

20-тармақтың б) тармақшасының сақталуы туралы
 (тәрбиеленушілерді олардың жас ерекшеліктерін, денсаулық жағдайын, мектепке дейінгі ұйымның жұмыс режимін ескере отырып теңгерімді тамақтандыру бойынша Қызметтің үлгілік қағидаларына сәйкес; ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдедегі №ҚР ДСМ-59 бұйрығымен бекітілген «Мектепке дейінгі ұйымдар мен сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына сәйкес)

Асхананың меншік нысаны – жекеменшік.

Мектеп асханасы шағын орталық тәрбиеленушілерін ата-аналар қаражаты есебінен ыстық тамақпен қамтамасыз етеді.

Тамақтану күніне 3 рет ұйымдастырылады: таңғы ас, түскі ас және бесін ас.

Күнделікті мәзір перспективалық (алдын ала) мәзірге сай құрастырылады және мектеп директорының бұйрығымен бекітіледі.

Дайын тағамдар ассортименті әртүрлі.

Мәзір мысалдары:

- Бірінші тағамдар: борщ, рассольник, түрлі жармадан дайындалған сорпалар;
- Екінші тағамдар: әртүрлі дәнді дақылдардан гарнир, картоп езбесі, макарон өнімдері;
- Үшінші тағамдар: шай, кофе, компот;
- Кондитерлік өнімдер: тоқаштар, ватрушкалар, кекстер, бәліштер, вафли, печенье.

Тағамдарды дайындау мен ұсыну келесі нормативтік құжаттарға сәйкес жүзеге асырылады:

- ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдедегі №59 бұйрығы, «Мектепке дейінгі ұйымдар мен сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»;
- ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы №16 бұйрығы, «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»;
- ҚР Әділет министрінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 бұйрығы.

Тағам порцияларының салмағы (граммен)

Тағам түрі	3 жасқа дейін	3–7 жас аралығы
Бірінші тағам	150–180 г	180–200 г
Екінші тағам (ет, балық, құс еті)	50–60 г	70–80 г
Гарнир	110–120 г	130–150 г
Үшінші тағам (компот, кисель, шай, кофелік сусын, шырын)	150–180 мл	180–200 мл

Мектепке дейінгі жастағы балаларға арналған тамақтану нормалары (күндік, граммен)

Азық-түлік түрі	3 жасқа дейін (9–10,5 сағ болу уақыты)	3–7 жас (9–10,5 сағ болу уақыты)
Бидай наны	55 г	80 г
Қара бидай наны	25 г	40 г
Бидай ұны	16 г	20 г
Крахмал	3 г	3 г
Жарма, бұршақ, макарон	20 г	30 г
Картоп	120 г	190 г
Түрлі көкөністер	180 г	200 г
Жаңа піскен жемістер	90 г	60 г
Құрғақ жемістер	10 г	10 г
Кондитерлік бұйымдар	4 г	10 г
Қант	35 г	45 г
Сары май	17 г	20 г
Өсімдік майы	5 г	7 г
Жұмыртқа (данамен)	0,25	0,5
Сүт	500 мл	420 мл
Сүзбе	40 г	40 г
Ет	60 г	100 г
Балық	20 г	45 г
Қаймақ	5 г	5 г
Ірімшік	3 г	5 г
Шай	0,2 г	0,2 г
Дәнді кофелік сусын	1 г	2 г
Тұз	2 г	5 г
Ашыма	1 г	1 г

Ас блогының санитариялық жағдайы:

- Ас блогы қанағаттанарлық жағдайда, қажетті жабдықтармен қамтамасыз етілген: плита, қуыру шкафтары, кесу үстелдері, ыдыс-аяқ, тақтайлар, пышақтар және т.б.
- Барлық өнімдерге сапа сертификаттары бар, тез бұзылатын өнімдерге ветеринариялық анықтамалар ұсынылған.
- Су орталықтандырылған, ыстық су – су жылытқыштар арқылы қамтамасыз етіледі.
- Асхана құралдарын жуу ережелері мен қызметкерлердің жеке бас гигиенасы талаптары толық сақталады.
- Әр қызметкер медициналық тексеруден өткен.

Күнделікті бақылау жүргізіледі:

- Тамақ сапасына органолептикалық баға беру,
- Тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикаттарға бракераж жүргізу,
- Ас блогы қызметкерлерін іріңді жаралар, ЖРВИ белгілеріне күнделікті тексеру,
- тәуліктік сынамалар қалдыру.

Барлық деректер ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдедегі №59 бұйрығына сәйкес келесі журналдарға тіркеледі:

1. Дайын тағам мен кулинарлық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы;
2. Тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикаттарға арналған бракераж журналы;
3. Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналы.

Мектеп директоры



Н.Ахатов