Нәзір Төреқұлов атындағы IT мектеп-лицейі
коммуналдық мемлекеттік мекемесі

БҰЙРЫҚ

№ 320 н/б

Шолаққорған ауылы **2 қыркүйек 2024 жыл**

Тамақтандыруды ұйымдастыру туралы

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің 2018 жылғы 31-қазандағы 598 бұйрығын басшылыққа ала отырып, тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия хаттамасын басшылыққа ала отырып **БҰЙЫРАМЫН.**

1. Орта білім беру ұйымында жалпыға бірдей міндетті оқу қоры есебінен әлеуметтік топтағы оқушыларға және ҚР Президентінің № 2 Жарлығына сәйкес 1-4 бастауыш сынып оқушыларына берілетін бір мезгіл ыстық тамақтағы тағам өнімдерінің сақталу мерзіміне, дайындау технологиясына, дайын тағамның сапасына, асхана ыдысы мен құрал-жабдықтарының санитарлық-эпидемиялогиялық және гигиеналық талаптарға сәйкес,ас блогының санитарлық жағдайына мониторинг жүргізу бракераждық комиссия құрамына тапсырылсын.
2. Әлеуметтік қорғалмаған және әлеуметтік жағдайы төмен оқушылардың денсаулығына зиян келтіретін тағамдардың дайындалуы және буфетте сатылуына тыйым жасалған заттарға мониторинг жүргізіліп,сатылуға тыйым салынсын:
3. Оқушылардың тамағына сапалы және санитарлық-гигиеналық талаптарға сай болуын,ас мәзірінің сапалы берілуін қадағалау медбике Ж.Алтаева мен Ш.Қаһраманқызы (келісімдері бойынша),әлеуметтік педагог Қ.Атажановаға тапсырылсын.
4. Тегін ыстық тамақпен қамтылған оқушылардың жеке іс-құжаттарының талапқа сай болуын қадағалау және оқушы тізімін құру әлеуметтік педагог Қ.Атажановаға тапсырылсын.
5. Асхана ыдысы мен құрал – жабдығының санитарлық эпидемиологиялық гигиеналық талаптардың сақталуын, нормативтерге сәйкестігін қадағалау аспазшы К.Нарметоваға (келісім бойынша),тәрбие ісі жөніндегі орынбасары А.Шараповқа, әлеуметтік педагог Қ.Атажановаға тапсырылсын.
6. Оқушылардың тамақтану кестесін әзірлеу, отыратын орындарын маркерлеу, аудандық білім бөлімі басшысының бекіткен апталық мәзір мен перспективалық мәзірі және Сан ПиН талаптарына сәйкес, тамағын күнделікті қадағалап бракеражды журналын күнделікті талапқа сай жүргізілуін медбике Ш.Қаһраманқызы (келісім бойынша) мен тамақтандыруға жауапты тұлға аспазшы К.Нарметоваға тапсырылсын.

Scanned with CamScanner

7. Шикі және дайын тағам өнімінің сапасын бақылау,асхана жабдықтарының жұмыс істеуін қадағалап, тоқсан сайын мониторинг жүргізіп тұру бракераждық комиссия құрамына тапсырылсын.
8. Мектеп интернет желісіне жариялау, «Мектептегі тамақтандыру» айдарын ашу және мектепке тамақтануды ұйымдастыру бойынша ақпаратты жариялап, қамтамасыз ету әлеуметтік педагог Қ.Атажановаға тапсырылсын.
9. Асхана аспазшыларының талапқа сай болуын қадағалау медбике Ш.Қаһраманқызына тапсырылсын.
10. Ас мәзіріне сәйкес тәуліктік сынаманың сақталуы (48 сағатқа) ,ас блогы мен асханадағы санитарлық-гигиеналық нормалардың талапқа сай қатаң орындалуы аспазшы К.Нарметоваға тапсырылсын.
11. Бұйрықтың орындалуына бақылау-басшылық жасау тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Т.Қайдакешовке тапсырылсын.

Мектеп-лицей директоры **М.Байс**

Scanned with CamScanner

Нәзір Төреқұлов атындағы IT мектеп-лицейі
коммуналдық мемлекеттік мекемесі

БҰЙРЫҚ

№ 319 н/б

Шолаққорған ауылы **2 қыркүйек 2024 жыл**

Мектептегі буфетте тыйым салынған заттарды сатпау туралы

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығының 4-параграфының 177 тармағын басшылыққа ала отырып,**БҰЙЫРАМЫН:**

Мектептің тамақтану объектісінде:

1) мыналарды:
қатық, сүзбе, айранды;
туралған ет қосылған құймақтарды;
флотша макаронды;
зельцтер, форшмактар, сілікпелер, паштеттерді;
кремі бар кондитерлік өнімдерді;
тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда және балалар үйлерінде – қалуа, мармелад, пастила);
морстар, квастарды;
фритюрде қуырылған өнімдерді;
шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;
күрделі (төрт компоненттен артық) салаттарды, қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;
окрошканы;
саңырауқұлақтарды;
өнеркәсіптік емес дайындалған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;
тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;
газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды және ауыз суды қоспағанда);
фаст-фудтар: гамбургерлер, ход-догтар, пиццалар, наггетстер, чипсілер (чипсондар), дәмдік қоспалары бар тұздалған қытырлақ нанды; ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) дайындауға және өткізуге;
техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін;

Scanned with CamScanner

сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, ыдырау, ластану);
қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы, өнімнің қауіпсіздігін растайтын, оның ішінде техникалық регламенттерде көзделген сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ;
белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен;
таңбалануы жоқ немесе таңбалауда сақтау шарттары жоқ немесе сақтау шарттары таңбалауда және (немесе) тауарға ілеспе құжаттамада көрсетілгендерге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне сәйкес келмейтін;
ветеринариялық сәйкестендіру белгілері жоқ (заңда осындай бірдейлендіру көзделетін ұшалардағы, жартылай ұшалардағы, ширек ұшалардағы етке, жануарларды сою өнімдеріне арналған таңба);
тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған, ашылған, герметикалығы бұзылған, бүлінген, ластанған қаптамадағы;
өнеркәсіпте емес (үйде) дайындалған, жылумен және (немесе) өзге де өңдеуге ұшыраған тамақ өнімі болып табылатын;
жәндіктердің, кеміргіштердің болу іздері бар, сондай-ақ тамақ өнімдерінің өзінде жәндіктер мен кеміргіштер тікелей анықталған;
құрамында қолдануға тыйым салынған және шектеулері бар тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік (тамақ) шикізаты бар;
Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитариялық шараларды енгізген тамақ өнімі болып табылатын;
санитариялық-эпидемиологиялық сараптама нәтижелері бойынша инфекциялық аурулардың немесе жаппай инфекциялық емес аурулар мен уланулардың, оның ішінде оны адам денсаулығы мен өмір сүру ортасы үшін қауіпті деп тану кезінде пайда болу және таралу қатерін тудыратын;
тасымалдау (сақтау) шарттары мен режимі бұзылған тамақ өнімдерін қабылдауға, пайдалануға (қолдануға), сақтауға, тасымалдауға және өндіруге;
4) тізбесі КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің 8-бабында айқындалған азық-түлік (тамақ) шикізатының, тамақ компоненттерінің, тамақ қоспаларының жекелеген түрлерін, тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын Одақтың техникалық регламенттерін және ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде мамандандырылған тамақ өнімдерін (оның ішінде ерте, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға арналған балалар тағамын) өндіру (дайындау) кезінде нормалау құжаттарын қабылдауға, пайдалануға, өндіруге (дайындауға) және өткізуге;
5) мынадай тамақ өнімдерін:
ластанған және (немесе) қабығы зақымдалған жұмыртқаларды, сондай-ақ сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды;суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын және олардан тағам дайындау; жануарлардың өнімсіз түрлерінің өнімдері (оның ішінде яса, субөнімдер);
-ауыл шаруашылығы жануарларының өнімділігі бойынша қолайсыз, сондай-ақ бастапқы өңдеуден және пастерлеуден өтпеген шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдерін;
-пастерленбеген сүттен жасалған сүзбені;
өнеркәсіптік емес (үйде дайындалған) дайындалған герметикалық қаптамадағы көкөніс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін, сондай-ақ

Scanned with CamScanner

банкалардың герметикалығы бұзылған консервілерін, бомбаждау, "хлопуши", тот басқан, пішіні бұзылған банкаларды;

түрлі қоспалармен ластанған немесе нан қорларының зиянкестерімен залалданған жарманы, ұнды, кептірілген жемістерді қабылдауға және пайдалануға;

6) мынадай тамақ өнімдерін өндіруге (дайындауға):

ет кесінділерінен, шошқа бактарынан, диафрагмадан, қаннан, бас жұмсағынан рулеткалардан жасалған тағамдарды, аспаздық өнімдерді дайындауға;

компоненттерді араластырғаннан кейін екінші рет термиялық аспаздық өңдеусіз флотский (тартылған етпен) макарон дайындауға;

пастерленбеген жаңа піскен жұмыртқа меланжынан омлет дайындауға,сүзбе жасауға;

герметикалық қаптамадағы көкөніс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін өндіруге; кептірілген және кептірілген балықты дайындауға;құрғақ саңырауқұлақтар жасауға;жануарлардың өнімсіз түрлерінен тағамдар дайындауға;

7) санитариялық бракқа жатқызылған тамақ өнімдерін босатуға және өткізуге жол берілмейді. Мұндай өнімді кейіннен кәдеге жарату үшін арнайы таңбаланған ыдысқа жинайды;

8) бояғыштардың, хош иістендіргіштердің тағамдық қоспаларын осындай өнімді дайындаушының қаптамасынан өзге қаптамаға (ыдысқа) құюға;

9) тоңазыту камераларының, салқындату жабдығының салқындату сыйымдылықтарының, тамақ өнімдері бар қаптамалардың ішкі беттерінде қар мен мұздың (қыраулардың пайда болуына) қатып қалуына

10) өндірістік үй-жайларда өңделмеген жұмыртқаларды сақтауға;

11) тамақ өнімдерінің ластануына әкеп соғуы мүмкін болса, тамақ өнімдерін өзге түрдегі тамақ өнімдерімен және тағамдық емес өнімдермен бірге сақтауға;

2) тамақ өнімдерін су құбыры және кәріз құбырларына, жылумен жабдықтау аспаптарына жақын жерде сақтауға;

13) тамақ өнімдерін көліктік қаптамаға буып-түйілмеген тікелей еденге үйіп

ЖИНАУҒА ЖӘНЕ САҚТАУҒА ЖОЛ БЕРІЛМЕСІН.

Пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген сүзбені және қаймақты;
йодталмаған тұзды және құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұнын пайдалануға жол берілмесін.

2. Асханадағы тыйым салынған тағамдардың сатылмауын қадағалау мектеп медбикесі Ш.Қахраманқызына жүктелсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын қадағалау директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары А.Шарапов пен Қ.Атажановаға тапсырылсын.

Мектеп-лицей директоры **М.Байс**

Scanned with CamScanner

Нәзір Төреқұлов атындағы IT-мектеп-лицейі әлеуметтік жағдайы төмен отбасы балаларының тегін ыстық тамақпен қамтылуы мен тамақтың сапасына жүргізілген мониторинг жұмыстарының қорытындысы туралы анықтама

Нәзір Төреқұлов атындағы IT-мектеп-лицейі бойынша ҚР Президентінің № 2 жарлығы бойынша 1-4 сыныптың бастауыш сыныбы мен Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 желтоқсандағы «Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етумен байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» № 598 бұйрығына сәйкес жалпыға бірдей міндетті оқу қоры есебінен әлеуметтік топтағы оқушыларға бір мезгіл берілетін тегін ыстық тамақтың сапасына мониторинг жұмыстары жүргізілді. Асханаға келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына, тоңазытқыш-технологиялық жабдықтардың жарамдылығына, азық-түлік пен дайын тағамдарды сақтау мерзімдері мен шарттарының сақталуына мониторинг жүргізілді.

Жалпыға бірдей міндетті оқу қоры есебінен әлеуметтік топтағы оқушыларға берілетін бір мезгіл ыстық тамақтың сапасына мониторинг жүргізу үшін комиссия құру туралы мектеп-лицей директорының 2024 жылғы 2 қыркүйектегі № 332 н\б бұйрығы шығарылған.

Мектеп асханасынан міндетті оқу қоры есебінен берілетін ыстық тамақты кәсіпкер «БЕНД-Стройсервис» ЖШС-нің директорының міндетін атқарушы Е.Б.Абилпаттаев ұйымдастырып келеді.

Асхана 200 орынға қызмет етуге арналған. Оқушылар екі ауысымда оқитын болғандықтан, асханада екі ауысымда 684 әлеуметтік жағдайы төмен және 1-4 сыныптың бастауыштың оқушыларына бір мезгіл ыстық тамақ беріледі.Оқушылар екі ауысымда екі кезеңде тамақтанады.

Перспективалық мәзірге сәйкес күн сайын ас мәзірін кәсіпкер жасайды, мектеп-лицей директоры бекітеді және оны асханаға білім алушылар мен олардың ата-аналары үшін қолжетімді жерге орналастырылған. Кәсіпкер күнделікті азық-түлік мөлшерін өлшеп өткізіп, аспазшылар қабылдап алады. Аудандық СЭҚБ бөлімімен келісім-шартқа отырып, сертификаттары алынған. Тағамдардың жалпы нормативі талапқа сай беріледі. Асханада ас блогының қызметкерлері арнайы киім киеді. Сондай-ақ нан, ет немесе жемістер турайтын тақтайшалар мен пышақтары бөлек оқшауланған, ыдыстары толық жабдықталған.

Асханаға ағымды тазалау күнде бірнеше рет жасалады, ал аптасына бір рет 0,5 пайыздық залалсыздандыру ерітіндісімен барлық жерді және ыдыс-аяқтарды тазалау жұмыстары жүргізіледі. Сондай-ақ асханада үнемі балаларға арналған қайнатылған су тұрады.

Әлеуметтік педагог: Қ.Атажанова

Scanned with CamScanner

Н.Төрекұлов атындағы ІТ мектеп-лицейіндегі құрылған бракераждық комиссия құрамы туралы мәлімет

№	Комиссия мүшелерінің аты-жөні	Комиссия құрамы	Атқаратын қызметі	Байланыс нөмері
1	Асқанбекова Айгүл Созақбайқызы	Комиссия төрағасы	Мектеп директоры	87084070491
2	Шарапов Ардақ Қожатайұлы	Комиссия мүшесі	МДТІЖО	87026570983
3	Нәбиев Ораз Тәттібайұлы	Комиссия мүшесі	Кәсіподақ ұйымының төрағасы	87782950192
4	Қарынбаев Бақыт Шарханұлы	Комиссия мүшесі	Шаруашылық жөніндегі меңгеруші	87023678878
5	Алтаева Жансая	Комиссия мүшесі	Мектеп медбикесі	87716452030
6	Жолдасов Серік Акешұлы	Комиссия мүшесі	Ата-аналар комитетінің төрағасы	87759581001
7	Жандаулетов Біржан	Комиссия мүшесі	Қамқоршылық кеңесінің мүшесі	87755300783
8	Оспанова Гүлмира Амангелдіқызы	Комиссия мүшесі	Сынып жетекші	87023923630
9	Атажанова Қатира Балғабайқызы	Комиссия мүшесі	Әлеуметтік педагог	87012650056

Мектеп-лицей директоры — А.Асқанбекова

Орындаған: Қ.Атажанова

Scanned with CamScanner

«Бекітемін»:

Мектеп-лицей директоры _____ М.Байс

«_02_» _09_____ 2024 жыл

Н.Төреқұлов атындағы IT мектеп-лицейінің асханасындағы тамақ сапасын тексеру комиссиясының жұмыс жоспары

2024-2025 оқу жылы

к/с	Атқарылатын іс-шара жоспары	Мерзімі	Жауапты
1.	ҚР Білім және ғылым министрінің «Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру,сондай-ақ мектеп асханасындағы тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізетін комиссияның жұмыс жоспарын бекіту,комиссия отырысын ұйымдастыру	Қыркүйек	Әлеуметтік педагог Қ.Атажанова
2.	Мектеп асханасына түсетін тамақ өнімдерін бақылау	Күнделікті	Аспазшы К.Нарметова, Мектеп медбикесі П.Қалманова Ш.Қаһраманқызы
3.	Ас блогының өнімдерінің жарамдылық мерзімін тексеру	Күн сайын	Аспазшы К.Нарметова, Мектеп медбикесі П.Қалманова Ш.Қаһраманқызы
4.	Тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-гигиеналық нормалар мен талаптардың сақталуын бақылау	Ай сайын	Комиссия мүшелері
5.	Асхана қызметкерлерінің денсаулығын бақылау журналдарын жүргізу	Үнемі	Мектеп медбикесі Ш.Қаһраманқызы
6.	Ыдысты өңдеу және жуу сапасын бақылау	Күн сайын	Мектеп медбикесі Ш.Қаһраманқызы
7.	Тағам сапасы мен тағам мөлшерін қадағалау	Күн сайын	Мектеп медбикесі Ш.Қаһраманқызы, Әлеуметтік педагог Қ.Атажанова
8.	Ыстық тамақ сапасын,тамақтың дайындалу кезіндегі тазалықтың сақталуын, дайындалу технологиясының бекітілген ас мәзіріне сай болуын қадағалау.	Күнделікті	Мектеп медбикесі Ш.Қаһраманқызы, Әлеуметтік педагог Қ.Атажанова

Scanned with CamScanner

9.	Ауыз су режимін ұйымдастыру	Күн сайын	Мектеп медбикесі Ш.Қаһраманқызы, Әлеуметтік педагог Қ.Атажанова
10.	Асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасын қадағалау	Күнделікті	Мектеп медбикесі Ш.Қаһраманқызы
11.	Асхананың санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуын қадағалау.	Күнделікті	Мектеп медбикесі Ш.Қаһраманқызы, Әлеуметтік педагог Қ.Атажанова
12.	Асхана тағамдарында тағамның құрамында С дәруменінің болуын қадағалау.	Күнделікті	Комиссия мүшелері
13.	Ет өнімдерінің тексерілуі, сараптама қорытындысы жайлы анықтамасының болуын қадағалау	Үнемі	Мектеп медбикесі Ш.Қаһраманқызы, Әлеуметтік педагог Қ.Атажанова
14.	Бракераж журналдары, дайын тағамның сапасын, шикі өнімдерді қабылдау журналдарының жүргізілуін қадағалау	Үнемі	Мектеп медбикесі Ш.Қаһраманқызы, Әлеуметтік педагог Қ.Атажанова
15.	2024-2025 оқу жылындағы мектептегі тамақтану жағдайы мен сапасын бағалау үшін жүргізілген мониторингтік тексерудің қорытындысы туралы педагогикалық кеңесте анықтама дайындау.	Жоспар бойынша	Әлеуметтік педагог Қ.Атажанова
16.	Орта білім беру ұйымының басшысына өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды және білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәлімет ұсыну	Ай сайын	Кәсіпкер Е.Әбілпаттаев
17.	Интернет-ресурста «Мектептік тамақтану» айдарын құрып, білім алушылардың тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша ақпаратты жүйелі түрде орналастыруды қамтамасыз ету.	Тоқсан сайын	Әлеуметтік педагог Қ.Атажанова

Орындаған Қ.Атажанова

Scanned with CamScanner

Бекітемін:

Мектеп-лицей директоры М.Байс

Н.Төреқұлов атындағы ІТ мектеп-лицейі мемлекеттік коммуналдық мекемесі

Бракераждық комиссиясының тамақтану сапасын мерзімдік бағалау мақсатында мектеп асханаларын тексеру

КЕСТЕСІ

Негізі: Білім беру ұйымындағы бракераждық комиссия жұмысы "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы

№	Мерзімі	Тексеру жүргізілетін күн	Жауапты
1	Қыркүйек	30.09.2024ж	Комиссия мүшелері
3	Қазан	29.10.2024ж	Комиссия мүшелері
5	Қараша	26.11.2024ж	Комиссия мүшелері
7	Желтоқсан	20.12.2024ж	Комиссия мүшелері
9	Қаңтар	24.01.2025ж	Комиссия мүшелері
11	Ақпан	20.02.2025ж	Комиссия мүшелері
13	Наурыз	18.03.2025ж	Комиссия мүшелері
15	Сәуір	18.04.2025ж	Комиссия мүшелері
17	Мамыр	16.05.2025ж	Комиссия мүшелері

Орындаған әлеуметтік педагог Қ.Атажанова

Scanned with CamScanner