



Мектеп директору: **З.Кулжабаева**

1.09.2022-жыл

А.Мырзабеков атындагы № 44 жалпы орто билим берүүчү мектебинин 1-4- класстардын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө Жобосу.

(КР Өкмөтүнүн 2020-жылдын 22-сентябрындагы №500 токтому менен бекитилген “КР жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндөгү жобосун аткарууга алат”)

1. Жалпы жоболор

1. Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстардын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө 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 сапатын камсыз кылуу тартибин аныктайт.
 3. Жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстын окуучуларынын тамактануусу “Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу жөнүндө” Кыргыз Республикасынын Мыйзамына Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 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 ылайык жүзөгө ашырылат, ошондой эле билим берүү, саламаттык сактоо жана коопсуз чөйрөнү түзүү жаатындагы башка ченемдик укуктук актылардын принциптерине негизделет.

2. Негизги максаттар жана милдеттер

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

- окуучуларды тамак-аш заттарына жана энергияга болгон курактык физиологиялык керектөөлөргө, рационалдуу жана балансталган тамактануунун принциптерине шайкеш келген тамактануу менен камсыз кылуу;
- окуучулар арасында тамактануу фактору менен байланышкан жугуштуу жана жугуштуу эмес оорулардын алдын алуу (профилактикалоо);
- толук кандуу жана туура тамактануунун принциптерин жайылтуу;
- окуучуларды социалдык колдоо;

-тамак бышыруу үчүн колдонулуучу тамак-аштын жана азык-түлүктүн кепилденген сапаты жана коопсуздугу.

Ушул жобонун милдеттери болуп төмөнкүлөр саналат.

-мектептеги тамак-аш белокторун санитардык-эпидемиялык эрежелерге жана ченемдерге ылайык модернизациялоо.

-тамактанууну уюштурууга бөлүнүүчү бюджеттик каражаттарды колдонуудагы мыйзамдарга ылайык пайдаланат.

3. Тамактанууну каржылоо тартиби.

5. Мамлекеттик жана муниципалдык жана билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун каржылоо булактары болуп төмөнкүлөр саналат.

-республикалык бюджет;

-жеке жана юридикалык жактардын ыктыярдуу турдө берилген каражаттары;

-Кыргыз Республикасынын мыйзамдарына каршы келбеген башка булактар.

6.1-4-класстын окуучуларынын тамактануусу бир окуучуга күнүнө 7 сом эсебинде жүзөгө ашырылат.

7. Жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдары каржылык мүмкүнчүлүктөрү бар болгон учурда тиешелүү аймакта жайгашкан жалпы билим берүү уюмдарынын окуучуларынын тамактануусуна кошумча каражат берүүгө укуктуу.

4. Тамактанууну уюштуруу тартиби.

8. Окуучуларды тамактандырууда аларды тиешелүү кесиптик квалификациясы бар, белгилеген тартипте алдын-ала жана мезгил-мезгили менен медициналык кароодон өткөн жана медициналык китепчеси бар кызматкерлер тейлейт.

9. Жалпы билим берүү уюмунун ашканасы өндүрүштүк ишти 5 күндүк окуу жумалыгынын режиминде жүзөгө ашырат.

10. Окуучуларга тамак-аш берүү класстар боюнча сабактын режимине ылайык тыныгуу учурунда уюштурулат жана кеминде 20 мүнөткө созулат.

11. Окуучулардын ашканага класс жетекчилер/мугалимдер коштоп барат.

Окуучуларды коштоп жүргөн класс жетекчилер| мугалимдер ашканага барып келүү режимин, коомдук тартипти сактоону камсыз кылышат, ашкананын кызматкерлерине тамактанууну уюштурууда көмөктөшөт жана тамактануунун алдында окуучулардын жеке гигиенасын контролдойт.

5. Тамактануу коопсуздугун жана сапатын камсыз кылууну контролдоо.

12. Жалпы билим берүү уюмунда санитардык - эпидемиологиялык эрежелер жана ченемдерге милдеттик тамактанууну уюштуруу жана тамак-аш азыктарынын сапаты боюнча документтердин ушул Жобонун 1 тиркемесине ылайык тизмеси бар.
13. Жалпы билим берүү уюмундагы тамактануу, тамак-аштын иштелип чыгуучу жана болжолдуу менюсун түзүүнүн сунуш кылынган формасына (Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтому менен бекитилген “ Мектепке чейинки билим берүү уюмдарынын түзүлүшүнө, аларды күтүүгө жана иштөө режимин уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык” эрежелерге жана ченемдерге карата (3-тикеме) ылайык иштелип чыккан болжолдуу перспективдүү менюнун негизинде уюштурулат.
- Даярдалуучу тамактардын азыктык баалуулугу, ошондой эле тамактардын рецептери жөнүндө сандык маалыматтарды камтыган чечмеленген меню Санитардык-эпидемиологиялык эрежелерде жана ченемдерде белгиленген тамактануунун минималдуу физиологиялык ченемдерине шайкеш келүүгө тийиш.
14. Окуучулардын тамактануусунда колдонулган чийки азык-түлүктүн жана тамак-аштын азыктык баалуулугун гигиеналык көрсөткүчтөрү санитардык-эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге шайкеш келүүгө тийиш.
15. Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштурууга өндүрүштүк контролду атайын комиссия жүзөгө ашырат, анын курамына жалпы билим берүү уюмунун администрациясынын, ата-энелердин, жергиликтүү бийлик органдарынын өкүлдөрү жана медициналык кызматкер кирет.
16. Атайын комиссия төмөнкүлөргө өндүрүштүк контролду жүзөгө ашырат:
- санитардык-эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге ылайык бекитилген меню боюнча тамактануунун рационунун шайкештигин;
 - даяр тамак-аштын сапатына;
 - тамак-аш блокторунун санитардык абалына;
 - окуучулардын тамактануусун уюштурууга;
 - ашкананын жана буфеттин иш графигинин сакталышына.
17. Атайын комиссия санитардык эпидемиялык эрежелерге жана ченемдерге ылайык эсепке алуу документтерин жүргүзөт.
18. Тамак-аш азыктарынын чийки азык-түлүк тамактарынын, дагы кулинардык азыктардын сапатын рецепттердин жана технологиялык режимдердин сакталышын текшерүү үчүн бракераждык комиссия түзүлөт.
19. Бракераждык комиссиянын максаты окуучулардын тамактануусун уюштурууну жана азык-түлүктөрүн сапатын контролдоо, жалпы билим берүү уюмдарында тамак-ашты даярдоодо жана берүүдө санитардык гигиеналык талаптарды сактоо болуп саналат.

20. Бракераждык комиссия өз ишине Санитардык эпидемиологиялык эрежелердин жана ченемдерин жоболорун жетекчиликке алат.

21. Мамлекеттик санитардык эпидемиологиялык көзөмөлдүн аймактык борборлору төмөнкүлөрдү жүзөгө ашырат;

-Тамактануу рационунун (болжолдуу менюларынын) медициналык , биологиялык жана гигиеналык баалоосун:

- Тамактануунун типтүү рациондорунун (болжолдуу менюнун) санитардык эрежелерге жана балдар менен өспүрүмдөрдүн тамак аш-заттарына жана энергияга болгон физиологиялык керектөөлөрүнүн курактык ченемдерине шайкештиги жөнүндө санитардык эпидемиологиялык корутундуларды берүүнү;

-тамактануунун уюштурууга пландуу контролдоону, келген чийки заттардын жана даяр азык-түлүктүн сапатын контролдоону.

6. Тамактанууну уюштуруу үчүн жооптуу адамдардын милдеттери.

22. Жалпы билим берүү уюмунун администрациясы:

- Класс жетекчилери менен биргеликте окуучуларга сапаттуу тамактанууну уюштуруу максатында окуучулар жана ата-энелер(алардын мыйзамдуу өкүлдөрү) менен уюштуруу жана түшүндүрүү иштерин жүзөгө ашырат:

- Санитардык эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге ылайык атайын бөлүнгөн жайларга 1-4-класстын окуучуларынын тамактануусун уюштурат;

- Тамак-аш азыктарын сактоо, окуучулардын гигиенасын жана идиш-аякты сактоо үчүн эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге ылайык шарттарды түзөт;

- Кыргыз Республикасынын мамлекеттик сатып алуулар жөнүндө мыйзамдарына ошондой эле Бажы бирлигинин Эвразия экономикалык бирлигинин техникалык регламенттерине ылайык тамак-аш азыктарын сатып алууну жана тамактанууну уюштуруу боюнча кызмат көрсөтүүлөрдү уюштурат.

23. Жалпы билим берүү уюмунун жетекчиси:

-бекитилген режимге ылайык тамактанууну уюштурууну регламенттелген жана жалпы билим берүү уюмунда тамактанууну уюштурууга жооптуу адамды дайындап буйрук чыгарат:

-тамактын рецептери жөнүндө маалыматтарды камтыган болжолдуу менюну жана чечмеленген менюну бекитет:

-окуучулардын тамактануу режимин бекитет;

-жыл сайын учурдагы жылга карата бракераждык комиссиянын курамын бекитет;

-жыл сайын атайын комиссиянын курамын жана окуучулардын тамактануусун уюштурулушунун жана сапатын контролдоо боюнча план графика бекитет;

-окуучулардын тамактануусун уюштуруу жана бардыгына жеткирүү;

Тамак-аштын сапаты үчүн жооптуу болот:

24. Жалпы билим берүү уюмунда ысык тамакты уюштуруу үчүн жооптуу адам:

-келген тамак-аш азыктарынын ассортиментин текшерет;

-класс жетекчиси менен биргеликте сабакка келбеген окуучуларды өз убагында каттоого алат;

-медициналык кызматкер менен биргеликте окуучуларга тамак-аш берүү графигинин сакталышын контролдойт;

-санитардык-гигиеналык режимдин сакталышын камсыз кылуу боюнча башка чараларды көрөт.
