**«Мектеп асханаларында оқушыларға ыстықтамақты  ұйымдастыру  ережелері**

**1.  Кіріспе**

1.    «Білімтуралы» ҚазақстанРеспубликасы Заңының6-бабы 19-тармағына сәйкесжергіліктіөкілеттіоргандарҚазақстанРеспубликасызаңдылықтарыменқарастырылғандайжекелегенсанаттағыоқитындарүшінжеңілдетілгенжәнетегінтамақтыұйымдастырады.

Білім беру мекемелеріндетамақтыұйымдастыруүшінжағдайжасалынады.

1.    Ыстықтамақтыұйымдастырудаәрбір  тамақтанукезеңіндеыстықтамақты, біріншіқосымшатаңғыастажәнеекіншітағамменсусындар, түскіастақолданылады. Ыстықсусынретіндежылысүт, витаминделген кисель, жасжәнекепкенжемістер компоты, сүтпен какао сусындарыберіледі. Салқынсусындарретіндешырындар, ашығансүт (сұйық) өнімдері, витаминделгендайынқораптағы (өндірісжағдайындажасалған) сусындарқолданылады.

2.    Қазіргізаманғымектепоқушыларыныңөсуіндегіжоғарыжылдамдықпен   ақпараттық, психоэмоционалдықжәнеақыл-ой жүктемесініңкүнсанапартуы, әсіресе белок, витаминдер мен микроэлементтерсияқтытағамдықзаттектердіңжеткіліктімөлшерініңтамақарқылытұрақтытүсіпотыруынталапетеді. Осығанбайланыстымектепоқушыларыныңқұнарлытамақтануы– мектепбағдарламаларынжақсымеңгерусапасынанықтайтын, толыққандыденебітімі мен ақыл-ой дамуынақажеттіжағдайжасайтынжәнеөскелеңұрпақтыңденсаулығыныңнегізінқалайтынбілімберуүрдісініңміндеттіэлементіболыптабылады.

3.    Екіапталықасмәзірі мен азық-түліктержаймасы осы әдістемелік ұсынымдамалардың1 қосымшасынасәйкесжалпыбілімберетінмектептергеұсынылған. Мектепасханаларындаұсынылған ас мәзірінқолданутамақтыңәртүрліболуы мен дайындалутехнологиясынқадағалауға, рационныңтағамдықтығыздығынәсіресе, үйдегітамақпеншектеулітүсетінантиоксиданттарменбайытуға, дайынтамақтыңсапасынбақылаудыжақсартуғаықпалетеді.

**2. Мектепасханаларындаоқушыларғаыстықтамақты ұйымдастырудыңтәртібі**

5. Жалпыбілімберетінмектептердіңәкімшілігіоқушыларғаыстықтамақтыұйымдастырып, асхананыжалдаушымектептегісапалыжәнеқауіпсізыстықтамақтанудықамтамасызетеді.

6. Мектепәкімшілігіоқушылардыңтамақтанукестесінқұрып, асханадакезекшілікорнатып, бастауышсыныптағыоқушылардыңтамақтануынесепкеалыпотыратынжауаптыадамдытағайындайды. Соныменқатар:

1) ас үйдіңсанитарлықжағдайын;

2) мектепасханасының, буфеттіңэстетикалықбезендірілуі, ас үйдіңқазіргізаманғы дизайны мен мектепэргономикасыталаптарынасайжабдықталуын;

3) азық-түліктердіңарнайыбөлінгенавтокөлік (рефрижератор немесеизотермиялықкузовы бар автокөлік) ыдыстарындажеткізілуін;

4) қоймалықбөлмелердеазық-түліктердіңдұрыстіркеліп, уақытылыжұмсалуынатапсырыстықұрастыруды;

5) азық-түліктердіңсақталужағдайы мен тұтынумерзімінқадағалауды;

6) ас үйгетүсетін тез бұзылатыназық-түліктердіңсапасынбақылаужурналыныңдұрыс  әрітолықтолтырылуын;

7) ас дайындаутехнологиясы мен азықтыңсуықтайөңделуережесінқадағалаудын;

8) шикізаттыңжеткіліктіқолданылуы, дайынастыңсапасынбақылайтынбракераждықжурналдыңуақтылытолтырылуын;

9) азық-түліктержаймасы бар тағамкартотекасыныңболуы мен ас үйжұмысшыларыныңоныүнеміпайдалануын;

10) бекітілгенмәзірбойыншадайын ас көлемініңсәйкестігін;

11) ас үйқұжаттарыныңболуы мен толтырылужағдайын, соныменқатар ас үйқызметкерлерініңжекемедициналықкітапшасын;

12) кез-келгенуақытташаруашылыққызметтерінеараласпайқызметкөрсетубарысы мен сапасынқадағалап, бақылаужүргізіпотырады.

7. Мектепмейірбикесініңміндеті:

1) әрбіртамақәзірлегенқазаннантікелейтамақсынамасыналып, оқушыларғатаратуғаболатыны мен сапасытуралыбракераждықжурналғажазады;

2) жүйелітүрде (тосыннан) тамақәзірлеугеазықтардыңдұрыссалынуы мен дайын ас шығымынтексеру;

3) тәуліктіксынамаалу мен сақтаудықамтамасызету;

4) ата-аналар мен басқабақылаушылартарапынантүскенталап-тілектер мен өтініштержурналындағымәліметтерментанысу.

8. «Жалдаушы»:

1) бекітілген ас мәзірінесәйкесоқушыларғаыстықтамақтанудыұйымдастырады;

2) қолданылыпжүргензаңдылықтарғасәйкессапалыәріқауіпсізазықтаржеткізеді;

3) бөлмелер мен құрал-жабдықтардыңқоғамдықтамақтандырумекемелерінеарналғанқолданылыпжүргенсанитарлық-эпидемиологиялықережелер мен нормаларғасайсанитарлықжағдайдаболуынқамтамасызетеді;

4) сапасытөмен, ақауы бар азықтардыөзесебіненалмастырып, алмастырумүмкінболмағанжағдайдатауардыөндірушігенемесесаудажелісінекеріқайтарады;

5) тез бұзылатыназық-түліктердісақтау, таратумерзімінбекітілгенсанитарлық-эпидемиологиялықережелер мен нормаларғасәйкестігінқадағалау;

6) ассортименттіктізімгесәйкесқажеттіазық-түліктерассортиментіменқамтамасызетеді;

7) азықтардысанитарлықөңдеуденөткеныдыстарменжеткізу;

8) азықтардысанитарлықпаспорты бар болғанжағдайдажекеменшіккөлігіменжеткізеді;

9. Тамақтаратушыларүлестірукезіндетамаққақолдарынтигізбей, екіншітағам, гарнирлердіарнайықасық,шанышқыларменсалуытиіс.

10. Күнделікті ас үйдеәзірленгендайынтамақтыңтәуліктіксынамалары, қажеттілігіне  қарайзертханалықбақылауларүшінқалдырылыпотырады.

11. Күнделіктімектепасханасыныңкөрінетінжеріндедұрыстамақтанубұрышыныңқасында, әрбірата-анабаласыбүгінқандайтамақішіп-жегенінбілуіүшін ас мәзіріілініптұрады.

**3. 7-10 жастоптарындағыбалалардың  тамақтану  ерекшеліктері**

12. Өскелеңорганизмнің  алмастырылмайтын  заттектергеқажеттілігінқанағаттандыруүшін, тағамқұрамынаалуантүрліазықтаренуітиіс.  Әсіресежануарбелоктарыныңжеткіліктітүсуінің  маңызызорболғандықтан, жалпы белок мөлшері 50%-дан кем болмауытиіс. Жануарбелогы  жетіспесе, балалардыңжұмысқақабілетітөмендеп, қажуы  артып, оқуүлгерімі  нашарлайды.

13. Тәуліктікрациондакартоптан  бөлекәртүрлікөкөніс, жеміс-жидектер, аскөктер 400 грамм құрап, сүтжәнесұйықашығансүтөнімдерікүнделікті 500 мл-гежуықмөлшердеболуықажет. Аптабойына бала әртүрлі  жарматүрлері мен  ет, балық, жұмыртқаныңқажеттімөлшерінқабылдауытиіс.

14. Бастауышсыныптағыбалаларғамектептегі энергия шығындарынөтеуүшінтағамдықкалорияныңқажеттілігі 400-420 ккал (Осы әдістемелік ұсынымның2-қосымшасы) құрайдынемесетәуліктік қажеттіліктің¼ аздап көбірек.15. Оқушылардыңтәуліктікқажеттілігінқанағаттандыруүшін, құрамынает, балық, сүтөнімдері, жаскөкөніс пен жемістеркөбірекқосылған ас мәзірлерінмүмкіндігіншеалуантүрліетуарқылымектептегітамақрационыныңтағамдықтығыздығын  (1000 ккал есептегендегівитаминдер мен микроэлементтермөлшері) жоғарылатуғаболады.