

Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы"

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 22 желтоқсанда № 21857 болып тіркелді.

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Кодексінің [7-бабының](#) 103) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

Ескерту. Кіріспе жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 04.03.2025 № 16 (01.09.2025 бастап [қолданысқа](#) енгізіледі) бұйрығымен.

1. Қоса беріліп отырған Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану [стандарттары](#) бекітілсін.
2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрық ресми жариялағаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң департаментіне осы тармақтың [1\)](#) және [2\)](#) [тармақшаларында](#) көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді ұсынуды қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі

А. Цой

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасы

Білім және ғылым министрлігі

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрінің
2020 жылғы 21 желтоқсандағы
№ ҚР ДСМ-302/2020
бұйрығымен бекітілген

Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттары

Ескерту. Стандарттар жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 04.03.2025 № 16 (01.09.2025 бастап қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

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 қоғамдық тамақтану объектісімен тағамдарды дайындау мен дайын тағамдарды өткізуін көздейтін оқушыларды/тәрбиеленушілерді тамақтандыруды ұйымдастыру тәсілі (бұдан әрі – тамақтанудың көрсетілетін қызметтерінің өнім берушісі);

3) балалар тағамына арналған тамақ өнімдері – балалар организмінің 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 жастан және одан жоғары мектеп жасындағы балалар үшін) арнайы тамақ өнімдері;

4) бракераж – тамақ өнімдері мен дайын тағамдардың санын және сапасын, оның ішінде дәмі (дайын тағамдар), 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 – тұтынылуға 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) жекелеген 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 табақтарда қалған тамақ қалдықтарының саны;

11) кейтеринг – білім беру ұйымының материалдық-техникалық базасын пайдаланбай тамақтану бойынша қызметтер көрсетуді жүзеге асыратын қоғамдық тамақтану объектісінің дайын тағамдарды дайындауды, жеткізуді және өткізуді көздейтін ас блогы жоқ білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыру тәсілі;

12) күнделікті мәзір – күн сайын осы үшін бөлінген стендте, тиісті білім ұйымының ресми интернет-ресурсында орналастырылатын немесе оқушыларға/тәрбиеленушілерге және олардың заңды өкілдері үшін қолжетімді басқа да коммуникация арналары арқылы таратылатын перспективалы төрт апталық маусымдық мәзірге сәйкес әр күнге арналған мәзір. Онда тағамның атауы, порция көлемі, сондай-ақ тағамдық аллергиясы 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 қара бидай наны), сондай-ақ табиғи ашытылған сүт өнімдері, жемістер мен сусындар бар тамақ жиынтығы. 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 тамақтануды ұйымдастыру моделі;

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

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

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

20) технологиялық карта/тарату картасы – тағамның (бұйымның) атауы, ингредиенттердің атауы мен саны, брутто және нетто салмағы, тағамның (бұйымның) жалпы шығым салмағы, тағамдық және энергетикалық құндылығын, органолептикалық көрсеткіштерін көрсетумен тағамның (бұйымның) дайындалуының, ресімделуінің шарттары және берілуінің технологиялық процесінің рецептурасы мен сипаттамасы, тағамдағы (бұйымдағы) аллергиялардың болуы және сақтау шарттары көрсетілген құжат;

21) тірек ас үй – бұл "негізгі ас үй" моделіне ұқсас тамақтануды ұйымдастыру моделі және дайын ыстық тағамды ыстық тамақ дайындау мүмкіндігі жоқ немесе экономикалық тұрғыдан мүмкін болмайтын жақын маңдағы білім беру объектілеріне жеткізу арқылы тамақтандыру функцияларын орындауды көздейді;

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

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

24) тауарға ілеспе құжаттар – Еуразиялық экономикалық одақтың кедендік шекарасы арқылы өткізілетін тауарларға арналған коммерциялық және көліктік құжаттар;

25) энтералдық 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 дайын болғанға дейін қалпына келтірілген) тамақ өнімі.

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 тізілімінде № 8390 болып тіркелген) сәйкес білім беру ұйымдарындағы тамақтану ұйымдарына қолданылады.

36. Тамақтануды ұйымдастыру:

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

2) білім беру саласындағы 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) перспективалы төрт апталық маусымдық мәзірді, тарату мәзірін және мәзірді жасауды;

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

6) асхананы (ас блогын) жабдықтауды және жарақтандыруды тиісті жұмыс жағдайында қолдауды, оларды тұрақты жаңартуды, ыдыс-аяқтың, жиһаздың жеткілікті санын, энергиямен қамтамасыз ету, сумен 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 тізілімінде № 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 саласындағы және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы заңнамасының сақталуына өндірістік бақылауды жүзеге асыруды көздейді.

37. Тамақтануды ұйымдастыру тәсілдері:

1) білім беру ұйымдарының (штаттық 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 балалар ұйымдарында аутсорсинг немесе кейтеринг ұйымдастыруға жол берілмейді, оқу-сауықтыру ұйымдарында кейтеринг ұйымдастыруға жол берілмейді.

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

38. Тамақтандыруды ұйымдастырудың технологиялық нысандары мыналар болып табылады:

1) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 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 тамақты) 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 айналымдағы ыдыстар мен лас ыдыстарды қабылдау үшін олардың қозғалыс ағынын сақтай отырып, бөлек шығатын дайын тағамдарды (дайын тамақты) өлшеп-орау және буып-түю аймағымен қамтамасыз етіледі;

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

39. Тамақтануды ұйымдастырудың модельдері мыналар болып табылады:

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

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

"Швед үстелі" бойынша тамақтануды ұйымдастыру моделі білім беру ұйымының таңдауы бойынша қолданылады және мектепке дейінгі балалар ұйымдарына қолданылмайды. "Ланч-пакеттер" бойынша тамақтануды 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. Тамақтану режимін (жиілігін) 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 үзілістен ерте емес, тамақ ісуге кемінде 10-нан 30 минутқа дейін беріле отырып қамтамасыз етіледі.

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

43. Барлық тамақтану 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 тамақтануды одан әрі ұйымдастыру үшін жауапты адамға жинақтау үшін тиісті ақпарат береді.

Тамақтануды ұйымдастыруға жауапты тұлға білім беру ұйымы басшысының бұйрығымен тағайындалады және тамақтануды ұйымдастыру мәселелері бойынша асхана (ас блогы) қызметкерлерінің және тамақтану қызметтерінің өнім берушілерінің жұмысын, асхананың (ас блогының), буфеттің санитариялық-гигиеналық жай-күйін, тамақ өнімдерінің сапасын, қауіпсіздігін, сақталу жағдайларын, мерзімдерін, перспективалы төрт апталық маусымдық мәзірдің, күнделікті тарату-мәзірі мен мәзірдің

сақталуын үйлестіруді және бақылауды жүзеге асырады; білім беру ұйымының басшысына тамақтану режимі, тәсілі, нысаны мен кестесі, оқушылардың/тәрбиеленушілердің ауызсу режимін қамтамасыз ету бойынша ұсыныстар береді; ыстық тамақпен қамтамасыз етілетін, оның ішінде ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылардың/тәрбиеленушілердің жалпы есепке алуын жүргізеді; бракераж комиссиясының жұмысына қатысады; ас блогы қызметкерлерінің профилактикалық медициналық қарап-тексеруден уақтылы өтуіне бақылау жүргізеді және олардың денсаулығының жай-күйін күнделікті тексеруді қамтамасыз етеді; оқушылардың/тәрбиеленушілердің, олардың заңды өкілдерінің тамақтану сапасына қатысты пікірлері мен ұсыныстарын есепке алуды жүргізуді қамтамасыз етеді.

45. Медицина қызметкері тиімді тамақтану қағидаттарын енгізуді және сақтауды жүзеге асырады; бракераж комиссиясының жұмысына қатысады; ас блоктарында тарату алдында №16 санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес журналға жазбалар енгізе отырып, 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; оқушылар арасында аурулардың алдын алу, салауатты өмір салтын насихаттау және қалыптастыру бойынша оқыту семинарларын, тренингтер мен дәрістерді ұйымдастырады және өткізеді, олардың заңды өкілдері мен педагогтерін оқушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулығын қорғауға тарту, білім беру және түсіндіру іс-шараларын өткізе отырып, оқушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулығын сақтау шеңберіндегі санитариялық қағидалар талаптарының сақталуын қамтамасыз етеді; перспективалық мәзірге өзгерістер енгізген және тамақ өнімдерін ауыстырған жағдайда дайын тағамдардың шығуын, салу нормаларын, тағам рационының химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын бақылайды; ас блогы персоналаның денсаулық жағдайына апта сайын іріктеп бақылауды жүзеге асырады.

Медицина қызметкерінің аталған функцияларын білім беру ұйымында диеталық мейіргер болған кезде сол орындайды.

Білім беру ұйымдарында бракераж журналында нәтижелерін белгілей отырып, оларды тарату алдында дайын тағамдар мен аспаздық 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 арттырудан өтеді. Біліктілікті арттыру мамандандырылған білім беру бағдарламаларына, конференцияларға, семинарларға және мастер-класстарға қатысу нысанында жүзеге асырылады. Біліктілікті арттыру бағдарламасы балалар мен

жасөспірімдердің дұрыс тамақтануының негізін, теңгерімсіз тамақтанумен байланысты аурулардың алдын алуды және білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыруды қамтиды.

46. Білім беру ұйымдарындағы тамақтану объектілерінде:

1) өндірістік үй-жайларда тамақ өнімдерінің ластану көздерін жоюды қиындататын аймақтарды ұйымдастыруға;

2) сынап термометрлерін пайдалануға;

3) мынадай:

техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін;

сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, шіру, ластану);

қадағалауды қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы, оның ішінде техникалық регламенттерде көзделген өнімнің қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ;

белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен;

таңбалануы жоқ немесе таңбалауда сақтау шарттары жоқ немесе таңбалауда көрсетілген оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне және (немесе) тауарға ілеспе құжаттамаға сәйкес келмейтін;

ветеринариялық сәйкестендіру белгілері (ұшалардағы, жарты ұшалардағы, төрттен бір бөлік етке, заңнамада осындай сәйкестендіру көзделетін жануарларды сою өнімдеріне арналған таңбасы) жоқ;

ашылған, герметикалығы бұзылған, зақымданған, ластанған тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамадағы;

термиялық және (немесе) өзге де өңдеуден өткен өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімі болып табылатын;

вакууммен қаптамаланған;

жәндіктердің, кеміргіштердің іздері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің өзінде жәндіктер мен кеміргіштер тікелей табылған;

құрамында тыйым салынған және қолдануға шектеулер бар тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік (тағамдық) шикізаты бар;

Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитариялық шаралар енгізген тамақ өнімі болып табылатын;

санитариялық-эпидемиологиялық сараптама нәтижелері бойынша инфекциялық аурулардың немесе жаппай инфекциялық емес аурулар мен уланулардың пайда болуы мен таралуына, оның ішінде адам денсаулығы мен тіршілік ету ортасы үшін қауіпті деп танылған кезде қауіп төндіретін;

тасымалдау (сақтау) шарттары мен режимін бұзылған тамақ өнімдерін қабылдауға, пайдалануға (қолдануға), сақтауға, тасымалдауға және өндіруге;

4) санитариялық жарамсыздыққа жатқызылған тамақ өнімдерін тұтынушыларға жіберуге және өткізуге жол берілмейді. Мұндай өнімдер кейіннен кәдеге жарату үшін арнайы таңбаланған контейнерге жиналады;

5) тоңазытқыш камералар үй-жайларының ішкі беттерінде, тоңазытқыш жабдықтардың салқындатылатын ыдыстарында, тамақ өнімдері бар қаптамаларда қар мен мұздың қатуына (мұздың пайда болуына);

6) тамақ өнімдерін су құбырлары мен кәріз құбырларының, жылумен жабдықтау аспаптарының жанында сақтауға;

7) тамақ өнімдерін тікелей еденге, тамақ өнімдерінің көліктік қаптамасына оралмаған күйде жинауға және сақтауға жол берілмейді.

47. Тамақ өнімдерін сатып алу перспективалы төрт апталық маусымдық мәзірді, рецептураны, азық-түліктің қолжетімділігін ескере отырып жүзеге асырылады.

48. Тағамдарды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік (тағам) шикізатының, жартылай фабрикаттардың, тамақ өнімдерінің және қосалқы материалдардың әрбір партиясы қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде қадағалануды қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамамен, сондай-ақ қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттармен бірге жүреді. Сәйкестік сәйкестікті декларациялау (өңделмеген, арнайы, сірке суынан басқа барлық өнімдер мен сусындар); ветеринариялық-санитариялық сараптау (өңделмеген өнімдер), мемлекеттік тіркеу арқылы (арнайы балалар және диеталық өнімдер) расталады.

49. Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін тауарға ілеспе құжаттамада өндірілген уақыты мен күні, сақтау шарттары (температура, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) және өнімнің жарамдылық мерзімі көрсетіледі.

50. Тамақ өнімі дайындаушының қаптамасында (ыдысында) сақталады, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде тамақ өнімі таза, таңбаланған цехішілік қаптамаға (ыдысқа) ауыстырылады.

Дайындаушының қаптамасындағы консервілерді қоспағанда, тамақ өнімін өндірістік үй-жайларда көліктік қаптамада (ыдыста) сақтау жүргізілмейді.

51. Ерекше иісі бар тамақ өнімі (дәмдеуіштер, балық) бөгде иістерді қабылдайтын тамақ өнімдерінен (шикі ет, сары май, ірімшік, тұз, қант және кондитерлік өнімдер) бөлек сақталады және тасымалданады.

52. Білім беру ұйымдарында тамақ өнімін өндіру (дайындау) кезінде жол берілмейтін азық-түлік (тағам) шикізатының тізбесі осы Стандарттарға [4-қосымшаға](#) сәйкес айқындалған.

53. Өнім берушілерден тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын алуды және бракераждауды олардың түсуіне қарай асхана қоймашысы немесе өнім мен шикізатты қабылдауға жауапты тұлға жүргізеді. Өнім берушіден келіп түскен тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы №16 Санитариялық қағидаларда көрсетілген нысанға сәйкес жүргізіледі. Жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен асатын шикі ет (сиыр еті, жылқы еті, бұзау еті, құс еті), балық, сүт, айран және басқа да сүт қышқылы өнімдері, қаймақ, тауық жұмыртқасы сияқты азық-түлік өнімдері мен азық-түлік шикізатын бракераждау нәтижелері осы Стандарттарға [5-қосымшаға](#) сәйкес келіп түсетін тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын есепке алу және пайдалану журналына енгізіледі.

54. Сапасыздығы анықталған, мәлімделген талаптарға сәйкес келмеген, тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатына тауарға ілеспе құжаттар болмаған жағдайда бракераж актісі ерікті түрде жасалады.

Сапасыз тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаты Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысымен бекітілген Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесіне сәйкес кәдеге жаратылады.

55. Тамақ өнімін тасымалдау (тасымалдау) "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) (бұдан әрі – Техникалық регламент), № 16 санитариялық қағидалардың және Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-5 бұйрығымен бекітілген "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22066 болып тіркелген) талаптарына сәйкес жүзеге асады.

56. Тамақ өнімдерін сақтау кезінде Техникалық регламенттің талаптарына сәйкес өндіруші белгілеген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімі сақталады.

57. Тамақ өнімдерін өндіру, буып-түю, сақтау және өткізу шарттары, ыдыстарды, мүкәммалды, жабдықтарды жуу ережелері № 16 санитариялық қағидаларға сәйкес талаптар қойылады.

58. Білім беру ұйымдарында осы Стандарттарға 6-қосымшаға сәйкес тамақ өнімдерін дайындауға және өткізуге жол берілмейді.

59. Білім беру ұйымдарында осы Стандарттарға 7-қосымшаға сәйкес тамақ өнімдерін өткізуге жол берілмейді.

60. Мыналарға:

1) дайын тағамдарды қалдықтармен араластыруға, оның ішінде алдыңғы күннен бастап, келесі күні дайын тағамдарды өткізуге;

2) салқын тағамдарды, гастрономиялық, кондитерлік бұйымдар мен сусындарды салқындатылатын витринадан (тоңазытқыш жабдықтан) тыс үлестік түрде өткізу үшін таратуға орналастыруға және белгіленген жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын бұза отырып өткізуге;

3) басқа күндері кейіннен өткізу үшін сатылмаған дайын тағамдарды, тез бұзылатын аспаздық бұйымдарды мұздатуға;

4) тамақтану объектісінен тыс сатуға арналған салат өнімдерін, бірінші, екінші тағамдарды тұздықтармен (өсімдік майларын қоспағанда) араластыруға жол берілмейді. Тағамға арналған тұздықтар жеке тұтынушылық қаптамада жеткізіледі;

5) тамақты, аспаздық бұйымдарды дайындауға, қызмет көрсетуге, порциялауға және таратуға бөгде адамдарды, сондай-ақ көрсетілген қызмет түрлеріне жауапты болып табылмайтын персоналды тартуға;

6) дайындалған сәтінен бастап екі сағаттан артық таратуда болған дайын тағамдарды сатуға жол берілмейді.

61. Дайын тағамдарды сату (беру) оларды дайындау және органолептикалық бағалау аяқталғаннан кейін жүзеге асырылады.

62. Тамақтанудың әртүрлілігін, оқушыларға/тәрбиеленушілерге ұсынылатын алмастырылмайтын тамақ өнімдері мен пайдалы тағамдардың жеткілікті айналу циклін қамтамасыз ету мақсатында жас ерекшелігіне қарай тағамдардың шығымын көрсете отырып, перспективалы төрт апталық маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) мәзір және буфет ассортименті жасалады. Мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балалар үшін жас ерекшелігіне байланысты тағамдардың массалық шығымы осы Стандарттарға 8-қосымшаға сәйкес ұсынылған.

63. Перспективалы төрт апталық маусымдық мәзір "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысында және осы Стандарттарға № 1 және № 9 қосымшаларда белгіленген тамақтану нормаларына сәйкес келеді, сондай-ақ тәрбиеленушілердің/оқушылардың ерекше диеталық қажеттіліктерін (бар болса), маусымдылығын, өңірде өндірілетін отандық өнімнің ассортиментін, дұрыс тамақтану рационын қалыптастыру қағидаттарын ескереді. Перспективалы төрт апталық маусымдық мәзір негізінде күнделікті мәзір және тарату-мәзірі жасалады.

64. Жергілікті атқарушы органдардың қаражаты есебінен жүзеге асырылатын білім беру ұйымдарындағы міндетті бір реттік ыстық тамаққа арналған перспективалы төрт апталық маусымдық мәзір мен буфет өнімдерінің ассортименттік тізбесін денсаулық сақтау органдары бекітеді.

Қалған білім беру ұйымдарында перспективалы төрт апталық маусымдық мәзір мен буфет өнімдерінің ассортименттік тізбесі осы Стандарттардың талаптарын сақтай отырып, дербес бекітіледі.

65. Бір реттік ыстық тамаққа арналған перспективалы төрт апталық маусымдық мәзір Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі әзірлеген типтік мәзір негізінде әзірленеді. Оқушылардың/тәрбиеленушілердің және олардың

заңды өкілдерінің пікірлерін/ұсыныстарын, өңірде өндірілетін отандық өнім ассортиментін ескере отырып, тағамдық құндылығын сақтай отырып, осы Стандарттарға 10-қосымшаға сәйкес химиялық құрамы бойынша баламалы өнімдерді ауыстыра отырып, типтік мәзірді өзгеріссіз пайдалануға, сондай-ақ түзетулер енгізуге жол беріледі.

66. Білім беру ұйымының басшысы денсаулық сақтау органы бекіткен перспективалы мәзірге сәйкес күн сайын тарату-мәзірін және алдағы күнге арналған мәзірді бекітеді, мәзір асханада және оқушылардың заңды өкілдері үшін қолжетімді жерде, сондай-ақ білім беру ұйымының ресми интернет-ресурсында орналастырыла отырып орналастырылады.

67. Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде тамақтандыру қызметтерінің өнім берішісі (кәсіпкерлік субъектісін қоса алғанда) білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыруға тартқан кезде тарату-мәзірін және мәзірді тамақтану объектісінің басшысы (кәсіпкерлік субъектісі) бекітеді, тамақтану ұйымдастырылатын білім беру ұйымының басшысымен келісіледі.

68. Мәзірде бір атаудағы тағамдарды, гарнирлерді немесе аспаздық өнімдерді бір күн ішінде және келесі күнтізбелік екі күнде, оның ішінде "швед үстелі" жүйесін қолданған кезде қайталауға жол берілмейді.

69. Дайын тағамдарда осы Стандарттарға сәйкес қосылған тұз, қант мөлшерінің шектеулі мөлшері көзделеді. Пісіру кезінде тек йодталған тұз қолданылады. Тамақты дайындау үшін тұзды қолданған кезде 2-3 жастағы балалар үшін бір балаға тәулігіне 2 грамнан (бұдан әрі – г.) аспайтын және тамақтану жиілігіне байланысты, 4-6 жастағы балалар үшін бір балаға тәулігіне 2,5 г. аспайтын, 1-4 сынып оқушылары үшін бір балаға тәулігіне 3 г. аспайтын, 5-11(12) сынып оқушылары үшін бір балаға күніне 4 г. аспайтын тәуліктік норма ескеріледі. Асхана үстелдеріне тағамды тағы тұздауды болдырмау үшін тұз салғыш қойылмайды.

Тағамдарды дайындау үшін қантты қолданған кезде тамақтану жиілігіне байланысты тәуліктік норма 2-3 жастағы балалар үшін бір балаға күніне 17 г. аспайды, 4-6 жастағы балалар үшін бір балаға күніне 22 г. аспайды, 1-4 сынып оқушылары үшін бір балаға күніне 26 г. аспайды, 5-7 сынып оқушылары үшін бір балаға күніне 31 г. аспайды, 8-11(12) сынып оқушылары үшін бір балаға 34 г. аспайды.

100 г. дайын тағамға 0,3 г-нан аспайтын тұзға (дайын өнімнің салмағының 0,3%), 5 г-нан аспайтын қантқа (дайын өнімнің салмағының 5%) рұқсат етіледі.

70. Білім беру ұйымдарында тамақтануды жоспарлау кезінде тағам рационында өсімдіктен алынған өнімдердің (көкөністер, жемістер, дәнді дақылдар, бұршақ дақылдары, жидектер, жаңғақтар, тұқымдар) кемінде 75%-ы көзделеді.

71. Білім беру ұйымдарындағы мәзірге көкөністер мен жемістерді қосу жиілігі тәулік бойы 5 есе немесе одан да көп тамақтану жиілігімен жемістердің екі порциясына үш порция көкөніс арақатынасымен бес порцияны құрайды.

72. Жылдың әр мезгілінде жаңа піскен, мұздатылған, кептірілген, ашытып-тұздалған, өңделген көкөністер, жемістер мен жидектер көзделеді. Өңделген көкөністердегі тұздың мөлшері дайын өнімнің салмағының 0,3%-нан аспайды. Өңделген және кептірілген көкөністер, жемістер мен жидектер қант, тәттілендіргіштер қоспай көзделеді.

73. Астық өнімдерінен жасалған бұйымдар: ботқалар мен макарон өнімдері тәуелсіз тағамдар түрінде немесе гарнир ретінде ұсынылады. Диеталық талшықтары жоғары дәнді дақылдарға басымдық беріледі.

74. Нан, нан-тоқаш өнімдері, ұннан жасалған аспаздық өнімдер қара бидай және (немесе) тұтас дәнді бидай, бидай, аралас, глютенсіз ұн негізіндегі, құрамында талшығы көп, кебек, дәндер қосылған қамырдан дайындалады.

Жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұны фортификацияланған түрде қолданылады.

75. Бұршақ өнімдері (жасыл бұршақ, фасоль, бұршақ, жасымық, маш, ноқат) тағамдарға, гарнирлерге немесе жеке тағамдарға қосымша ретінде көзделеді.

76. Буфеттер ассортиментіне дәрумендермен және микроэлементтермен байытылған сүт және сүт өнімдерінен дайындалған тағамдарды қосуға рұқсат етіледі. Сүт пен айран майдың массалық үлесі 1 - ден 3,2%-ға дейін, йогурт - 1,5-тен 3%-ға дейін, ірімшіктер - 45%-дан кем емес, қаймақ-10-15% - ға дейін көзделеді.

77. Ет тағамдарын дайындау үшін жылқы еті, бұзау еті, сиыр еті, сондай-ақ қабығы аршылған құс еті (тауық еті, күрке-тауық) қолданылады. Етті қайта мұздатуға жол берілмейді.

Ет тағамдары көкөніс гарнирлерімен және (немесе) салаттармен біріктіріледі.

78. Өсімдік майы салаттар мен тағамдарды дайындау үшін қолданылады.

Сары майдың майлылығы кемінде 72% көзделеді.

79. Тазартылған жаңғақтар мен дәндер порцияға бөлінеді және (немесе) дайын тағамдардың құрамында, глазурьсіз, қант, тұз, синтетикалық хош иістендіргіштер мен хош иістендіргіштер қосылмайды. 5 жасқа дейінгі балаларға бүтін жаңғақтар тыныс алу жолдарына түспеу үшін қауіпсіз түрде – ұнтақталған, ұсақталған түрде тағамға қосылып ұсынылады.

80. Сусындар ретінде газдалмаған ауыз су, сүт, сүт қышқылы сусындары, жеміс шайлары, компоттар, дайын өнімнің салмағының 2,5% аспайтын қант қосылған термиялық өңделген жеміс-жидек сусындары пайдаланылады.

81. Тамақ дайындау кезінде қайнату, пісіру, бумен пісіру, бұқтыру сияқты тәсілдер қолданылады.

82. Қараша-мамыр кезеңінде тәрбиеленушілер/оқушылар тәулік бойы болатын білім беру ұйымдарында дайын тағамдарды "С" дәруменімен дәрумендеу: сусындарға – оларды өткізер алдында +15°C-тан аспайтын температураға дейін салқындатқаннан кейін, кейіннен №16 санитариялық қағидалармен бекітілген нысан бойынша объектінің есепке алу құжаттамасына деректерді енгізе отырып, өткізу температурасына дейін араластыру және салқындату жүргізіледі.

"С" дәруменімен дәрумендеу жүргізіледі:

мектеп жасына дейінгі балалар үшін (6 жасқа дейін) – "С" дәруменіне күнделікті қажеттіліктің 30% (30 миллиграмм (бұдан әрі – мг), яғни бір балаға 9,0 мг;

7-10 жастағы балалар үшін тәуліктік норма есебінен – "С" дәруменіне тәуліктік қажеттіліктің 30% – ы (45 мг), яғни бір балаға 13,5 мг;

11-18 жастағы балалар үшін – "С" дәруменіне күнделікті қажеттіліктің 30% (75 мг), яғни бір балаға 22,5 мг.

Дәруменделген тағамдар ысытылмайды.

83. Тәрбиеленушілер/оқушылар сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келетін, тамақтану кезінде және кез келген басқа уақытта тұрақты негізде қолжетімді тәсілмен ауыз сумен қамтамасыз етіледі. Бөтелкедегі ауызсу сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжатпен бірге жүреді.

84. Өндірістің технологиялық операцияларына орындалатын жұмыстардың сипатына сәйкес келетін кәсіптік даярлығы (біліктілігі, мамандығы) бар персонал тартылады.

85. Тамақтану қызметтерінің өнім берушілері ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамының конкурстық құжаттамада мәлімделген деректерге сәйкестігін қамтамасыз етеді.

86. Лауазымдық міндеттеріне оқушылардың/тәрбиеленушілердің тамақтануын ұйымдастыру, оның ішінде тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын сақтау және тасымалдау (тасу) жататын барлық қызметкерлер Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-195/2020 бұйрығымен бекітілген Халықтың декреттелген тобындағы адамдарды гигиеналық оқыту қағидаларына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21654 болып тіркелген) және "Міндетті медициналық қарап-тексерулерге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу тәртібі мен мерзімділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, жұмысқа орналасқан кезде орындау кезінде міндетті алдын ала медициналық қарап-тексерулер және мерзімдік міндетті медициналық қарап-тексерулер жүргізілетін кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін және "Алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулерден өткізу" мемлекеттік қызметін көрсету қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21443 болып тіркелген) сәйкес міндетті профилактикалық медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өтеді.

87. Ас блогы өндірісінің меңгерушісі жұмыс ауысымы басталар алдында тамақ өнімдерін дайындаумен, тамақты бөлумен және оларды таратумен айналысатын персоналды және тамақ өнімдерімен, оның ішінде азық-түлік шикізатымен тікелей жанасатын персоналды қол терісінің және дененің ашық беттерінің іріңді ауруларының (оның ішінде іріңді кесулермен, күйіктермен, сызаттар), инфекциялық аурулардың белгілері, жоғарғы тыныс алу жолдарының аурулары болуына күнделікті қарап-тексеруді жүргізеді. Қарап-тексеру нәтижелері № 76 санитариялық қағидаларының және № 59 санитариялық қағидаларының талаптарына сәйкес ас блогының қызметкерлерін қарап-тексеру нәтижелеріне журналына тіркеледі. Қарап-тексеру күні құжаттамада ескерілген персоналдың тізімі ауысымдағы осы күнге жұмыс істейтіндердің санына сәйкес жасалады.

Өндіріс меңгерушісі болмаған кезде жауапты тұлға тағайындалады.

Медицина қызметкері ас блогы персоналының денсаулық жағдайына және осы тармақтың талаптарының орындалуына апта сайын іріктеп бақылау жүргізеді.

88. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау болмаған кезде жуу раковиналарына ыстық су жіберетін су жылытқыштар орнатылады.

89. Таза асханалық ыдыс шкафтарда немесе торларда сақталады. Таза ас құралдары залда арнайы жәшіктерде – кассеталарда тұтқаларын жоғары қаратып сақталады. Оларды подностарда шашыратып сақтауға тыйым салынады. Ас құралдарына арналған кассеталар күн сайын жуылады және кептіріледі.

90. Подностар әр қолданғаннан кейін сүртіледі. Ластанған және пішіні бұзылған подностар пайдаланылмайды.

91. Ыдыс жууға арналған мүкәммал (шеткалар, шүберектер) жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады, жуғыш заттар қосылған ыстық суға малынады, ағынды сумен жуылады және кептіріледі. Зеңі және көрінетін ластануы бар, сондай-ақ өңделуі мүмкін емес губкалы материалдан жасалған ыдыс жууға арналған мүкәммал пайдаланылмайды.

92. Тоңазытқыш камералары, тоңазытқыш жабдықтары ластануына, қар мен мұздың (мұздың) пайда болуына және мұздануына қарай, тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін, тоңазытқыштың тамақ өнімдерінің жаппай түсуіне дайындық кезеңінде, көгеру анықталған кезде және сақталған тамақ өнімдерінің көгеруі кезінде тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады.

93. Білім беру ұйымдарының тамақтану объектілерінде меншік нысанына қарамастан, білім беру ұйымының басшысы немесе тамақтану қызметтерінің өнім берушісі (ұйымдастыру іс-шараларын, зертханалық зерттеулер мен сынақтарды қоса алғанда) бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес жүзеге асыратын өндірістік бақылауды ұйымдастырады және жүргізеді.

Осындай өнімнің қауіпсіздік талаптарына байланысты тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) процестерін жүзеге асыру кезінде дайындаушы дайындалған тағамның өнім сапасы мен қауіпсіздігі көрсеткіштеріне сәйкестігін растайтын қағаз және

(немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда құжаттаманы жүргізуді және сақтауды қамтамасыз ете отырып, ХАССП қағидаттарына (ағылшын транскрипциясында HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) негізделген рәсімдерді әзірлейді, енгізеді және қолдайды.

94. Өндірістік бақылау бағдарламасы, тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі рәсімдер өндірістің технологиялық процесіне, тамақ өнімдерінің рецептурасына өзгерістер енгізілген кезде кезең-кезеңімен қайта қаралады.

95. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 [бұйрығымен](#) бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 32276 болып тіркелген) "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес білім беру ұйымдарының тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), елшеп орау, сақтау, тасымалдау және өткізу және бақылау жүргізу процесінде зертханалық және аспаптық зерттеулер (сынақтар) жүргізіледі.

96. Ас блогында өндірістік бақылау жүргізу кезіндегі негізгі сыни бақылау нүктелері:

- 1) жеткізілетін тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаты, олардың сапасы мен қауіпсіздігі, тасымалдау шарттары;
- 2) технологиялық процесс басталғанға дейін тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын сақтау шарттары мен ұзақтығы;
- 3) негізгі технологиялық процестер;
- 4) қолданылатын жабдық пен мүкәммал;
- 5) технологиялық жабдықтың (тоңазытқыш, жылу) жарамдылығы;
- 6) шикізаттың, дайын өнімнің, ыдыстардың, азық-түлік емес материалдар мен қалдықтардың негізгі ағындарының қозғалысы;
- 7) дайын өнімді және оның айналымын сақтау шарттары мен ұзақтығы;

8) тәуліктік сынамаларды іріктеу және сақтау;

9) жанасатын материалдарды, жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалану;

10) қызметкерлердің денсаулық жағдайы, кәсіптік (гигиеналық) даярлығы және жеке гигиенасы, медициналық қарап-тексерулердің болуы, жұмысқа жіберілуі;

11) сумен жабдықтау сапасы, кәріз, желдету, жарықтандыру жағдайлары;

12) дезинфекциялық, дезинсекциялық және дератизациялық іс-шаралардың жүйелілігі;

13) тамақ және қатты тұрмыстық қалдықтарды кәдеге жарату тәртібі.

97. Тағамдарды органолептикалық бағалау кезінде сыртқы түрі, консистенциясы, түсі, иісі мен дәмі бойынша тағамдар мен аспаздық, ұннан жасалған кремді емес кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін бағалау жүзеге асырылады.

98. Дайын тағамдарды органолептикалық бағалау кезінде білім беру ұйымының медицина қызметкері немесе оны алмастыратын адам дайын тағамдарды таратудан 30 минут бұрын сынама алады. Сынаманы алу үшін ас блогында жеке халат бөлінеді.

99. Сынама тамақты беру/өткізу алдында тікелей қазаннан, кастрюльден немесе басқа да ыдыстан тағам тұтынылатын температурада ас мәзірінде келтірілген тағамдардың тізбесіне сәйкес бір порциядан аспайтын көлемде ыдысты біркелкі араластырғаннан кейін алынады. Сынаманы алу қазаннан шөмішпен (бірінші тағамдар үшін), қасықпен (екінші тағамдар үшін) жүргізіледі. Сынаманы жеке қасықпен алатын адам дайын тағамды шөміштен немесе (екінші тағам үшін) табақтардан алады және оны қасыққа ауыстырады, оның көмегімен ол тамақ сынамасын тікелей жүргізеді. Дайын тағамды алу үшін қолданылатын қасықты әр тағамнан кейін ыстық сумен жуу керек.

100. Сынама алынғаннан кейін тағамдарды органолептикалық бағалау журналында дайындалған тағамның сапасы туралы белгі қойылады, бракеражды өткізу уақыты көрсетіледі, журналға қол қойылғаннан кейін әрбір дайын тағамды жеке өткізу мүмкіндігі туралы рұқсат беріледі.

101. Білім беру ұйымдарындағы тамақтану сапасын мерзімді бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді. Бракераж комиссиясы тағамның сапасына, өнімдердің дұрыс салынуына және дайын тағамдардың шығымына, олардың температурасына, рецептураға сәйкестігіне (тағамның құрамдас бөліктерінің болуы), "дейін тұтыну" күнімен көрсетілетін жарамдылық мерзіміне іріктеп бағалау жүргізеді, тәуліктік сынамалардың іріктелуіне және сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді, тілектер мен пікірлер журналындағы жазбаларды зерделейді, айына бір реттен сиретпей жеуге жарамсыздық индексіне талдау жүргізеді.

Бракераждық комиссияның құрамы мен ережесі әкімшілікті, медицина қызметкерін, өндіріс меңгерушісін, ата-аналар комитетін міндетті түрде қоса отырып білім беру ұйымы басшысының бұйрығымен айқындалады. Бракераж комиссиясының жұмысын білім беру ұйымының басшысы үйлестіреді.

102. Бірінші, үшінші тағамдардың порцияларының санын анықтау үшін ыдыстың көлемі анықталады, ол табада, қазанда, басқа ыдыста сыртынан көрсетіледі.

103. Бір балаға арналған тағамның нақты шығымдылығын анықтау үшін үстелден бес-он порция өлшенеді және бір порцияның орташа салмағы есептеледі.

104. Жеуге жарамсыздық индексі мына формула бойынша есептеледі:

Жеуге жарамсыздық индексі килограммен (бұдан әрі – кг) берілген тамақ қалдығының массасын кг-мен берілген тамақ массасына бөліп, оны 100%-ға көбейткенге тең болады.

Тамақ қалдықтары қалдықтарды жинауға арналған контейнердің массасын есепке алмай өлшенеді. Табақтардағы тамақ қалдықтарын, өндірістік және тағамдық емес қалдықтарды (ыдыс, қаптама) жинау индексті өлшеу кезінде бөлек жүргізіледі.

Жеуге жарамсыздық индексін өлшеу нәтижелерін түсіндіру: 10% – дан аз – оңтайлы индекс, 10-30% – тамақтануды ұйымдастыруды бақылауды және қолданыстағы мәзірді талдауды қажет ететін тәуекел аймағындағы индекс, 30% -дан астам берілген тағамды бағалау және мәзірді түзету бойынша шұғыл шараларды қажет ететін тәуекелі жоғары аймақтағы индекс.

105. Тамақтануды ұйымдастыруды бақылау сапасын арттыру үшін білім беруді басқару органдарында жұмыс істейтін тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топтардың құрамына тамақтану жөніндегі мамандар (диетологтар, нутрициологтар) енгізіледі.

106. Барлық дайындалған тағамдардың әр партиясының тәуліктік сынамалары күн сайын қалдырылады. Тәуліктік сынаманы алуды ас блогының тағайындалған жауапты тұлғасы (персоналы) дезинфекцияланған мүкәммалды пайдалана отырып, әрбір тағам және (немесе) аспаздық бұйым үшін тамақ өнімдерімен жеке жанасуға арналған арнайы бөлінген дезинфекцияланған және таңбаланған ыдыстарға (тығыз жабылатын) жүзеге асырады. Бөлшектелген тағамдар, аспаздық өнімдер бір данадан, тұтас бір порция өлемінде қалдырылады. Салқын тағамдар, бірінші және үшінші тағамдар (сусындар), гарнирлер кемінде 200 г мөлшерінде таңдалады. Дайын тағамдардың дайын және (немесе) жеткізілетін порцияларының саны органолептикалық бағалау мен тәуліктік сынамаға арналған порцияны ескереді.

Сынамалар оқушыларға/тәрбиеленушілерге тамақ берілгенге дейін қазаннан алынады. Тәуліктік сынамалар арнайы тоңазытқыш жабдықта немесе дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш жабдықтың арнайы бөлінген орнында + 4-тен + 6°C дейінгі температурада, іріктеу күні мен уақытын көрсете отырып 48 сағаттан кем емес, сондай-ақ демалыс күндерінен кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) дайындалған тағаммен – сәйкесінше таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдармен немесе кешкі аспен ауыстырылғанға дейін ас блогында сақталады.

Сақтау мерзімі өткеннен кейін тәуліктік сынамалар тамақ қалдықтары ретінде кәдеге жаратылады.

107. Ас блоктары мен буфеттері жоқ шағын жинақталған мектептерде санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда тек қана стационарлық қоғамдық тамақтану объектілерінде дайындалған, кейтеринг нысанында тағамдармен, аспаздық өнімдермен тамақтануды ұйымдастыруға жол беріледі.

Ас блоктары мен буфеттері жоқ шағын жинақталған мектептерде кейтеринг нысанында тамақтануды ұйымдастыру кезінде оқушыларды тамақтандыруды мақсаты бойынша қатаң пайдаланылатын бір арнайы бөлінген үй-жайда (бұдан әрі – тамақ ісуге арналған үй-жай) жүзеге асыруға жол беріледі.

Тамақ ісуге арналған үй-жайға кіреберісте білім алушылар мен персонал ң қолдарын жууы үшін салқын және ыстық су үздіксіз келтірілген раковиналар орнатылады. Орталықтандырылған сумен жабдықтау және кәріз жүйесі болмаған кезде қолмен

су құйылатын қолжуғыштарды орнатуға жол беріледі. Білім алушылар мен персонал қолдарын жууына арналған барлық раковиналар қолды жууға және кептіруге арналған құрылғылармен және құралдармен жабдықталады.

Тамақ ішуге арналған үй жайда процестердің реттілігі мен ағынын сақтауды ескере отырып, учаскелерді бөле отырып аймақтарға бөлу қамтамасыз етіледі:

1) тамақты бөлуге және таратуға арналған аймақ;

2) тамақтану аймағы;

3) тұтыну қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықтары бар бір жұмыс күні ішінде уақытша сақтауға арналған аймақ (орын).

108. Медицина қызметкері немесе тағайындалған жауапты адам тамақты таратпас бұрын дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді, нәтижелері журналға енгізіліп, тамақ ішуге рұқсат беріледі.

109. Сапасыздық, талап етілетін параметрлерге сәйкес келмеу фактілері анықталған жағдайда дайын тағамдарды өнім берушіге қайтару жүзеге асырылады, ауыстыру қайтарылған сәттен бастап екі сағаттан кешіктірілмей қамтамасыз етіледі, қайтару және ауыстыру фактісі осы Стандарттарға 11-қосымшаға сәйкес дайын өнімдерін кері қайтару және ауыстыру журналында тіркеледі.

110. Кейтерингтік қызмет көрсету кезінде оқушылардың бір мезгілде пайдалану қажеттіліктерін қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін ыдыс-аяқтардың саны пайдаланылады. Асхана ыдыстары мен ас құралдары жиынтықтарының саны бір рет тамақтану үшін қолдануға арналған порциялар санына сәйкес көзделеді. Тамақтану кезінде асхана ыдыстары мен ас құралдарының, шәй және шыны ыдыстардың, ластанған немесе жарамсыз болған жағдайла оларды ауыстыру үшін сусындарға арналған бір реттік ыдыстардың қоры қамтамасыз етіледі. Асхана ыдыстарын жуу және зарарсыздандыру тамақтану объектісінде жүзеге асырылады.

111. Дайын тамақ өнімдерін жеткізу изотермиялық қаптамада (контейнерлерде), әрбір қаптама бірлігіне жапсырылған немесе желімделген мынадай ақпараты бар таңбалау жапсырмасымен жүзеге асырылады: тамақ өнімдерінің атауы, тамақтану объектісінің атауы мен мекенжайы, тамақ өнімдерін дайындау күні мен сағаты, таратудың аяқталу уақыты, сақтау шарттары

мен жарамдылық мерзімі, тегі, аты және әкесінің аты жауапты тұлға. Жапсырмалар тамақтану аяқталғанға дейін сақталады. Жеткізу осындай өнімді сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдерін ескере отырып жүзеге асырылады, бірақ пісіру сәтінен бастап дайын тағамдарды сату сәтіне дейін екі сағаттан аспайды.

112. Оқушыларды тамақтандыруға арналған ланч-пакеттерді жеткізу кезінде тамақ ісуге арналған үй-жай оларды жылытуға арналған жабдықтармен (пеш, конвектомат) жарақтандырылады, ланч- пакеттерге қойылатын талаптар осы Стандарттарға 12-қосымшаға сәйкес белгіленген.

113. Жеткізілген тамақ өнімдерінің әрбір партиясы кейтеринг объектісінің есепке алу құжаттамасында өнімнің атауын, дайындау, жеткізу күні мен сағатын, таратудың (босатудың) аяқталу уақытын көрсете отырып тіркеледі.

114. Барлық дайындалған тағамдардың әрбір партиясының тәуліктік сынамалары күн сайын тоңазытқышта тамақтануға арналған үй-жайда қалдырылады. Дайын тағамдардың жеткізілетін порцияларының саны органолептикалық бағалау және тәуліктік сынама алу үшін порциялар ескеріледі. Органолептикалық бағалау және тәуліктік сынама үшін порцияларды беру өнім берушінің есебінен жүзеге асырылады.

115. Ас блоктары жоқ білім беру ұйымдарында буфеттерде ыстық тамақ ұйымдастыруға жол беріледі.

116. Буфет үшін мынадай үй-жайлар көзделеді:

тамақ дайындауға және әзірлеуге, дайын өнімді таратуға және ыдыс жууға арналған аймақтары бар ас үй;

үстелдер мен орындықтармен жабдықталған асхана;

ас үйдегі қойма немесе аймақ;

түскі ас залындағы тұрмыстық үй-жай немесе аймақ.

117. Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған кезде ішкі су құбыры мен суды бұру құрылғысы бар жергілікті ауызсу көздерінің суы пайдаланылады. Ағынды суларды қабылдау үшін гидравликалық тығыны бар қақпақпен

жабдықталған жергілікті су өткізбейтін септик (шұңқыр) жабдықталады, септикті (шұңқырды) тазалау олардың үштен екі бөлігінің көлемі толуы бойынша жүргізіледі.

118. Буфетте кіреберісте немесе түскі ас залында оқушылар қолдарын жууы үшін салқын және ыстық су үздіксіз келтірілген раковина/раковиналар орнатылады, қолмен су құйтын қолжуғыштарды орнатуға жол беріледі. Қол жууға арналған раковиналар қолды жууға және кептіруге арналған құрылғылармен және құралдармен жабдықталады.

119. Буфет ас үйінің жұмыс аймағы механикалық жолмен іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталады. Терезе желдеткіштерімен жабдықтауға рұқсат етіледі.

120. Буфетте азық-түлік қорын сақтауға тез бұзылатын өнімдерді тоңазытқыш жабдықта міндетті түрде сақтай отырып, ас үй аймағында жол беріледі.

121. Буфеттердегі ыстық тағамдардың ассортименті мынадай технологиялық жабдықтардың ең аз жиынтығының болуын ескере отырып, оларды жоғары дайындықтағы жартылай фабрикаттардан дайындауды көздейді: пеші бар электр плитасы, электр су жылытқышы, оларды сақтауға және кептіруге арналған сөрелері бар екі секциялы ыдыс жуатын ванна, персоналдың қолын жууға арналған раковина, шикі және дайын өнімдерге арналған кесу үстелдері.

122. Білім беру ұйымдарында осы Стандарттардың талаптарына сәйкес оқушылардың/тәрбиеленушілердің тамақтануын ұйымдастыру үшін жағдайлар жасалады.

123. Білім беру ұйымының медицина қызметкері ерекше диеталық қажеттіліктері бар, оның ішінде тағамдық аллергиясы, глютен мен лактозаға төзбеушілігі бар оқушылардың/тәрбиеленушілердің тізімін тұрақты түрде өзектендіре отырып қалыптастырады, оны тамақтануды ұйымдастыруға жауапты тұлғаға береді және диеталық тамақтануды ұйымдастыруды бақылауды жүзеге асырады. Білім беру ұйымдарында ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушыларды/тәрбиеленушілерді тамақпен қамтамасыз ету ерекшеліктеріне қойылатын талаптар осы Стандарттарға [13-қосымшада](#) көзделген.

124. Белгілі бір диеталық тағамды алуды қажет ететіндердің саны және оны алу ұзақтығы оқушыларды/тәрбиеленушілерді жыл сайынғы тереңдетілген медициналық тексерудің нәтижелері бойынша немесе олардың заңды өкілдері ұсынатын медициналық анықтамалар негізінде анықталады, онда оқушының/тәрбиеленушінің ерекше диеталық қажеттіліктері диагноз қоюмен, ұсынылған диетамен, тиісті тамақ өнімдеріне, сусындар мен тағамдарға шектеулермен және

оларды алып тастаумен және оларды энергетикалық және тағамдық құндылығы жағынан ұқсас тамақ өнімдерімен ауыстырумен белгіленеді.

125. Оқушылардың/тәрбиеленушілердің диеталық тамақтануын ұйымдастыруды тамақтандыру қызметтерінің өнім берушілері немесе білім беру ұйымдарының басшылары тамақтануды өз бетінше ұйымдастыру кезінде жүзеге асырады.

126. Мәзірде осы Стандарттарға [14-қосымшаға](#) сәйкес дайын тағамдарда/өнімдерде аллергиялық әсерлерге немесе жағымсыз әсерлерге әкелетін заттардың құрамы көрсетіледі. Мәзірдегі аллергиялық әсерлерге немесе жағымсыз әсерлерге әкелетін заттардың болуы туралы ақпарат оқушыларға/тәрбиеленушілерге және олардың заңды өкілдеріне қолжетімді тәсілмен жеткізіледі.

127. Құрамында глютені жоқ тағамдар мен бұйымдарды дайындау кезінде жекелеген кесу мүкәммалын, ас үй және асхана ыдыстарын пайдалана отырып, сондай-ақ осы Стандарттарға [15-қосымшаға](#) сәйкес құрамында глютені бар тамақ өнімдерін қоспағанда, мұндай тағамдарға глютеннің түсуін болдырмау жөніндегі талаптарды сақтау қажет.

128. Шектеу іс-шаралары, оның ішінде карантин бүкіл білім беру ұйымында не жеке сыныпта, топта, ауысымда енгізіледі.

129. Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңіне білім беру ұйымдарындағы ас блоктарына мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптар қойылады:

1) сыныптар, топтар бойынша бекітілген кестелерге сәйкес қашықтық, асханалар мен буфеттерде шоғырлануды болдырмау қағидатын сақтай отырып тамақтануды ұйымдастыру;

2) ісуге арналған бір рет қолданылатын стакандарды/жеке бөтелкелерді пайдалана отырып, ауызсу режимін ұйымдастыру;

3) ас блогының үй-жайларын, асхана залын, ас үй ыдыстарын, жабдықтар мен мүкәммалды күн сайын дезинфекциялау (ауысымына кемінде 2 рет), жанасу беттерін (есік тұтқалары, тұтқалар, үстелдер, орындықтар) міндетті түрде дезинфекциялау;

4) дезинфекциялық құралдарды қолдана отырып, ас блогының, түскі ас залының үй-жайларын күніне кемінде екі рет және қажеттілігіне байланысты ылғалды жинау жүргізу;

5) жуу, дезинфекциялау құралдары мен антисептиктердің азаймайтын қорымен қамтамасыз ету;

6) асханаларға, буфеттерге, санитариялық тораптарға барған кезде тәрбиеленушілердің/оқушылардың жеке гигиена шараларын сақтауын тұрақты бақылау;

7) мамандандырылған ұйымдардың күштерімен шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді алып тастау кезінде қорытынды дезинфекциялау;

8) ас блогының, асханалардың, буфеттердің қызметкерлері арасында жеке және (немесе) өндірістік гигиена қағидаларын сақтау және олардың мүлтіксіз орындалуын бақылау қажеттігі туралы апта сайын нұсқама беру;

9) персонал арасында инфекциялық аурулардың (респираторлық, ішек, дене температурасының жоғарылауы) белгілерінің болуын күнделікті бақылау.

130. Оқушыларда/тәрбиеленушілерде салауатты тамақтанудың тұрақты әдеттерін қалыптастыру мақсатында білім беру ұйымдарында мынадай білім беру іс-шаралары өткізіледі:

1) тәрбиеленушілерде/оқушыларда салауатты өмір салтына, салауатты/дұрыс тамақтану қағидаттарына, оның ішінде тұзды, бос қанттарды тұтынуды азайтуға, транс майларды тұтынудан бас тартуға саналы көзқарасты қалыптастыруға бағытталған денсаулық бұрыштарының жұмыс істеуін ұйымдастыру және қолдау;

2) теңдестірілген тамақтану қағидаттары және оның денсаулыққа әсері туралы көрнекі материалдарды (плакаттар, жадынамалар, буклеттер) әзірлеу, іліп қою және тарату;

3) оқушылар арасында салауатты тамақтануға саналы көзқарасты дамытуға бағытталған "қауіпсіздік сабақтары" оқу бағдарламасы шеңберінде білім беру ұйымдарында жылына кемінде 2 рет сынып сағаттарын өткізу;

4) оқушылармен/тәрбиеленушілермен, олардың заңды өкілдерімен тамақтану кезіндегі мінез-құлық ережелері туралы, тамақтанудың денсаулыққа әсері туралы, визуалды материалдарды пайдалана отырып, қабылдау үшін қолжетімді түрде дұрыс тамақтану қағидаттары туралы ағарту іс-шараларын өткізу;

5) тәрбиеленушілер/оқушылар арасында салауатты өмір салтын және дұрыс тамақтануды насихаттауға бағытталған конкурстар мен акцияларды ұйымдастыру;

6) салауатты тамақтану қағидаттары туралы насихаттау және ақпараттандыру мақсатында "Салауатты тамақтану апталығын" ұйымдастыру;

7) асханаларда, буфеттерде тамақты артық тұздаудан бас тарту есебінен тұзды тұтынуды азайтуды қамтамасыз ету (асхана үстелдерінен тұз салғыштарды алып тастау);

8) тәрбиеленушілердің/оқушылардың, олардың заңды өкілдерінің хабардарлығын арттыру үшін салауатты тамақтану қағидаттары туралы ақпараттық материалдарды таратуда қазіргі заманғы мессенджерлерді пайдалану.

Денсаулық сақтау және білім
беру ұйымдарында тамақтану
стандарттарына
3-қосымша

Білім беру ұйымдарында орналастырылған буфеттерде сатуға арналған тамақ өнімдеріне қойылатын талаптар

1. Бутербродтар, нан-тоқаш және пісірілген аспаздық өнімдер, қытырлақ нан мыналардан дайындалады:

1) қара бидай және/немесе аралас, тұтас бидай, бидай, глютенсіз ұннан жасалған нан негізінде;

2) қатты ірімшікпен, сары маймен, шөптермен, жаңа немесе құрғақ табиғи дәмдеуіштермен, жаңғақтармен, тұқымдармен, тұз қосылмаған;

3) осы қосымшаның 4-тармағында көрсетілген көкөністермен және/немесе жемістермен;

4) майонез мен кетчупты қоса алғанда, тұз бен тұздықсыз;

5) дайын өнімнің салмағынан 5%-дан аспайтын қант бар тамақ өнімдерінен,

6) нан-тоқаш және ұн аспаздық өнімдері дайындау кезінде қамырына дайын өнімнің салмағының 5%-дан аспайтын қант және дайын өнімнің салмағының 0,3%-дан аспайтын тұз қосып;

7) тәттілендіргіштер қосылмай дайындалады.

2. Порциялық қаптамадағы салат:

1) осы қосымшаның 4-тармағында көрсетілген көкөністермен және/немесе жемістермен;

2) күрделі емес салаттар (өсімдік тұзы мен майын есептемегенде төрт компоненттен артық емес) таратар алдында дайындалады және дәмделеді, порцияланғаннан кейін 30 минуттан артық сақталмайды. Температурасы +15°C-тан жоғары емес үй-жай немесе салқындатылатын жұмыс беті бар үстелдер болған жағдайда, порцияланғаннан кейін сақтау бір сағат ішінде жүзеге асырылуы мүмкін;

3) құрамында тұзы аз, яғни құрамындағы тұз дайын өнімнің салмағының 0,3%-дан аспайтындай дайындалады.

3. Сүт және сүт өнімдері: пастерленген сүт, қышқыл сүт өнімдері, оның ішінде дәрумендермен және микроэлементтермен байытылған немесе соя, күріш, сұлы, жаңғақ негізіндегі сүт өнімдері:

1) құрамында дайын өнімнің салмағынан 5%-дан аспайтын қант бар;

2) тәттілендіргіштер қосылмаған;

4. Көкөністер мен жемістер:

1) балғын және қайта өңделген түрінде;

2) қант пен тәттілендіргіштер қосылмаған;

3) құрамында тұзы бар өңделген көкөністер дайын өнімнің салмағының 0,3%-нан аспайды;

4) тікелей тамақ ішуге дайындалған;

5) порциямен өлшеп-оралған.

5. Тұтынушы қаптамасында газдалмаған ауыз су.

6. Жергілікті жерде дайындалған сусын:

1) жеміс шайы, компоттар, жеміс-жидек сусыны;

2) құрамында дайын өнімнің салмағының 2,5%-нан аспайтын қанты бар, тәттілендіргіштерді қоспай дайындалады.

7. Ұннан жасалған кремді емес кондитерлік өнімдер.

Денсаулық сақтау және білім
беру ұйымдарында тамақтану
стандарттарына
4-қосымша

Білім беру ұйымдарында тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде жол
берілмейтін азық-түлік (тамақ) шикізатының тізбесі

- 1) қайта мұздатылған сойылған өнім беретін жануарлар мен құстар өнімдері;
- 2) қайта мұздатылған балық және балықтық емес балық аулау объектілерінен алынған шикізат;
- 3) тұздалған майшабақ (аз тұздалған);
- 4) жануарлардың өнім бермейтін түрлерінің өнімі (оның ішінде ет, қосалқы өнімдер), механикалық сылынып алынған өнім беретін жануарлардың еті және механикалық сылынып алынған құс еті;
- 5) құс етінен алынған коллагені бар шикізат;
- 6) жарамдылық мерзімі 6 айдан асатын жануарлардың сіңірі алынған етінің, сондай-ақ қосалқы өнімдердің (бауыр, тіл, жүрек) әр түрінен мұздатылған блоктар;
- 7) дәнекер және май тінінің массалық үлесі 20%-дан асатын сіңірі алынған сиыр еті;
- 8) шошқа, қой, бұқа, қабан және арық жануарлардың еті;
- 9) бауырды, тілді, жүректі және қанды қоспағанда, өнім беретін жануарлар мен құстың қосалқы өнімдері;
- 10) қабығы ластанған және (немесе) зақымдалған жұмыртқа, сондай-ақ сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтан алынған жұмыртқа; суда жүзетін құстардың жұмыртқасы мен еті;
- 11) өнім беретін ауыл шаруашылығы жануарларының ауруы бойынша қолайсыз шаруашылықтан алынған, сондай-ақ бастапқы өңдеуден және пастерлеуден өтпеген сүт, сүт өнімдері, термиялық өңдеусіз пастерленбеген сүт, сүзбе және қаймақ;
- 12) құрамында сүт майы алмастырғыштары бар өнімдер: спредтер, құрамында сүт бар өнімдер;
- 13) құрамында ет емес ингредиенттері бар ет өнімдері;

14) асқын тотығы 2 ммольден астам белсенді оттегі/кг майы бар өсімдік майы (зәйтүн майын қоспағанда); асқын тотығы 2 ммольден астам белсенді оттегі/кг майы бар зәйтүн майы;

15) өсімдік майы: мақта;

16) гидрогенизацияланған майлар мен тоң майлар;

17) ащы дәмдеуіштер (бұрыш, желкек, қыша);

18) саңырауқұлақтар;

19) табиғи тағамдық дәмдеуіштер мен хош иістендіргіштерден басқа тәттілендіргіштер, дәм күшейткіштер, консерванттар, синтетикалық бояғыштар мен хош иістендіргіштер бар тамақ өнімдері (аскөк, ақжелкен, балдыркөк, зире, насыбайгүл, тәтті, ақ және хош иісті бұрыш, орегано, даршын, ваниль, кориандр, қалампыр, лавр жапырағы, пияз, сарымсақ);

20) дайын өнімнің салмағының 0,3%-дан астамы тұзы бар тамақ өнімдері немесе азық-түлік шикізаты;

21) құрамында қант қосылған дайын өнімнің салмағының 5%-нан асатын тамақ өнімдері немесе азық-түлік шикізаты;

22) өнеркәсіптік өндірістің балық, ет, жеміс-көкөніс және басқа да консервілері;

23) үй өндірісінің өнімдері;

24) йодталмаған тұз;

25) құрамында темірі бар дәрумендермен, жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұнының минералдарымен байытылмаған;

26) түрлі қоспамен ластанған немесе нан қорының зиянкестерімен залалданған жарма, ұн, кептірілген жемістер;

27) құрамында ГТО бар азық-түлік (тамақ) шикізаты;

28) техникалық регламенттің 10-қосымшаға сәйкес пестицидтер қолданып алынған азық-түлік (тамақ) шикізаты;

29) бензой, сорбин қышқылы мен олардың тұзын пайдалану.

Білім беру ұйымдарында дайындауға және өткізуге рұқсат етілмейтін тамақ өнімдерінің тізбесі

1) қатық, сүзбе, айран;

2) ет салмасы қосылған құймақ;

3) флотша дайындалған макарон;

4) зельцы, форшмак, сілікпе, паштет;

5) кремі бар кондитерлік өнімдер;

6) кремді емес қантты кондитерлік өнімдер;

7) жеміс сусыны, квас;

8) фритюрде қуырылған өнімдер;

9) жұмсақ пісірілген жұмыртқа, глазурь жұмыртқасы, пастерленбеген жаңа піскен жұмыртқа меланжі омлеті;

10) күрделі (төрт компоненттен көп) салаттар, қаймақ пен майонез қосылған салаттар;

11) окрошка;

12) саңырауқұлақтар;

13) өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімдері, оның ішінде көкөніс, жеміс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілері;

14) тез дайындалатын құрғақ тағам концентраттарына негізделген бірінші және екінші тағам;

15) фаст-фудтар: гамбургерлер, хот-догтар, пиццалар, наггетстер, чипсілер (чипсондар), дәмі бар тұздалған крекер;

16) ащы тұздықтар, кетчуптер, ащы дәмдеуіштер (бұрыш, желкек, қыша);

17) термиялық өңдеусіз пастерленбеген сүт, сүзбе және қаймақ;

18) технологиялық өңделген ет және балық өнімдері (шұжық өнімдері, ысталған ет);

19) кофе және кофе сусыны;

20) дайын өнімнің салмағының 0,3%-дан астам тұзы бар тамақ өнімдері;

21) қосылған қант мөлшері дайын өнімнің салмағының 5%-нан асатын тамақ өнімдері;

22) ет кесіндісінен, диафрагмадан, қаннан, бастың жұмсақ етінен жасалған орамалар, тағамдар, аспаздық өнімдер;

23) кептірілген және кепкен балық;

24) дайын өнімнің салмағынан 25%-дан астам қант қосылған балалар тағамына арналған өнеркәсіптік печенье;

25) дайын өнімнің салмағының 0,5%-дан астамы бар балалар тағамына арналған нан-тоқаш өнімдері;

26) диеталық емдік және диеталық профилактикалық тамақтануға арналған арнайы тамақ өнімдерін қоспағанда, құрамында 0,2%-дан астам этил спирті, өрік сүйегінің дәні, сірке суы, тәттілендіргіштер бар балалар тағамына арналған тамақ өнімдері.

Білім беру ұйымдарында өткізуге рұқсат етілетін тамақ өнімдерінің тізбесі

1) ет салынған құймақ;

2) зельцы, форшмак, сілікпе, пашет;

3) кремі бар кондитерлік өнімдер;

4) кремді емес қантты кондитерлік өнімдер;

5) балмұздақ;

6) тағамдық концентраттар;

7) сағыз;

8) тәтті алкогольсіз және энергетикалық (сергітетін) сусындар, газдалған, емдік және емдік-асханалық минералды су, концентрацияланған диффузиялық шырын (қаптамаланған минералды және ауызсуды қоспағанда), жеміс, көкөніс, жеміс-жидек, жеміс-көкөніс пастерленген шырын, дәмдік қоспасы бар ауызсу;

9) фритюрде қуырылған өнімдер;

10) өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімдері;

- 11) фаст-фудтар: гамбургерлер, хот-догтар, пиццалар, наггетстер, чипсілер (чипсондар), дәмі бар тұздалған крекер;
- 12) ащы тұздықтар, кетчуптер, ащы дәмдеуіштер (бұрыш, желкек, қыша);
- 13) термиялық өңделмеген пастерленбеген сүт, сүзбе және қаймақ;
- 14) технологиялық өңделген ет және балық өнімдері (шұжық өнімдері, ысталған ет);
- 15) кофе және кофе сусыны;
- 16) құрамында сүт майы алмастырғыштары бар өнімдер: спредтер, құрамында сүт бар өнімдер;
- 17) дайын өнімнің салмағының 25%-дан астам қанты бар балалар тағамына арналған өнеркәсіптік печенье;
- 18) дайын өнімнің салмағының 0,5%-дан астамы бар балалар тағамына арналған нан-тоқаш өнімдері.