

Қарағанды облысы білім басқармасының “Ақтоғай ауданының білім бөлімі” мемлекеттік мекемесі



МЕКТЕПТЕГІ ТАМАҚТАНУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ

2022 ЖЫЛ

Заңнамалық база



- «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасының Кодексі;
- 2015 жылғы 29 қазандағы Қазақстан Республикасының Кәсіпкерлік кодексі;
- «Әкімшілік құқық бұзушылық туралы» 2014 жылғы 5 шілдедегі Қазақстан Республикасының Кодексі
- «Білім туралы» 2007 жылғы 27 шілдедегі Қазақстан Республикасының Заңы;
- «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысы;
- Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 021/2011 техникалық регламенті;
- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 17.02.22ж. № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары;
- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 5.08.21ж. №ҚР ДСМ-76 бұйрығымен бекітілген «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары;
- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 21.12.20ж. № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығымен бекітілген Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттары;
- «Жалпы білім беру ұйымдарында оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру үшін оқушылардың тамақтану рационы (4 апталық ас мәзірі) бойынша бірыңғай стандарттар» әдістемелік ұсынымдары

«Білім беру ұйымдарында тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі бракераждық комиссиялардың, тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топтардың қызмет тәртібі" Әдістемелік ұсынымдар

➤ **Негіздеме**

2021-2023 жылдарға арналған оқушыларды сапалы теңгерімді тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі Жол картасын іске асыру

Мақсаты :

- ✓ балалардың денсаулығын нығайтуға, олардың толыққанды дене бітімі мен зияткерлік дамуына ықпал ететін балаларды сапалы және теңгерімді мектеп тағамымен қамтамасыз ету, оқушылар арасында дұрыс тамақтануды насихаттау. ;

Мектеп асханаларын бақылау және қадағалау



Бақылау және қадағалау:

- *Ерекше тәртіп бойынша – жартыжылдықта 1 рет кезеңділікпен*
- *Жоспардан тыс тексерулер-жеке және заңды тұлғалардың өтініштері негізінде*

Тексеру мәселелері-санитарлық ережелер талаптарының сақталуын бақылау, оның ішінде:

- *шикізат пен дайын тағамдардың қауіпсіздігіне зертханалық зерттеулер;білім алушылардың білім беру ұйымдарында болу ұзақтығына байланысты тамақтану жиілігі;тамақтану рационы; тағамдардың қайталануы; тағамдардың үлес салмағы; тыйым салынған тағамдар мен астардың болмауы;келіп түсетін шикізат пен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін растайтын құжаттардың болуы;тағам дайындау технологиясын, технологиялық жабдықтың жарамдылығын сақтау;азық-түлік пен дайын тағамдарды сақтау мерзімдері мен шарттарын сақтау;дезинфекциялық режимді сақтау;персоналды медициналық тексеру.*

Мектеп асханаларының (ас блоктарының) мониторингі



Комиссия тамақтану сапасын мониторингтеу актісінде айқындалған мәселелер бойынша мектептің ас блогына мониторингті жүзеге асырады.

Мониторингтің негізгі мәселелері



- Санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы
- ыдыс-аяққа, бөлшектейтін мүкәммалға, жабдық пен жиһазға; ыдысты, жабдықты жууға және күтіп-ұстауға; жинау мүкәммалына; қойма; тамақ өнімдерін қабылдауға; тамақ өнімдерін сақтауға; перспективалық мәзірге; тарату мәзіріне; тыйым салынған өнімдердің болуына жол бермеуге, тәуліктік сынамаларды сақтауға, бақылауға қойылатын талаптарды сақтау дайын тағамдардың сапасы және тамақтану нормалары; ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасы мен арнайы киіміне; медициналық тексеруден өтуге; өндірістік бақылауды жүзеге асыруға.

Білім беру ұйымдарының ас блогы бойынша жадынама



Асханалар комиссияларының сапалы және толыққанды мониторингі үшін әдістемелік ұсынымдарда халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы негізгі талаптар көрсетілген жадынама көзделген.

Құжаттар

➤ Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар

➤ Уведомление на автотранспорт

➤ Сертификаттар, тамақ өнімдерінің сәйкестігі туралы декларациялар, тауарға ілеспе құжаттар

➤ Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары

➤ Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы

➤ Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

➤ Тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы

➤ Жеке медициналық кітапшалардың болуы

➤ Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және микротраумдардың болуы (журнал)

➤ Толық тазалау жүргізу журналы

➤ Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы

➤ Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы



Сақтау шарттарын сақтау



- Қоймалар
- Ет цехы
- Көкөніс цехы
- Ұн цехы
- Нан цехы
- Пісіру цехы
- Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану
- Буфет
- Тұрмыстық бөлме

Тамақ қабылдауды ұйымдастыру



- Тағамдарды дайындау сәтінен бастап беру уақыты
- Тағамдарды дайындау сәтінен бастап беру уақыты
- Қол жууға арналған раковиналардың саны
- Сабынның болуы
- Бір рет қолданылатын сүлгілердің немесе электр сүлгілердің болуы
- Жиһаздың жағдайы
- Үстелдерді өңдеуге арналған құралдар
- Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі
- Қосалқы ыдыс жиынтығының жеткіліктілігі және болуы
- Асхананың санитарлық жағдайы
- Жинау мүкәммалы

Ғимарат жай-күйі



- **"Ыдыс жуу ережелері" нұсқаулығының болуы**
- **Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы**
- **Су бұру, жылыту, жарықтандыру, желдету жүйелерінің жарамдылығы**
- **Өндірістік үй-жайларда ылғалды бөлумен байланысты ас блогының, ылғалдан қорғайтын шырақтардың болуы.**
- **Асхананы және ас үй ыдыстарын жууға, өңдеуге, сақтауға арналған жағдайлардың болуы**
- **Жуу құралдарының болуы (сақтау шарттары, таңбалануы, мерзімі, сертификаттары)**
- **Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы**
- **Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау (өңдеу)**
- **Ағындылықты (ыдыс қозғалысын)сақтау**
- **Тазалау кестесінің болуы және оны сақтау**
- **Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы.**
Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы



ТАМАҚТАНУ САПАСЫНЫҢ МОНИТОРИНГІ ЖӨНІНДЕГІ БРАКЕРАЖДЫ КОМИССИЯСЫ

ТАМАҚТАНУ САПАСЫНЫҢ МОНИТОРИНГІ ЖӨНІНДЕГІ БРАКЕРАЖДЫ КОМИССИЯСЫНЫҢ ҚЫЗМЕТ ТӘРТІБІ

МІНДЕТТЕРІ:

1) ас блогындағы (асханадағы) бақылау:

- жұмыстың ұйымдастырылуы;
 - тамақ өнімдерінің сапасын, оның тасымалдануы, жеткізілуі, сақталуы;
 - өнімді дайындау технологиясының және оның шығарылу мерзімі;
 - тағамның балалардың физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігі;
 - технологиялық жабдықтың болуы және жарамдылығы;
 - ас блогының (асхананың) санитариялық жай-күйі, ас блогы жұмыскерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтаулары;
- 2) тамақтану сапасына мониторинг жүргізу бойынша ведомствоаралық сараптама тобына тамақтануды жақсарту жөнінде ұсыныстар дайындау

ҚҰРАМЫ :

ТӨРАҒА : Мектеп басшысы Құрамында:

- медицина қызметкері;
- мектептің әкімшілік мүшелері;
- ата-аналар кеңесінің және қамқоршылық кеңесінің өкілдері;

Комиссияда кемінде 7 адамнан тұрады, оның ішінде кемінде 3 адам осы мектептің ата-аналар қауымдастығынан болуы шарт

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі



ЖАЛПЫ СҰРАҚТАР

- Санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы
- Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары
- Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі
- Асхананың жұмыс кестесін сақтау
- Тамақтану арасындағы аралықты және сыныптар бойынша тамақтану кестесін сақтау
- Еркін мәзірге бекітілген Прайстың болуы
- Ауыз су режимін ұйымдастыру
- Дайын өнімнің сапасы



ЖАЛПЫ СҰРАҚТАР

- **Технологиялық картаға сәйкестік**
- **10 порцияны бақылау салмағы**
- **Тарату желісі (мармит) 1 тағам, 2 тағам**
- **Тарату желісі 3 тағам**
- **Разностың жағдайы**
- **Ас құралдарын сақтаудың дұрыстығы**
- **Тағамдарды витаминдеу**
- **Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы**
- **Салқындатылған құс өнімдерін пайдалану**
- **Тамақтануға байланысты емес тауарларды өткізудің болуы**
- **Отыратын орындар саны**

ТАМАҚТАНДЫРУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ ҚАҒИДАЛАРЫНЫҢ НОРМАЛАРЫ

- қызмет көрсетушінің пайдаланылатын өнімнің сапасы туралы тұрақты түрде есеп беріп отыруы;

- мектеп директорының шығарылатын өнімнің тізбесін бекітуі;

- тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі комиссия мүшелерінің, тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптама топтарының ас блогына қол жеткізуін қамтамасыз ету ;

- мектеп комиссиясының бұзушылықтар анықталған жағдайда келісім шарттарды ұзартуға тыйым салуы;

- қызмет көрсетушіні жосықсыз (недобросовестный) қызмет көрсетуші ретінде сот тәртібімен жариялау;

КОМИССИЯ ҚЫЗМЕТІНІҢ НӘТИЖЕСІ:



- ✓ **қызмет көрсетушілердің, тауарлардың кінәсінен балалардың, ересектердің улану фактісі расталған жағдайда, өнім берушімен Келісім шартты дереу бұзу үшін және өнім берушіні жосықсыз (недобросовестный) деп тану үшін талап арызды сотқа жібереді;**
- ✓ **бұзушылықтар анықталған кезде бракеражды комиссиясы:**
 - *қызмет көрсетушіні, тауарларды жеткізушіні және білім беру ұйымының басшысын хабардар етеді;*
 - *1 (бір) жұмыс күні ішінде жергілікті санитариялық-эпидемиологиялық мемлекеттік орган ведомствосының бөлімшесіне тексеру актісімен қоса хабарлама береді;*
 - *бұзушылықтарды жоюға 5 жұмыс күнінен артық емес уақыт береді;*



КОМИССИЯ ҚЫЗМЕТІНІҢ НӘТИЖЕСІ:

- ✓ **бұзушылықтарды қайта анықтаған кезде бракеражды комиссиясы:**
- *анықталған бұзушылықтар туралы қызмет көрсетушіні, тауарларды жеткізушіні (болған жағдайда) және білім беру ұйымының басшысын хабардар етеді;*
 - *1(бір) жұмыс күні ішінде жергілікті санитариялық эпидемиологиялық мемлекеттік орган ведомствосының бөлімшесіне тексеру актісімен қоса хабарлама береді;*
 - *бұзушылықтарды жою үшін эпидемиологиялық сипатына және маңыздылығына қарай белгілі бір мерзім ұсынылады, бірақ 5 (бес) жұмыс күнінен аспайды*



ВЕДОМСТВОАРАЛЫҚ САРАПТАМА ТОБЫ

ВЕДОМСТВОАРАЛЫҚ САРАПТАМА ТОПТАРЫНЫҢ (ВСТ) ҚЫЗМЕТ ТӘРТІБІ

✓ ВСТ түрлері :

- аудандық;
- қалалық;
- облыстық;

✓ -ВСТ-ты білім басқармасының басшысы басқарады;

✓ -ВСТ құрамы келісім бойынша әкім аппаратының, білім беру, денсаулық сақтау, қоғамдық даму істері басқармаларының өкілдерінен, мәслихат депутаттарынан, қоғамдық кеңестерден, саяси партиялардан, ата-аналар қоғамдастығынан (кемінде 3 адам) , сондай- ақ үкіметтік емес балаларды қорғау қоғамдастығынан қалыптастырылады.





ВЕДОМСТВОАРАЛЫҚ САРАПТАМА ТОБЫНЫҢ ҚЫЗМЕТ ТӘРТІБІ

МІНДЕТТЕРІ



-бракеражды комиссияларының қызметіне мониторинг жүргізу;

-балалардың тамақтануын ұйымдастыруды бақылау;

-өңірдегі балалардың тамақтануын ұйымдастыру саласындағы өзекті мәселелерді шешуге жәрдемдесу;

-білім беру ұйымдарында білім алушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулығын сақтау аясындағы мемлекеттік саясатты іске асыру бойынша ұсыныстар әзірлеу;

-балалардың дұрыс тамақтануын насихаттау және тамақтану мәдениетін қалыптастыру мәселелері бойынша білім беру ұйымдары қызметінің мониторингі;

санитариялық-эпидемиологиялық нормативтік құқықтық актілерді өрескел бұзушы қызмет көрсетушілердің есебін жүргізу

ЖҰМЫСТЫ ЖОСПАРЛАУ



Тамақтану сапасын ұйымдастыру бойынша мониторингтің жоспар-кестесі:

- қалалық / аудандық сарапшылар тобы оқу жылы ішінде білім беру ұйымдарына 100% (тоқсанына 25%) барады;*
- облыстық сараптамалық топ оқу жылы ішінде өңірдің білім беру ұйымдарының кемінде 28% - на (тоқсанына 7%) барады.*



ВЕДОМСТВОАРАЛЫҚ САРАПТАМА ТОПТАРЫНЫҢ ҚЫЗМЕТ ТӘРТІБІ



- өнім ассортиментінің мониторингі

-балалардың тамақтану рационын сапасын жақсарту бойынша ұсыныстар қабылдау

-тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын тиісті құжаттардың болуын мониторингілеу

-бейнебақылау камераларынан жазбаларды көре отырып, ас блогын, қойма үй-жайларын, технологиялық жабдықты және т. б. көзбен қарап тексеру

-балалардың, ата-аналардың (заңды өкілдердің) пікірлерін зерделеу;

-тамақтану сапасын жақсарту бойынша ұсыныстар мен ұсынымдар әзірлеуге қатысу