



010000, Нұр-Сұлтанқ, Әліби Жангельдин көшесі, 9  
төл. +7 (7172) 42-46-73

010000, г.Нур-Султан, ул. Жангельдина,9  
төл. +7 (7172) 42-46-73

Бұйрық  
«31 08 2022ж.

№ 75 Н/у

«Мектеп оқушыларын  
тамақтандыру туралы »

ҚР Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 косымшасы №4 қаулысы негізінде 2022-2023 оқу жылында мектепте ыстық тамақты тиісті деңгейде ұйымдастыру, гигиенаның барлық нормалары мен ережелерін сақтай отырып, сапалы тамақ дайындау мақсатында

**БҰЙЫРАМЫН:**

- Оқушылардың тамақтануына жауапты болып тағайындалсын:
  - Мектеп дәрігері Кайркенова А.(санитарлық жағдайы, тамақ сапасы);
  - Директордың әкімшілік-шаруашылық жөніндегі орынбасары Нурсеитова Г.А.(асхана кадрларымен жұмыс);
  - Есепші – Сархожаева З.А. (азық - түлікті сатып алу).

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Ітаңғы ас/ I завтрак</b><br>(1-10 сыныптар/классы)       | 08.00-08.30  |
| 1 сабак/урок  | 08.30-09.15  |
| 2 сабак/урок  | 09.20-10.05  |
| <b>Птаңғы ас/ II завтрак</b><br>(1-5 сыныптар/классы)       | 10.05-10.15  |
| 3 сабак/урок  | 10.15-11.00  |
| <b>Птаңғы ас/ II завтрак</b><br>(6-10 сыныптар/классы)      | 11.00-11.10  |
| 4 сабак/урок  | 11.10-11.55. |
| 5 сабак/урок  | 12.00-12.45  |
| <b>Тұсқі ас/Обеденның перерыв</b><br>(1-6 сыныптар/классы)  | 12.45-13.05  |
| 6 сабак/урок  | 13.05-13.50  |
| <b>Тұсқі ас/Обеденның перерыв</b><br>(7-10 сыныптар/классы) | 13.50-14.10  |
| 7 сабак/урок  | 14.10-14.55  |
| <b>Бесін ас/Полдник</b>                                     |              |
| 1-5сыныптар/классы  | 15.00-15.15  |

1. Мектеп қоймасының менгерушісіне төмендегі жауапкершілік жүктелсін:
  - тамақ өнімдерін өткізу мерзімдерін анықтауды ескере отырып, дайын өнім журналын жүргізу;
  - өнімдерді сақтау, өткізу мерзімін дұрыстығын бақылау;
  - жинақтаушы есепшілік шот бойынша ингредиенттерді ай сайын есептеу.
2. Мектеп қоймасының менгерушісіне жауапкершілік жүктесе:
  - \* тамақ өнімдерін өткізу мерзімдерін анықтауды ескере отырып, дайын өнім журналын жүргізу;
  - \* өнімдерді сату мерзімін сақтау және сақтаудың дұрыстығын бақылау;
  - \* жинақтаушы бухгалтерлік тізімдеме бойынша ингредиенттерді ай сайын есептеу;
  - \* тоқазытқыш-технологиялық жабдықтың үздіксіз жұмыс істейі, ас үй мүкеммалымен, ыдыспен және жуу құралдарымен жарақтандыру;
  - \* тамақ өнімдерінің сақталуы, оларды сақтау және өткізу мерзімдері;
  - \* өнім жеткізушілермен жұмыс;
  - \* барлық жабдықтаушыларда жеке медициналық кітапшалары болуы тиіс;
  - \* барлық азық-тұлік өнімдеріне сапа сертификаттарының болуы;
  - \* есептерді ай сайын тапсыру.
3. Мектептің педиатр-дәрігеріне жауапкершілік жүктесе:
  - \* СанПИН ережелері мен нормаларына сәйкес мектепте тамақтануды ұйымдастыру, ол өнімдердің құрамы бойынша толыққанды, алуан түрлі болуы және өсіп келе жатқан ағзаның негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктерін толық қанағаттандыруы тиіс;
  - \* күнделікті ас мәзіріне және балаларға таңғы ас пен түскі асқа ұсынылатын азық-тұлік жиынтығына арналған бұрышта іліп қою;
  - \* күнделікті мәзір құру-әртүрлі жастағы балалардың денсаулық жағдайын ескере отырып, әртүрлі жастағы тағамдардың шығуын көрсете отырып, белгіленген үлгідегі талаптар;
  - \* дұрыс аспаздық өндеуді, тағамның шығуын және тағамның дәмін бақылау;
  - \* "дайын тағамдар" арнайы бракераж журналында Сынаманы алу және жазу, дайын тағамдарды бағалау және оларды беруге рұқсат беру;
  - \* қолданыстағы нормаларға сәйкес барлық есептеулерді жүргізу, Санпиннің барлық ережелерін орындау, 10 күнге бекітілген мәзірге ие болу, жұмсалған Тамақ өнімдері бойынша күнделікті есеп беру;
  - \* негізгі өнімдер болмаған кезде өнімдерді ауыстыру кестесіне сәйкес құрамы бойынша тең өнімдерге ауыстыруды ұйымдастыру;
  - \* әр түрлі мәзір құру;
4. Мектеп аспаздарына жауапкершілік жүктесе:
  - \* ас блогының, оның жабдықтарының, мүкеммалдың, ыдыстардың санитариялық жай-күйіне, оларды сақтауға, таңбалauға және мақсаты бойынша дұрыс пайдалануға, оларды өндеуге бақылау жүргізу;
  - \* дайын өнімнің тәуліктік сынамасын күнделікті алу және оны дұрыс сақтау;
  - \* 1 және 2 тағамдарды, салаттарды дайындау технологиясын дұрыс орындау, СанПиН талаптарына сәйкес 3 тағамды С-витаминдеу;
  - \* дайын тағамды сынама алынғаннан кейін ғана беру;

\* тамақ дайындау сәтінен бастап демалысқа дейінгі уақытты сақтау және ыстық плитада болу (2 сағаттан артық емес).

#### **6. Кұрамында бракераж комиссиясын құру:**

\* мектеп директорлары - Қожамқұлова К.Е.

\* мектептің ата-аналар комитетінің төрайымы-Абзатбекова А.Б.:

\* директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары-Иманбаева Г.Е.

\* Әлеуметтік педагог – Сейдуллаева К.А.

дәрігер-педиатр-Кайркенова А. К.:

\* Бас есепші – Исмаилова Е. А.

\* директордың ӘШБ бойыншаорынбасары- Нурсейтова Г А

6.1 Бракераж комиссиясына тамақ өнімдерін бақылау және қазанға салу жауапкершілігі жүктелдін.

6.2 Комиссия мүшелері күн сайын бақылау журналына дайын далған тағамды бағалау нәтижелерін енгізеді.

7. Сынып жетекшілеріне жауапкершілік жүктөу:

\* бірінші сабактан кейін сыныптағы оқушылар санын уақтылың белгіледе:

\* балалардын тамактануын камтамасыз ету:

\* тамак ішудің санитардық-гигиеналық жағдайларын сактау;

\* баладарда езіне-өзі қызмет көрсету дағдыларын және этикет сәрмадерін.

балаларда өзін-көзін калыптастыру:

\* топтарда ауыз су режимін ұйымдастыру, ауыз су сапасының қауіпсіздігін камтамасын ету.

8. Мәзірді 10 күнге бекіту

10. Осы буйрыктың орындалуыш бакылауды өзімде калдырамын.

## Мектеп директоры

К.Е.Кожамкулова

Рукописи на концерте:

Жакирова А. Г. : Аз  
Мисакова Е. А. : Мой  
Нурсекина Г. А. : Журн  
Седыхеева Г. А. : Сифс  
Саргсянова З. А. : Офф  
Абзакенова А. В. : Мой