Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2015 жылғы 20 қаңтардағы № 20 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 19 ақпанда № 10294 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің м.а. 2015 жылғы 31 желтоқсандағы № 717 бұйрығымен

* [Мәтін](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V15H0010294)
* [Ресми жарияланым](http://adilet.zan.kz/kaz/origins/V15H0010294)
* [Ақпарат](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V15H0010294/info)
* [Өзгерістер тарихы](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V15H0010294/history)
* [Сілтемелер](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V15H0010294/links)
* [Көшіру](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V15H0010294/download)
* Басқа

      Ескерту. Күші жойылды - ҚР Білім және ғылым министрінің м.а. 31.12.2015 [№ 717](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1500012788#z5) (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

      «Білім туралы» 2007 жылғы 27 шілдедегі Қазақстан Республикасы Заңының [8-бабының](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/Z070000319_#z11) 4-1-тармағына сәйкес**БҰЙЫРАМЫН:**  
      1. Қоса беріліп отырған Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру [қағидалары](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V15H0010294#z10)бекітілсін.  
      2. Балалардың құқықтарын қорғау комитеті (З.Ж. Оразалиева):  
      1) осы бұйрықтың белгіленген тәртіппен Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін қамтамасыз етсін;  
      2) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өткеннен кейін бұқаралық ақпарат құралдарында және «Әділет» ақпараттық-құқықтық жүйесінде ресми жариялауды қамтамасыз етсін;  
      3) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің ресми интернет-ресурсында орналастырсын.  
      3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Білім және ғылым вице-министрі Е.Н. Иманғалиевке жүктелсін.  
      4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

*Министр                                    А. Сәрінжіпов*

*«КЕЛІСІЛДІ»*  
*Қазақстан Республикасының*  
*Ұлттық экономика министрі*  
*2015 жылғы 20 қаңтар*  
*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е. Досаев*

Қазақстан Республикасы      
Білім және ғылым министрінің  
2015 жылғы 20 қаңтардағы    
№ 20 бұйрығымен бекітілген

**Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қағидалары**

**1. Жалпы ережелер**

      1. Осы Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қағидалары (бұдан әрі - Қағидалар) бастауыш, негізгі орта және жалпы білімнің жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдарында (бұдан әрі – орта білім беру ұйымдары) білім алушыларға ақылы және тегін негізде тамақтандыруды ұйымдастыру тәртібін белгілейді.  
      2. Білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру – бұл білім алушыларға, олардың білім беру ұйымдарында болу кезеңінде тамақтандыруды ұсыну бойынша қызмет көрсету үшін қажетті жағдай жасау.  
      3. Тамақтандыруды ұйымдастырудың міндеттері:  
      білім алуышыларды тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету;  
      тағам әзірлеуде пайдаланатын тамақ өнімдерінің сапасына және қауіпсіздігіне кепілдік беру;  
      білім алушылар арасында тамақтан уланудың алдын алуға және профилактикасына бағытталған [санитариялық-эпидемиологиялық](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1100001684#z476) [талаптарды](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1100001476#z0) сақтау болып табылады.  
      4. Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қоғамдық тамақтандыру қызметін көрсетуге мамандандырылған заңды немесе жеке тұлға болып табылатын көрсетілетін қызмет берушілер жүзеге асырады.  
      5. Қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылады:  
      1) әлеуетті өнім беруші – кәсiпкерлiк қызметтi жүзеге асыратын жеке тұлға немесе қызметті көрсету туралы шарт жасасуға үмiткер заңды тұлға;  
      2) интернет-ресурс – конкурсты ұйымдастырушының немесе конкурсты ұйымдастырушының жеке интернет-ресурсы болмаған жағдайда білім беру органының интернет-ресурсы;  
      3) конкурсқа қатысуға өтінім – конкурстық құжаттамаға сәйкес жасалған, қызметтер көрсету үшін материалдық, қаржылық және еңбек ресурстарына ие екенін растайтын, әлеуетті өнім беруші ұсынатын құжаттар;  
      4) конкурстық комиссия – конкурс өткізуге конкурсты ұйымдастырушы құратын уақытша алқалы орган;  
      5) конкурстық құжаттама – әлеуетті өнім берушіге конкурсқа қатысуға өтінім дайындау үшін және конкурс өткізу шарттары мен тәртібі қамтылған конкурсты ұйымдастырушы ұсынатын құжаттар;  
      6) конкурсты ұйымдастырушы – орта білім беру ұйымы немесе білім беру ұйымы бухгалтерлік есепті өз бетінше жүргізбеген жағдайда, білім беру органы;  
      7) көрсетілетін қызмет берушіні таңдау критерийлері – әлеуетті өнім берушінің қызмет көрсетуі бойынша мүмкіндіктері мен жағдайларын бағалау негізінде жасалатын белгілер;  
      8) тиімді тамақтандыру – тамақтандырудың физиологиялық және жас ерекшелігі нормалары ескерілген үйлестірілген тағам;  
      9) өнім беруші – кәсiпкерлiк қызметтi жүзеге асыратын жеке тұлға немесе қызметті көрсету туралы шарт жасасқан заңды тұлға;  
      10) өнім берушінің біліктілік талаптары – қызмет көрсету туралы шарт бойынша міндеттемелерді орындау үшін жеткілікті, материалдық, қаржылық және еңбек ресурстарына ие екенін растайтын құжаттар тізбесі.

2. Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды  
тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар

      6. Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыру осы Қағидалардың 3-бөліміне сәйкес ұйымдастырылады.  
      7. Орта білім беру ұйымының әкімшілігі білім алушыларды тиімді тамақтандыруды, дұрыс тамақтанудың принциптері мен санитариялық-гигиеналық негіздерді қамтамасыз етуге, білім алушылардың ата-аналарымен (заңды өкілдерімен) консультациялық және түсіндірме жұмыстарын жүргізуге бағытталған ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдерді қабылдауды қамтамасыз етеді.  
      8. Білім алушыларды тамақтандыру бекітілген ас мәзіріне сәйкес орта білім беру ұйымдарының асханалары мен буфеттерінде жүзеге асырылады.  
      9. Білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың тәсілдері:  
      ас әзірлейтін бөлікте тамақ өнімдерінің сақтауды, өңдеуді және дайын тамақтар мен аспаздық өнімдерді, оны өндіретін жерден сатуды ескере отырып, азық-түлік шикізатымен жұмыс істейтін асханада білім алушыларды тамақтандыру;  
      кремі бар кондитерлік бұйымдарды қоспағанда дайын тамақтарды, аспаздық және кондитерлік бұйымдарды сатуды жүзеге асыратын буфеттерде білім алушыларды тамақтандыру;  
      мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарымен салқындатылған немесе мұздатылған әзірлігі жоғары деңгейлі аспаздық жартылай фабрикаттарды, дайын өнімдерді өнеркәсіптік өндіруді көздейтін білім алушыларды индустриалды тамақтандыруды ұйымдастыру болып табылады.  
      10. Өнім беруші білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету процесінде орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет берушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырманы орындайды.  
      11. Білім алушылар үшін әзірленетін тағамдар мен аспаздық бұйымдар, оның ішінде білім алушыларды тамақтандыру кезінде пайдаланатын шикізат пен тамақ өнімдері, оларды жеткізу жағдайлары, өндіріс технологиясы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылық пен гигиеналық нормативтер саласындағы [нормативтік](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1100001665#z232) [құқықтық](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1500010971#z0) [актілер](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1000006525#z0) [талаптарына](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1100001684#z672) сәйкес келеді.  
      12. Білім беру ұйымдарының асханалары мен буфеттеріне тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.  
      13. Білім алушыларды тамақтандыру тәртібі орта білім беру ұйымының басшысымен бекітіледі.  
      Тамақты қабылдау уақыты белгіленген [санитариялық нормаларға](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1100001684#z424) сәйкес белгіленеді. Оқу күні режимінде тамақтандыруға ұзақтығы 30 минут бір үзіліс немесе 20 минуттан екі үзіліс қарастырылады.  
      14. Орта білім беру ұйымдарында тамақтандыруға жауапты, сынып жетекшілердің, педагогтардың оқушыларды асхана бөлмесіне алып жүруін қамтамасыз етеді.  
      15. Дайын аспаздық өнімдерді және тамақ өнімдерін сату асхана және (немесе) буфеттің жұмыс уақыты ішінде жүзеге асырылады және оқу процессінің соңына кемінде бір сағат қалған уақытта аяқталады.  
      Тамақ өнімдерін сатып алу білім алушылардың тамақ рационына сәйкес және оны сақтау (жарамдылық) мерзімін ескере отырып жүзеге асырылады.  
      16. Органдар және орта білім беру ұйымдары интернет ресурсында «Мектептік тамақтандыру» айдарын ашады және білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша ақпаратты жүйелі орналастыруды қамтамасыз етеді.  
      17. Көрсетілетін қызмет беруші орта білім беру ұйымының басшысына ай сайын тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын [құжаттарды](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/Z070000301_#z81) қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтерді ұсынады.  
      Көрсетілетін қызмет беруші болмаған жағдайда, білім алушыларды тамақтандыруға жауапты білім беру ұйымының қызметкері орта білім беру ұйымының басшысына ай сайын тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтерді ұсынады.  
      18. Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10275 тіркелген «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің 2014 жылғы 29 желтоқсандағы № 179 [бұйрығына](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1400010275" \l "z0) сәйкес білім беру органы маусымдықты, білім алушылардың жас ерекшеліктерін ескере отырып бірыңғай перспективалы мәзір әзірлейді және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келіседі.  
      Білім алушылардың мәзірі халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы [нормативтік құқықтық актілердің](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1100001684#z428) талаптарына сәйкес жасалады.  
      19. [Санитариялық қағидаларға](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1100001684#z427) сәйкес әлеуетті өнім беруші шығарылатын өнімнің ассортимент тізбесін санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органда бекітеді. Көрсетілетін қызмет беруші болмаған жағдайда шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін орта білім беру ұйымы келісуді жүргізеді.  
      20. Орта білім беру ұйымының басшысы перспективалы мәзірге сәйкес күн сайын алдағы күнге мәзірді бекітеді және оны асхана мен білім алушылардың ата-аналары немесе заңды өкілдері үшін қолжетімді жерде орналастырады.  
      21. Күн сайынғы мәзірді көрсетілетін қызмет беруші күнін, жекелеген тамақты қабылдаудың атауын, тамақ және аспаздық бұйымдардың тізбесін, жас ерекшелігіне және басқа мәліметтерге байланысты дайын тамақ порциясының көлемі туралы мәліметтерді көрсете отырып әзірлейді.   
      Көрсетілетін қызмет беруші болмаған жағдайда, мәзірді аталған талаптарды ескере отырып, орта білім беру ұйымының медициналық қызметкері және (немесе) білім алушыларды тамақтандыруға жауапты қызметкер әзірлейді.  
      Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы [нормативтік құқықтық актілердің](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1100001684#z429) талаптарына сәйкес, ерекше жағдайларда бір өнімді, тағамды және аспаздық бұйымдарды басқаларымен ауыстыруға жол беріледі.  
      Жекелеген оқушыларға жеңіл (емдәм) тамақтандыру ұйымдастырылады.  
      22. Көрсетілетін қызмет беруші тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды калориялығына сәйкестігін сақтау мақсатында картотеканың бар болуын қамтамасыз етеді.  
      Технологиялық карталарда азық-түліктерді таратып салу, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және әр тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялығы) мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі.  
      23. Асхананың ас әзірлейтін бөлігінде тағамдарды және аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету бойынша жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.  
      24. Асханада және білім алушылар үшін қолжетімді жерлерде ауыз суы бар ыдыстарды орнату есебінен ауыз су режимі ұйымдастырылады. Пайдаланатын ауыз су органолептикалық, микробиологиялық, физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік [құқықтық актілердің](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P080000456_#z0) талаптарына сәйкес болуы тиіс.  
      Ауыз су ұйымдастырылған жерде қажетті мөлшерде бір рет қолданатын стакандар қарастырылады. Көп мәртелік таза стакандарды пайдаланған жағдайда таза және лас ыдыстарға арналған екі таңбаланған подностардың бар болуы міндетті.  
      25. Орта білім беру ұйымдарында санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылық саласындағы [нормативтік](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1000001684#z366) [құқықтық](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1100001665#z173) [актілердің](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1500010971#z0) [талаптарына](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1000006525#z7) сәйкес қажетті технологиялық, тоңазытатын жабдықтар, санитариялық-техникалық жабдықтар мен мүкәммәлмен, сондай-ақ асханалық жабдықтармен, тиісті жиһаздар және ыдыстармен жарақтандырылған шикізатты сақтауға, тағамдарды әзірлеуге арналған өндірістік бөлмелер қарастырылады.