ОҚУШЫЛАРДЫҢ МЕКТЕП АСХАНАСЫНДА ЖҮРУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

**«Мектеп асханаларында оқушыларға ыстық тамақты**

 **ұйымдастыру  ережелері**

**1.  Кіріспе**

1. «Білім туралы» Қазақстан Республикасы Заңының 6-бабы                            19-тармағына сәйкес жергілікті өкілетті органдар Қазақстан Республикасы заңдылықтарымен қарастырылғандай жекелеген санаттағы оқитындар үшін жеңілдетілген және тегін тамақты ұйымдастырады.

Білім беру мекемелерінде тамақты ұйымдастыру үшін жағдай жасалынады.

1. Ыстық тамақты ұйымдастыруда әрбір  тамақтану кезеңінде ыстық тамақты, бірінші қосымша таңғы аста және екінші тағаммен сусындар, түскі аста қолданылады. Ыстық сусын ретінде жылы сүт, витаминделген кисель, жас және кепкен жемістер компоты, сүтпен какао сусындары беріледі. Салқын сусындар ретінде шырындар, ашыған сүт (сұйық) өнімдері, витаминделген дайын қораптағы (өндіріс жағдайында жасалған) сусындар қолданылады.
2. Қазіргі заманғы мектеп оқушыларының өсуіндегі жоғары жылдамдық пен   ақпараттық, психоэмоционалдық және ақыл-ой жүктемесінің күн санап артуы, әсіресе белок, витаминдер мен микроэлементтер сияқты тағамдық заттектердің жеткілікті мөлшерінің тамақ арқылы тұрақты түсіп отыруын талап етеді. Осыған байланысты мектеп оқушыларының құнарлы тамақтануы– мектеп бағдарламаларын жақсы меңгеру сапасын анықтайтын, толыққанды дене бітімі мен ақыл-ой дамуына қажетті жағдай жасайтын және өскелең ұрпақтың денсаулығының негізін қалайтын білім беру үрдісінің міндетті элементі болып табылады.
3. Екіапталық ас мәзірі мен азық-түліктер жаймасы осы әдістемелік ұсынымдамалардың 1 қосымшасына сәйкес жалпы білім беретін мектептерге ұсынылған. Мектеп асханаларында ұсынылған ас мәзірін қолдану тамақтың әртүрлі болуы мен дайындалу технологиясын қадағалауға, рационның тағамдық тығыздығын әсіресе, үйдегі тамақпен шектеулі түсетін антиоксиданттармен байытуға, дайын тамақтың сапасын бақылауды жақсартуға ықпал етеді.

**2. Мектеп асханаларында оқушыларға ыстық тамақты ұйымдастырудың тәртібі**

5. Жалпы білім беретін мектептердің әкімшілігі оқушыларға ыстық тамақты ұйымдастырып, асхананы жалдаушы мектептегі сапалы және қауіпсіз ыстық тамақтануды қамтамасыз етеді.

6. Мектеп әкімшілігі оқушылардың тамақтану кестесін құрып, асханада кезекшілік орнатып, бастауыш сыныптағы оқушылардың тамақтануын есепке алып отыратын жауапты адамды тағайындайды. Сонымен қатар:

1) ас үйдің санитарлық жағдайын;

2) мектеп асханасының, буфеттің эстетикалық безендірілуі, ас үйдің қазіргі заманғы дизайны мен мектеп эргономикасы талаптарына сай жабдықталуын;

3) азық-түліктердің арнайы бөлінген автокөлік (рефрижератор немесе изотермиялық кузовы бар автокөлік) ыдыстарында жеткізілуін;

4) қоймалық бөлмелерде азық-түліктердің дұрыс тіркеліп, уақытылы жұмсалуына тапсырысты құрастыруды;

5) азық-түліктердің сақталу жағдайы мен тұтыну мерзімін қадағалауды;

6) ас үйге түсетін тез бұзылатын азық-түліктердің сапасын бақылау журналының дұрыс  әрі толық толтырылуын;

7) ас дайындау технологиясы мен азықтың суықтай өңделу ережесін қадағалаудын;

8) шикізаттың жеткілікті қолданылуы, дайын астың сапасын бақылайтын бракераждық журналдың уақтылы толтырылуын;

9) азық-түліктер жаймасы бар тағам картотекасының болуы мен ас үй жұмысшыларының оны үнемі пайдалануын;

10) бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің сәйкестігін;

11) ас үй құжаттарының болуы мен толтырылу жағдайын, сонымен қатар ас үй қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшасын;

12) кез-келген уақытта шаруашылық қызметтеріне араласпай қызмет көрсету барысы мен сапасын қадағалап, бақылау жүргізіп отырады.

7. Мектеп мейірбикесінің міндеті:

1) әрбір тамақ әзірлеген қазаннан тікелей тамақ сынамасын алып, оқушыларға таратуға болатыны мен сапасы туралы бракераждық журналға жазады;

2) жүйелі түрде (тосыннан) тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шығымын тексеру;

3) тәуліктік сынама алу мен сақтауды қамтамасыз ету;

4) ата-аналар мен басқа бақылаушылар тарапынан түскен талап-тілектер мен өтініштер журналындағы мәліметтермен танысу.

8. «Жалдаушы»:

1) бекітілген ас мәзіріне сәйкес оқушыларға ыстық тамақтануды ұйымдастырады;

2) қолданылып жүрген заңдылықтарға сәйкес сапалы әрі қауіпсіз азықтар жеткізеді;

3) бөлмелер мен құрал-жабдықтардың қоғамдық тамақтандыру мекемелеріне арналған қолданылып жүрген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға сай санитарлық жағдайда болуын қамтамасыз етеді;

4) сапасы төмен, ақауы бар азықтарды өз есебінен алмастырып, алмастыру мүмкін болмаған жағдайда тауарды өндірушіге немесе сауда желісіне кері қайтарады;

5) тез бұзылатын азық-түліктерді сақтау, тарату мерзімін бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға сәйкестігін қадағалау;

6) ассортименттік тізімге сәйкес қажетті азық-түліктер ассортиментімен қамтамасыз етеді;

7) азықтарды санитарлық өңдеуден өткен ыдыстармен жеткізу;

8) азықтарды санитарлық паспорты бар болған жағдайда жекеменшік көлігімен жеткізеді;

9. Тамақ таратушылар үлестіру кезінде тамаққа қолдарын тигізбей, екінші тағам, гарнирлерді арнайы қасық, шанышқылармен салуы тиіс.

10. Күнделікті ас үйде әзірленген дайын тамақтың тәуліктік сынамалары, қажеттілігіне  қарай зертханалық бақылаулар үшін қалдырылып отырады.

11. Күнделікті мектеп асханасының көрінетін жерінде дұрыс тамақтану бұрышының қасында, әрбір ата-ана баласы бүгін қандай тамақ ішіп-жегенін білуі үшін ас мәзірі ілініп тұрады.

**3. 7-10 жас топтарындағы балалардың  тамақтану  ерекшеліктері**

12. Өскелең организмнің  алмастырылмайтын  заттектерге қажеттілігін қанағаттандыру үшін, тағам құрамына алуан түрлі азықтар енуі тиіс.  Әсіресе жануар белоктарының жеткілікті түсуінің  маңызы зор болғандықтан, жалпы белок мөлшері 50%-дан кем болмауы тиіс. Жануар белогы  жетіспесе, балалардың жұмысқа қабілеті төмендеп, қажуы  артып, оқу үлгерімі  нашарлайды.

13. Тәуліктік рационда картоптан  бөлек әртүрлі көкөніс, жеміс-жидектер, аскөктер 400 грамм құрап, сүт және сұйық ашыған сүт өнімдері күнделікті 500 мл-ге жуық мөлшерде болуы қажет. Апта бойына бала әртүрлі  жарма түрлері мен  ет, балық, жұмыртқаның қажетті мөлшерін қабылдауы тиіс.

14. Бастауыш сыныптағы балаларға мектептегі энергия шығындарын өтеу үшін тағамдық калорияның қажеттілігі 400-420 ккал (Осы әдістемелік ұсынымның 2-қосымшасы) құрайды немесе тәуліктік қажеттіліктің ¼ аздап көбірек.15. Оқушылардың тәуліктік қажеттілігін қанағаттандыру үшін, құрамына ет, балық, сүт өнімдері, жас көкөніс пен жемістер көбірек қосылған ас мәзірлерін мүмкіндігінше алуан түрлі ету арқылы мектептегі тамақ рационының тағамдық тығыздығын  (1000 ккал есептегендегі витаминдер мен микроэлементтер мөлшері) жоғарылатуға болады.