

ТУП РАЙОНДУК БИЛИМ
БЕРҮҮ БӨЛҮМҮ

А.КОЁНКӨЗОВ АТЫНДАГЫ № 18
ЖАЛПЫ ОРТО БИЛИМ БЕРҮҮ
МЕКТЕБИ



ТЮПСКИЙ РАЙОННЫЙ
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 18 ИМЕНИ
А.КОЁНКӨЗОВА

БУЙРУК №
§ 1

05.09.2022-жыл

Токтоян айылы.

“Жалпы билим берүүчү мектептердинокуучуларын тамактандыруу” жөнүндө мыйзамын ишке ашыруу максатында

Буйрук кыламын

1. 2022-жылдын 1-октябрынан баштап 1-4-класстардын окуучуларын тамактандыруу уюштурулсун.
2. Тамактандырууну уюштуруу үчүн мектептин ашканасын иретке келтирүү ашпозчу Э. Чабалдаевага милдеттендирилсин.
3. 1-4-класстардын окуучуларын сапаттуу тамактандыруусун көзөмөлдөө ар бир класстын класс жетекчилерине милдеттендирилсин.
4. Тамактануу графиги түзүлүп күнүмдүк нөөмөткерлик уюштурулсун.
5. окуучулардын өздөрүнүн жанына кагаз полотенце ала келүүлөрүн класс жетекчилер тарабынан эскертүүлөр берилсин.
6. окуучулардын тамактануусун көзөмөлдөө алуу үчүн атайын жумушчу комиссия түзүлсүн.
7. Тамактанууга байланышкан бардык иш-чараларды жетектөө жана көзөмөлдөө төмөнкү комиссияга милдеттендирилсин..
8. Окуучуларга тамак берүү ашпозчу Чабалдаева Элнурага милдеттендирилсин.
9. Буйруктун аткарылышын көзөмөлдөө уюштуруучу Рыспаева Айзадага жүктөлсүн.

№	Ф.И.О.	Кызматы	Эмнеге жооптуу
1	Муканбетова Элмира	Директор	Жалпы көзөмөл
2	Бекбосунوف Урмат	Окуу бөлүмүнүн башчысы	Окуучунун катышуусунун документи
3	Рыспаева Айзада	Уюштуруучу	Тамактануунун нөөмөткерлиги
4	Сегизеков Аваз	Завхоз	Финансы уюштуруу

Директор Муканбетова Э.Б.



ТҮП РАЙОНДУК БИЛИМ
БЕРҮҮ БӨЛҮМҮ

А.КОЁНКӨЗОВ АТЫНДАГЫ № 18
ЖАЛПЫ ОРТО БИЛИМ БЕРҮҮ
МЕКТЕБИ



ТЮПСКИЙ РАЙОННЫЙ
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 18 ИМЕНИ
А.КОЁНКӨЗОВА

БУЙРУК №
§ 2

05.09.2022-жыл

Токтоян айылы.

Бракераждык курам жөнүндө

Мектептин уставына ылайык окуучулардын тамактануусун уюштурууну көзөмөлүн аткаруу максатында буйрук кылам:

1. Алынyp келинген азык түлүктөрдүн сапаты, тамакты даярдоодо жана таратып берүүдө санитардык-гигиеналык талаптардын сакталуусу үчүн төмөндөгүдөй бракераждык курам түзүлсүн:

1. Муканбетова Э – директор
2. Рыспаева А – уюштуруучу
3. Орозбакова Л – фельдшер
4. Жапаркулова Г - ата-энелер комитетинин төрайымы
5. Болгонбаева Ж - ата-энелер комитетинин орун басары

2. Буйруктун аткарылышын көзөмөлдөөнү өзүмө калтырам.

Директор:  Муканбетова Э.Б.



ТҮП РАЙОНДУК
БИЛИМ БЕРҮҮ БӨЛҮМҮ
А.КОЁНКОЗОВ АТЫНДАГЫ №18
ТОКТОЯН ЖАЛПЫ ОРТО БИЛИМ
БИЛИМ БЕРҮҮ МЕКТЕБИ



ТЮПСКИЙ РАЙОННЫЙ
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА ТОКТОЯН №18
ИМЕНИ А.КОЁНКОЗОВА

ТОКТОЯН АЙЫЛЫ
ИСА КҮЧҮКОВ №42

С.ТОКТОЯН
ИСА КҮЧҮКОВ №42

Буйрук №

5.09 2021-жыл

§3

“Өндүрүштүк көзөмөл жүргүзүү жөнүндө”

Башталгыч класстардагы окуучулардын ысык тамак менен тамактануусун сапаттуу уюштуруу максатында өндүрүштүк көзөмөл жүргүзүү комиссиясынын иши жөнүндө буйрук кылам:

1. Өндүрүштүк көзөмөл жүргүзүү үчүн төмөндөгүдөй комиссия курамы түзүлсүн:

1.Муканбетова Э.Мектеп директору

2.Үкүева Ш.А- СЭС дарыгери

3.Жапаркулова Г-ата энелер камиттетинин төрайымы

4.Рыспаева А- Мектептин уюштуруучусу

5.Молдогазиев Н-айыл башчы.

2. Өндүрүштүк комиссия курамы талапка ылайык иш жүргүзүү милдеттендирилсин.

Буйруктун аткарылышын өзүмө калтырам.

Мектеп директору:



Муканбетова Э.Б

ТҮП РАЙОНДУК БИЛИМ
БЕРҮҮ БӨЛҮМҮ

А.КОЁНКӨЗОВ АТЫНДАГЫ № 18
ЖАЛПЫ ОРТО БИЛИМ БЕРҮҮ
МЕКТЕБИ



ТЮПСКИЙ РАЙОННЫЙ
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 18 ИМЕНИ
А.КОЁНКӨЗОВА

БУЙРУК №
§ 4

05.09.2022-жыл

Токтоян айылы.

“Тамактануу уюштурууда регламенттештирүү жөнүндө”

Мектептин уставына ылайык окуучулардын ысык тамактануусун сапаттуу уюштурууда регламенттештирүү максатында буйрук кылам:

1. Окуучулардын тамактануусу түзүлгөн ырааттаманын жана мөөнөттүн негизинде кечиктирилбестен берилсин.
2. Тамактанууга окуучуларды 1-4-класстардын класс жетекчилери алып келип кол жуусуна, жүрүм-турумуна, тамак ичип бүткөндөн кийин столдун үстүн тазалоосуна көзөмөл жүргүзүү милдеттендирилсин.
3. Буйруктун аткарылышын көзөмөлдөө мектептин уюштуруучусу Рыспаева А.Бга жүктөлсүн

Директор:  Мукамбетова Э.Б.



ТҮП РАЙОНДУК БИЛИМ
БЕРҮҮ БӨЛҮМҮ

А.КОЁНКӨЗОВ АТЫНДАГЫ № 18
ЖАЛПЫ ОРТО БИЛИМ БЕРҮҮ
МЕКТЕБИ



ТЮПСКИЙ РАЙОННЫЙ
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 18 ИМЕНИ
А.КОЁНКӨЗОВА

БУЙРУК №
§ 5

05.09.2022-жыл

Токтоян айылы.

“Мектептин башталгыч класстарына ысык тамак уюштуруу жөнүндө”

Мектептин башталгыч класстарына ысык тамак уюштуруу максатында буйрук кылам:

1. 2022-жылдын 1-октябрынан баштап 1-4-класстардын окуучуларына 5 күнгө түзүлгөн менюнун негизинде уюштурулсун.
2. Республикалык бюджеттен ажыратылган 10 (он) сом өлчөмүндөгү акчадан тышкары ата-энелердин эсебинен сан өлчөмүндө уюштурулсун. Уюштуруу жагы ата-энелер комитетинин төрайымы Жапаркулова Гүлнарага милдеттендирилсин
3. Окуучуларга ысык тамак берүү талапка ылайык жүргүзүү максатында төмөндөгүдөй жумушчу комиссия түзүлсүн:
 1. Рыспаева А.Б. – мектептин уюштуруучусу
 2. Бекжанова Г.С. – башталгыч класстын УБ жетекчиси
 3. Чабалдаева Э.Д. – ашпозчу
 4. Жапаркулова Г - ата-энелер комитетинин төрайымы
4. Буйруктун аткарылышын көзөмөлдөөнү өзүмө калтырам.

Директор:  Муканбетова Э.Б.



Секретарь: Курманбетова
Директор: [подпись]



Должностная инструкция уборщика служебных помещений

1. Общие положения

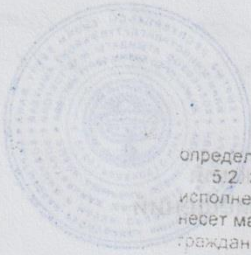
- 1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе тарифно-квалификационной характеристики по общепромышленной профессии рабочего «Уборщик производственных и служебных помещений», утвержденной постановлением Министерства труда Кыргызстана от 10 ноября 1992г. № 31.
- 1.2. Уборщик служебных помещений принимается на работу и увольняется с работы директором школы по представлению заместителя директора школы по административно-хозяйственной работе без предъявления требований к образованию и опыту работы.
- 1.3. Уборщик служебных помещений подчиняется непосредственно заместителю директора школ по административно-хозяйственной работе.
- 1.4. В своей работе уборщик служебных помещений руководствуется правилами санитарии и гигиены по содержанию помещений школы; устройством и назначением обслуживаемого оборудования и приспособлений; правилами уборки; правилами безопасного пользования моющими дезинфицирующими средствами; правилами эксплуатации санитарно-технического оборудования; общими правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты, а также Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка школы и настоящей Инструкцией.

2. Функции

Основное назначение должности уборщик служебных помещений - поддержание надлежащего санитарного состояния и порядка на закрепленном участке.

3. Должностные обязанности

- Уборщик служебных помещений выполняет следующие обязанности:
- 3.1. убирает закрепленные за ним служебные и учебные помещения школы (классы, кабинеты, коридоры, лестницы, санузлы и пр.);
 - 3.2. удаляет пыль, подметает и моет вручную стены, полы, оконные рамы и стекла, мебель;
 - 3.3. очищает урны от бумаги и промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и относит его в установленное место;
 - 3.4. чистит и дезинфицирует унитазы, раковины и другое санитарно-техническое оборудование;
 - 3.5. соблюдает правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях, осуществляет их проветривание; включает и выключает освещение в установленном режиме;
 - 3.6. готовит с соблюдением правил безопасности необходимые моющие и дезинфицирующие растворы;
 - 3.7. соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности;
 - 3.8. наблюдает за порядком на закрепленном участке, тактично пресекает явные нарушения порядка со стороны обучающихся и в случае их неподчинения законному требованию сообщает об этом дежурному администратору;
 - 3.9. в начале и в конце каждого рабочего дня осуществляет обход закрепленного участка с целью проверки исправности оборудования, мебели, замков и иных запорных устройств, оконных стекол, кранов, раковин, санузлов, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т.п.) и отопительных приборов;
- #### 4. Права
- Уборщик служебных помещений имеет право:
- 4.1. на получение моющих средств, инвентаря и обтирочного материала, выделение помещения для их хранения;
- #### 5. Ответственность
- 5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных приказов и распоряжений администрации школы и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей Инструкцией, уборщик служебных помещений несет дисциплинарную ответственность в порядке,



определенном трудовым законодательством.

5.2. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей уборщик служебных помещений несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

6. Взаимоотношения. Связи по должности

Уборщик служебных помещений:

6.1. работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному директором школы по представлению заместителя директора школы по административно-хозяйственной работе;

6.2. проходит инструктаж по правилам санитарии и гигиены, правилам уборки, безопасного пользования моющими и дезинфицирующими средствами, эксплуатации санитарно-технического оборудования, а также по технике безопасности и пожарной безопасности под руководством заместителя директора школы по административно-хозяйственной работе;

6.3. немедленно сообщает рабочему по обслуживанию и текущему ремонту зданий, сооружений и оборудования о неисправностях электро- и санитарно-гигиенического оборудования, поломках дверей, замков, окон, стекол, запоров и т.п. на убираемом участке;

Заместитель директора по
административно-хозяйственной
работе
(с полным наименованием школы)

Handwritten signature
(подпись)

Семизенов А.А.
(расшифровка подписи)

С инструкцией ознакомлен(а):

(подпись)

(расшифровка подписи)

Handwritten signature

Льманова В.Б.

Handwritten signature

Бейшеналиева М.Т.

Handwritten signature

Муратов К.О.

Handwritten signature

Касеева Р.

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Ысык-Көл облусундагы жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу жөнүндө

ЖОБО

Ушул Жобо Ысык-Көл облусундагы мамлекеттик, муниципалдык жана жалпы билим берүү уюмдарынын (мындан ары - жалпы билим берүү уюмдары) 1-4-класстарынын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу тартибин аныктайт.

Ушул Жобонун максаты жалпы билим берүү уюмдарынын окуучуларынын тамактануусун алардын тамак-аш заттарына жана энергияга болгон курактык физиологиялык керектөөлөрүнө, сарамжалдуу жана теңдемделген тамактануу принциптерине туура келген менюга ылайык камсыз кылуу үчүн укуктук шарттарды түзүү болуп саналат.

Жободо колдонулуучу түшүнүктөр

окуучулардын тамактануусу - окуучулардын энергия запасын толтуруу, өсүү жана физиологиялык өнүгүү процесстерин ишке ашыруу үчүн тамак-аштын жардамы менен окуучулардын өмүрүн жана ден соолугун сактоо;

2) **меню** - жалпы билим берүү уюмдарынын ашканаларында берилүүчү тамактардын жана суусундуктардын тизмеги;

3) **ашкана** - менюнун негизинде тамактануу үчүн азыктарды өндүрүүчү жана сатуучу коомдук тамактануу түйүнү;

Тамактанууну уюштуруу негизги максаттары милдеттери

Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруудагы негизги милдеттер жана ушул Жобону ишке ашырууда төмөнкү максаттарга жетүүнү камсыз кылат:

- 1) үй-бүлөлөрдүн социалдык теңсиздигин кыскартуу;
- 2) экологиялык таза технологияларды жана усулдарды пайдалануу менен базалык инфратүзүмдү түзүү;
- 3) тамактануунун сапатын, теңдемдүүлүгүн жана коопсуздугун камсыз кылуу;
- 4) тамактануу режимин сактоо жана окуучулардын туура теңдемделген тамактануу көндүмдөрүнө ээ болуусу.
- 5) тамак-аш үчүн чогултулган акча каражатын максатуу пайдалануу;
- 6) окуучуларды тамак-аш заттарына жана энергияга болгон курактык физиологиялык керектөөлөргө, рационалдуу жана балансталган тамактануунун принциптерине шайкеш келген тамактануу менен камсыз кылуу;

7) окуучулар арасында тамактануу фактору менен байланышкан жушугтуу жана жугуштуу эмес оорулардын алдын алуу;

Кыргыз Республикасынын Президентинин Ысык-Көл облусундагы ыйгарым укуктуу өкүлүнүн жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу боюнча ыйгарым укуктары

1. Кыргыз Республикасынын Президентинин Ысык-Көл облусундагы ыйгарым укуктуу өкүлү Ысык-Көл облусунун санитардык-эпидемиологиялык борбору менен биргеликте окуучулардын тамактануусунда санитардык-эпидемиологиялык эрежелердин жана ченемдердин сакталышын контролдоону жүзөгө ашырат жана жоопкерчилик тартат.

2. Жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдары мүмкүнчүлүгүнө жараша жалпы билим берүү уюмдарынын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу, ошондой эле тамак-аш рационун кеңейтүү үчүн тиешелүү шарттарды түзүү боюнча иш-чараларды жүзөгө ашырат.

Окуучулардын тамактануусун каржылоо

Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун каржылоо булактары төмөнкүлөр болуп саналат:

- 1) республикалык бюджет;
- 2) жеке жана юридикалык жактардын өз ыктыяры менен берген каражаттары;
- 3) жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдары финансылык мүмкүнчүлүктөрүнө жараша, тиешелүү аймакта жайгашкан жалпы билим берүү уюмдарынын окуучуларынын тамактануусуна кошумча каражаттарды бөлүп берүүгө укуктуу мыйзам чегинде ;
- 4) Финансылык мүмкүнчүлүктөрүнө жараша, эч кимди мажбурлоо жолу менен эмес, ата-энелердин макулдашуусу менен окуучулардын тамактануусуна кошумча каражат чогултууга укуктуу мыйзам чегинде;
- 5) Ата-энелер тарабынан чогултулган акча каражаты 10-12 сомдон жогору болуусуна ушул Жобо жол бербейт;

Каржылоону көзөмөл кылуу милдеттери

Окуучулардын тамактануусун каржылоо булагын көзөмөл кылуу милдеттери төмөнкүлөр болуп саналат:

- 1) Жеке жана юридикалык жактардын өз ыктыяры менен берилген каражаттарды, ата-энелер тарабынан чогултулган акча каражаттарын

жеке жана юридикалык жак өздөрү көзөмөл жүргүзүп турууга укуктуу жана милдеттүү;

Тамактанууну уюштуруунун талаптары

Объекттеги санитардык-эпидемиологиялык абалдын татаалданышына алып келген бардык авариялык абалдар жөнүндө (электр энергиясынын өчүрүлүшү, суунун токтошу, канализация системасындагы жарылуулар, авариялар, технологиялык жана муздатуучу жабдуулардын иштеп чыгышы ж.б.у.с) аймактын коомдук саламаттыкты сактоо органына токтоосуз билдирилет.

Жалпы билим берүү мекемелеринин мектепте тамактануу уюмдарын курууда ысык (нан) цехтеринде, кампа бөлмөлөрүндө, ошондой эле тамактандыруунун базалык уюмдарынын экспедицияларында абаны ыңгайлаштыруу системаларын кошумча орнотууну алдын ала караштыруу керек. Ашыкча нымдуулук, жылуулуктун, газдардын бөлүнүп чыгуу булактары болгон технологиялык жабдууларды жана жуучу ванналардын жалпы желдетүүнүн агып келүүчү-соруп чыгуучу системаларына кошумча түрдө максималдуу буулануу аймактарында вентиляциянын жергиликтүү соруп чыгаруучу системалары менен жабдуу керек.

Өндүрүштүк чөйрө буюмдары болуп саналган жабдуулар, аспаптар, идиш аяктар тамак аш азыктары үчүн колдонууга уруксат берилген материалдардан жасалышы керек.

Түштөнүү залдарын жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарын колдонуу менен аларды иштетүүгө мүмкүндүк берген каптоосу бар ашкана эмереги (столдор, отургучтар жана башка эмеректер) менен жабдылышы керек.

Тамак - аш азыктарын иштетүүгө арналган өндүрүштүк столдор жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттардын таасирине туруштук бере алган каптоосу бар жана тамак-аш азыктары менен тийишүүчү материалдар үчүн коопсуздук талаптарына жооп берүүсү керек.

Мектепте тамактандыруу уюмдары тамак-аш азыктары менен тийишүүчү материалдар үчүн коопсуздук талаптарына жооп берген чопо, жана айнек идиштери (тарелка, табак, бокалдарды) колдонушат. Ашкана аспаптары (кашыктар, айрылар, бычактар), тамактарды даярдоо үчүн жана аларды сактоо үчүн идиштер дат баспаган болоттон же гигиеналык касиеттери дат баспаган материалдардан жасалышы керек.

Чийки жана даяр тамак-аш азыктарын өзүнчө сактоо, аларды технологиялык иштетүү жана таратуу үчүн милдеттүү түрдө өз-өзүнчө жана атайын маркировкаланган жабдуулар, бөлүштүрүүчү аспаптар,

ашкана идиштери колдонулушу керек: “БЭ”-бышкан эт, “ЧЭ”- чийки эт, “Н”-нан жана башкалар.

Кабырылган, четтери кетилген, сынык, жараңкалары бар, сыры кеткен ашкана идиштерин, алюминийден жасалган ашкана аспаптарын, пласмассадан жана пресстелген фанерадан жасалган такталарды, жараңкалары бар бтакталарды колдонууга жол берилбейт.

Даярдалуучу тамактардын азыктык баалуулугу, ошондой эле тамактардын рецепттери жөнүндө сандык маалыматтарды камтыган чечмеленген меню санитардык-эпидемиологиялык эрежелерде жана ченемдерде белгиленген тамактануунун минималдуу физиологиялык ченемдерине шайкеш келүүгө тийиш.

Окуучулардын тамактануусуна колдонулган чийки азык-түлүктүн жана тамак аштын азыктык баалуугунун гигиеналык көрсөткүчтөрү санитардык-эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге шайкеш келүүгө тийиш (ар бир азык түлүктүн шайкештик декларациясы, чийки азыктардын сертификаттары ж.б).

Окуучуларды дени сак тамактануусун камсыздоо үчүн эки жумалык убакытка болжолдуу перспективдүү меню түзүлүшү керек (эки жумалык болжолдуу меню 10-14 күн). Түзүлгөн перспективдүү менюлар жергиликтүү санэпидкөзөмөлдөө борлорунун адистери менен макулдашылышы керек.

Меню табигый азыктарды, ар түрдүү эт, балык сүт азыктарын, накта ширелерди, жаңы жашылчаларды жана жемиштерди камтуусу керек.

Уюшулган тамактанууда микронутриенттер жана байытылган азыктар ошону менен бирге йоддоштурулган туз колдонулуусу керек.

Менюну түзөөрдө тондурулган жана кайрадан термикалык жылытууга муктаж эмес, жаңыдан даярдалган тамак ашка көбүрөөк маани берилиши керек.

Жалпы билим берүү мектептеринин окуучуларынын жагымдуу тамактандыруусун уюштурууда пайда болгон кыйынчылыктарды, азык-түлүк товарларына баалардын өсүүсүн эсепке алып, тамактардын толук эмес курамы менен, биринчи тамак менен гарнирдин азайтылган өлчөмү менен порциялары (200-250гр чейин), чыгына майдын азайтылган ченеми менен атайын рациондорду ишке киргизүүгө жол берилет.

Күнүгө түштөнүү залдарында жалпы билим берүү уюмдардын жетекчиси тарабынан бекитилген даяр тамактын аты, көлөмүн чагылдырылган болжолдуу перспективдүү меню илиниш керек.

Суусундуктарды, сууларды буфет аркылуу сатуу, сыйымдуулугу 500мл ашпаган керектөөчүлүк идиште жүргүзүлүшү керек. Буфетте суусундуктарды куюуга жол берилбейт.

Мектеп буфеттеринде иштетүүгө сунушталбаган азык-түлүктөрдүн тизмеси:

- чипстер
- гамбургер, чизбургерлер
- курамында екреи жогору чайнама жана сормо момпосуйлар
- газдалган суусундуктар
- ундан куурулган кулинардык азыктар
- кымыз курамында (0,5% көп) этанол бар башка кычкыл сүт азыктары
- алкоголсуз, сергитүүчү жана энергетикалык суусундуктар
- табигый кофе

Окуучуларга ысык тамакты берүүнү окуу сабактарынын режимине ылайык 20 мүнөттөн кем эмес узактыгы танапистерде класстар (топтор) боюнча уюштуруу керек.

Медициналык кызматкерлер жалпы билим берүү мекемесиндеги тамактандырууну уюштурууга, анын ичинде келип түшүүчү азык-түлүктөрдүн сапатына, өнүмдөрдүн туура салынышына жана даяр тамактын даярдалышына көз салып туруусу керек.

Коомдук тамактандыруу уюмуна келип түшүүчү тамак-аш азыктары чийки азык-түлүктөргө жана тамак-аш азыктарына коюлуучу гигиеналык талаптарга шайкеш келиши керек жана алардын сапатын, коопсуздугун тастыктаган, өнүмдөрдүн иштелип чыккан күнү, сактоо мөөнөттөрү жана шарттары көрсөтүлгөн документтер менен коштолушу керек. Коштоочу документти өнүмдү толук иштетип бүткүчө сактоо керек.

Даяр азыкты берүү үлгү алынгандан кийин гана жүргүзүлөт.

Тамактардын сапатын үч кишиден кем эмес курамдагы комиссия: медициналык кызматкер, коомдук тамактандыруу уюмунун кызматкери жана билим берүү мекемесинин жетекчилигинин өкүлү органолептикалык көрсөткүчтөр боюнча баалайт (үлгүнү азык даярдалып жаткан сыйымдуулуктардан түздөн түз алышат). Бракераждоонун жыйынтыгы “Даяр кулинардык өнүмдөрдү бракераждоо журналына” катталат. Порциялуу тамактардын салмагы чечмеленген менюда көрсөтүлгөн тамактын чыгышына туура келиши керек. Азыкты даярдоонун технологиясы бузулганда, ошондой эле даяр эмес болгондо, тамакты аныкталган кулинардык кемчиликтери жоюлганга чейин таратууга жол берилбейт.

Жугуштуу жана жугуштуу эмес оорулардын (уулануулардын) пайда

болушун жана жайылышын болтурбоо үчүн жана үнөмдүү тамактануу принциптерине ылайык билим берүү уюмдарында токтомо менен бекитилген даяр тамак-аш азыктарынын реализациялоого тыйуу салынган тизмесин даярдоого улуксаат берилбеши абзел (11.04.2016 жылдагы №201 токтомдун 6 тиркемесиндеги №2 тиркемеде тизмеси берилген).

-алардын сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтери жок азык-түлүктөр жана өндүрүштүк заттар;

-2-3 категориядагы эт;

-эн тамгасы жана ветеринардык кепилдиги жок айыл чарба малдарынын эти жана сүт азыктары;

-ветеринардык кепилдиги жок айыл чарба куштары;

-кабыгы кирдеген, жарылган, акма, сынык жумурткалар жана ошондой эле сальмонеллез боюнча жайында эмес чарбалардын жумурткалары, ордөктүн жана каздын жумурткалары;

-кампа зыянкечтери жуккан дан азыктары, ундар, кургак жемиштер жана башка азыктар;

-жумшак таңгагында суу болгон азыктар (ун, дан азыктары ж.б.);

-чириген жана көгөргөн мөмө жемиштер жана жашылчалар;

-колдонуу мөөнөтү өтүп кеткен жана сапасыздык белгилери бар азык-түлүктөр;

-кемирүүчүлөр залал келтирген жана алардын зандары менен булганган азыктар;

-үйдө даярдалган өндүрүмдөр;

Технологиялык жүрүмдү сактоону көзөмөлдөө максатында даярдалган тамактардын ар бир партиясынан суткалык үлгү алынат. Суткалык үлгүнү алууну коомдук тамактандыруу уюмунун кызматкери (ашпозчу) жүргүзөт.

Порциялык тамактар толук көлөмүндө алынат. Салаттар жана үчүнчү тамактар, гарнирлер-100гр кем эмес. Казандан үлгүнү таза (же кайнатылган) кашыктар менен маркировкаланган, таза (же кайнатылган), бекем жабылуучу айнек же темир капкактуу айнек идишке алышат.

Алынган үлгүлөрдү атайын муздаткычтарда же муздаткычтагы атайын бөлүнгөн жерде $+2+6^{\circ}\text{C}$ температурада 48 сааттан кем эмес (эс алуу жана майрам күндөрдү эсепке албаганда) убакыт бою сакташат. Суткалык үлгүлөрдүн туура алынышына жана аларды сактоо шарттарына медициналык кызматкер көзөмөл жүргүзөт.

Коомдук тамактандыруу уюмунун кызматкерлери (ашпозчулар ж.б) мезгилдүү медициналык кароодон жана атайын гигиеналык окутуудан өткөнүн тастыктаган медициналык китепчеси болуш керек.

Жеке гигиена эрежелери

Мектепте жугуштуу ооруларды алдын алуу үчүн ашкананын ашпозчулары жана кызматкерлери жеке гигиена эрежелерин так сакташы керек:

1. Жумушка таза бут кийим жана кийим менен келүү керек;
2. Сырткы кийимди, баш кийимди сырткы турмуш тиричилик бөлмөсүнө калтыруу керек;
3. Тырмакты кыска алып, аларды боебоо жана тазалыкты сактоо;
4. Атайын гигиеналык баш кийимдерди кийүү

Ашкана кызматкерлерине тыюу салынат:

1. Ювилердин жасалгаларды (сөйкө, шакек, чынжырча) сааттарды жана башка сынып калуучу буюмдарды тагынууга;
2. Атайын кийимдерди төөнөгүч менен топчулоого;
3. Атайын санитардык кийим менен көчөгө же дааратканага барууга;
4. Жумушчу орунда жеп-ичүүгө жана тамеки чегүүгө



КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН МЫЙЗАМЫ

2019-жылдын 4-декабры № 135

Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу жөнүндө

2019-жылдын 23-октябрында

Кыргыз Республикасынын
Жогорку Кеңеши тарабынан
кабыл алынган

Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу жөнүндө

1-берене. Ушул Мыйзамдын максаты жана жөнгө салуу предмети

Ушул Мыйзам Кыргыз Республикасынын мамлекеттик, муниципалдык жана жеке жалпы билим берүү уюмдарынын (мындан ары - жалпы билим берүү уюмдары) 1-4-класстарынын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу тартибин аныктайт.

Ушул Мыйзамдын максаты жалпы билим берүү уюмдарынын окуучуларынын тамактануусун алардын тамак-аш заттарына жана энергияга болгон курактык физиологиялык керектөөлөрүнө, сарамжалдуу жана теңдемделген тамактануу принциптерине туура келген менюга ылайык камсыз кылуу үчүн укуктук шарттарды түзүү болуп саналат.

2-берене. Ушул Мыйзамда колдонулуучу түшүнүктөр

Ушул Мыйзамда төмөнкүдөй түшүнүктөр пайдаланылат:

1) **окуучулардын тамактануусу** - окуучулардын энергия запасын толтуруу, өсүү жана физиологиялык өнүгүү процесстерин ишке ашыруу үчүн тамак-аштын жардамы менен окуучулардын өмүрүн жана ден соолугун сактоо;

2) **меню** - жалпы билим берүү уюмдарынын ашканаларында берилүүчү тамактардын жана суусундуктардын тизмеги;

3) **ашкана** - менюнун негизинде тамактануу үчүн азыктарды өндүрүүчү жана сатуучу коомдук тамактануу түйүнү;

4) **буфет** - жогорку даражада даярдалган жарым фабрикаттардан жасалган азыктардын чектелген ассортиментин, муздак, жеңил тамактарды, оңой даярдалган ысык, таттуу тамактарды, ундан жасалган кулиардык, булочка жана кондитердик азыктарды сатуучу коомдук тамактануу түйүнү;

5) **мектеп алдындагы чарба** - окуучулардын тамак-аш рационун кеңейтүү максатында жалпы билим берүү уюмунун аймагындагы айыл чарба продукциясы өстүрүлүүчү участок.

3-берене. Тамактанууну уюштуруу милдеттери

Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруудагы негизги милдеттер төмөнкүлөр болуп саналат:

1) үй-бүлөлөрдүн социалдык теңсиздигин кыскартуу;

2) экологиялык таза технологияларды жана усулдарды пайдалануу менен базалык инфратүзүмдү түзүү;

3) тамактануунун сапатын, теңдемдүүлүгүн жана коопсуздугун камсыз кылуу;

4) тамактануу режимин сактоо жана окуучулардын туура теңдемделген тамактануу көндүмдөрүнө ээ болуусу.

4-берене. Окуучулардын тамактануусун уюштуруу

1. Окуучулардын тамактануусун уюштуруу калктын санитардык-эпидемиологиялык бакубатчылыгы жаатындагы Кыргыз Республикасынын мыйзамдарынын талаптарына ылайык келген жалпы билим берүү уюмдарынын атайын жайларында (ашкана, буфет) бекитилген менюга ылайык жүзөгө ашырылат.

2. Окуучулардын керектөөсү үчүн арналган тамак-аш продукциясы Бажы бирлигинин тамак-аш продукциясынын коопсуздугу чөйрөсүндөгү техникалык регламенттеринде белгиленген талаптарга ылайык келүүгө тийиш.

5-берене. Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн, Кыргыз Республикасынын саламаттык сактоо, билим берүү жаатындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдарынын жана жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдарынын окуучулардын тамактануусун уюштуруу боюнча ыйгарым укуктары

1. Кыргыз Республикасынын саламаттык сактоо жаатындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик органы Кыргыз Республикасынын билим берүү жаатындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик органы менен

биргеликте окуучулардын тамактануусунда санитардык-эпидемиологиялык эрежелердин жана ченемдердин сакталышын контролдоону жүзөгө ашырат жана жоопкерчилик тартат.

Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун каржылоо, уюштуруу, тамактануусунун коопсуздугун жана сапатын камсыз кылуу тартиби Кыргыз Республикасынын Өкмөтү тарабынан бекитилет.

2. Жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдары мүмкүнчүлүгүнө жараша жалпы билим берүү уюмдарынын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу, ошондой эле тамак-аш рационун кеңейтүү үчүн тиешелүү шарттарды түзүү жана айыл жеринде жалпы билим берүү уюмдарына мектеп алдындагы чарбаны уюштуруу үчүн Айыл чарба жерлерин кайра бөлүштүрүү фондунан жер үлүштөрүн мүмкүнчүлүгүнө жараша бөлүп берүү боюнча иш-чараларды жүзөгө ашырат.

Мектеп алдындагы чарбаларды уюштуруу тартиби Кыргыз Республикасынын Өкмөтү тарабынан аныкталат.

6-берене. Окуучулардын тамактануусун уюштуруу үчүн шарттарды түзүү

Жалпы билим берүү уюмдарынын курулушуна долбоордук-сметалык документтерди иштеп чыгууда имараттын долбоордук кубаттуулугун эске алуу менен, ашканалар үчүн тамак-аш даярдоо, окуучулардын тамактануусун уюштуруу жана чарбалык жайлар үчүн атайын ылайыкташтырылган өндүрүш жайларынын зарыл болгон топтомдору бар жайлар каралат.

7-берене. Тамактанууну уюштуруу сапатын камсыз кылуу

Окуучулардын тамактануусун уюштуруу жана тендер шарттарында тамак-аш азыктарын сатып алуу процессин контролдоо жана жөнгө салуу Кыргыз Республикасынын мамлекеттик сатып алуулар чөйрөсүндөгү мыйзамдарында жана Бажы союзунун тамак-аш продукциясынын коопсуздугу чөйрөсүндөгү техникалык регламенттеринде белгиленет.

8-берене. Окуучулардын тамактануусун каржылоо

Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун каржылоо булактары төмөнкүлөр болуп саналат:

- 1) республикалык бюджет;
- 2) жеке жана юридикалык жактардын өз ыктыяры менен берген каражаттары;
- 3) Кыргыз Республикасынын мыйзамдарына каршы келбеген башка булактар;

4) Бишкек жана Ош шаарларынын жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстардын окуучуларынын тамактануусу тийиштүү шаарлардын жергиликтүү бюджеттеринин эсебинен камсыз кылынат;

5) жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдары финансылык мүмкүнчүлүктөрү болгондо, тиешелүү аймакта жайгашкан жалпы билим берүү уюмдарынын окуучуларынын тамактануусуна кошумча каражаттарды бөлүп берүүгө укуктуу.

9-берене. Корутунду жоболор

1. Ушул Мыйзам расмий жарыяланган күндөн тартып үч ай өткөндөн кийин күчүнө кирет.

"Эркин Тоо" газетасынын 2019-жылдын 6-декабрындагы № 101 жарыяланды

2. Кыргыз Республикасынын Өкмөтү өзүнүн чечимдерин ушул Мыйзамга ылайык келтирсин.

3. "Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү мектептеринде окуучулардын тамактануусун уюштуруу жөнүндө" Кыргыз Республикасынын 2002-жылдын 27-июнундагы № 111 Мыйзамы (Кыргыз Республикасынын Жогорку Кеңешинин Жарчысы, 2002-ж., № 8, 376-ст.) күчүн жоготту деп таанылсын.

4. Кыргыз Республикасынын Президентине өзүнүн чечимдерин ушул Мыйзамга ылайык келтирүү сунушталсын.

Кыргыз Республикасынын
Президенти

С. Жээнбеков