

Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі
Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі

Әдістемелік ұсынымдар

**Білім беру ұйымдарында тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі
комиссиялардың, тамақтану сапасына мониторинг жүргізу
жөніндегі ведомствоаралық сараптама топтардың қызмет тәртібі**

Нұр-Сұлтан қаласы
2022 жыл

Осы «Білім беру ұйымдарында тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың, Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі ведомствоаралық сараптама топтардың қызмет тәртібі» әдістемелік ұсынымдарын (бұдан әрі – Әдістемелік ұсынымдар) Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі, Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі жергілікті атқарушы органдар, білім беру ұйымдары, қамқоршылық кеңестер, ата-аналар қоғамдастығы және т.б. өкілдерінің ұсыныстарын ескере отырып әзірледі.

Әдістемелік ұсынымдар жергілікті атқарушы органдарға, білім беру ұйымдарына арналған.

Әдістемелік ұсынымдарда Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялар (бракераж комиссиясы) мен Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі ведомствоаралық сараптама топтары қызметінің тәртібі айқындалған.

Мазмұны:

1. Кіріспе.....4-5 бет.
2. Балалардың тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың мониторингті жүзеге асыру тәртібі.....6-8 бет.
3. Білім беру ұйымдарының ас блоктарына қойылатын негізгі талаптар бойынша жадынама.....9-13 бет.
4. Тамақтану сапасының мониторингі актісінің нысаны.....14-21 бет.
5. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі ведомствоаралық сараптама топтарының қызметін жүзеге асыру тәртібі.....22-23 бет.
6. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі ведомствоаралық сараптама тобы актісінің нысаны.....25-26 бет.

Кіріспе

Балалардың өмірі мен денсаулығының басымдығы, оның ішінде сапалы тамақтануды ұйымдастыру мәселесі денсаулық сақтау («Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасының Кодексі) және білім беру («Білім туралы» 2007 жылғы 27 шілдедегі Қазақстан Республикасының Заңы) саласындағы мемлекеттік саясаттың негізгі қағидаттарының бірі болып табылады.

Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» (КО ТР 021/2011) техникалық регламентте балалар тағамы, оның ішінде мектеп жасындағы 6 және одан жоғары жастағы балалар үшін мамандандырылған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар айқындалған (1-қосымша 8-бап, 1.12-бөлім 2-қосымша).

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен (Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2022 жылғы 21 ақпанда № 26866 болып тіркелген) бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларында (бұдан әрі - № 16 санитариялық қағидалар) қоғамдық тамақтандыру объектілерінің үй-жайларын, ғимараттарын, құрылыстары мен жабдықтарын (оның ішінде мектептегі асханаларға) күтіп-ұстауға және пайдалануға, тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдерін қоса алғанда, тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу және кәдеге жарату шарттарына қойылатын талаптар айқындалған.

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығымен (Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 6 тамызда № 23890 болып тіркелген) бекітілген «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларында (бұдан әрі - № 76 Санитариялық қағидалар) білім беру объектілерінде тамақтану жағдайларына қойылатын талаптар айқындалған.

Тамақтандыруды ұйымдастырудың жалпы қағидаттары мен тәртібі Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығымен (Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 22 желтоқсанда № 21857 болып тіркелген) бекітілген Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарында айқындалған.

2015 жылы білім алушылардың жекелеген санаттарын сапалы тамақпен қамтамасыз ету мақсатында Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі (бұдан әрі - БҒМ) Қазақ тамақтану академиясымен бірлесіп, балалардың жас ерекшеліктерін ескере отырып, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігімен (бұдан әрі - ДСМ) келісілген бір реттік мектепте тамақтандырудың бірыңғай нормаларын әзірледі (ҚРҰ 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысына толықтырулар енгізілді).

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласын дамытудың 2016-2019 жылдарға арналған «Денсаулық» мемлекеттік бағдарламасының тармағын іске асыру шеңберінде, сондай-ақ білім беру ұйымдары білім алушыларының дұрыс тамақтануына қызығушылықты арттыру мақсатында ДСМ Қазақ тамақтану академиясымен және «Ұлттық дұрыс тамақтану орталығы» ҚБ-мен бірлесіп 2017 жылы «Мектеп оқушыларының тамақтану рационы бойынша бірыңғай стандарттар (жалпы білім беру ұйымдарында оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру үшін 4 апталық ас мәзірі)» әдістемелік ұсынымдарын әзірледі. Қазақстанның жалпы білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастырудың қазіргі заманғы жүйесін регламенттейтін.

Жоғарыда аталған нормалар тамақ өнімдеріне деген қажеттілікті қанағаттандыру үшін ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың, дәрумендер мен минералдардың, яғни балалардың қалыпты өсуі мен дамуына қажетті барлық макро - және микроэлементтердің негізгі көзі болып табылатын тамақ өнімдерінің жиынтығын ұсынады.

2014 жылдан бастап балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді, тауарларды жеткізушіні таңдау мемлекеттік сатып алу жүйесінен шығарылды.

Бүгінгі күні Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығымен Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидалары *(бұдан әрі- Қағидалар)* бекітілген.

Балалардың тамақтану сапасы мен қауіпсіздігіне кепілдік беру мақсатында Қағидаларда жеткізуші қызметкерлердің білікті штаты бар *(жұмыс тәжірибесі, аспаздардың біліктілігі, өндіріс меңгерушісінің, диетологтың немесе диеталық мейіргердің болуы және т.б.)* мектепте тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсетуге дайындалған тағамды таңдауға мүмкіндік беретін өлшемшарттар көзделген.

2018 жылдан бастап тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына, дайындалатын тағамдардың қауіпсіздігі мен сапасына әсер ететін мектеп асханаларының материалдық-техникалық базасын жақсарту үшін мемлекеттік-жекешелік әріптестік тетігі енгізілді.

2020 жылдан бастап конкурстық рәсімдер электрондық сатып алудың бірыңғай порталы арқылы электрондық форматқа көшіріліп, тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар күшейтілді.

Қағидаларға сәйкес, көрсетілетін қызметті беруші ай сайын орта білім беру ұйымының басшысына олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтерді ұсынуы тиіс.

Қағидалардың талаптарына сәйкес, қызметтерді, тауарларды жеткізуші өз міндеттемелерін бұзған немесе тиісінше орындамаған жағдайда, шарт сот тәртібімен бұзылады және осы жеткізуші жосықсыз деп жарияланады.

Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты адам № 76 Санитариялық қағидаларда бекітілген нысанға (Санитариялық қағидаларға 9-қосымша) сәйкес тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

Қағидаларға сәйкес, көрсетілетін қызметті беруші ай сайын орта білім беру ұйымының басшысына олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтерді ұсынуы тиіс.

Осы Әдістемелік ұсынымдар балаларды тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізудің, Комиссиялардың қызметін бақылаудың бірыңғай тәртібін енгізуге мүмкіндік береді.

Балалардың тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі комиссиялардың мониторингілеуді жүзеге асыру тәртібі

1. Балалардың тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі комиссия (брокеражды комиссиясы) (бұдан әрі – Комиссия) сапалы, теңгерімді тамақтануды ұйымдастыруды, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын, білім беру ұйымдарында тамақ өнімдерін дайындау және өткізу кезінде №76 санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталуын бақылауды жүзеге асырады.

2. Комиссияның міндеттері:

1) ас блогында (асханада):

- жұмыстың ұйымдастырылуын;
- тамақ өнімдерінің сапасын, оны тасымалдау, жеткізу, түсіру, сақтау шарттарын;
- тамақ өнімдерін дайындау технологиясын және оны орындау мерзімдерінің сақталуын;
- балалардың негізгі қоректік заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне тағамның сәйкестігін;
- ас блогы қызметкерлерінің жеке бас гигиенасы ережелерін сақтауын бақылау;

2) Тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі ведомствоаралық сараптама тобына (бұдан әрі – *Ведомствоаралық сараптама тобы*) тамақтануды жақсарту бойынша ұсыныстар дайындау болып табылады.

3. Комиссия өз құзыретінің шегіндегі функцияларды адалдық, құзыреттілік, парасаттылық, адалдық және ашықтық қағидаттарына сәйкес жүзеге асырады.

4. Комиссияның төрағасы білім беру ұйымының басшысы болып табылады. Комиссияның құрамына медицина қызметкері, білім беру объектісінің әкімшілігінің мүшелері, қоғамдық тамақтану пунктіндегі (асханадағы) өндіріс басшысы немесе көрсетілетін қызметті беруші, ата-аналар комитеті мен қамқоршылық кеңесінің өкілдері міндетті түрде енгізіле отырып, білім беру ұйымы басшысының бұйрығымен бекітіледі.

Комиссия мүшелерінің саны кемінде 7 адам, оның ішінде осы білім беру объектісінің ата-аналар комитетінен кемінде 3 адам болуы тиіс. Комиссияның жекелеген мүшелерінің болмауы оның қызметіне кедергі болып табылмайды.

Комиссияның құрамын жыл сайын жаңартып отыру ұсынылады.

5. Комиссия қызметінің алгоритмі:

Күнделікті медицина қызметкері немесе жауапты адам:

- бекітілген нысанға сәйкес дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізіп, аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау тізіліміне жазбалар енгізеді (№ 76 Санитариялық қағидаларға 9-қосымша).

Комиссия апта сайын:

- пайдаланылатын тамақ өнімдерінің сапасына (тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттардың болуы жеке папкада сақталуын);

- ас мәзірі құрамының дұрыстығына;
- тамақтану сапасын мониторингілеу актісін ресімдей отырып, ас блогы қызметкерлерін және (немесе) көрсетілетін қызметтің өнім берушісін алдын ала ескертпейтамақтану сапасына *(оның ішінде дайын тағам порциясының массасы) мониторинг жүргізеді.*

Комиссия жұмысының қорытындылары *тоқсан сайын* білім беру ұйымының педагогикалық кеңесінде қарау және оны интернет-ресурсында орналастыру арқылы ақпарат түрінде ресімделеді.

Әр жылдың мамыр, қаңтар айларында Комиссия қызметінің қорытындылары жалпы ата-аналар жиналысында қаралады.

Комиссия:

- негізгі өнімдерді дайындау кезінде, мерзімді түрде қатысуы;
- тағамдардың шығымдылығын (порция салмағын), дайындалған тағам көлемдерінің бір порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексеруі;
- органолептикалық бағалау нәтижелерін *(№ 76 Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаға сәйкес)* бекітілген нысандағы Тамақтар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына енгізе отырып, дайын өнімдерге *(тамақ пен аспаздық өнімдердің, ұннан жасалған кондитерлік және нан-тоқаш өнімдері – сыртқы түрі, құрылымы, түсі, иісі және дәмі; жартылай фабрикаттар – сыртқы түрі, құрылымы, түсі және иісі бойынша)* органолептикалық бағалау жүргізуі, Комиссия мүшелерінің жеке қол қоюларымен растауы;
- органолептикалық бағалауды жүргізу кезінде технологиялық карталарға сәйкес тамақтар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясы мен сапасына қойылатын талаптарды басшылыққа алуы;
- өз міндеттерін арнайы таза киіммен *(халат, комбинезон, бас киім, аяқ киім және т.б.)* орындауы қажет.

Комиссия қызметінің нәтижесі:

1) 2015 жылғы 29 қазандағы Қазақстан Республикасының Кәсіпкерлік кодексіне сәйкес жүргізілген тексеру нәтижелерімен расталған жағдайда, көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің (бар болған жағдайда) кінәсінен балалар, ересектер уланған жағдайда онымен Шартты дереу бұзу және «Білім туралы» Қазақстан Республикасы Заңының 48-1-бабына сәйкес өнім берушіні жосықсыз деп тану үшін сотқа талап-арыз жолдау;

2) Комиссия бұзушылықтарды анықтаған кезде:

- көрсетілетін қызметтің өнім берушісіне *(бар болған жағдайда)* және білім беру ұйымының басшысына анықталған бұзушылықтар туралы хабарлайды;

- 1 *(бір)* жұмыс күні ішінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның аумақтық бөлімшесіне жоспардан тыс тексеруді бастау үшін тексеру актісімен, растау материалдарымен анықталған бұзушылықтар көрсетілген өтінішті жолдайды;

- эпидемиологиялық тұрғыдан сипаты мен маңызына қарай, 5 *(бес)* жұмыс күнінен аспайтын бұзушылықтарды жоюдың белгілі бір мерзімдерін ұсынады;

- Ведомствоаралық сараптама тобына жүгінуге құқылы.

3) бұзушылықтар қайта анықталған жағдайда, Комиссия:

- анықталған бұзушылықтар туралы көрсетілетін қызметті берушіге (болған жағдайда) және білім беру ұйымының басшысына хабарлайды;

- жоспардан тыс тексеруге бастама жасау мақсатында тексеру актілерін, растайтын құжаттарды (*фото-, бейнематериалдар*) қоса бере отырып, анықталған бұзушылықтарды көрсете отырып, 1 (*бір*) жұмыс күні ішінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның аумақтық бөлімшесіне өтінішті жібереді;

- 1 (*бір*) жұмыс күні ішінде Ведомствоаралық сараптама тобына ақпаратты жібереді;

- өрескел бұзушылықтар анықталған жағдайда *Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 27 маусымдағы № 463 және Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2017 жылғы 20 шілдедегі №285 бірлескен бұйрығымен бекітілген* Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы тексеру парақтарына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның аумақтық бөлімшесінен қайтадан жоспардан тыс тексеру нәтижелерін алғаннан кейін 3 (*үш*) жұмыс күні ішінде жұмыс істеп тұрған көрсетілетін қызметтің өнім берушісіне қатысты (*бар болған жағдайда*) шартты бұзу және оны жосықсыз деп тану үшін сотқа талап-арыз береді;

- сот шешімі шыққанға дейін тамақ сапасын күн сайын бақылауды ұйымдастырады.

Комиссиялардың қызметін талдауды және білім алушыларды тамақтандыруды тиімді ұйымдастыру бойынша шаралар қабылдауды білім беру саласындағы уәкілетті орган және Ведомствоаралық сараптама тобы жүзеге асырады.

Білім беру ұйымдарындағы ас блогтары жөніндегі жаднама

1. Санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы

Мектептегі асханалар мен ас блоктары, мектепте тамақтандыру қызметін жүзеге асыратын кәсіпкерлік объектілері (субъектілері) эпидемиялық маңыздылығы жоғары объектілерге жатады. Эпидемиялық маңыздылығы жоғары объектіде қызметті жүзеге асыру басталғанға дейін объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болуға тиіс.

2. Ыдыстарға, бөлшектеу мүкәммалына, жабдыққа және жиһазға қойылатын талаптар:

Тамақтану объектілерінде олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы және олардың қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (*растай*) туралы құжаттары (сертификаттары) бар, Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 18 қазандағы № 823 шешімімен бекітілген «Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламентінің (*КО ТР 010/2011*) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін жабдық (оның ішінде тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындауға (дайындауға) және өткізуге арналған автоматтар (аппараттар), сусындар дайындау жөніндегі аппараттар) пайдаланылады. Жарамды күйдегі тиісті бақылау-өлшеу аспаптары пайдаланылады.

Жарықтары, сынықтары, жиектері сынған, пішіні өзгерген, эмалі зақымдалған ыдыстарды пайдалануға, сондай-ақ бір рет қолданылатын ыдыстар мен бір рет қолданылатын асхана аспаптарын қайта пайдалануға жол берілмейді.

Алюминий және дюралюминий ыдыстары тағамды дайындау және қысқа мерзімді сақтау үшін пайдаланылады.

Шикізат пен дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөніс, көк шөп, ет, сүт өнімдері, нан және нан-тоқаш өнімдері, аспаздық, ұннан жасалған аспаздық, кондитерлік өнімдер) бөлшектеу үшін беті тегіс, сынықтары мен жарықтары жоқ жеке таңбаланған бөлшектеу мүкәммалы пайдаланылуы тиіс.

3. Ыдыстарды, жабдықтарды жууға және күтіп-ұстауға қойылатын талаптар:

Тазалау, жуу оның ластануына қарай және жұмыс аяқталғаннан кейін жүргізіледі. Өндірістік үстелдер жұмыс соңында жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып өңделеді.

Жабдықтарды пайдалану, тазалау, жуу және дезинфекциялау оларды пайдалану, жуу және дезинфекциялау жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес, оларды қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып жүзеге асырылады.

Тоңазытқыш камералар мен жабдықтар ластануына, қар мен мұздың түзілуіне және қатуына қарай, тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін, тоңазытқышты тамақ өнімдерін жаппай орналастыруға дайындау кезеңінде, зен

анықталған кезде және сақталған тамақ өнімдері көгерген кезде тазартылуы, жуылуы және дезинфекциялануы тиіс.

Ыдыстарды, асхана аспаптарын, жайпақ табақты, мүкәммалды және көп айналымды көліктік қаптаманы (ыдысты) жуу процесі № 16 Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес жүзеге асырылады.

Жұмыс күнінің соңында ыдыс-аяқ жуатын машина болмаған кезде ыдыстарды, асхана аспаптарын, жайпақ табақтарды дезинфекциялау құралдарымен өңдеу арқылы қолмен жуу жүргізіледі.

4. Жинау мүкәммалына қойылатын талаптар:

Жинау мүкәммалы (*тазылар, шелектер, щеткалар, шүберектер*) таңбалануы және жеке (арнайы) үй-жайларда, олар болмаған жағдайда арнайы шкафта сақталуы тиіс. Жинау аяқталғаннан кейін ауысымның жұмыс күнінің соңында барлық жинау мүкәммалы жуу құралдарын пайдалана отырып жуылады, дезинфекцияланады, кептіріледі.

6. Қойма үй-жайларына қойылатын талаптар:

Қойма үй-жайлары мен тоңазытқыш камералары температура мен ылғалдылықты бақылауға арналған аспаптармен, стеллаждармен, тауар қойғыштармен жабдықталады. Тамақ өнімдерін сақтау стеллаждарда, тұғырықтарда, тауар қойғыштарда көзделеді. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.

7. Тамақ өнімдерін қабылдауға қойылатын талаптар:

Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдауды объектіде сақталуы тиіс олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар болған кезде жүзеге асырады. Тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикалардың бракераж журналы бекітілген нысанда жүргізіледі (№76 Санитариялық қағидаларға 9-қосымша).

Мынадай: қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы, өнімнің қауіпсіздігін растайтын, оның ішінде техникалық регламенттерде көзделген сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ; сапасыздығының айқын белгілері (*бүлінуі, бұзылуы, ластануы*) бар; таңбалауда көрсетілген дайындаушы берген ақпаратқа сәйкес келмейтін; белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен; таңбалануы жоқ немесе таңбалауда сақтау шарттары туралы мәліметтері жоқ, немесе сақтау шарттары таңбалауда және (*немесе*) тауарға ілеспе құжаттамада көрсетілген, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне сәйкес келмейтін; тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған орамдағы; ашылған, герметикалығы бұзылған, бүлінген, ластанған орамадағы; жәндіктердің, кеміргіштердің болған іздері бар; сондай-ақ тамақ өнімдерінің өзінде жәндіктер мен кеміргіштердің болуы анықталған; ветеринариялық сәйкестендіру белгілері жоқ (*тұтас еттерге, жарты еттерге, еттің төрттен бір бөлігінде, заңнамада осындай бірдейлендіру көзделетін жануарларды сою өнімдеріне арналған таңба*); өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған, жылумен және (*немесе*) өзге де өңдеуге ұшыраған тамақ өнімі болып табылатын; қолдануға тыйым салынған және шектеулері бар тамақ қоспалары, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және т. б. бар азық-түлік (тамақ) шикізаты; тасымалдау (сақтау)

шарттары мен режимі бұзылған тамақ өнімдерін қабылдауға және өндірісте пайдалануға жол берілмейді

Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру кезіндегі шектеулердің толық тізбесі № 16 Санитариялық қағидалардың 82-тармағында айқындалған.

8. Тамақ өнімдерін сақтауға қойылатын талаптар:

Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайларында: тамақ өнімдерінің әрбір түрі үшін ұсынылатын қоймалау нормаларына сәйкес температуралық-ылғалдылық, жарық режимі, тауарлық көршілестік сақталуы тиіс.

Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттары өндіруші белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау төмен температуралы тоназытқыш жабдықтарында (*тоңазытқыш камераларында, тоңазытқыштарда*) жүзеге асырылады.

9. Перспективалы мәзірге қойылатын талаптар:

Объектіде екі, төрт апталық перспективалы маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) мәзір жасалады. Мәзірді әзірлеу кезінде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығы, олардың жас санаты ескеріледі, дәруменді-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді. Мәзірде сол тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді сол күні және келесі күнтізбелік екі-үш күні қайталауға жол берілмейді.

Білім алушылардың жекелеген санаттары үшін мәзір «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 қаулысымен бекітілген бір мәрте тамақтану нормаларына сәйкес жасалады (15-қосымша).

11. Мәзірге қойылатын талаптар:

Күн сайын тамақтану залында объектінің басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамдардың атаулары, әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі. Мәзірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары олардың пайдаланылған рецептуралар жинағында және технологиялық карталарда көрсетілген атауларына сәйкес келуі тиіс.

12. Күнделікті мәзірге қосылуы керек өнімдер:

Тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, кара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер мен қант кіреді. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі-жеті күнтізбелік күнде бір рет қосылады.

13. Тыйым салынған өнімдер:

Мыналарды: ұйытқыны, сүзбені, айранды, туралған ет қосылған құймақтарды, флотский бойынша макарондарды, зельцтерді, форшмақтарды, сілікпелерді, паштеттерді, кремі бар кондитерлік бұйымдарды, тұтыну қаптамаларындағы кондитерлік бұйымдар мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье), морстарды, квастарды, фритюрде қуырылған бұйымдарды, жұмсақ қайнатылған жұмыртқаны, жұмыртқа-глазуньдер, қаймақ пен майонез қосылған күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар, окрошкалар, саңырауқұлақтар, өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімдері, тез дайындалатын құрғақ тамақ концентраттары негізіндегі бірінші және екінші тағамдар, газдалған, емдік

және емдік-асханалық минералды суларды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (оралған минералды және ауыз суларды қоспағанда), фаст-фудтарды: гамбургерлерді, хот-догтарды, чипстерді, кептірілген нандарды, қытырлақ нандарды, ащы тұздықтарды, кетчуптерді, ыстық дәмдеуіштерді (бұрыш, желкек, қыша) дайындауға және өткізуге жол берілмейді.

Пастерленбеген сүтті, термиялық өндеусіз сүзбе мен қаймақты; суда жүзетін құстардың жұмыртқасы мен етін; ауыл шаруашылығы жануарларының ауруы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт пен сүт өнімдерін; тілді, жүректі қоспағанда, жануарлар мен құстың қосалқы өнімдерін; механикалық жолмен сүйектен айырған өнімді жануарлардың етін және құс етін; құс етінен жасалған коллагені бар шикізатты пайдалануға жол берілмейді. қайта мұздатуға ұшыраған өнімді жануарлар мен құстардың сою өнімдері; генетикалық түрлендірілген шикізат және (немесе) құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізатты; йодталмаған тұз және сұрыпталмаған ұнын пайдалануға жол берілмейді.

Жаппай сауықтыру рәсімі ретінде оттегі коктейльдерін өткізуге, тамақ өнімдерін сағатын автоматтарды орнатуға жол берілмейді.

14. Тәуліктік сынамаларға қойылатын талаптар:

Тәуліктік сынаманы іріктеуді ас блогының тағайындалған жауапты адамы (*персонал*) немесе медицина қызметкері тамақ өнімдерімен жанасуға арналған арнайы бөлінген зарарсыздандырылған және таңбаланған ыдыстарға (тығыз жабылатын) зарарсыздандырылған мүкәмалды пайдалана отырып, әрбір тағамды және (немесе) аспаздық (гастрономиялық) өнімді жеке-жеке жүзеге асырады. Порциялық тағамдар, аспаздық және гастрономиялық өнімдер бір-бірлеп, тұтастай (бір порция көлемінде) қалдырылады. Салқын тіскебасарлар, бірінші және үшінші тағамдар (сусындар), гарнирлер 200 г кем емес мөлшерде іріктеледі.

Тәуліктік сынамалар кемінде 48 сағат арнайы тоңазыту жабдығында немесе дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығының арнайы бөлінген орнында +2 °С-тан +6 °С-қа дейінгі температурада сақталады.

Тамақ өнімін өткізу мерзімі аяқталған сәттен бастап 48 сағат өткен соң тәуліктік сынама тағамдық қалдыққа кәдеге жаратылады (*келесі күні немесе демалыс күндерінен кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) дайындалған тамақпен - таңғы ас, түскі ас, түскі ас немесе кешкі ас ауыстырғанға дейін*).

15. Дайын тағамдардың сапасын бақылау:

Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты адам тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына (бракераж) жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді. Тамақтану сапасын мерзімді бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді, оның құрамы міндетті түрде медицина қызметкерін, өндіріс меңгерушісінің әкімшілігін және ата-аналар комитетінің өкілін қоса отырып, объект басшысының бұйрығымен айқындалады.

16. Тамақтану нормаларын бақылау:

Медицина қызметкері мен мектеп әкімшілігі күнтізбелік 10 күннің ішінде негізгі өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына талдау жүргізеді, кейіннен тамақ өнімдері нормаларының орындалуын түзету және бақылау ведомосын жүргізеді.

17. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасына және арнайы киіміне қойылатын талаптар:

Қол жууға арналған раковиналары бар, жууға, дезинфекциялауға (қажет болған жағдайда), өңдеуге арналған құралдары, антисептикалық құралдары, қолды қайта ластауды болдырмайтын қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құралдары бар, олардың үнемі болуы қамтамасыз етілген жеке санитариялық тораптар жабдықталады,

Ас блогының қызметкерлері арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күртеше, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етіледі. Жұмыс басталар алдында шашты қалпақ немесе орамал астына жинайды, әшекейлерді шешіп қояды, тырнақтарды лакпен боямай қысқа етіп алады. Қызметкерлерге өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруге және оның үстіне өзге де киім киюге жол берілмейді. Арнайы киім жеке заттардан бөлек сақталады. Шикізатқа және дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуіштермен, инелермен түймелеуге және халаттардың қалтасында жеке тұрмыстық заттарды сақтауға жол берілмейді.

18. Медициналық қарап-тексеруден өтуге қойылатын талаптар:

Ас

блогының персоналында жұмысқа жіберілгені және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапшалары болуы тиіс (6 айда 1 рет гельминт жұмыртқаларына, дизентерия, сальмонеллез, ішсүзегі, А және В паратифтері, патогенді стафилококк қоздырғыштарына тасымалдаушылыққа, 12 айда 1 рет – флюорография).

19. Өндірістік бақылауға қойылатын талаптар:

Объектіде «Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына сәйкес бекітілген бағдарламаға сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі. Аспаптық және зертханалық зерттеулерді дара кәсіпкер, заңды тұлға өндірістік зертханалар базасында не халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы олардың нормативтік құқықтық актілеріне және гигиеналық нормативтерге сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар зертханаларды (сынақ орталықтарын) тарта отырып жүзеге асырады.

20. Ас блогында тауарларды өткізуге жол бермеу:

Ас

блогында білімалушыларды тамақтандыру мен байланысты еместауарларды өткізуге жол берілмейді (кеңсетауарларын сату және т.б.).