, рецептураға сәйкестігі) |  |
| 2. | Тәуліктік сынамаларға бақылау жүргізу: бар болуы, толықтығы, іріктеу көлемі (кемінде 200 г немесе тұтас порция), сынаманы таңбалау (күні, уақыты, тағамның атауы), сақтау шарттары (+4...+6°С, кемінде 48 сағат), сақтау мерзімі өткеннен кейін сынамаларды кәдеге жарату |  |
| 3. | Ас блогы мен асхананың санитариялық - гигиеналық жай-күйін бақылау: үй-жайлар/цехтар, жуу бөлмелері, қоймалар/сақтау аймақтары, технологиялық процестің ағынын сақтау, жуу және дезинфекциялау құралдарының болуы және жай-күйі |  |
| 4. | Өнімнің бетбелгісінің дұрыстығын тексеруге қатысу |  |
| 5. | Тағамдарды берудің температуралық режимін тексеруге қатысу |  |
| 6. | Дайын тағамдарды бракераждау журналында нәтижелерді тіркей отырып, тарату кезіндегі таңдау порцияларын өлшеу арқылы порциялық тағамдардың шығымын бақылауға қатысу |  |
| 7. | Тексеру қорытындысы бойынша бракераждық комиссияның қорытындысын ресімдеуге қатысу |  |

### № 4 чек-парағы: Оқыту іс-шараларын өткізу (жоспар бойынша)

### 4-кесте

### Күні\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Әрекеттер | Иә/Жоқ |
| 1. | Профилактикалық дәрістер мен тренингтер жоспарын жасау |  |
| 2. | Оқушыларға дұрыс тамақтану негіздері бойынша іс-шаралар өткізу |  |
| 3. | Педагогтер мен ата-аналардың қатысуын ұйымдастыру |  |
| 4. | Өткізілген іс-шаралар туралы есеп беру |  |

### 5-кесте

**№5 чек-парағы Ас блогы персоналының денсаулық жағдайын бақылау (апта сайын, іріктеу)**

### Күні\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Әрекеттер | Иә/Жоқ |
| 1. | Ас блогы қызметкерлерін тексеру журналының болуын тексеру |  |
| 2. | Журналдың жүргізілуіне күн сайын өндіріс меңгерушісінің немесе жауапты тұлғаның көз жеткізуі |  |
| 3. | Соңғы аптадағы жазбалардың толықтығы мен өзектілігін, тексеру күнінде дұрыстығын тексеру |  |
| Ас блогы персоналын іріктеп тексеру жүргізу: | | |
| 4. | Қызметкерлердің нақты санының тексеру күніндегі жазбалар санына сәйкес келетініне көз жеткізу |  |
| 5. | Ас блогының қызметкерлерін тексеру: тері ауруларының, терінің зақымдануының, инфекция белгілерінің, респираторлық белгілердің болуын бағалау, журнал жазбаларына сәйкестігін тексеру |  |
| 6. | Жеке гигиена қағидаларының сақталуын тексеру (киім, қол жуу, бас киім, маникюр, зергерлік бұйымдар және т. б.) |  |
| 7. | Тексеру нәтижелерін ас блогы персоналының денсаулық жағдайын бақылау жөніндегі чек-параққа жазып алу |  |
| 8. | Бұзушылықтар анықталған жағдайда -жұмыстан шеттету актісін ресімдеу, өндіріс меңгерушісі мен әкімшілікке хабарлау |  |

### Ас блогы персоналының денсаулық жағдайын тексеру нәтижелері \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Әдістемелік ұсынымдарға

2 - қосымша

**Таратылу мәзірі**

Өнім беруші бекітетін кү сайынғы таратылу мәзірі білім беру ұйымының басшысымен келісіледі, тамақтандыруды ұйымдастырудағы негізгі құрал болып табылады. Таратылу мәзірін құрастыру жауапкершілігі өнім берушіге жүктеледі.

Таратылу мәзірі – тағаммен бұйымдарға арналған технологиялық карточкаларды ескере отырып, перспективалы 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, бөлгіште – барлық оқушыларға/тәрбиеленушілерге порциялар саны, мәзірді орындау үшін қажетті азық-түлік саны (салмақ жалпы/нетто);

Таратылу мәзірінің үлгісі

«\_\_\_ жылға арналған таратылу мәзірі» Жалпы балалар саны – 600

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Атауы | шығымы | адам саны | макарон | қант | сүт | қаймақ | ірімшік | жұмыртқа | бидай ұны | Қара бидай ұны |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Ірімшік қосылған қызылша салаты | 60 | 280 |  |  |  |  | 10/2,8 |  |  |  |
| 80 | 20 |  |  |  |  | 13/0,3 |  |  |  |
| 100 | 10 |  |  |  |  | 17/0,2 |  |  |  |
| Еттен жасалғанкотлет | 70 | 280 |  |  | 17/4,76 |  |  |  | 13/3,6 |  |
| 80 | 20 |  |  | 20/0,4 |  |  |  | 15/0,3 |  |
| 90 | 10 |  |  | 23/0,2 |  |  |  | 17/0,17 |  |
| Соус | 15 | 310 |  |  |  | 12/3,72 |  |  |  |  |
| Суға піскен макарон | 100 | 280 | 36/10,1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 130 | 20 | 47/0,94 |  |  |  |  |  |  |  |
| 150 | 10 | 54/0,54 |  |  |  |  |  |  |  |
| Кептірілген жемістерден компот | 200 | 310 |  | 5/1,55 |  |  |  |  |  |  |
| Қара бидай мен бидай ұнынан жасалған нан | 20 | 280 |  |  |  |  |  |  |  | 20/5,6 |
| 35 | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 35/0,7 |
|  | 40 | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 40/0,4 |
| Барлығы 11 сағатқа дейін |  |  | 11,58 | 1,55 | 5,16 | 3,7 | 3,23 |  | 4,07 | 6,7 |
| Ірімшік қосылған қызылша салаты | 60 | 250 |  |  |  |  | 10/2,5 |  |  |  |
| 80 | 30 |  |  |  |  | 13/0,39 |  |  |  |
| 100 | 10 |  |  |  |  | 7/0,07 |  |  |  |
| Еттен жасалған котлеті | 70 | 250 |  |  | 17/4,25 |  |  |  | 13/3,25 |  |
| 80 | 30 |  |  | 20/0,6 |  |  |  | 15/0,45 |  |
| 90 | 10 |  |  | 23/0,23 |  |  |  | 17/0,17 |  |
| Соус | 15 | 290 |  |  |  | 12/3,36 |  |  |  |  |
| Суға піскен макарон | 100 | 250 | 36/9,0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 130 | 30 | 47/1,4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 150 | 10 | 54//0,54 |  |  |  |  |  |  |  |
| Кептірілген жемістерден компот | 200 | 250 |  | 5/1,25 |  |  |  |  |  |  |
| Қара бидай мен бидай ұнынан жасалған нан | 20 | 250 |  |  |  |  |  |  |  | 20/5,0 |
| 35 | 30 |  |  |  |  |  |  |  | 35/1,05 |
| 40 | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 40/0,4 |
| Барлығы 11.00-ден кейін |  |  | 10,94 | 1,25 | 7,95 | 3,5 | 3,6 |  | 3,87 | 6,45 |
| Бір күнніңқорытындысы |  |  | 22,52 | 2,8 | 13,11 | 7,2 | 6,83 |  | 7,94 | 13,15 |

Кестенің жалғасы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ұн | сары май | өсімдік майы | қызылша | қияр | сиыр еті | сәбіз | пияз | томат | құрғақ жемістер |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
|  |  | 8/2,2 | 55/15,4 |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 11/0,2 | 74/1,48 |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 5/0,05 | 91/0,9 |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 5/1,4 |  |  | 70/19,6 |  |  |  |  |
|  |  | 6/0,12 |  |  | 80/1,6 |  |  |  |  |
|  |  | 7/0,07 |  |  | 90/0,9 |  |  |  |  |
| 5/1,55 | 8/2,5 |  |  |  |  |  |  | 5/1,55 |  |
|  | 12/3,36 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 16/0,3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 18/0,18 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20/6,2 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.55 | 6,34 | 3,92 | 17,78 |  | 22,1 |  |  | 1,55 | 6,2 |
|  |  | 8/2,0 | 55/13,75 |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 11/0,33 | 74/2,2 |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 5/0,05 | 91/0,9 |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 5/1,25 |  |  | 70/17,5 |  |  |  |  |
|  |  | 6/0,18 |  |  | 90/2,7 |  |  |  |  |
|  |  | 7/0,07 |  |  | 80/0,8 |  |  |  |  |
| 5/1,45 | 8/2,3 |  |  |  |  |  |  | 5/1,45 |  |
|  | 12/3,0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 16/0,48 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 18/0,18 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20/5,0 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1,45 | 5,96 | 3,88 | 16,85 |  | 21,0 |  |  | 1,45 | 5 |
| 3,0 | 12,3 | 7,8 | 34,63 |  | 443,1 |  | 3 | 33,0 | 11,2 |

Әдістемелік ұсынымдарға

3 - қосымша

**Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілеріндегі тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы**

Толтыру үлгісі

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тағамды, аспаздық бұйымды дайындаған күн мен уақыт | Тағамның, аспаздық бұйымның атауы | Дайын тағамдарды, аспаздық бұйымдарды дайындау дәрежесін бағалауды қоса алғанда олардың сапасын органолептикалық бағалау нәтижелері | Тағамды, аспаздық бұйымды сатуға рұқсат ету (уақыты) | Жауапты орындаушы (тегі, аты, әкесінің аты, лауазымы) | Бракераж жүргізген адамның тегі, аты, әкесінің аты (бар болса), қолтаңбаласы | Порциялық тағамдарды өлшеу нәтижелері | Ескертпе |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Дүйсенбі  Таңғы ас  8-00 | Сүт қосып пісірілген күріш ботқасы | астық піскен, сүттің дәмі бар, орташа тәтті дәмі бар, бөгде қоспасы жоқ, беру температурасы сәйкес келеді | Рұқсат етілген | Аспаз \_\_\_ | Медицина қызметкері  \_\_\_\_\_ | Сәйкес келеді немесе жазып көрсету: 200,0 және т.б. |  |

Әдістемелік ұсынымдарға

4 - қосымша

**Дайын тағамдарды органолептикалық бағалау**

Органолептикалық бағалау – рецептуралардың, дайындау технологиялары мен санитариялық қағидалардың бұзылуын тез анықтауға, сондай-ақ ақауларды жою бойынша уақтылы шаралар қабылдауға мүмкіндік беретін дайын тағамның сапасын бақылаудың маңызды әдісі. 1. Органолептикалық бағалау жүргізу тәртібі:

Органолептикалық бағалауды жүргізу кезінде мынадай көрсеткіштерге назар аударылады:

Сыртқы түрі мен консистенциясыбағаланады:

түсі;

пішіні;

өлшемі;

бөліктегіі құрылымы;

біртектілігі;

сөлділігі;

арасының ашылып пісуі;

бұл ұсақтылық және басқа сипаттамалар

иіс **-** анықталады:

тамақты іріктегенге дейін

шайнау кезінде және жұтқаннан кейін.

2. Органолептикалық бағалау нәтижелері бойынша дайын тағамдардың сапасын жіктеу:

1. тағам барлық көрсеткіштерге рецептураға және аспаздық өңдеу талаптарына сәйкес келсе сатуға толығымен рұқсат етіледі;
2. тағам рецептураға және аспаздық талаптарға сәйкес келеді, бірақ кішігірім түзетілетін ақаулары бар (мысалы: тұзының аздығы, жеткіліксіз безендіру).

ақаулар жойылғаннан кейін беруге рұқсат етіледі;

1. тағамның аспаздық талаптардан ауытқуы бар, бірақ қолдануға жарамды (мысалы: консистенциясы бұзылған, кесу пішіні және т.б.).

өндіріс меңгерушісінің келісімі бойынша сатуға рұқсат етіледі.

1. тағам бір немесе бірнеше көрсеткіштер бойынша қанағаттанарлықсыз (мысалы: толық пісірілген, толық қуырылмаған және т.б.)

жедел түзету мүмкіндігі болған кезде шартты түрде жарамды деп танылады;

егер ақауларды жою мүмкін болмаса, ол толық қайта өңдеуге жатады;

1. тағам сапасыз және қолдануға жарамсыз (мысалы: бөтен өткір иіс, өзіне тән емес дәм, бүліну белгілері)

сатуға толығымен тыйым салынады;

органолептикалық бағалау нәтижелері Дайын тағамдарды органолептикалық бағалау журналына міндетті түрде енгізіледі;

3. Дайын тағамдарды органолептикалық бағалау алгоритмдері:

1) дайын өнімнің сынамасын алу тарату басталғанға дейін 20-30 минут бұрын жүргізіледі;

2) сынаманы алу үшін ас блогында жеке халат бөлінеді;

3) сынаманы алу қазаннан (бірінші тағамдар үшін) шөмішпен, (екіншілері үшін) қасықпен жүргізіледі. Дайын тағамды шөміштен немесе табақтан бөлек қасықпен алып тастап, дәм тату үшін қасыққа ауыстырады. Әр тағамнан кейін қасық ыстық сумен жуылады;

4) бағалау ұсыну температурасында жүргізіледі: бірінші тағамдар мен тұздықтар - 75 °С-тан төмен емес, екінші тағамдар - 65 °С-тан төмен емес *(тағам салқындатылмауы немесе салқын болмауы тиіс),* салқын сусындар-14 °С-тан жоғары емес.

4. Тағамдардың негізгі топтары бойынша органолептикалық көрсеткіштер:

1) сорпалар. Сорпаны шөмішпен араластырыңыз, тарелкеге құйыңыз. Сұйық бөлікті және қаттылығын бағалаңыз. Рұқсат етілмейді: күйген ұннан немесе жармадан ащы дәм болғанда, толық пісірілмеген немесе езіліп піскен көкөністер, кесектері, көгерген иіс, шамадан тыс қышқылдық;

сорпа езбесі – жұмсақ консистенциясы, шөгіндісі жоқ, ірі бөлшектері жоқ. Мөлдір сорпа – сорпаның мөлдірлігі, гарнирлердің жұмсақтығы;

2) ет тағамдары. Ет жұмсақ, сөлді болуы тиіс. Тартылған ет өнімдерінің консистенциясы серпімді, борпылдақ, сөлді болады. Рұқсат етілмейді: толық пісірмеу (қызғылт сөл), құрғақ, бөгде дәмдер, сіңірлер, сүйектер, пленкалар;

3) балық тағамдары. балықтың етті жері сөлді, жұмсақ, пішінін сақтайды. Рұқсат етілмейді: қызғылт шикі, шикі дәм, ұнтаққа дұрыс аунатылмауы, сүйектерінің болуы (пісірілген ұсақ балықтан басқа), бос болып пісуі, бөтен иістер;

4) жұмыртқадан жасалған тағамдар. Суға пісірілген жұмыртқа – қабығының таза болуы. Омлет –жұмсақ, күймеген. Дәмі мен иісі жұмыртқаның балғындығына байланысты;

5) ірімшіктен жасалған тағамдар. Ірімшіктердің консистенциясы жұмсақ, үккіден өткізілмеген сүзбе, беті жарылмаған. Суфле мен пудингтер - кеуекті, сөлді. Дәмі қышқыл, ащы боулына көгерген иісі болуына рұқсат етілмейді;

6) жарма мен макароннан жасалған тағамдар. Ботқа – консистенциясы бойынша езілмеген, кесектерінсіз, сүт және крем дәмі бар. Арасы ашылып піскен - жұмсақ, астық бір біріне жабыспай піскен. Макарон – жұмсақ, серпімді, бір-біріне жабыспайды;

7) көкөніс тағамдары. Тазалау сапасын, кесудің біркелкілігін, консистенциясын, дәмін, иісін бағалау. Рұқсат етілмейді: қараю, қабықша, кесектелу, әртүрлі етіп кесу. Қайнатылған -жұмсақ, пішіні бұзылмаған. Бұқтырылған - жұмсақ, сөлді. Пісірілген - біркелкі қыртыспен;

8)тұздықтар. Сұйық қаймақ консистенциясы, кесектері жоқ. Рұқсат етілмейді: бөгде иіс, шикі ұнның дәмі, кесектелк, артық тұздалу, күйген көкөністер, қышқыл немесе жабысқақ;

9)тәтті тағамдар. Компоттардағы сироптар мөлдір, жемістері жұмсақ. Рұқсат етілмейді: бөгде иіс, шірік, лайлану, тұқымдардың, сабақтардың болуы;

10)қамырдан жасалған бұйымдар. Сыртқы түрін, пісірілуін, кеуектілігін, қамырдың иі қанбауы, салмасының күйін бағалау. Қайнақша, тұшпара - тұтас, жыртылмаған, жабысқақ қабығы жоқ;

Ескертпе. Органолептикалық бағалау жүргізу үшін «бракераж үшін» деген жеке халат бөлінеді.

Әдістемелік ұсынымдарға

5-қосымша

**Білім беру ұйымдарында ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушыларды/тәрбиеленушілерді тамақпен қамтамасыз етудің ерекшеліктері**

1-кесте

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ерекше диеталық қажеттіліктердің себептері | Тәрбеленушілерге/оқушыларға, олардың заңды өкілдеріне міндетті түрде берілетін ақпарат | Тағамдардың энергетикалық құндылығын (калориялығын) түзету | Тамақ өнімдерін алып тастау, шектеу, олардың мөлшерін азайту немесе ауыстыру |
| Қант диабеті | Тағамдағы, сусындардағы, тағамды бір қабылдаудағы көмірсулар мөлшері | Талап етілмейді | Талап етілмейді |
| Тағамдық аллергия | Дайын тағамдарда аллергендердің болуы | Талап етілмейді | тағамдық ллегргендер бар тамақ өнімдерін алып тастау немесе алмастыру |
| Целиакия (глютенге төзбеушілік) | Дайын тағамдарда глютеннің және оның іздерінің болуы | Талап етілмейді | Глютен және оның іздері бар тамақөнімдерін тұтынуды тоқтату немесе оларды алмастыру |
| Лактазаның жетіспеушілігі (лактозаны көтере алмау) | Дайын тағамдарда лактозаның болуы | Талап етілмейді | Лактоза бар тамақөнімдерін тұтынуды тоқтату немесе оларды алмастыру |
| Туа біткен метаболизмнің бұзылулары (фенилкетонурия) | Тағамда немесе сусында өсімдік немесе жануар ақуызының болуы | Талап етілмейді | Емдеуші дәрігердің ұсынымдары негізінде диеталық тамақтану талап етіледі |

Глютен бар тамақ өнімдері

1. бидай, оның ішінде ұнтақ жармасы, булгур, кус-кус;
2. арпа;
3. жүгері;
4. сұлы;
5. тритикале;
6. құрамында бидай, арпа, жүгері, сұлы ұны, крахмал (таңбалауда құрамында глютеннің ізі болуы мүмкін деп көрсетілген), арпа сірнесі бар нан, нан-тоқаш және кондитер өнімдері;
7. құрамында бидай, арпа, сұлы ұны, крахмал (таңбалауда құрамында глютеннің ізі болуы мүмкін деп көрсетілген бар макарон өнімдері;
8. құрамында бидай, арпа, жүгері, сұлы ұны, крахмал (таңбалауда құрамында глютеннің ізі болуы мүмкін деп көрсетілген) бар еттен, балықтан жасалған тағамдар мен өнімдер;
9. құрамында бидай, арпа, жүгері немесе қары бар сүт өнімдері;
10. арпа, бидай немесе арпа негізіндегі сусындар;
11. қуырылған астықтан (арпа, арпа, бидай) және цикориядан жасалған сусындар.
    1. Таңбалауда глютеннің ізі бар деп көрсетілген тамақ өнімдері
12. кетчуптар, қыша;
13. сүт өнімдері;
14. картоптан және жүгеріден жасалған өнімдер;
15. түйіршіктелген шәй, ерігіш какао қоспалары;
16. құрғақ дәмдеуіштер;
17. кептірілген көкөністер мен жемістер;
18. шоколад.
    1. Құрамында глютен жоқ тамақ өнімдерінің тізбесі
19. көкөністер;
20. картоп;
21. жүгері;
22. асқабақ;
23. жемістер;
24. жидектер;
25. бұршақ тұқымдастар;
26. дәнді дақылдар: күріш, киноа, тары, амарант, сорго;
27. жаңғақтар;
28. қарақұмық;
29. тұқымдар;
30. жұмыртқа;
31. ет;
32. балық;
33. сүт өнімдері;
34. өсімдік майы;
35. су;
36. жеміс және көкөніс шырыны;
37. шәй;
38. какао.

**Дайын тағамдарда/өнімдерде аллергиялық реакцияларға немесе төзбеушілікке алып келетін заттардың болуы туралы ақпарат**

1-кесте

|  |  |
| --- | --- |
| Аллергеннің немесе төзбеушілік заттың индексі | Аллергендер немесе төзбеушілік заттардың индекстерін ашып жазу |
| Г | глютен немесе оның іздері |
| Л | лактоза |
| АӨ | астық өнімдері |
| ШТӨ | шаян тәрізділер өнімдері |
| Ж | жұмыртқа |
| Б | балық |
| А | арахис |
| СБ | соя бұршақтары |
| СӨ | сүт өнімдері |
| Ж | жаңғақтар |
| С | сельдерей |
| Қ | қыша |
| К | күнжүт |
| ЛП | люпин |
| М | моллюскалар |
| АЦ | аспартам және аспартам-ацесульфама тұзы |

Ескертпе:

1. Дайын тағамның/өнімнің құрамында аллерген немесе төзбеушілік заттың болуы туралы ақпарат мәзірде міндетті түрде дайын тағамның/өнімнің атауынан кейін жақшада тиісті индекспен көрсетіледі (қаймақ қосылған сүзбе (Л, МП), бұл ыдыста лактоза мен сүт өнімдерінің болуын көрсетеді);

2. Аллерген немесе төзбеушілік заттардың индекстерін ашып жазу арқылы туралы ақпарат мәзірдің жанында орналастырылады.

Әдістемелік ұсынымдарға

6 - қосымша

**Перспективті мәзірді түзету кезінде тағамдық және энергетикалық құндылықты есептеу**

Өнімнің нетто массасының тағамдық және энергетикалық құндылығы тамақ өнімінің тағамдық және энергетикалық құндылығының арнайы кестесінің негізінде анықталады, онда 100 граммға шаққандағы макро- және микроэлементтердің құрамы көрсетілген. . Ақпарат көзі ретінде әртүрлі авторлар әзірлеген материалдар, сондай-ақ бекітілген анықтамалықтар мен деректер базалары пайдаланылуы мүмкін. Тағамның технологиялық картасы пайдаланылады, ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың және калориялардың болуы туралы деректер есептеу кестелеріне тікелей енгізілуі мүмкін.. Бұл тәсіл теңдестірілген рационды жасау кезінде дұрыстық пен дәлдікті қамтамасыз етеді.

Мәзірді жасау және түзету бойынша жұмыс үшін тамақ өнімдерінің химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы туралы кесте қажет.

Мұндай кестеде нетто-формасындағы өнімнің 100 г. шаққандағы немесе дайын өнімнің 100 г шаққандағы ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың және калориялардың құрамы көрсетіледі.

Мысалы:

Егер, мысалы, мәзірде бутерброд үшін 15 г. мөлшерінде сары май көзделген босла :

кестеден (100 г.шаққандағы) шаруа сары майына арналған мәнді табу керек, мысалы кестеде келесідей көрсетілген:

ақуыздар — 1,3 г.

майлар — 72,5 г.

көмірсулар — 0,9 г.

калория — 661 ккал

содан кейін 15 г. үшін есептеу жүргізу керек:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 100 г майда 1,3 г. ақуыз бар. 15 г.-да (Б) қанша ақуыз болады? | 100 г. майда 72,5 г. май бар. 15 г.да (Ж) қанша май болады? | 100 г. майда 0,9 г. көмірсу бар. Ал 15 г. Сары майда (Г) қанша көмірсу болады? | 100 г. майда 661 ккал калорий бар. Ал 15 г. шаруа майында қанша ккал болады? |
| 100 г. – 1,3 г.  15 г. – х  х = (15 × 1,3) /100  х = 0,195 г.  15 г. сары майда 0,195 г ақуыз бар. | 100 г – 72,5 г.  15 г. – х  х = (15 ×72,5) /100  х = 10,875 г.  15 г. сары майда 10,875 г. май бар. | 100 г – 0,9 г.  15 г. – х  х = (15 × 0,9) /100  х = 0,135 г.  15 г. сары майда 0,135г. көмірсу бар. | 100 г. масла - 661 ккал  15 г. – х  х = (15 × 661) /100  х = 99,15 ккал  15 г. сары майда 99,15 ккал бар |

Деректерді технологиялық картаға немесе тағамдық құндылықты есептеу кестесіне енгіземіз.

Сары май, 15 г.: ақуыз – 0,195 г., май – 10,875 г., көмірсу – 0,135 г., калория – 99,15 ккал.

Перспективті мәзірді құрастырғаннан кейін, нутриенттер бойынша талдағаннан кейін, энергияны тааамақтану бойыншабөлу анықталадыСтандартта тамақ қабылдау бойынша тәуліктік рационның энергетикалық құндылығын тамақтану бойынша бөлу ұсынылады.

Әрбір өнімдегі тағамдық заттар мен калорияларды есептеу – бұл қателік жасалуы мүмкін адами факторды ескере отырып, ұзақ және күрделі процесс.

Қазіргі уақытта, технологтардың, диетологтар мен IT-мамандардың қатысуымен, ЮНИСЕФ-тің Қазақстандағы елдік кеңсесінің қолдауымен тамақтың тағамдық құндылығы мен калориясын есептеу, энергия мен тағамдық заттардың балалардың жас ерекшеліктеріне сәйкес тұтыну нормаларына сәйкестігін анықтау, мәзірді құрастыру/тағамдарды ауыстыру және олардың калькуляциясын жасау үшін Balaman деген қосымша әзірленді: <https://balaman-unicef.zdrav.kz/calculator>.Қосымша салқын және жылумен өңдеу кезінде жоғалтуларды ескереді және дайын тамақтардағы тағамдық құндылықты және калорияны есептейді.

Бұл қосымшаны микро- және макронутриенттердің мөлшері туралы ақпарат ала отырып, тағамдарды,мәзірлерді құрастыру үшін де пайдалануға болады. Бұл рационның құрамы білім беру және тәрбиелеу ұйымдарындағы балалардың жас ерекшелігі бойынша сай физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес келетінін не сәйкес келмейтінін бағалауға және қажет болған жағдайда мәзірді теңдестірілген тамақтану үшін түзетуге мүмкіндік береді.

Нетто өнімдерді есептеу қағидаты. «Брутто», «Нетто», «Тамақтың шығымы» арасындағы айырмашылық.

Оқушылар/тәрбиеленушілер үшін тамақтану нормалары брутто бойынша көрсетіледі, себебі қаржыландыру өнімнің жеуге жарамайтын бөлігімен (еттегі сүйектер, картоп пен сәбіздің қабығы, жұмыртқаның қабығы және т.б.) бірге сатып алу арқылы есептеледі. Таратылу мәзірінде де брутто көрсетіледі, осылайша өнімдер қоймадан оқушының белгілі бір санына бөлініп беріледі. Осылайша, брутто қаржы құжаттарында, сондай-ақ кез келген рецептідегідей технологиялық картада көрсетіледі.

Салқын өңдеуден кейін: өнімді сұрыптау, жуу, кесу, тазалау арқылы өнімнің жеуге жарамайтын бөлігін алып тастап біз өнімнің нетто салмағын аламыз. Яғни, нетто (тазартылған өнімнің массасы) тамақтарда пайдаланылатын болады. Нетто, сондай-ақ брутто сияқты, технологиялық картада көрсетіледі.

Тамақтың шығымы – бұл тамақ дайын болғаннан кейін, оның ішінде жылумен өңдегеннен кейін оның тұтынуға дайын болған салмағы.

Мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балалар үшін олардың жас ерекшелігіне байланысты тамақ шығымының ұсынылатын массасы Стандартқа 8-қосымшада және осы әдістемелік ұсынымдарға 8-қосымшада көрсетілген. Бұл сондай-ақ перспективті мәзірде, күн сайынғы мәзірде, таратылу мәзірінде және технологиялық карталарда да көрсетіледі.

Дайын порция шығымы мен негізгі тағамдық заттардың құрамына тікелей әсер ететін өнімдерді дұрыс алу үшін салқын өңдеу кезіндегі жоғалтуларды ескере отырып, нетто салмағын есептей білу қажет.

Мысал: ет порциясының нетто салмағын есептеу (80 г).

1. Тазартылған сиыр еті (жоғалту 5%), егер тазартылған сиыр етін қолдансаңыз, салқын өңдеу кезіндегі жоғалтулар тек 5% болады.

есептеу:

брутто: 85 г.

жоғалту:

85 г. – 100%

х – 5%

х = (85 × 5) / 100 = 4,25 г.

нетто:

85 − 4,25 = 80,75 г.

Осылайша, 85 г. бруттодан ~ 80,75 г. нетто алынады, бұл порцияның салмағына сәйкес келеді.

1. 1-санаттағы сиыр еті (сүйектері, сіңірлері мен басқа да бөліктері бар; жоғалту 26,4%). Аз тазартылған ет пайдаланылған кезде өңдеу кезіндегі жоғалту жоғары болады – орташа алғанда 26,4%.

есептеу:

брутто: 109 г.

жоғалту:

109 г – 100%

х – 26,4%

х = (109 × 26,4) / 100 = 28,8 г

нетто:

109 − 28,8 = 80,2 г.

Осылайша, сол нетто массасын алу үшін, бастапқы өнімнің көлемін үлкен етіп алу қажет етіледі.

Өнімдерді, тамақтарды ауыстырған кезде олардың өзара алмастырылуын ескеру қажет.

Стандартқа сәйкес тағам өнімінің, тамақтардың және аспаздық өнімдердің бір түрін егер олар жоқ болса Стандартқа 10-қосымшаға (өнімдерді алмастыру кестесі) сәйкес химиялық құрамы бойынша теңдесетін тағам өнімдерінің, тамақтардың өзге түрлеріне жүргізіледі. 1-7 тармақтарда құрамындағы ақуызы жоғары н өнімдер көрсетілген және өзара алмасу ақуыздың және негізгі амин қышқылдарының құрамы бойынша жүргізіледі.Бір өнімді екіншісіне алмастыруды есептеу мысалы:

3) балық болмаған жағдайда оны ақуыз құрамы бойынша эквивалентті басқа өніммен ауыстыруға болады. Алмастыру кестесіне сәйкес 100 г. балық 67 г. етке сәйкес келеді. Технологиялық карта бойынша бұл тамаққа 120 г балық қажет.

пропорцияны құрастырайық:

100 г. балық – 67 г. ет

120 г. балық – х

шешеміз:

х = (120 × 67) / 100 = 80,4 г

Осылайша, қажет болғанда тамақтағы 120 г. балықты 80,4 г еттің жұмсағымен алмастыруға болады. Салқын өңдеу кезінде жоғалтуды (балық үшін 30% және ет үшін 5%) ескергеннен кейін 120 г. балықта шамамен 15 г. ақуыз болады, ал 80 г. еттің жұмсағында шамамен 16 г. ақуыз болады, бұл алмастыруды ақуыз құрамы бойынша эквивалентті етеді.

4) макарон болмаған жағдайда оларды картоппен алмастыруға болады. Алмастыру кестесіне сәйкес 100 г. картоп 25 г. макаронына эквивалентті:

технологиялық карта бойынша гарнирге 50 г. макарон қажет етіледі:

Пропорцияны құрастырайық:

100 г. картоп – 25 г. макарон

х г. картоп – 50 г. макарон

Шешеміз:

х = (100 × 50) / 25 = 200 г.

Осылайша, 50 г. макаронды 200 г. картоппен алмастыруға болады. Салқын өңдеу кезінде жоғалтуды (картоп үшін 30%) ескергеннен кейін 200 г. картопта шамамен 33,5 г. көмірсулар болады, ал 50 г. макаронда шамамен 37,6 г.көмірсулар болады.

Бұл негізгі тағамдық заттардың құрамы бойынша жақын өнімдердің өзара алмастырылу мысалы.

Әдістемелік ұсынымдарға

7 - қосымша

**Бір реттік ыстық тамақ кезінде**

**тамақтану рационының тағамдық және энергетикалық құндылығын есептеу журналы**

(толтыру үлгісі)

1-апта

2-күн

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | |  | |  | |
| № |  | 7-10 жас |
| Тамақ атаулары | шығымы г. | ақуыз, г. | | май, г. | | көмірсу, г. | | калориясы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | |
| 1 | Көкөніс кесіндісі | 60 | 0,8 | | 0,1 | | 4,1 | | 20,9 | |
| 2 | Қаймақ тұздығындағы тауық филесі | 70 | 20,9 | | 4,7 | | 3,9 | | 142,3 | |
| 3 | Көкөністер қосылған қайнатылған макарон | 130 | 5,3 | | 4,3 | | 26,9 | | 182,6 | |
| 4 | Итмұрыннан жасалған сусын | 200 | 0,7 | |  | | 13,0 | | 58,9 | |
| 5 | Пробиотик қосылған йогурт | 100 | 3,4 | | 3,0 | | 4,4 | | 45,0 | |
| 6 | Алма | 120 | 0,3 | | 0,0 | | 13,2 | | 56,0 | |
| 7 | қара бидай-бидай наны | 30 | 2,2 | | 0,3 | | 13,8 | | 67,5 | |
|  | Барлығы |  | 33,6 | | 12,5 | | 79,2 | | 573,2 | |
|  | Барлығы, % |  | 14,0% | | 25,0% | | 61,0% | | 25,0% | |

Кестенің жалғасы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11-14 жас | | | | | 15-18 жас | | | | |
| шығымы г. | ақуыз, г. | май, г. | көмірсу, г. | калориясы | шығымы, г. | ақуыз, г. | май, г. | көмірсу, г. | калориясы |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 80 | 1,0 | 0,1 | 5,7 | 29,0 | 100 | 1,3 | 0,2 | 7,0 | 36,0 |
| 90 | 24,5 | 6,4 | 4,0 | 173,0 | 100 | 26,2 | 6,4 | 4,0 | 180,0 |
| 150 | 6,0 | 5,2 | 30,4 | 209,0 | 180 | 7,3 | 7,8 | 37,1 | 268,1 |
| 200 | 0,7 |  | 13,0 | 58,9 | 200 | 0,7 |  | 13,0 | 58,9 |
| 100 | 3,4 | 3,0 | 4,4 | 45,0 | 100 | 3,4 | 3,0 | 4,4 | 45,0 |
| 120 | 0,3 | 0,0 | 13,2 | 56,0 | 120 | 0,3 | 0,0 | 13,2 | 56,0 |
| 50 | 3,7 | 0,5 | 22,9 | 112,5 | 50 | 3,7 | 0,5 | 22,9 | 112,5 |
|  | 39,6 | 15,2 | 93,6 | 683,4 |  | 42,9 | 17,9 | 101,6 | 756,5 |
|  | 19,0% | 24,0% | 57,0% | 24,0% |  | 20,0% | 21,0% | 58,0% | 26,0% |

Әдістемелік ұсынымдарға

8 - қосымша

**Мектепке дейінгі жастағы балалар үшін жас ерекшелігіне байланысты тамақ шығымының ұсынылатын массасы**

1-кесте

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тамақтану, тамақ | Порция массасы (грамммен) | |
| 3 жасқа дейін | 3-7 жас |
| Бірінші тағмақ | 150 | 200 |
| Екінші тамақ |  |  |
| Гарнир | 100 | 120 |
| Ет, котлет, балық, құс еті | 50 | 60 |
| Көкөніс, жұмыртқа, сүзбе, ет қосылған тамақ және ботқа | 130 | 150 |
| Салат | 30 | 40 |
| Үшінші тағам | 150 | 180 |

**Мектеп жасындағы балалар үшін жас ерекшелігіне байланысты тамақ шығымының ұсынылатын массасы**

2-кесте

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тамақтану, тамақ | Порция массасы (грамммен) | | |
| 6-10 лет | 11-14 лет | 15-18 лет |
| Бірінші тамақ | 200 | 250 | 300 |
| Екінші тамақ |  |  |  |
| Гарнир | 130 | 150 | 180 |
| Ет, котлет, балық, құс еті | 70 | 90 | 100 |
| Күрделі ет, балық қосылған тамақтар | 200 | 220 | 250 |
| Көкөніс, жұмыртқа, сүзбе тағамы, ботқа | 180 | 200 | 250 |
| Салат | 60 | 80 | 100 |
| Үшінші тағам | 200 | 200 | 200 |

Әдістемелік ұсынымдарға

9 - қосымша

**Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналы**

(толтыру үлгісі)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тегі, аты, әкесінің аты  (бар болса) | лауазымы | Айы /күндері | | | | | | | | | | | | |
| 1 \* | 2 | 3 | 4 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 17… 30 |
| Беляева А. | Аспаз | С | С | С | С | С | А | А | А | А | А | С | С |  |
| Хайдарова С. | Таратушы | С | С | С | С | С | С | С | С | ЖШ | ЖШ | ЖШ | ЖШ |  |

Ескерту: С - сау, А - ауырады, ЖШ – жұмыстан шеттетілген, СӨ – санитариядан өткен, ЕД – деңбек емалысы, ДК - демалыс күні.

Әдістемелік ұсынымдарға

10 - қосымша

**Мектептегі мейіргердің тамақтануды ұйымдастыру және оны бақылау бойынша жұмыс циклограммасы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Іс-шаралар | Кезеңділігі | Құжаттық рәсімдеу |
| 1 | Тарату алдында дайын тағамдарды органолептикалық бағалау | Күн сайын, таратуға 30 минут қалғанда | Дайын тағамдарды органолептикалық бағалау журналы |
| 2 | Тамақтардың температурасын беру бақылау | Күн сайын | Дайын тамақтарды органолептикалық бағалау журналы |
| 3 | Порциялық тамақтардың шығымын бақылау (өлшеу) | Күн сайын | Дайын тамақтарды органолептикалық бағалау журналы |
| 4 | Тәуліктік үлгілерді іріктеуді және сақтауды бақылау | Бракераж комиссиясы тексерген кезде | Бракеражкомиссияның тексеру актісі |
| 5 | Ас блогының және асхананың санитариялық-гигиеналық жағдайын бақылау | Бракераж комиссиясы тексерген кезде | Бракеражкомиссияның тексеру актісі |
| 6 | Ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылар тізімін жүргізу және оларды жаңарту | Күн сайын | Ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылар тізімі |
| 7 | Тізімдегі балалар үшін диеталық тамақтануды ұйымдастыруды бақылау | Күн сайын | Ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылар тізіміне сәйкес |
| 8 | Мектеп оқушылары үшін дұрыс тамақтану бойынша санитариялық-ағарту іс-шаралары | Санитариялық-ағарту жұмыстарының жоспарына сәйкес | Санитариялық-ағарту жұмыстарының жоспары, есеп |
| 9 | Педагогтармен және ата-аналармен әңгімелесу, тренингтер, лекциялар өткізу | Санитариялық-ағарту жұмыстарының жоспарына сәйкес | Санитариялық-ағарту жұмыстарының жоспары, есеп |
| 10 | Ас блогы персоналының денсаулығын бақылау | Апта сайын | Чек парағы, жұмыстан шеттету актісі |
| 1 | Медициналық тексеріп-қараудан және гигиеналық оқытудан өткені туралы жеке медициналық кітапшалардың бар-жоғын тексеру | Ай сайын | Өнім беруші (асхана) песоналдың жеке медициналық кітапшалары |

**Согласовано**

29.08.2025 08:30 Кожатова Гулшарат Еркинбековна

29.08.2025 11:15 Шарипова Б. Е. ((и.о Сейтмагамбетова Ш. А.))

29.08.2025 11:44 Тилесова Айгуль Шарапатовна

29.08.2025 16:46 Ширинбекова Рита Абдукасымовна

**Подписано**

29.08.2025 19:16 Садвакасов Н. О. ((и.о Бейсенова С. С.))

