



Атырау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы

"Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында
тамақтану стандарттарын бекіту туралы" Қазақстан
Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы
21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығына
өзгерістер енгізу туралы

Жаңа тамақтану стандартының негізгі ережелері

- ❖ *Тамақтануды ұйымдастырудың негізгі қағидаттары*
- ❖ *Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне
қойылатын талаптар*
- ❖ *Тамақтануды ұйымдастыру процесіне негізгі
қатысушылардың міндеттері*

Тамақтануды ұйымдастырудың негізгі қағидаттары

- 1) Білім беру ұйымының бейініне, оқушылардың/тәрбиеленушілердің болу уақытына, олардың жасына сәйкес тамақтандыруды ұйымдастыру тәсілін, нысанын, моделін, режимін (жиілігін) және кестесін айқындау.
- 2) Білім беру саласындағы басқару органдарын, білім беру ұйымдарының әкімшілігін, тамақтандыру қызметтерін көрсетушілерді қоса алғанда, тамақтандыру ұйымының барлық қатысушыларының өзара іс-қимылы.
- 3) Білім беру ұйымдарында тамақтандыруды ұйымдастыруға жауапты адамдарды анықтау.
- 4) Перспективалы төрт апталық маусымдық мәзірді, күнделікті тарату мәзірін және мәзірді жасау.
- 5) Оқушыларды/тәрбиеленушілерді, оның ішінде бюджет қаражаты есебінен ыстық тамақпен қамтамасыз етілетін ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушыларды өз қаражаты немесе басқа да тартылған қаражат үшін есепке алуды жүргізу.
- 6) Асхананы (ас блогын) жабдықтау мен жарақтандырудың тиісті жұмыс күйінде қолдау, оларды үнемі жаңарту, ыдыс-аяқтың, жиһаздың жеткілікті мөлшерін, энергиямен қамтамасыз ету, сумен жабдықтау және су бұру, желдету және ауаны баптау жүйелерінің үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету.
- 7) Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша есепке алу-есептік құжаттаманы жүргізу осы Стандарттарға 2-қосымшаға және Қазақстан Республикасы Мәдениет және спорт министрінің 2023 жылғы 25 тамыздағы № 236 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 33339 болып тіркелген) бекітілген мемлекеттік және мемлекеттік емес ұйымдарда құжаттама жасау, құжаттаманы басқару және электрондық құжат айналымы жүйелерін пайдалану қағидаларының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.
- 8) Тамақ өнімдерінің және дайын тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігіне, тамақтануды ұйымдастыруға, Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы заңнамасының сақталуына өндірістік бақылауды жүзеге асыру.

Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

- ✓ Азық-түлік өнімдерін сатып алу перспективалы төрт апталық маусымдық мәзірді, рецептураны, азық-түліктің қолжетімділігін ескере отырып жүзеге асырылады. Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік (тамақ) шикізатының, жартылай фабрикаттардың, тамақ өнімдерінің және қосалқы материалдардың әрбір партиясы қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде қадағалануды қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамамен, сондай-ақ қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттармен сүйемелденеді. Сәйкестік сәйкестікті декларациялаумен (өңделмеген, мамандандырылған, сірке суынан басқа барлық өнімдер мен сусындар); ветеринариялық-санитариялық сараптамамен (өңделмеген өнімдер), мемлекеттік тіркеумен (мамандандырылған балалар және диеталық өнімдер) расталады.
- ✓ Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін тауарға ілеспе құжаттамада өндірілген уақыты мен күні, сақтау шарттары (температура, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) және өнімнің жарамдылық мерзімі көрсетіледі.
- ✓ Тамақ өнімдері дайындаушының қаптамасында (ыдысында) сақталады, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде тамақ өнімдері таза, таңбаланған цехішілік қаптамаға (ыдысқа) салынады.

Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын талаптар (жалғасы)

- ✓ Ерекше иісі бар тамақ өнімдері (дәмдеуіштер, балық) бөгде иістерді адсорбциялайтын тамақ өнімдерінен (шикі ет, май, ірімшік, тұз, қант және кондитерлік өнімдер) бөлек сақталады және тасымалданады.
- ✓ Білім беру ұйымдарында тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде жол берілмейтін азық-түлік (тамақ) шикізатының тізбесі Стандарттарға 4-қосымшаға сәйкес айқындалған.
- ✓ Тамақ өнімдерін сақтау кезінде Техникалық регламенттің талаптарына сәйкес дайындаушы белгілеген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімі сақталады.
- ✓ Тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп орау, сақтау және өткізу шарттарына, ыдыс-аяқтарды, мүкәммалды, ыдыстарды, жабдықтарды жуу қағидаларына № 16 СҚ сәйкес талаптар қойылады.
- ✓ Білім беру ұйымдарында Стандарттарға 6-қосымшаға сәйкес тамақ өнімдерін дайындауға және өткізуге жол берілмейді.
- ✓ Білім беру ұйымдарында Стандарттарға 7-қосымшаға сәйкес тамақ өнімдерін өткізуге жол берілмейді.

Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын талаптар (жалғасы)

Мыналарға:

- ✓ дайын тағамдарды қалдықтармен, оның ішінде алдыңғы күннен қалған тамақтармен араластыруға, келесі күнге дайын тағамдарды өткізуге;
- ✓ салқын тағамдарды, гастрономиялық, кондитерлік өнімдер мен сусындарды салқындатылатын витринадан (тоңазытқыш жабдықтан) тыс үлестік түрде өткізу үшін таратуға орналастыруға және белгіленген жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттарын бұза отырып өткізуге;
- ✓ басқа күндері кейіннен өткізу үшін сатылмаған дайын тағамдарды, тез бұзылатын аспаздық өнімдерді мұздатуға;
- ✓ салат өнімдерін, тамақтану объектісінен тыс сатуға арналған бірінші, екінші тағамдарды тұздықтармен (өсімдік майларын қоспағанда) толтыруға. Тағамға арналған тұздықтар жеке тұтынушылық қаптамада жеткізіледі;
- ✓ тағамдарды, аспаздық өнімдерді дайындауға, сервировка жасауға, порциялауға және таратуға бөгде адамдарды, сондай-ақ көрсетілген қызмет түрлеріне жауапты болып табылмайтын персоналды тартуға;
- ✓ дайындалған сәттен бастап екі сағаттан артық таратуда болған дайын тағамдарды өткізуге жол берілмейді.

Дайын тағамдарды сату (беру) оларды дайындау және органолептикалық бағалау аяқталғаннан кейін жүзеге асырылады.

Тамақтануды ұйымдастыруға арналған құжаттар тізімі:

1. Білім беру ұйымындағы тамақтануды ұйымдастыру туралы бұйрық;
2. Тегін ыстық тамақ алатын, оның ішінде ерекше тағамдық қажеттіліктері бар тәрбиеленушілерді/оқушыларды күнделікті есепке алу журналы;
3. Төрт апталық маусымдық перспективалық мәзір;
4. Күнделікті мәзір;
5. Мәзір-бөліс(нақты мәзір);
6. Тағамдар мен өнімдерге арналған технологиялық карталар;
7. Тамақтану нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі;
8. Тез бұзылатын өнімдер мен жартылай дүмбіл өнімдерге арналған бракераж журналы;
9. Дайын тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы;
10. Тағам рационының тағамдық және энергетикалық құндылығын есептеу журналы;
11. "С-дәрумендеу" журналы;
12. Ас үй қызметкерлерін медициналық қарап-тексеру нәтижелерінің журналы;
13. Тоңазытқыш жабдықтарының температуралық режимін есепке алу журналы;
14. Бактерицидтік шам жұмысының есеп журналы;
15. Ас үйді жалпы тазалау жұмыстарының бақылау журналы.

Тамақтануды ұйымдастыру талаптары:

- Білім беру ұйымында тамақтануды ұйымдастыру туралы **бұйрық**
- Бюджеттік қаражат, жеке қаражат немесе өзге де тартылған қаражат есебінен **ыстық тамақпен қамтамасыз етілетін оқушыларды/тәрбиеленушілерді (оның ішінде ерекше тағамдық қажеттіліктері бар) есепке алу (тамақ алатын оқушыларды есепке алу журналы);**
- Тамақ алатын, оның ішінде ерекше тағамдық қажеттіліктері бар оқушылардың/тәрбиеленушілердің **тізімін жасау жұмысын** сынып жетекшісі (тәрбиеші) немесе оны алмастыратын тұлға жасайды және бұл ақпаратты күн сайын тамақтануды ұйымдастыруды **қамтамасыз ететін жауапты тұлғаға** береді.
- Тамақтануды ұйымдастыруға **жауапты тұлға** білім беру ұйымының **басшысының бұйрығымен** тағайындалады және үйлестіру мен бақылау жұмыстарын жүзеге асырады.

- ▶ ҚР ДСМ Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетінің 05.05.2025 жылғы № 24-23-1-1/1050-И хатына сай «Үлгілік перспективалы мектеп мәзірін бекіту туралы» 2024 жылғы 25 желтоқсандағы № 135-НҚ бұйрықты (бұдан әрі - Бұйрық) және типтік перспективалық мектеп мәзіріне арналған технологиялық карталар Жинағы

Перспективалық төрт апталық маусымдық мәзір:

Бұл — әртүрлі жастағы балалар үшін тағамдар жиынтығын, олардың порция салмағын қамтитын құжат. Ол оқушылардың/тәрбиеленушілердің ерекше тағамдық қажеттіліктерін, маусымдық ерекшеліктерін (қыс-көктем, жаз-күз), тағамдық және энергетикалық құндылығын, сондай-ақ негізгі дәрумендер мен микроэлементтерге деген қажеттілікті ескереді.

Әрбір перспективалық мәзірге әр тағамға/сусынға арналған технологиялық карталар қоса берілуі тиіс, онда өнімдердің мөлшері мен әр жас тобына арналған дайын тағамның шығымы көрсетіледі.

Перспективалы 4 апталық мәзірдің мысалы

3 апта 1 күн																
№		7-10 жас					11-14 жас					15-18 жас				
ТК	Тағамның атауы	Шығымы	Н	М	К		Шығымы	Н	М	К		Шығымы	Н	М	К	
		гр	гр	гр	гр	Ккал	гр	гр	гр	гр	Ккал	гр	гр	гр	гр	Ккал
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
8,7	Қияр мен қызанақ тілімдері	60	0,4		2,1	9,1	80	0,6		3,3	15	80	0,6		3,3	15
31,32	Жұмыртқа мен пияз қосылған ет рулеті	70	9,31	8,8	4,98	130,9	90	15,64	16,1	7,23	243,8	90	15,6	16,1	7,23	243,8
95,96	Асбұршақ қосылған көкөніс рагуы	100	2,45	6,15	13,1	117,6	150	3,68	9,23	19,65	176,3	150	3,68	9,23	19,7	176,32
111	Итмұрын сусыны	200	0,68		12,9	58,9	200	0,68		12,99	58,9	200	0,68		12,99	58,9
110-1	Йогурт қантсыз 1,5%	100	3,4	1,5	4,4	45	100	3,4	1,5	4,4	45	100	3,4	1,5	4,4	45
124	Алмұрт	150	0,42	0,31	9,1	42	150	0,42	0,31	9,1	42	150	0,42	0,31	9,1	42
116-117	Қара бидай наны	20	1,36	0,24	9,28	43	35	2,38	0,42	16,24	75,25	40	2,72	0,48	18,6	86
	Барлығы		18,0	17	55,9	446,5		26,8	27,56	72,91	656,3		27,1	27,62	75,2	667,02
	Барлығы, %		16%	35%	49%	23%		16%	35%	49%	27%		16%	35%	49%	25%
	Дәрумендер	А, мкг	В, мкг	С, мг	К, мкг	В1, мг	В2, мг	В3, мг	В6, мг	В9, мкг	В12, мкг	С, мг				
	7-10 жас	592,6	0,4	3,2	58,7	0,3	0,5	5,1	0,4	81,6	3,8	347,1				
	11-14 жас	783,9	0,5	3,8	69,6	0,4	0,6	6,8	0,6	103,1	4,6	355,3				
	15-18 жас	783,9	0,5	3,8	70,0	0,4	0,6	6,9	0,6	104,6	4,6	355,3				
	Минералдар	К, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Na, мг	Тағамдық талшықтар, г								
	7-10 жас	1023,4	258,5	109,1	428,4	49,0	308,5	16,0								
	11-14 жас	1296,7	281,8	136,5	533,0	71,6	458,0	18,6								
	15-18 жас	1310,4	283,0	139,7	543,6	71,7	479,1	19,0								

Күнделікті мәзір мен бөліс-мәзірлер(нақты мәзір)

Күнделікті тамақтанатын оқушылар саны туралы **жиынтық мәлімет негізінде** келесі күнге арналған **күнделікті мәзір және мәзір-бөліс** жасалады. Бұл құжаттар білім беру ұйымының басшысы тарапынан бекітіледі.

Мәзір білім беру ұйымының асханасында немесе оқушылардың заңды өкілдеріне қолжетімді жерде орналастырылады, сондай-ақ білім беру ұйымының ресми интернет-ресурсында жарияланады.



Тамақтану қызметтерін жеткізуші арқылы ұйымдастырған жағдайда, мәзір-бөліс пен күнделікті мәзірді тамақтану объектісінің басшысы (кәсіпкерлік субъектісі) бекітеді, олар білім беру ұйымының басшысымен келісіледі.

Күнделікті мәзірдің мысалы

25.01.2025 күніне мәзір

Тағамның атауы	Аллергендер*	Тағам шығымы, г		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Қияр мен қызанақ тілімдері	-	60	80	80
Жұмыртқа мен пияз қосылған ет рулеті	Ж	70	90	90
Асбұршақ қосылған көкөніс рагуы		100	150	150
Итмұрын сусыны		200	200	200
Йогурт қантсыз 1,5%	Л	100	100	100
Алмұрт		150	150	150
Қара бидай наны	Г	20	35	40

*Ж – жұмыртқа

Л – лактоза

Г - глютен

Мәзір-бөлістің мысалы

[illegible]

Тағамның технологиялық картасының мысалы

№ 5 технологиялық карта Сиыр еті қосылған ет-көкөніс котлеті

Бекітемін _____ жетекші

Тағамның атауы	Брутто салмағы	Нетто салмағы	Химиялық құрамы			Калория мөлшері
			Нәруыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	
Сиыр еті сүбесі	64	60				
Шикі кәді	25	20				
Сәбіз	11	9				
Тауық жұмыртқасы	1/6 дана	5				
Күнбағыс майы	1	1				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
Жартылай фабрикат массасы		85				
Шығымы		70	12,5	3,4	1,1	88,4

Дәрумендер	А мкг	В мкг	Е мг	К мкг	С мг	Тағамдық талшықтар г
	104,4	0	1	2	1,9	0,5
	В1 мг	В2 мг	В3 мг	В6 мг	В9 мкг	В12 мкг
	0,1	0,1	4	0,2	0,8	0,9
Минералдар	Са мг	Р мг	Мg мг	К мг	Fe мг	Na мг
	7,9	92	14,8	222,1	1,5	0,1

Тағамда тағамдық аллергиялардың болуы– Ж (жұмыртқа).

Тағамның технологиялық картасының мысалы (жалғасы)

Тағамды дайындау технологиясы

Кәді пен сәбізді қайнап тұрған суға салып, жабық ыдыста баяу отта толық піскенше қайнатады, кейін суды сүзеді. Дайындалған етті кесіп, еттартқыштан өткізеді, үстіне салқындатылған, пісірілген және ұсақталған кәді пен сәбізді қосады, тұз қосып, жақсылап араластырып, бірнеше рет шайқайды.

Котлет массасынан котлеттер пішіндеп, өсімдік майымен майланған ыдысқа орналастырады. Оларды 250–280 °C температурада қыздырылған шкафта 15–20 минут немесе 180 °C температурадағы «жылу-булану» режимінде бу конвектоматта 10–12 минут пісіреді — дайын болғанға дейін.

Тұтыну мерзімі мен сақтау шарттары

Реализация мерзімі – 2 сағат. Ұсыну температурасы +65–75 °C.

Сыртқы түрі: котлет пішіні – сопақша-жалпақ келген

Консистенциясы: шырынды, ұлпілдеген, біркелкі

Түсі: қабығы – ашық қоңыр, көкөніс бөлшектерімен

Дәмі: тұздығы қалыпты, ет пен көкөніс дәмі сезіледі

Иісі: құрамындағы өнімдерге тән табиғи иіс

**Мәзір құрастыру, өнімдер мен тағамдарды
алмастыру, тағамдық және энергия
құндылығын есептеу
Мектеп мәзіріндегі энергия мен тағамдық
заттар құрамын есептейтін калькулятор
Практикалық сессия**

Ұйымдасқан ұжымдарға арналған тамақтану әртүрлі, ұтымды және тағамдық құндылығы бойынша теңгерімді болуы тиіс.

Тағамдық құндылық пен рационның энергия құндылығы (калориялылығы) перспективалық мәзірді әзірлеу кезінде немесе мәзірге өзгеріс енгізілген, тағамдар/өнімдер ауыстырылған жағдайда анықталады (Стандарттың 45-тармағы).



Негізгі тағам өнімдері топтарының тұтыну жиілігі

Мәзірді құрастыру кезінде тәжірибеде тамақ өнімдерінің нормаларына сүйенеді. Алайда бұл әдіс көбінесе нутриенттік (тағамдық заттар) тұрғыдан теңгерімді мәзір құруға мүмкіндік бермейді.

Білім беру ұйымдарына арналған мәзірді құрастырудың негізіне ет, дәнді-дақыл, көкөніс, сүт өнімдері және т.б. негізгі тағам топтарын тұтыну жиілігі алынды.

Тағамдардың тағамдық және энергия құндылығы әр өнімнің бір порциясының нетто массасы негізінде есептеледі.

Брутто / Нетто ұғымы

- «Брутто» сөзі итальян тілінен тікелей аударғанда «лас» немесе «өңделмеген» дегенді білдіреді, ал «нетто» — керісінше, «таза» деген мағынада.
- Өнімдерге қатысты айтқанда, брутто— бұл шикізаттың (ингредиенттің) тазартуға және пісіруге дейінгі салмағы. Мысалы, қоймада есептен шығарылатын тазартылмаған картоптың салмағы.
- Нетто— бұл өнімнің салқын өңдеуден кейінгі салмағы, яғни дайындалуға немесе бірден дастарханға ұсынылатын нақты салмақ.

«Брутто», «нетто», «тағам шығымы» айырмашылығы

Оқушылар/тәрбиеленушілерге арналған **тамақтану нормалары брутто** түрінде көрсетіледі, себебі қаржыландыру өнімнің жеуге жарамсыз бөлігін (мысалы, еттегі сүйек, картоп немесе сәбіздің қабығы, жұмыртқаның қабығы және т.б.) қоса есептегенде сатып алынатын мөлшеріне қарай есептеледі.

Мәзір-бөлісте де **брутто** көрсетіледі, өйткені дәл осы мөлшер бойынша қоймадан белгілі бір оқушылар санына өнімдер беріледі.

Осылайша, **брутто** — бұл қаржылық және есептік құжаттамада, сондай-ақ **тағамның технологиялық картасында**, яғни кез келген рецептте көрсетілетін мөлшер. Суық өңдеуден кейін, яғни өнімнің жеуге жарамсыз бөліктері жойылып (сұрыптау, жуу, қабығын аршу, кесу арқылы), біз нетто салмағын аламыз. Яғни **нетто** (тазартылған өнімнің салмағы) тағам дайындауда қолданылады және **технологиялық картада** көрсетіледі.

Тағамның шығымы — бұл тағам толық дайындалғаннан кейін (оның ішінде термиялық өңдеуден кейін) пайдалануға дайын күйіндегі салмағы.

Өртүрлі жастағы балалар үшін әртүрлі тағамдардың шығымы Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарының **8-қосымшасында** көрсетілген: мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға арналған тағамдардың ұсынылатын шығым мөлшері. Бұл көрсеткіш **перспективалық мәзірде, күнделікті мәзірде, мәзір-бөлісте және технологиялық картада** міндетті түрде көрсетіледі.

Неліктен тағамдық құндылық өнімнің шикі күйіндегі нетто салмағы бойынша есептеледі?

Суық өңдеуден (тазарту) кейінгі тазартылған өнім ғана ағзаға қажетті барлық тағамдық заттар мен энергияны (белоктар, майлар, көмірсулар, витаминдер, минералдар, калориялар) береді, себебі тазарту мен кесу кезінде алынған қалдықтар тағамға қосылмайды, демек, олардың тағамдық құндылығы жоқ.

Жылумен өңдеу (қайнату, бұқтыру, қуыру және т.б.) кезінде пайдалы заттар сақталады, бірақ өнімнің құрылымы бұға кету немесе қайнау нәтижесінде өзгереді, бұл тағамның шығымына әсер етеді. Мысалы, 100 г нетто салмақпен алынған шикі етті пісіргеннен кейін 80 г пісірілген ет алынады, бірақ ол шамамен сол мөлшердегі калорияны, ақуызды, майды, көмірсуларды сақтайды.

Жармалар, бұршақ тұқымдастар және көкөністердің тағамдық құндылығы да нетто салмағы бойынша есептеледі, яғни бұл өнімдердің тазартылған нақты салмағы. Жармалар мен бұршақ тұқымдастарда брутто мен нетто бірдей, себебі оларды өңдеу кезінде қалдық болмайды.

Алайда, бұл өнімдер көлемнің артуы(привар) береді, бұл тағамның шығымына әсер етеді. Мысалы, 1 порция қайнатылған күрішті дайындау үшін 30 г шикі күріш пайдаланылады. Қайнағаннан кейін 75 г пісірілген күріш алынады, оның құрамында сол 30 г шикі күріштегідей тағамдық заттар мен калориялар болады.

Нетто массасы қалай есептеледі?

Мысалы, 1 порция ет – бұл 80 г нетто сиыр еті.

Нетто 80 г салмақты біз неден аламыз?

1) Егер біз сиыр етінің жұмсақ бөлігін алсақ 85 г, оның суық өңдеудегі шығыны бар болғаны 5%:

85 г – 100%

x – 5%

$$x = 85 \times 5 / 100 = 4,25 \text{ г}$$

Яғни, 85 г брутто етті суық өңдеуден кейін 4,25 г қалдық шығады, сонда нетто салмағы – 80,75 г болады.

2) Егер біз 1-санаттағы сүйегі, сіңірі бар сиыр етін алсақ, онда суық өңдеу кезіндегі шығын орташа есеппен 26,4% құрайды. Бұл жағдайда 80 г нетто алу үшін 109 г брутто қажет:

109 г – 100%

x – 26,4%

$$x = 109 \times 26,4 / 100 = 28,8 \text{ г}$$

Яғни, 109 г брутто еттен суық өңдеу кезінде 28,8 г қалдық шығады, сонда қалған нетто – 80,2 г.

Өнімдер мен тағамдарды алмастыру

Белгілі бір тағам өнімі, тағам немесе аспаздық өнім болмаған жағдайда, оларды химиялық құрамына тең келетін басқа өнімдермен алмастыру «Қосымша 10 – Өнімдерді алмастыру кестесі» негізінде жүзеге асырылады.

Өнімдерді алмастыру тағамдық құндылыққа негізделе отырып, үш негізгі көрсеткішке – ақуыздар, майлар және көмірсуларға бағдарланады. Алмастырудың мақсаты – тағамдағы қоректік заттардың теңгерімін сақтау, дәмін және оның рациондағы функционалдық рөлін сақтау.

Мысалы, етті ақуыз мөлшеріне қарай тауық, балық, сүзбе, сүтпен алмастыруға болады, ал картопты көмірсулар мөлшеріне қарай жарма немесе макарон өнімдеріне алмастыруға болады.

Өнімдер мен тағамдарды алмастыру

- 1) Мысал ретінде егер балық жеткізілмесе, балық тағамын ақуыз мөлшері бірдей басқа тағамға ауыстыруға болады. Алмастыру кестесіне сәйкес 100 г балықты 67 г етке ауыстыруға болады.

Технологиялық карта бойынша 120 г балық қажет.

Формуланы құрастырамыз:

100 г балық – 67 г ет

120 г балық – x

$$x = (120 \times 67) / 100$$

$$x = 80,4 \text{ г}$$

Осылайша, 120 г балық 80,4 г етпен ауыстырылады. 120 г балық (салқын өңдеуден 30% жоғалтумен) **15 г ақуызды** құрайды, ал 80 г ет (салқын өңдеуден 5% жоғалтумен) **16 г ақуызды** құрайды.

- 2) Екінші мысал, егер гарнир үшін макарон жеткізілмесе, оны картоппен ауыстыруға болады. Алмастыру кестесіне сәйкес 100 г картопты 25 г макаронға ауыстыруға болады.

Технологиялық карта бойынша гарнир үшін 50 г макарон қажет.

Формуланы құрастырамыз:

100 г картоп – 25 г макарон

x – 50 г макарон рецепт бойынша

$$x = (100 \times 50) / 25$$

$$x = 200 \text{ г}$$

Осылайша, 50 г макарон 200 г картоппен ауыстырылады. 200 г картоп (салқын өңдеуден 30% жоғалтумен) **33,5 г көмірсу** құрайды, ал 50 г макарон **37,6 г көмірсу** құрайды.

Бұл өнімдердің бір-бірін алмастыруға мысал.

- ▶ "Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21
желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығына өзгерістер
енгізу туралы

- ▶ 44. Тамақ алатын, оның ішінде ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылардың/тәрбиеленушілердің тізімін қалыптастыруды сынып жетекшісі (тәрбиеші) не оны алмастыратын адам жүзеге асырады, ол күн сайын тамақтануды одан әрі ұйымдастыру үшін жауапты адамға жинақтау үшін тиісті ақпарат береді.
- ▶ Тамақтануды ұйымдастыруға жауапты тұлға білім беру ұйымы басшысының бұйрығымен тағайындалады және тамақтануды ұйымдастыру мәселелері бойынша асхана (ас блогы) қызметкерлерінің және тамақтану қызметтерінің өнім берушілерінің жұмысын, асхананың (ас блогының), буфеттің санитариялық-гигиеналық жай-күйін, тамақ өнімдерінің сапасын, қауіпсіздігін, сақталу жағдайларын, мерзімдерін, перспективалы төрт апталық маусымдық мәзірдің, күнделікті тарату-мәзірі мен мәзірдің сақталуын үйлестіруді және бақылауды жүзеге асырады; білім беру ұйымының басшысына тамақтану режимі, тәсілі, нысаны мен кестесі, оқушылардың/тәрбиеленушілердің ауызсу режимін қамтамасыз ету бойынша ұсыныстар береді; ыстық тамақпен қамтамасыз етілетін, оның ішінде ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылардың/тәрбиеленушілердің жалпы есепке алуын жүргізеді; бракераж комиссиясының жұмысына қатысады; ас блогы қызметкерлерінің профилактикалық медициналық қарап-тексеруден уақтылы өтуіне бақылау жүргізеді және олардың денсаулығының жай-күйін күнделікті тексеруді қамтамасыз етеді; оқушылардың/тәрбиеленушілердің, олардың заңды өкілдерінің тамақтану сапасына қатысты пікірлері мен ұсыныстарын есепке алуды жүргізуді қамтамасыз етеді.

- ▶ 45. Медицина қызметкері тиімді тамақтану қағидаттарын енгізуді және сақтауды жүзеге асырады; бракераж комиссиясының жұмысына қатысады; ас блоктарында тарату алдында №16 санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес журналға жазбалар енгізе отырып, дайын тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалауды күн сайын жүргізеді; ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушылардың/тәрбиеленушілердің тізімін қалыптастырады және тамақтануды ұйымдастыруға жауапты тұлғаға береді және диеталық тамақтануды қамтамасыз етуді бақылауды жүзеге асырады; оқушылар арасында аурулардың алдын алу, салауатты өмір салтын насихаттау және қалыптастыру бойынша оқыту семинарларын, тренингтер мен дәрістерді ұйымдастырады және өткізеді, олардың заңды өкілдері мен педагогтерін оқушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулығын қорғауға тарту, білім беру және түсіндіру іс-шараларын өткізе отырып, оқушылар мен тәрбиеленушілердің денсаулығын сақтау шеңберіндегі санитариялық қағидалар талаптарының сақталуын қамтамасыз етеді; перспективалық мәзірге өзгерістер енгізген және тамақ өнімдерін ауыстырған жағдайда дайын тағамдардың шығуын, салу нормаларын, тағам рационының химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын бақылайды; ас блогы персоналаның денсаулық жағдайына апта сайын іріктеп бақылауды жүзеге асырады.
- ▶ Медицина қызметкерінің аталған функцияларын білім беру ұйымында диеталық мейіргер болған кезде сол орындайды.
- ▶ Білім беру ұйымдарында бракераж журналында нәтижелерін белгілей отырып, оларды тарату алдында дайын тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын күнделікті органолептикалық бағалау бойынша медицина қызметкерлерінің жұмысы үшін жағдайлар қамтамасыз етіледі.

- ▶ 53. Өнім берушілерден тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын алуды және бракераждауды олардың түсуіне қарай асхана қоймашысы немесе өнім мен шикізатты қабылдауға жауапты тұлға жүргізеді. Өнім берушіден келіп түскен тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы №16 Санитариялық қағидаларда көрсетілген нысанға сәйкес жүргізіледі. Жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен асатын шикі ет (сиыр еті, жылқы еті, бұзау еті, құс еті), балық, сүт, айран және басқа да сүт қышқылы өнімдері, қаймақ, тауық жұмыртқасы сияқты азық-түлік өнімдері мен азық-түлік шикізатын бракераждау нәтижелері осы Стандарттарға 5-қосымшаға сәйкес келіп түсетін тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын есепке алу және пайдалану журналына енгізіледі.
- ▶ 54. Сапасыздығы анықталған, мәлімделген талаптарға сәйкес келмеген, тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатына тауарға ілеспе құжаттар болмаған жағдайда бракераж актісі ерікті түрде жасалады.
- ▶ Сапасыз тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаты Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысымен бекітілген Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесіне сәйкес кәдеге жаратылады.

- ▶ 64. Жергілікті атқарушы органдардың қаражаты есебінен жүзеге асырылатын білім беру ұйымдарындағы міндетті бір реттік ыстық тамаққа арналған перспективалы төрт апталық маусымдық мәзір мен буфет өнімдерінің ассортименттік тізбесін денсаулық сақтау органдары бекітеді.
- ▶ Қалған білім беру ұйымдарында перспективалы төрт апталық маусымдық мәзір мен буфет өнімдерінің ассортименттік тізбесі осы Стандарттардың талаптарын сақтай отырып, дербес бекітіледі.
- ▶ 65. Бір реттік ыстық тамаққа арналған перспективалы төрт апталық маусымдық мәзір Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі әзірлеген типтік мәзір негізінде әзірленеді. Оқушылардың/тәрбиеленушілердің және олардың заңды өкілдерінің пікірлерін/ұсыныстарын, өңірде өндірілетін отандық өнім ассортиментін ескере отырып, тағамдық құндылығын сақтай отырып, осы Стандарттарға 10-қосымшаға сәйкес химиялық құрамы бойынша баламалы өнімдерді ауыстыра отырып, типтік мәзірді өзгеріссіз пайдалануға, сондай-ақ түзетулер енгізуге жол беріледі.

- ▶ 67. Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде тамақтандыру қызметтерінің өнім берішісі (кәсіпкерлік субъектісін қоса алғанда) білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыруға тартқан кезде тарату-мәзірін және мәзірді тамақтану объектісінің басшысы (кәсіпкерлік субъектісі) бекітеді, тамақтану ұйымдастырылатын білім беру ұйымының басшысымен келісіледі.

- ▶ 87. Ас блогы өндірісінің меңгерушісі жұмыс ауысымы басталар алдында тамақ өнімдерін дайындаумен, тамақты бөлумен және оларды таратумен айналысатын персоналды және тамақ өнімдерімен, оның ішінде азық-түлік шикізатымен тікелей жанасатын персоналды қол терісінің және дененің ашық беттерінің іріңді ауруларының (оның ішінде іріңді кесулермен, күйіктермен, сызаттар), инфекциялық аурулардың белгілері, жоғарғы тыныс алу жолдарының аурулары болуына күнделікті қарап-тексеруді жүргізеді. Қарап-тексеру нәтижелері № 76 санитариялық қағидаларының және № 59 санитариялық қағидаларының талаптарына сәйкес ас блогының қызметкерлерін қарап-тексеру нәтижелеріне журналына тіркеледі. Қарап-тексеру күні құжаттамада ескерілген персоналдың тізімі ауысымдағы осы күнге жұмыс істейтіндердің санына сәйкес жасалады.
- ▶ Өндіріс меңгерушісі болмаған кезде жауапты тұлға тағайындалады.
- ▶ Медицина қызметкері ас блогы персоналының денсаулық жағдайына және осы тармақтың талаптарының орындалуына апта сайын іріктеп бақылау жүргізеді.

- ▶ 97. Тағамдарды органолептикалық бағалау кезінде сыртқы түрі, консистенциясы, түсі, иісі мен дәмі бойынша тағамдар мен аспаздық, ұннан жасалған кремді емес кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін бағалау жүзеге асырылады.
- ▶ 98. Дайын тағамдарды органолептикалық бағалау кезінде білім беру ұйымының медицина қызметкері немесе оны алмастыратын адам дайын тағамдарды таратудан 30 минут бұрын сынама алады. Сынаманы алу үшін ас блогында жеке халат бөлінеді.
- ▶ 99. Сынама тамақты беру/өткізу алдында тікелей қазаннан, кастрюльден немесе басқа да ыдыстан тағам тұтынылатын температурада ас мәзірінде келтірілген тағамдардың тізбесіне сәйкес бір порциядан аспайтын көлемде ыдысты біркелкі араластырғаннан кейін алынады. Сынаманы алу қазаннан шөмішпен (бірінші тағамдар үшін), қасықпен (екінші тағамдар үшін) жүргізіледі. Сынаманы жеке қасықпен алатын адам дайын тағамды шөміштен немесе (екінші тағам үшін) табақтардан алады және оны қасыққа ауыстырады, оның көмегімен ол тамақ сынамасын тікелей жүргізеді. Дайын тағамды алу үшін қолданылатын қасықты әр тағамнан кейін ыстық сумен жуу керек.
- ▶ 100. Сынама алынғаннан кейін тағамдарды органолептикалық бағалау журналында дайындалған тағамның сапасы туралы белгі қойылады, бракеражды өткізу уақыты көрсетіледі, журналға қол қойылғаннан кейін әрбір дайын тағамды жеке өткізу мүмкіндігі туралы рұқсат беріледі.

- ▶ 36. Тамақтануды ұйымдастыру:
- ▶ 1) білім беру ұйымының бейініне, оқушылардың/тәрбиеленушілердің болу уақытына, олардың жас ерекшеліктеріне сәйкес тамақтануды ұйымдастыру тәсілін, нысанын, моделін, режимін (жиілігін) және кестесін айқындауды;
- ▶ 2) білім беру саласындағы басқару органдарын, білім беру ұйымдарының әкімшілігін/құрылтайшыларын, тамақтану қызметтерінің өнім берушілерін қоса алғанда, тамақтану ұйымының барлық қатысушыларының өзара іс-қимылын;
- ▶ 3) білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыруға жауапты адамдарды айқындауды;
- ▶ 4) перспективалы төрт апталық маусымдық мәзірді, тарату мәзірін және мәзірді жасауды;
- ▶ 5) оқушыларды/тәрбиеленушілерді, оның ішінде бюджет қаражаты есебінен ыстық тамақпен қамтамасыз етілетін ерекше диеталық қажеттіліктері бар оқушыларды өз қаражаты немесе басқа да тартылған қаражат есебінен есепке алуды жүргізуді;
- ▶ 6) асхананы (ас блогын) жабдықтауды және жарақтандыруды тиісті жұмыс жағдайында қолдауды, оларды тұрақты жаңартуды, ыдыс-аяқтың, жиһаздың жеткілікті санын, энергиямен қамтамасыз ету, сумен жабдықтау және суды бұру, желдету және ауаны баптау жүйелерінің үздіксіз жұмысын қамтамасыз етуді;
- ▶ 7) тамақтануды ұйымдастыру бойынша есепке алу-есептік құжаттамасын жүргізу осы Стандарттарға № 2 қосымшаға және Қазақстан Республикасы Мәдениет және спорт министрінің 2023 жылғы 25 тамыздағы № 236 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 33339 болып тіркелген) Мемлекеттік және мемлекеттік емес ұйымдарда құжаттама жасау, құжаттаманы басқару және электрондық құжат айналымы жүйелерін пайдалану қағидаларының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады;
- ▶ 8) тамақ өнімдерінің және дайын тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігіне, тамақтануды ұйымдастыруға, Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы заңнамасының сақталуына өндірістік бақылауды жүзеге асыруды көздейді.

- ▶ 101. Білім беру ұйымдарындағы тамақтану сапасын мерзімді бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді. Бракераж комиссиясы тағамның сапасына, өнімдердің дұрыс салынуына және дайын тағамдардың шығымына, олардың температурасына, рецептураға сәйкестігіне (тағамның құрамдас бөліктерінің болуы), "дейін тұтыну" күнімен көрсетілетін жарамдылық мерзіміне іріктеп бағалау жүргізеді, тәуліктік сынамалардың іріктелуіне және сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді, тілектер мен пікірлер журналындағы жазбаларды зерделейді, айына бір реттен сиретпей жеуге жарамсыздық индексіне талдау жүргізеді.

- ▶ Бракераждық комиссияның құрамы мен ережесі әкімшілікті, медицина қызметкерін, өндіріс меңгерушісін, ата-аналар комитетін міндетті түрде қоса отырып білім беру ұйымы басшысының бұйрығымен айқындалады. Бракераж комиссиясының жұмысын білім беру ұйымының басшысы үйлестіреді.

- ▶ 108. Медицина қызметкері немесе тағайындалған жауапты адам тамақты таратпас бұрын дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді, нәтижелері журналға енгізіліп, тамақ ішуге рұқсат беріледі.
- ▶ 109. Сапасыздық, талап етілетін параметрлерге сәйкес келмеу фактілері анықталған жағдайда дайын тағамдарды өнім берушіге қайтару жүзеге асырылады, ауыстыру қайтарылған сәттен бастап екі сағаттан кешіктірілмей қамтамасыз етіледі, қайтару және ауыстыру фактісі осы Стандарттарға 11-қосымшаға сәйкес дайын өнімдерін кері қайтару және ауыстыру журналында тіркеледі.

- ▶ 114. Барлық дайындалған тағамдардың әрбір партиясының тәуліктік сынамалары күн сайын тоңазытқышта тамақтануға арналған үй-жайда қалдырылады. Дайын тағамдардың жеткізілетін порцияларының саны органолептикалық бағалау және тәуліктік сынама алу үшін порциялар ескеріледі. Органолептикалық бағалау және тәуліктік сынама үшін порцияларды беру өнім берушінің есебінен жүзеге асырылады.
- ▶ 125. Оқушылардың/тәрбиеленушілердің диеталық тамақтануын ұйымдастыруды тамақтандыру қызметтерінің өнім берушілері немесе білім беру ұйымдарының басшылары тамақтануды өз бетінше ұйымдастыру кезінде жүзеге асырады.

37. Тамақтануды ұйымдастыру тәсілдері:

1) білім беру ұйымдарының (штаттық кестеге сәйкес қызметкерлерінің) тағамды өздері дайындауы және дайын тағамды өткізуі;

2) білім беру ұйымдарында тамақтану қызметінің өнім берушісі аутсорсинг немесе кейтеринг жағдайында тамақтануды ұйымдастыруы болып табылады.

Мектепке дейінгі балалар ұйымдарында аутсорсинг немесе кейтеринг ұйымдастыруға жол берілмейді, оқу-сауықтыру ұйымдарында кейтеринг ұйымдастыруға жол берілмейді.

3) балалардың мектепке дейінгі ұйымдарын қоспағанда, азық-түлік өнімдерін буфет арқылы бөлшек саудада сатуды ұйымдастыру болып табылады.

Кейтеринг – білім беру ұйымының материалдық-техникалық базасын пайдаланбай тамақтану бойынша қызметтер көрсетуді жүзеге асыратын қоғамдық тамақтану объектісінің дайын тағамдарды дайындауды, жеткізуді және өткізуді көздейтін ас блогы жоқ білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыру тәсілі;

Аутсорсинг – білім беру ұйымдарының материалдық-техникалық базасын пайдалана отырып, тамақтану жөніндегі көрсетілетін қызметтерді жеткізуді жүзеге асыратын қоғамдық тамақтану объектісімен тағамдарды дайындауы мен дайын тағамдарды өткізуін көздейтін оқушыларды/тәрбиеленушілерді тамақтандыруды ұйымдастыру тәсілі (бұдан әрі – тамақтанудың көрсетілетін қызметтерінің өнім берушісі);

Бес күндік мектепке дейінгі ұйымдарда бір балаға таңғы асқа, түскі асқа немесе кешкі асқа тамақ өнімдерінің негізгі топтарын тұтыну жиілігі

2-кесте

Өнім топтары	Аптасына қызмет көрсету	Қабылдау кезеңі	Ескертпе
Ұшаның салқындатылған /мұздатылған майсыз еті (сиыр еті) (100 г етке 15 г майдан аз), екінші тағамдарға жылқы етін пайдалануға рұқсат етіледі	Аптасына үш порция	Түскі ас немесе кешкі ас	Түскі ас кезінде еттің бір бөлігі бірінші және екінші тағамға қолданылады: ет-сүйек сорпасы бірінші тағамдарға, ал жұмсақ ет екінші тағамдарға қолданылады.
Салқындатылған/ мұздатылған құс еті	Аптасына төрт порциясы	Түскі ас немесе кешкі ас	Түскі ас кезінде құстың бір бөлігі бірінші және екінші тағамға қолданылады: ет-сүйек сорпасы бірінші тағамдарға, ал жұмсақ ет екінші тағамдарға қолданылады.
Балық	Аптасына екі порциясы	Түскі ас немесе кешкі ас	балықтың әр түрлі сорттары, тұздалған және тұздалған майшабақтан басқа, мұздан ерітілген балықтың массасы сүйексіз терісі бар филеге немесе терісі мен сүйегі жоқ филеге кесілген
Бұршақ дақылдары	Аптасына үш порциясы	Таңғы ас немесе кешкі ас	Бірінші тағамға, салаттарға қосымша тағам ретінде
Дәнді және макарон. Тағам дайындау үшін қолданылатын ұн осы топтың жалпы санына кіреді.	Аптасына он порция	Кез келген тамақ өніміне	Дәнді дақылдар мен макарон өнімдері, жоғары тағамдық талшықтармен байытылған.
Өртүрлі маусымдық көкөністер (картоптан басқа)	Аптасына он бес порция	Кез келген тамақ өніміне	Тұздалған көкөністер 4 жастан асқан балаларға аптасына үш реттен көп емес ұсынылуы мүмкін

Әртүрлі маусымдық жеміс -жидектер	Аптасына он порция	Кез келген тамақ өніміне	
Кептірілген жемістер мен көкөністер, кептірілген итмұрын	Аптасына жеті порция	Кез келген тамақ өніміне	Қант пен тәтті дәмдеуіштер қосылмаған
Картоп	Аптасына он төрт порция	Кез келген тамақ өніміне	
Нан	Аптасына он бес порция	Кез келген тамақ өніміне	Тұздың мөлшері дайын өнімнің өнім салмағының 0,5% -нан аспайды
Жұмыртқа	Аптасына екі порция	Кез келген тамақ өніміне	Суға пісірілген, омлет құрамында, басқа да күрделі тағамдар
Сүт және сүт өнімдері	Аптасына ре екі порцияк, аптасына бір порция	Кез келген тамақ өніміне	қосылған қанттың мөлшері дайын өнім салмағының 5 %-нан аспайды
Сары май	Аптасына он бес порция	Кез келген тамақ өніміне	Майлылығы 72 % кем емес
Өсімдік майлары	Аптасына он порция	Кез келген тамақ өніміне	Тазартылған күнбағыс, жүгері немесе зәйтүн
Тұз	Аптасына он бес порция	Кез келген тамақ өніміне	дайын тағамдар мен тағамдардағы тұз мөлшері шектеулі, тек йодталған тұз қолданылады

Тұз	Аптасына он бес порция	Кез келген тамақ өніміне	дайын тағамдар мен тағамдардағы тұз мөлшері шектеулі, тек йодталған тұз қолданылады
Қант	Аптасына он бет порция	Кез келген тамақ өніміне	Үш жасқа дейінгілерге қант қосуға жол берілмейді. Тағамдар мен сусындарды дайындау кезінде қант пен бал қосумен шектеледі
Тәтті дәмдеуіштер мен қант қосылмаған жеміс шәйі	Аптасына бір порция	Таңғы асқа	3 жасқа дейінгілерге шәй ұсынылмайды.

Бес күндік мектепке дейінгі балалар мекемелерінде бір балаға жеңіл тағам және екінші таңғы ас өнімдеріне негізгі тағам топтарын тұтыну жиілігі

3- кесте

	Апталық порция саны	Қабылдау кезеңі	Ескертпе
Өнім топтары			
Әртүрлі маусымдық көкөністер	Аптасына бес порция	жеңіл тағам немесе екінші таңғы ас кезінде	
Әртүрлі маусымдық жемістер мен көкөністер	Аптасына бес порция	жеңіл тағам немесе екінші таңғы ас кезінде	
Кептірілген жемістер мен жидектер, кептірілген итмұрын	Аптасына екі порция	жеңіл тағам немесе екінші таңғы ас кезінде	Қант пен тәттідәмдеуіштер қосылмаған

Бидай ұны	Аптасына бес порция	жеңіл тағам немесе екінші таңғы ас кезінде	Нан-тоқаш және ұннан жасалған кремді емес кондитерлік өнімдер үшін
Сүт және сүт өнімдері	Аптасына бес порция	жеңіл тағам немесе екінші таңғы ас кезінде	қосылған қант мөлшері дайын өнім салмағының 5%-ынан аспайды

**Мектеп жасына дейінгі балалар үшін жас ерекшелігіне байланысты тағамдардың
шығымының ұсынылатын массасы**

1-кесте

	Порция массасы (граммен)	
Тамақтану, тамақ	3 жасқа дейін	3-7 жас
Бірінші тағам	150	200

Екінші тағам		
Гарнир	100	120
Ет, котлет, балық, құс еті	50	60
Көкөніс, жұмыртқа, сүзбе, ет тағамы және ботқа	130	150
Салат	30	40
Үшінші тағам	150	180

Объектілердің медициналық құжаттамасы

Медициналық құжаттама:

- 1) инфекциялық ауруларды есепке алу журналы;
- 2) соматикалық сырқаттанушылық журналы;
- 3) жіті инфекциялық аурулармен байланыстарды есепке алу журналы;

- 4) профилактикалық егулер картасы;
- 5) Манту сынамаларын тіркеу журналы;
- 6) Манту сынамасы бойынша тексеруге жататын тәуекел тобындағы балаларды тіркеу журналы;
- 7) фтизиопедиатрда тексеруге жататын туберкулинге оң нәтижелі адамдар журналы ;
- 8) бақыланатын химиялық профилактиканы жүргізу журналы;
- 9) гельминттерге тексерілген адамдарды тіркеу журналы; 10) баланың денсаулық паспорты;
- 11) тәуекел тобындағы балалардың тізімі;
- 12) тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы;
- 13) ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау журналы;
- 14) тамақтану нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі;
- 15) тәрбиеленушілердің жеке медициналық карталары;
- 16) тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы;
- 17) "С" витаминдеу журналы.

Назарларыңызға рахмет!