

КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫ  
ЖАЛАЛ-АБАД ОБЛАСТЫ  
БАЗАР-КОРГОН РАЙОНУ  
МОГОЛ АЙЫЛ АЙМАГЫ  
№ 17 С. ДАЛБАЕВ АТЫНДАГЫ  
ГИМНАЗИЯ МЕКТЕБИ.



КЫРГЫЗСКАЯ РЕСПУБЛИКА  
ЖАЛАЛ-АБАДСКАЯ ОБЛАСТЬ  
БАЗАР-КОРГОНСКИЙ РАЙОН  
МОГОЛЬСКОЙ СЕЛЬСКОЙ  
УПРАВЫ ШКОЛА ГИМНАЗИЯ  
№ 17 ИМ. С. ДАЛБАЕВА

Б у й р у к  
П р и к а з

“ 2 ” 00 2022 ж.г. № 13

Ооган-Талаа айылы.

“Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө” боюнча комиссия түзүү  
жөнүндө»

Буйрук кыламын:

Бсык тамак берүүдө, тамак-ашын уюштурууда коомдук талдоо үчүн, тамактануу графигинин так сакталышын, тамак берүүдөгү эрежелердин толук сакталышын, тамак-аштын сапаттуулугун көзөмөлдөө үчүн төмөнкү курамда комиссия түзүлсүн:

1. Талипов Эмил – мектептин профкому, комиссиянын төрагасы.
2. Жамгырчиева Айчүрөк – организатор, комиссия мүчөсү .
3. Эгембердиева Рахима – баталгыч класс мугалими, комиссия мүчөсү
4. Базарбаев Сапар – чарба жетекчиси, комиссия мүчөсү
5. Атажанова Феруза – ата-энелер комитетинин төрайымы, комиссия мүчөсү.

Мектеп директору:



Д.Омурзакова.



Б у й р у к  
П р и к а з

“2” 09 2022 ж.г. № 44

Ооган-Талаа айылы.

«Мектептин 1-4-класстарында ысык тамак берүүдө “Брокераждык комиссия” түзүү жөнүндө»

Буйрук кыламын:

Ысык тамак беруудө ашкананын иштерине көзөмөл жүргүзүп, тамак даярдоочу бөлмөнүн тазалыгын, идиш-аяктын тазалыгын, даяр тамактын спатын органолептикалык ыкма менен текшерүү, азык-түлүктүн технологиялык картасын, менюнун түрдүүлүгүн текшерүү максатында, төмөнкү курамда комиссия тузулсун:

1. Кадырова Фарида – мектептин ОББсы, комиссиянын төрагасы.
2. Самидинова Зарина – соцпедагог, комиссия мүчөсү.
3. Касымова Дилфуза – ашпозчу, комиссия мүчөсү
4. Матхалыкова Мухабат – медайым, комиссия мүчөсү
5. Култаева Рахат – ата-эне, комиссия мүчөсү.

Мектеп директору:



Д.Омурзакова.

ИОН



КЫРГЫЗ  
РЕСПУБЛИКАСЫНЫН  
ӨКМӨТҮ

ПРАВИТЕЛЬСТВО  
КЫРГЫЗСКОЙ  
РЕСПУБЛИКИ



КЫРГЫЗ  
РЕСПУБЛИКАСЫНЫН  
ӨКМӨТҮ

ПРАВИТЕЛЬСТВО  
КЫРГЫЗСКОЙ  
РЕСПУБЛИКИ

## ТОКТОМ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

2020-жылдын 22-сентябры, № 510

Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө жобону бекитүү тууралуу

Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүү уюмдарында 4-класстардын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу максатында, Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу жөнүндө Кыргыз Республикасынын Мыйзамынын 5-беренесине, Кыргыз Республикасынын Өкмөтү жөнүндө Кыргыз Республикасынын конституциялык Мыйзамынын 10 жана 17-беренелерине ылайык Кыргыз Республикасынын Өкмөтү токтом кылат:

1. Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүү уюмдарында 4-класстын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө жобо иркемеге ылайык бекитилсин.
2. Министрликтер, административдик ведомстволор, райондук мамлекеттик администрациялар жана жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдары (макулдашуулар боюнча) ушул токтомдон келип чыгуучу ишселүү чараларды көрүшсүн.
3. Томенкүлөр күчүн жоготту деп таанылсын:
  - 1) Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2006-жылдын 8-сентябрындагы № 673 "Кыргыз Республикасынын мамлекеттик жана муниципалдык жалпы билим берүүчү мектептери де окуучулардын тамак ишин уюштуруу жөнүндө" токтому;
  - 2) Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2008-жылдын 17-августундагы № 475 "Кыргыз Республикасынын мектептерин 2008-2009-окуу жылына даярдоо жөнүндө" токтомунун 9-пункту;
  - 3) Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2019-жылдын 1-октябрындагы № 527 "Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2006-жылдын 18-сентябрындагы № 673 "Кыргыз Республикасынын мамлекеттик жана муниципалдык жалпы билим берүүчү мектептеринде

## ТОКТОМ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 22 сентября 2020 года № 500

Об утверждении Положения об организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики

В целях организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики, в соответствии со статьей 5 Закона Кыргызской Республики «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях», статьими 10 и 17 конституционного Закона Кыргызской Республики «О Правительстве Кыргызской Республики» Правительство Кыргызской Республики постановляет:

1. Утвердить Положение об организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики согласно приложению.
2. Министерствам, административным ведомствам, районным государственным администрациям и органам местного самоуправления (по согласованию) принять соответствующие меры, вытекающие из настоящего постановления.
3. Признать утратившими силу:
  - 1) постановление Правительства Кыргызской Республики «Об организации питания учащихся в государственных и муниципальных общеобразовательных школах Кыргызской Республики» от 18 сентября 2006 года № 673;
  - 2) пункт 9 постановления Правительства Кыргызской Республики «О подготовке школ Кыргызской Республики к новому 2008-2009 учебному году» от 27 августа 2008 года № 475;
  - 3) постановление Правительства Кыргызской Республики «О внесении изменений в постановление Правительства Кыргызской Республики «Об организации питания учащихся в государственных и муниципальных общеобразовательных школах Кыргызской Республики» от 18 сентября 2006 года № 673» от 7 октября 2019 года № 527.

**Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө жобо**

**1-г-глава. Жалпы жоболор**

1. Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө жобо мындан ары (Жобо) Кыргыз Республикасынын мамлекеттик, муниципалдык жана жеке жалпы билим берүү уюмдарына карата колдонулат.

2. Жобо жалпы билим берүү уюмдарындагы окуучулардын тамактануусун каржылоо жана уюштуруу, тамак-аш коопсуздугун жана аялтын камсыз кылуу тартибин аныктайт.

3. Жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстын окуучуларынын мындан ары – 1-4-класстын окуучулары) тамактануусу “Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу жөнүндө” Кыргыз Республикасынын Мыйзамына, Кыргыз Республикасынын Эмгектүүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтому менен бекитилген “Жалпы билим берүү уюмдарындагы окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар” санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине (мындан ары – Санитардык-эпидемиологиялык эрежелер жана ченемдер) ылайык жүзөгө ашырылат, ошондой эле билим берүү, саламаттык сактоо жана коопсуз чөйрөнү түзүү жаатындагы башка ченемдик укуктук актылардын принциптерине негизделет.

**2-глава. Негизги максаттар жана милдеттер**

4. Ушул Жобону ишке ашыруу төмөнкү максаттарга жетүүнү камсыз кылат:

- окуучуларды тамак-аш заттарына жана энергияга болгон курактык физиологиялык керектөөлөрүнө, рационалдуу жана баланстанган тамактануунун принциптерине шайкеш келген тамактануу менен камсыз кылуу;
- окуучулар арасында тамактануу фактору менен байланышкан жүрүштүү жана жүгүштүү эмес оорулардын алдын алуу (профилактикалоо), толук кандуу жана туура тамактануунун принциптерин жайылтуу;
- окуучуларды социалдык колдоо;
- тамак башыруу үчүн колдонулган тамак-аштын жана азыл-түлүктүн келип чыккан сыягы жана коопсуздугу.

**Положение об организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики**

**Глава 1. Общие положения**

1. Положение об организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики (далее – Положение) распространяется на государственные, муниципальные и частные общеобразовательные организации Кыргызской Республики.

2. Положение определяет порядок финансирования, организации питания, обеспечения безопасности и качества питания учащихся в общеобразовательных организациях.

3. Питание учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций (далее – учащиеся 1-4 классов) осуществляется в соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», утвержденными постановлением Правительства Кыргызской Республики от 11 апреля 2016 года №201 (далее – Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы), а также основывается на принципах других нормативных правовых актов в области образования, здравоохранения и создания безопасной среды.

**Глава 2. Основные цели и задачи**

4. Реализация настоящего Положения обеспечивает достижение следующих целей:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
  - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
  - социальная поддержка учащихся;
  - гарантированное качество, безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- Задачами настоящего Положения являются:

- мектептин милдеттери болуп төмөнкүлөр саналат:
- мектептеги тамак-аш блокторун санитардык-гигиениологиялык жагы жана чечимдерге ылайык модернизациялоо,
- тамактанууну уюштурууга болуңуучу бюджеттик каражаттарды алдуудагы мыйзамдардын талаптарына ылайык пайдалануу.

### Глава 3. Порядок финансирования питания

5. Источниками финансирования питания учащихся являются государственные и муниципальные образовательные организации.
- республиканский бюджет;
- дозволительно внесенные средства физических и юридических лиц;
- другие источники, не противоречащие законодательству Кыргызской Республики.

6. Питание учащихся 1-4 классов осуществляется на расчеты 7 сомов на одного учащегося в день.

7. Питание учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций, расположенных в населенных пунктах с тяжелыми природно-климатическими условиями вышестоящих и в отдельных зонах, осуществляется из расчета 10 сомов на одного учащегося в день.

8. Питание учащихся 1-4 классов в городах Бишкек и Ош осуществляется за счет местных бюджетов соответствующих городов, но из расчета не менее чем 7 сомов на одного учащегося в день.

9. Органы местного самоуправления, при наличии финансовой возможности, вправе выделять дополнительные средства на питание учащихся общеобразовательных организаций, расположенных на соответствующей территории.

### Глава 4. Порядок организации питания

10. Столовая питанием учащихся осуществляется сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими санитарный и периодический медицинский осмотр в установленном порядке и имеющими личную медицинскую книжку.

11. Столовая общеобразовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

12. Отпуск питания учащихся производится по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

13. С. прохождение учащихся в помещении столовой осуществляется классными руководителями/учителями.

Сотрудники учащиеся классные руководители/учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный

- Ушул Жобонун милдеттери болуп төмөнкүлөр саналат:
- мектептеги тамак-аш блокторун санитардык-гигиениологиялык жагы жана чечимдерге ылайык модернизациялоо,
- тамактанууну уюштурууга болуңуучу бюджеттик каражаттарды алдуудагы мыйзамдардын талаптарына ылайык пайдалануу.

### 3-глава. Тамактанууну каржылоо тартиби

5. Мамлекеттик жана муниципалдык жалпы билим берүү мекемелеринде окуучулардын тамактануусун каржылоо булактары болуп төмөнкүлөр саналат:

- республикалык бюджет;
- жеке жана юридикалык жактардын ыктыярдуу түрдө берилген каражаттары;
- Кыргыз Республикасынын мыйзамдарына каршы келбестен башка булактар.

6. 1-4-класстын окуучуларынын тамактануусу бир окуучуга күнүнө 7 сом өз-өзүндө жүзөгө ашырылат.

7. Бийик тоолуу жана алпайык аймактардын табигый-климаттык оор рттарындагы калктуу конуштарда жайгашкан жалпы билим берүү мекемелеринин 1-4-класстын окуучуларынын тамактануусу бир окуучуга күнүнө 10 сом өз-өзүндө жүзөгө ашырылат.

8. Бишкек жана Ош шаарларындагы 1-4-класстын окуучуларынын тамактануусу тиешелүү шаарлардын жергиликтүү бюджеттеринин билим, бирок бир окуучуга күнүнө кеминде 7 сомдон жүзөгө ашырылат.

9. Жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдары каржылык күчүндүктөрү бар болгон учурда тиешелүү аймакта жайгашкан жалпы билим берүү мекемелеринин окуучуларынын тамактануусуна кошумча каражат болуңуу укуктуу.

### 4-глава. Тамактанууну уюштуруу тартиби

10. Окуучуларды тамактануу үчүн аларды тиешелүү кесиптик квалификациясы бар, белгиленген тартипте аныктала жана мезгил-мезгили менен медициналык кароодон өткөн жана жеке медициналык китепчеси бар мекемелер тейлейт.

11. Жалпы билим берүү уюмунун ашканасы өндүрүштүк ишти баштаганда окуу жумалыгынын режиминде жүзөгө ашырат.

12. Окуучуларга тамак-аш берүү класстар боюнча сабактардын аягына ылайык тынгуу учурда уюштурулат жана кеминде 20 мүнөт созулат.

13. Окуучуларды ашканага класс жетекчилер/музыкалык келештирилген

Окуучуларды коштоп жүрүүнүн класс жетекчилер/музгилдер ашканага барып келүү режимин, коомдук тартипти сактоону камсыз кылышат, ашкана анын кызматкерлерине тамактанууну уюштурууда көмөктөшөт жана тамактануунун алдында окуучулардын жеке гигиенасын контролдойт.

#### 5-глава. Тамактануу колхоздугун жана сапатын камсыз кылууну контролдоо

14. Жалпы билим берүү уюмунда Санитардык-эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге ылайык тамактанууну уюшуу жана тамактануу үчүн ашканын сапаты боюнча документтердин уюшуу Жобонун тиргизмесине ылайык тизмеси бар.

15. Жалпы билим берүү уюмундагы тамактануу тамак-аштын иштетилип чыгуучу жана болжолдуу менсунуу түзүлүшүн сунуш кылынган жоржосона (Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 1-апрелиндеги № 201 токтому менен бекитилген “Мектепке чейинки билим берүү уюмдарынын түзүлүшүнө, аларды күтүүгө жана иштөө режимин уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар” аныктамасында) ылайык иштелип чыккан болжолдуу перспективдүү менсунуу этизинде уюштурулат.

16. Ашканадан тамактардын азыктык баалуулугу, ошондой эле амактардын рецепти жөнүндө сандык маалыматтарды камтыган счмелген меню Санитардык-эпидемиологиялык эрежелерде жана ченемдерде белгиленген тамактануунун минималдуу физиологиялык өнөмдөрүнө ылайык келүүгө тийиш.

17. Окуучулардын тамактануусунда колдонулган чийси зыктуулуктун жана тамак-аштын азыктык баалуулугунун гигиеналык эрежелерге санитардык-эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге ылайык келүүгө тийиш.

18. Жалпы билим берүү жомдарында окуучулардын тамактануусун уюштурууга өндүрүштүк контролду атайын комиссия жүзөгө ашырат, анын үчүн жалпы билим берүү уюмунун администрациясынын, ата-энесинин, жергиликтүү башкы органдарынын өкүлдөрү жана адисчилик кызматкер кирет.

19. Атайын комиссия төмөнкүлөргө өндүрүштүк контролду жүзөгө ашырат:

- Санитардык-эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге ылайык бекитилген меню боюнча тамактануунун рационунун айкындыгын;

- тамак-аштын сапатын;

- окуучулардын санитардык абалын;

- ашкананын жана буфеттин иш-абалын;

- санитардык-эпидемиологиялык талаптардын сакталышына.

поярдык, содейлөөт работника столовой в организациях и питания и контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

#### Глава 5. Контроль за обеспечением безопасности и качества питания

14. Из общеобразовательной организации в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами имеется в наличии перечень документов по вопросам организации питания и качества пищевой продукции согласно приложению 1 к настоящему Положению.

15. Питание в общеобразовательной организации организуется на основе разработанного рациона питания и примерного диетического меню, разработанного в соответствии с рекомендательной формой составления примерного меню (приложение 3 к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», утвержденным постановлением Правительства Кыргызской Республики от 11 апреля 2016 года № 201).

Пищевая ценность приготовляемых блюд, а также меню раскладки, содержащее количественные данные о рецептуре блюд, должны соответствовать минимальным физиологическим нормам питания, установленным Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питанияе учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

17. Производственный контроль за организацией питания учащихся в общеобразовательных организациях осуществляется специальной комиссией, в состав которой входят представители администрации общеобразовательной организации, родительской общности, органов местного самоуправления и медицинский работник.

18. Специальная комиссия осуществляет производственный контроль за:

- соответствием рациона питания согласно утвержденному меню в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

- качеством готовой продукции;

- санитарным состоянием пищеблока;

- организацией приема пищи учащимися;

- соблюдением графика работы столовой и буфета.

19. Специальная комиссия ведет учетную документацию в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

1-тиркеме

Тамактанууну уюштуруу жана тамак-аш азыктарынын сапатын камсыз кылуу маселелери боюнча документтердин тизмеси

1. Директордун буйруктары:
  - жалпы билим берүү уюмунда тамактанууну уюштуруу жана тамактанууну уюштуруу боюнча жооптуу адамды дайындао жөнүндө;
  - бракераждык комиссиянын курамы жана учурдагы окуу жылына сарата иши жөнүндө;
  - атайын комиссиянын курамы жана окуучулардын тамактануусунун уюштурулушун жана тамак-аштын сапатын өнүктүрүшүк контролдоонун план-графикасын жөнүндө;
  - окуучулардын тамактануу режим/графика жөнүндө;
  - тамактардын (өлчөмдүү менсун жана алардын рецептурасы) ууралуу мыйзамдарын камтыган чечимден менсун берүү жөнүндө.
2. Дээр тамак-аш турпорууну рецептери жана технологиялык арташары.
3. Тамак-аш блогунун эсептик документтеринин формалары (Санитардык-эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге карата -тиркеме).
4. Тамак-аш азыктарын киргизүүчү документтер жана аларды елгинген тамак-аш азыктарынын сапатын тастыктоочу документтер соштомго калгандар, санитардык сертификатары, ветеринардык-санитардык экспертианын документтери ж.б.)
5. Жалпы билим берүү уюмунун жетекчиси тарабынан берилген куучулардын тизмеси
6. Окуучулардын сабактарга катышуусун эсепке алуучу журнал.
7. Класс жетекчилер тарабынан түзүлүп берилген тамактанууга баштамактар
8. Тамак-аш блогуна кызматкерлерин профилактикалык медициналык кароодон өткөндүгү тууралуу белги коюлган жеке медициналык китепчелери
9. Пикирлерди, сунуштарды жана көрсөтмөлөрдү жазуу китеби.

Перечень

документов по вопросам организации питания и качества пищевой продукции

1. Приказы директора:
  - об организации питания и назначении лиц, ответственного за организацию питания в образовательной организации;
  - о составе и деятельности бракеражной комиссии на текущий учебный год;
  - о составе специальной комиссии и плане-графике производственного контроля за организацией и качеством питания учащихся;
  - о режиме/графике питания учащихся;
  - об утверждении примерного меню и меню-раскладок, содержащих данные о рецептуре блюд.
2. Рецепты и технологические карты готовых блюд.
3. Формы учетной документации пищеблока (приложение 3 к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам).
4. Приходные документы на пищевую продукцию и документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).
5. Списки учащихся, утвержденные руководителем образовательной организации
6. Журнал учета фактической посещаемости учащихся.
7. Заявки на питание, составленные классными руководителями
8. Личные медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о прохождении профилактических медицинских осмотров.
9. Книга отзывов, предложений и рекомендаций.





# Жалпы билим берүү мекемесиндеги окуучуларды тамактандырууну уюштуруу жөнүндө

## ЖОБО

### № 17 С.Далбаев атындагы гимназия мектептин окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө

#### 1. ЖАЛПЫ ЖОБОЛОР

1. Окуучулардын тамактануусун уюштуруу боюнча жобо 2022-жылдын 2-сентябрында мектептин Уставынын негизинде иштелип чыккан.
2. Окуучулардын тамактануусун уюштурууда негизги милдеттер болуп:
  - окуучуларды жаш курагынын физиологиялык керектөөлөрүнө ылайык азык заттар жана энергия, жагымдуу жана тең салмактуу тамактандыруу менен камсыздоо;
  - тамактандырууда колдонулган азык түлүктөрдүн жана тамактандыруунун коопсуздугу жана кепилденген сапаты;
  - окуучулардын арасында тамактандыруунун фактору менен байланышкан, жугуштуу жана жугуштуу эмес оорулардын алдын алуу (профилактика);
  - жагымдуу жана толук баалуу тамактануунун принциптерин үгүттөө.
3. Бул жобо аныктайт:
  - окуучулардын тамактандыруусун уюштуруунун жалпы негиздери;
  - мектепте тамактандырууну уюштуруу тартиби;
  - бекер негизде берилген тамактандырууну уюштуруу тартиби.
4. Бул жобо жергиликтүү ченемдик акт болуп эсептелип, мектептин Кеңеши менен кабыл алынып, Башкаруучу кеңеш менен макулдашылып, мектептин мүдүрү тарабынан бекитилет.

#### 2. МЕКТЕПТЕ ТАМАКТАНДЫРУУНУ УЮШТУРУУНУН ЖАЛПЫ НЕГИЗДЕРИ

1. Тамактандырууну уюштурууда мектеп СанПиН 2.09.2022ж. бекитилген №14 СанПиН негизденет.
2. Жалпы билим берүү мекемелеринде СанПиН орнотулган талаптарына ылайык окуучулардын тамактануусун уюштуруу үчүн төмөнкү шарттар түзүлүүсү керек:
  - Керектүү жабдуулар, (соода-технологиялык, муздатуучу, салмагын өлчөөчү), инвентарлар менен толук жабдылган, тамакты даярдоо сактоо үчүн үчүн өндүрүштүк бөлмөлөр каралган;
  - Тиешелүү эмеректер менен жабдылган тамактануу үчүн бөлмөлөр каралган;
  - Иштелип чыккан жана бекитилген окуучулардын тамактануу тартиби (ашкананын, буфеттин иштөө тартиби, тамактануу үчүн танапистердин убагы, окуучулардын тамактануу графиги).

3. Мектеп администрациясы окуучулардысык тамактандыруу менен камсыздоого, жагымдуу тамактануунун санитардык-гигиеналык негиздерине жана принциптерине, окуучулардын ата энелери (мыйзамдуу өкүлдөрү) менен түшүндүрүү иштерин жана консультацияларды алып барууга багытталган уюштуруучу-башкаруучу чечимдерин кабыл алууну камсыздайт.
4. Окуучулардын тамактануусу бюджеттин эсебинен уюштурулат.
5. Мектептин окуучулары үчүн түшкү тамактануусун уюштуруу каралат (танкы тамак жана\же түшкү тамак, буфеттин иштөөсү)
6. Тамактандырууну уюштуруу үчүн азык түлүк товарларын жана тамактарды жеткирүүгө, тиешелүү материалдык-техникалык базасы бар уюштуруучу-укуктук түзүлүштөгү ар түрдүү ишканалар, квалификациялуу кадрлар, уюштурулган жамааттарды тейлөө иш тажрыйбасы (эгер колдонулса) киргизилет.
7. Мектепте тамактандыруу болжолдуу менюнун негизинде уюштурулат. Менюда жана орнотулган тизмеде каралбаган өндүрүмдөрдү алууга жол берилбейт.
8. Окуучуларды тамактандырууда колдонулган чийки заттардын жана тамак азыктарынын азыктык баалуулугунун гигиеналык көрсөткүчтөрү, Санитардык-эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге шайкеш келүүсү керек.
9. Мектепте тамактандырууну уюштурууну мүдүрдүн буйругу менен үстүбүздөгү жылга дайындалган, тамактандырууну уюштурууга жооптуу адам аткарат.
10. Мектепте тамактандырууну уюштурууга мекеменин жетекчиси жоопкерчилигин алат.

### **3. МЕКТЕПТЕ ТАМАКТАНДЫРУУНУ УЮШТУРУУНУН ТАРТИБИ**

11. Күн сайын түштөнүүчү залда мектеп мүдүрү бекиткен, тамактардын аталышы, алардын көлөмү (чыгуу грамм менен), азыктык баалуулугу жана баасы көрсөтүлгөн меню илинет.
12. Мектептин ашканасы өндүрүштүк иш аракетин толук көлөмдө мектептин иш тартибинде ишке ашырат. Окуучуларды билим берүү мекемесинен сыртка чыгаруу иш чараларын өткөргөн учурда, ашкана мектеп мүдүрү менен макулдашылган, атайын график боюнча өзүнүн иш аракеттерин аткарат.
13. Тамактануу сааттары мектеп мүдүрү бекиткен, тамактануу графигине ылайык орнотулат. Окуу күнүнүн тартибинде тамактануу жана эс алуу үчүн 20 минутадан эки танапис каралат. Окуучуларга ашканада тамак берүү (танкы тамактар жана түшкү тамактар) класстар (топтор) боюнча аткарылат.
14. Ашканада тартипти сактоо үчүн педагогика кызматкерлеринен кезметчилик уюштурулган.
15. Тамактын сапатын, рецептуралардын сакталышын жана технологиялык режимин текшерүүнү, мектеп мүдүрүнүн буйругу менен түзүлгөн бракераждык комиссия аткарат. Текшерүүнүн жыйынтыктары бракераждык журналга киргизилет.
16. Тамактандырууну уюштурууга жана тең салмактуулугуна, сапатына, санитардык-гигиеналык эрежелердин сакталышына көзөмөлдү, курамына мектеп мүдүрүнүн буйругунун негизинде тамактандырууну уюштурууга жооптуу, медициналык айым, УВР боюнча директордун орун басары, АХР боюнча директордун орун басары, ата энелер коомчосунун өкүлү кирген комиссия аткарат.
17. Класс жетекчилери окуучулар жана ата энелер (мыйзамдуу өкүлдөр) менен, тура тамактануу жөнүндө түшүндүрүүчү жана агартуучу иштерди уюштурушат, класстагы

- окуучулардын тамактануусун уюштурууга жоопкерчилик алышат, бекер тамактандыруу берүү үчүн документтердин топтомун даярдашат.
18. Тамактандыруу боюнча жооптуу адам күн сайын, өз убагында, жазуу түрүндө, ашканага тамактануучу балдардын саны жөнүндө маалымат берет.
  19. Класс жетекчилери күн сайын тамактандыруу боюнча жооптуу адамга класста жоктор жөнүндө маалымат беришет, бул маалыматтын өз убагында жана тактыгына жооп беришет.
  20. Предметтик мугалимдер жана класс жетекчилери окуучуларды тамактануу үчүн мектеп мүдүрү бекиткен тамактануунун графигине ылайык коштоп барышат, тамак ичээрдин алдында окуучулардын колун жууганын жана таңкы тамак же түшкү тамак убагында алардын жүрүш турушун көзөмөлдөйт.
  21. Мектеп мүдүрүнүн буйругу менен дайындалган тамактандырууну уюштурууга жооптуу:
    - Окуучулардын бекер тамактандыруусун уюштуруу үчүн мектеп боюнча документтердин топтомун даярдашат.
    - Тамактандырууну уюштуруу маселелери боюнча маалыматты билим берүү боюнча комитетке (бөлүм) өз убагында берет; билим берүү боюнча комитет (бөлүм) өткөргөн тамактандырууну уюштуруу маселелери боюнча бардык кеңешмелерине барат;
    - Керектүү эсеп бермелерди мектептин бухгалтериясына өз убагында тапшырат;
    - Күнүмдүк резерв тобун аныктоо жана тамактандырууга тапшырыктар үчүн класстар боюнча жоктордун маалыматын чогултат.
    - Келген тамак азыктарынын түрдүүлүгүн, менюну, тамактандыруунун наркын текшерет, окуучулардын тамактануусунун баасынын ашыкча чыгымдалышына жол бербейт;
    - Тамакты даярдоонун сапатын көзөмөлдөө үчүн бракераждык комиссияга дайыма катышат,
    - Алдан ала столдорду даярдоо менен, окуучулардын тамактануу графигин сактоого мектептин медициналык кызматкери менен бирге өз убагында көзөмөл жүргүзөт (азык блогунун кызматчыларынын өздүк гигиенасы, атайын кийимдер, ашкана приборлорунун жеткиликтүүлүгү);
    - Тамактандырууну уюштуруу маселелери боюнча педагогикалык кызматкерлер менен ишкер кеңешмелерди жана консультацияларды өткөрүүгө, класс жетекчилеринен тамактандырууну уюштуруу маселелери боюнча өзүнүн компетенциясынын чегинде керектүү маалыматтарды суроого, окуучулардын тамактандыруусун уюштуруу маселелери боюнча жумушчуларды тартип жоопкерчилигине тартуу жана кызыктыруу жөнүндө суроого укуктуу.