

Назарбаев Зияткерлік мектептерінде тамақтануды ұйымдастыру ережесі

1. Жалпы ережелер

1. Назарбаев Зияткерлік мектептерінде тамақтануды ұйымдастыру ережесі (бұдан әрі - Ереже) негізгі қызметі білім беру қызметі болып табылатын «Назарбаев Зияткерлік мектептері» дербес білім беру ұйымының филиалдарында (бұдан әрі – филиалдар) тамақтануды ұйымдастыру тәртібі мен рәсімдерін айқындайды және білім беру ұйымдарында тамақтану қызметтерін көрсету кезінде санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық нормаларды реттейтін Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына, сондай-ақ ХАССП Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің халықаралық стандарттарына (ағылш. Hazard Analysis and Critical Control Points, НАССР-тәуекелдерді талдау және сыни бақылау нүктелері) сәйкес әзірленген.

2. Тамақтануды ұйымдастыру барысында филиал қызметкерлері, сондай-ақ қызмет көрсетушілер мен тамақ өнімдерін жеткізушілер "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Кодексі, "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" заңын, "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар", "Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар", "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын және балалар мен жасөспірімдерге тамақтануды ұйымдастыруды реттейтін өзге де санитариялық-гигиеналық қағидалар мен нормаларды басшылыққа алады.

3. Осы Ереже құжаттарды әзірлеуге (техникалық сипаттамалар, тарату мәзірі, перспективалы ас мәзірі), тағамдарды дайындаудың технологиялық үрдісіне, филиалдарда тамақтануды ұйымдастыру кезінде қызмет көрсетуге және санитариялық нормаларды сақтауға қойылатын талаптарды белгілейді.

4. Ережеде келесі ұғымдар қолданылады.

Тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың бұзылуы туралы актісі – Қазақстан Республикасының халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы заңнамасының талаптарына объектінің сәйкестігін тексеру нәтижелері бойынша ресімделетін құжат.

Мәзірдегі тағамды ауыстыру актісі – бұл тағамды бір реттік ауыстыру туралы мәліметтерді қамтитын, ауыстыру себептері мен негіздемесі бар,

өндіріс басшысы қол қойған құжат. Бір реттік ауыстыру барысында перспективалы ас мәзіріне және тарату мәзіріне түзетулер енгізілмейді.

Диеталық перспективалы мәзір - бұл емдік немесе профилактикалық мақсатта арнайы тамақтану режимін реттейтін, өткір аурулары бар немесе созылмалы аурулардың өршуі бар оқушыдарға арналған арнайы диеталар мен тамақтану режимдерін қамтитын, тағамның атауы мен дайын тағамның граммен шығуы туралы ақпарат берілетін құжат.

Сыни бақылау нүктесі – тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне әсер ететін қауіп факторының алдын-алу не жою үшін маңызды бақылау шараларын қамтитын үрдіс.

Тарату мәзірі - бұл белгілі бір уақыт аралығында тамақтану режимін реттейтін құжат, онда тағамның салмағы, негізгі қоректік заттардың (ақуыздар, майлар, көмірсулар) құрамы және қолданылатын тағамдардың энергетикалық құндылығы көрсетіледі.

Перспективалы ас мәзірі – бұл тағамның атауы мен дайын тағамның граммен шығуын қамтитын, тамақтану нормалары мен талаптарына сәйкес арнаулы маусымға (күз – қыс, көктем-жаз) әзірленетін құжат.

Тәуекел (қауіп) – бұл қауіп факторынан туындайтын және адам денсаулығына теріс әсер ететін ықтималдылық.

Тәуліктік сынама – ас мәзіріне сәйкес тағамның бір бөлігінің үлгісі, ол тоңазытқышта кемінде 48 сағат сақталады және 3 немесе одан көп адам уланған жағдайда қосымша зерттеу үшін зертханаға жіберіледі. Демалыс күндерінің алдында әзірленген тағамдардың сынамасы демалыс күндерінен кейін дайындалған тағаммен ауыстырылғанға дейін сақталады (демалыс күндерінің санына қарамастан).

Тағамдардың технологиялық картасы - бұл тағамның ингредиенттік құрамын, тағамдардың рецепті, әзірлеу нұсқаулары және дайын тағамдарды беру ережелері туралы ақпаратты қамтитын құжат.

2. Құжаттарды әзірлеуге қойылатын талаптар

5. Төрт апталық перспективалы ас мәзірі шығысының есебін тамақтану қызметін көрсетуші осы Ереженің 1-қосымшасына сәйкес әзірлейді.

6. Тарату мәзірін есептеу кезінде тамақтану қызметтерін жеткізушілер күнделікті рацион өнімдерінің бір бөлігі (сүт, нан, қант, май, көкөністер) күнделікті жиынтық нормаларына сәйкес мөлшерде мәзірге кіретінін ескереді. Басқа тағамдар (балық, сүзбе, жұмыртқа, ірімшік, қаймақ және басқалары) диетаға күн сайын кірмейді, бірақ апта ішінде толық көлемде беріледі.

7. Төрт апталық перспективалы ас мәзірі әрбір маусымға жатақханада тұратын және жатақханада тұрмайтын оқушылардың негізгі контингентіне, сондай-ақ созылмалы аурулары бар диеталық терапиядағы балалар үшін әзірленеді, ас мәзірі филиалдарда тамақтануды ұйымдастыру қызметін жеткізушімен бекітіледі және филиал директорымен келісіледі.

8. Төрт апталық перспективалы ас мәзірін әзірлеу кезінде, санитариялық нормалар мен талаптарға және тамақтану принциптеріне қайшы келмеген

жағдайда, сауалнама нәтижелері бойынша оқушылардың пікірлері ескерілуі мүмкін.

9. Төрт апталық перспективалы ас мәзірінде тағамдардың атауы, дайын тағамның апта күндері мен қызмет ету уақыты бойынша граммен шығуы туралы ақпарат беріледі.

10. Тарату мәзірі жатақханада тұратын және жатақханада тұрмайтын оқушылардың негізгі контингенті үшін, созылмалы аурулары бойынша диеталық терапиядағы балалар үшін бөлек әзірленеді. Мәзір диеталық медбикемен және филиал директорымен алдын ала келісіледі, тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі қызметтерді жеткізушімен бекітіледі. Тарату мәзірін әзірлеу кезінде энергияға, қоректік және тағамдық заттардың күнделікті қажеттілігіне сәйкес өнімдердің маусымдылығы ескеріледі.

11. Тарату мәзірі тағамдардың сандық құрамы, энергетикалық және тағамдық құнарлығы жөнінде ақпаратты қамтиды.

12. Диеталық терапияны қажет ететін оқушыларға арналған ас мәзірін мектепте тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі қызметті жеткізушімен тартылған және уәкілетті мемлекеттік органмен берілген маман сертификаты бар қызметкер әзірлейді және оған қол қояды.

13. Перспективалы ас мәзірінде және тарату мәзірінде (бұдан әрі - ас мәзірі) бір тамақты немесе аспаздық өнімдерді бір күнде немесе келесі 2 күнде қайталауға рұқсат етілмейді. Ас мәзірін дайындау кезінде оқушыларға жаңа әзірленген тағамдары беру көзделеді, мұздатылған тағамдарды қыздыруға және қайта ыстықпен өңдеуге болмайды.

14. Таңғы ас ыстық тағамнан (ботқа, көмеш, сүзбе не жұмыртқа тағамдары және т.б.), сары май немесе ірімшік сэндвичінен және ыстық сусыннан тұрады. Түскі асқа салат немесе бөлінген көкөністер, бірінші тағам (сорпа), екінші тағам (гарнир және ет, балық немесе құс еті), сусын (компот немесе шай) кіреді. Түстен кейінгі тағамдарға кремі жоқ тоқаш немесе кондитерлік өнімдері және сусын (сүт, ашытылған/қышқыл сүт сусындары, шырындар, шай) кіреді, сүзбе немесе жарма көмештерін, жемістер мен тағамдарды беруге рұқсат етіледі. Кешкі асқа балық, ет, көкөніс және сүзбе тағамдары, салаттар мен ыстық сусындар кіреді.

15. Перспективалы ас мәзірін әзірлеу кезінде балалардың тамақтануында келесі өнімдерді күнделікті пайдалану көзделеді: сүт, ашытылған сүт сусындары, ет (немесе балық), картоп, көкөністер, жемістер, нан, жарма, май және өсімдік майы. Қалған өнімдер (сүзбе, қаймақ, құс еті, ірімшік, жұмыртқа, шырындар және т.б.) аптасына 2-3 рет қосылады.

16. Жаңа перспективалы ас мәзірі енгізілген кезде және 30 күн өткеннен кейін оқушылардан кері байланыс жиналады, қажет болған жағдайда перспективалы ас мәзіріне немесе тағам дайындау технологиясына (оның ішінде өнімдерді таңдау, жеткізілетін өнімдер мен жеткізушілердің сапа стандарттарына) өзгерістер енгізіледі.

17. Филиал оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру бойынша қызмет көрсетушілермен бірлесіп, тамақтану саласында және өнім нарығындағы

үрдістерді қадағалайды, тамақтану қағидаттарына, санитариялық нормалар мен Қазақстан Республикасының заңнамасына қайшы келмейтін жағдайда заманауи өзгерістерді – жаңа өнімдер немесе ингредиенттерді қосуды қарастыруы қажет.

18. Тамақтану қызметін жеткізуші филиалмен бірлесіп тұрақты даму қағидаттарын, оның ішінде салауатты өмір салтын қамтамасыз етуді және кез келген жастағы адамдардың әл-ауқатын арттыруға және экологиялық таза болу қағидаттарын ескере отырып, өнімдерді таңдау мүмкіндігін қарастыруы қажет.

19. Тағамды мәзірден дайындау дәлелді себептермен мүмкін болмаған жағдайда (азық-түлік жеткізілімінің болмауы, өнім сапасының сәйкес келмеуі, төтенше жағдайлар және т.б.) тамақтану қызметін жеткізуші тағамды ауыстыру актісін жасайды, тағамды ауыстыру фактісі филиал әкімшілігімен, сондай-ақ диеталық медбикемен алдын ала келісіледі.

20. Тағамды ауыстыру кезінде энергетикалық құнарлығына тең келетін тағамды ұсыну қажет.

21. Тағамдардың технологиялық картасын тамақтану қызметін жеткізушінің тиісті білімі бар аспазшысы және/немесе технологы әзірлейді, диеталық медбикемен және филиал директорымен келісіледі. Тағамдардың келісілген технологиялық картасын филиалдарда тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтерді жеткізуші бекітеді.

22. Тағамдардың технологиялық картасында әр тағамның рецепті, бір порцияға арналған ингредиенттердің саны мен сапасы және дайын тағамды беру ережелері туралы ақпарат беріледі.

23. Диеталық перспективалы ас мәзірі белгіленген үлгідегі денсаулық сақтау ұйымының анықтамасымен расталған тиісті дәрігердің тағайындауы бойынша созылмалы аурулары бар оқушыларға әзірленеді.

24. Диеталық перспективалы ас мәзірі дәрігердің тағайындалуына байланысты әр оқушыға (немесе бірдей тағайындалымдары бар оқушылар тобына) диеталық үстелдің жалпы талаптарына сәйкес арнаулы мерзімге жеке әзірленеді, оны диеталық медбике, және филиал директоры келіседі, тамақтану қызметін жеткізуші бекітеді.

3. Оқушыларды арнайы тағайындамалары бойынша диеталық тамақтануға ауыстыру рәсімі

25. Оқушыларды диеталық тамақтануға ауыстыру оның заңды өкілінің филиал директорының атына өтініші (2-қосымша) негізінде жүргізіледі. Өтінішке денсаулық сақтау ұйымының қолымен және мөрімен (денсаулық сақтау ұйымының бланкісінде) куәландырылған дәрігер тағайындауының көшірмесі қоса беріледі.

26. Диеталық тамақтанудағы оқушылардың тізімі филиал директорының бұйрығымен бекітіледі, онда диеталық тамақтану мерзімі және оқушыны диеталық тамақтануға ауыстыру негізі жазылады.

27. Диеталық тамақтану тағайындамасы бар оқушылардың тізімі тамақтану қызметін жеткізушінің өкіліне диеталық мәзір жасау үшін беріледі. Мәзір диеталық медбикемен, педиатр дәрігерімен және филиал директорымен келісіледі.

28. Оқушылардың диеталық тамақтануын жүзеге асыру барысында диеталық медбике диеталық тамақтанудағы оқушылардың жағдайын бақылайды, педиатр дәрігері денсаулық сақтау ұйымына қарап-тексерулер үшін уақытылы жолдама беріп отырады.

29. Диеталық тамақтану мерзімі аяқталғаннан кейін оқушы оның заңды өкілін алдын ала хабардар ете отырып, жалпы тамақтануға ауыстырылады. Диеталық тамақтануды ұзарту үшін оқушының заңды өкілі денсаулық сақтау ұйымының қолымен және мөрімен (немесе денсаулық сақтау ұйымының бланкісінде) куәландырылған дәрігер тағайындауының көшірмесін қоса бере отырып, филиал директорының атына қайта өтініш жібереді.

4. Шикізат пен дайын өнімнің сипаттамасы

Өнімдер мен шикізатқа қойылатын талаптар

30. Өнімдер мен шикізатты пайдалану жөніндегі талаптар Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына негізделеді.

31. Филиал оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру қызметін жеткізушінің тамақ өнімдерін қабылдауын, сақтауын және өткізу мерзімдерін, тамақ әзірлеу кезінде технологиялық карталарды пайдалануын, тамақ дайындау технологиясын сақтауын, персоналдың жеке және өндірістік гигиенасын сақтауын бақылауды жүзеге асырады.

32. Тазартылған өнімдердің ластануын болдырмау үшін таза (қажет болған жағдайда дезинфекцияланған) ыдыстар қолданылады. Контейнер құрылымының тұтастығы мен тазалығы, әсіресе қалайы/темір және шыны банкаларды пайдалану кезінде қамтамасыз етіледі. Қайта пайдалану мүмкіндігі бар азық-түлік ыдыстарын алдын ала тазартып, қажет болған жағдайда дезинфекциялану қажет.

33. Жануарлардан алынатын тағам өнімдері үшін өндірушілердің сәйкестендіру белгілерінің мөрі бар ветеринариялық-санитариялық анықтамалармен (ұшалардағы, жартылай ұшалардағы, төрттіктердегі етке арналған таңба, олар үшін заңнамада бұндай сәйкестендіру көзделетін жануарларды сою өнімдері) қоса қызмет жеткізушіден ветеринариялық-санитариялық сараптама немесе диагностика нәтижелері бойынша ветеринариялық зертханадан сараптама актісінің түпнұсқасын талап ету қажет.

34. Қызмет көрсетуші өнімдер мен шикізатты сатып алу кезінде филиалдың медицина қызметкерінің талабы бойынша 3-қосымшаға сәйкес тізбе бойынша құжаттарды беруі міндетті.

Өнімдер мен шикізатты өңдеуге және сақтауға қойылатын талаптар

35. Өнімдер мен шикізатты өңдеуге және сақтауға қойылатын талаптар Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына негізделеді.

36. Тоңазытқышта тағамды қауіпсіз сақтау үшін температураны 0°C-тан 4°C-қа дейін орнату, мұздатылған тағамдарды -18°C және одан төмен температурада сақтау ұсынылады.

37. Филиал тауар көршілігінің сақталуын бақылауды жүзеге асырады. Тез бұзылатын өнімдер тоңазытқышта олардың түрі мен санатына сәйкес орналастырылады. Сұйықтықтардың аяқаспалы ластануы мен ағып кетуіне жол бермеу үшін контейнерлерді немесе науаларды пайдалануға болады.

38. Сусымалы және басқа да өнімдерді сақтау тиісті бөлмеде/зонада жүзеге асырылады, өнімдер мен шикізатты орналастыру және оларды сақтау санитариялық ережелердің талаптарына сәйкес жүргізіледі.

39. Өнімдерде шығарылған күні мен жарамдылық мерзімі белгіленеді, жарамдылық мерзімдері қадағаланады және мерзімі аяқталғанға дейін қолданылады.

40. Бактериялар мен көгерудің пайда болуын болдырмау үшін тоңазытқышта тазалық сақталады, қойма бөлмелерінде мерзімі өткен өнімдерді үнемі тастап, тазалап отыру керек. Тоңазытқышта және қоймаларда ауа еркін айналып, температура біркелкі таралуы үшін өнімдердің оңтайлы көлемін сақтау қажет.

41. Филиал тамақтану қызметтерін жеткізушінің персоналды оқытуын үнемі қадағалап отыруы және/немесе асхана қызметкерлеріне азық-түлікті сақтау және өңдеу, асханада тазалық пен гигиенаны сақтау ережелерін үйретуі қажет.

42. Филиалда шикізат пен өңделген материалдардың бөлек сақталуын қамтамасыз ету үшін жеткілікті мөлшерде тоңазытқыш камералары болуы тиіс. Қауіпті және / немесе жеуге жарамсыз заттар тиісті таңбалануы керек және арнаулы контейнерлерде бөлек сақталуы керек.

43. Мұздатылған тағамдарды жібіту токсиндердің пайда болу қаупін, патогендік микроорганизмдердің таралуын, өнімдердің органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін азайтатын және денсаулыққа қауіп төндірмейтін температурада жүргізіледі.

44. Зиянкестермен және кеміргіштермен күресу, сондай-ақ асханаға үй жануарларының енуіне жол бермеу үшін тиісті алдын алу шаралары орындалады. Асхананың бөлмелері мен қоймаларында дезинфекциялау және дератизациялау жұмыстары уақытылы жүргізілуі қажет.

Дайын өнімді әзірлеу үрдісіне қойылатын талаптар

45. Дайын өнімді әзірлеуге қойылатын талаптар Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына негізделеді.

46. Филиал оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру қызметін жеткізушінің тағамдарды әзірлеуін, технологиялық карталарды пайдалануын, персоналдың жеке және өндірістік гигиенаны сақтауын бақылауды жүзеге асырады.

47. Тамақтану қызметін жеткізуші тағамды әзірлеуге қажетті ингредиенттерді дұрыс дайындауы, рецепт/технологиялық картаны пайдалануы, ингредиенттерді қосу пропорциялары мен тәртібінің сәйкестігін қамтамасыз етуі керек.

48. Тамақтану қызметін жеткізуші таңбаланған және дайындалатын тағам түріне сәйкес келетін ыдыс-аяқ пен құралдарды, дұрыс жылу жабдықтарын пайдалануы керек.

49. Дайын өнімді әзірлеу барысында температураны мұқият бақылау қажет. Тағамдардың оңтайлы дәмі мен құрылымына қол жеткізу үшін қажетті пісіру уақытын ескеру қажет.

50. Тамақтану қызметін жеткізуші санитариялық талаптардың сақталуын, ластанудың алдын алу және өнімдердің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін тамақ әзірлеу кезінде гигиенаның жоғары стандарттарын сақтауы керек.

51. Филиалдың медицина қызметкері санитариялық талаптарының сақталуын бақылауды жүзеге асырады, бракераж комиссиясының жұмысын ұйымдастырады (оның құрамы білім беру ұйымы әкімшілігінің бұйрығымен бекітіледі), өнімдердің дұрыс салынуын және дайын тағамдардың шығуын тексереді, тәуліктік сынамалардың іріктелуін және сақталуын бақылауды жүзеге асырады.

52. Филиалда дайын тағамдардың тәуліктік сынамаларын іріктеу және сақтау атауын, уақытын, күнін, жауапты адам мен медицина қызметкерінің қолын көрсете отырып, +2 °C-тан +6 °C-қа дейінгі температурада дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған арнайы тоңазытқышта немесе тоңазытқыштың арнайы бөлінген орнында дайын тамақты берген уақыттан бастап кемінде 48 сағат ішінде жүргізіледі. Демалыс күндерінің алдында әзірленген тағамдар демалыс күндерінен кейін дайындалған тағаммен ауыстырылғанға дейін сақталады (демалыс күндерінің санына қарамастан). Тәуліктік сынамаларды ауыстыру филиал медицина қызметкерінің рұқсатымен жүзеге асырылады.

53. Тәуліктік сынаманы іріктеуді және сақтауды филиалдың медицина қызметкерінің басшылығымен мектепте тамақтану қызметін жеткізушінің жауапты тұлғасы (аспазшы) жүргізеді.

54. Тәуліктік сынаманы іріктеу тамақ өнімдерімен жанасуға арналған арнайы бөлінген зарарсыздандырылған және таңбаланған ыдыстарға (тығыз жабылатын) зарарсыздандырылған мұкаммалды пайдалана отырып, әрбір тағамды және (немесе) аспаздық (гастрономиялық) өнімді жеке-жеке жүзеге асырады. Порциялық тағамдар, аспаздық және гастрономиялық өнімдер бір-бірлеп, тұтастай (бір порция көлемінде) қалдырылады. Салқын тіскебасарлар,

бірінші және үшінші тағамдар (сусындар), гарнирлер 200 г кем емес мөлшерде іріктеледі.

55. Мектепте 3 немесе одан көп оқушының улануы анықтаған жағдайда тамақтану қызметін жеткізуші тәуліктік сынаманы мектептің диеталық медбикесінің міндетті сүйемелдеуімен зертханалық зерттеулерге алып барады.

56. Тамақ өнімдерін оқушыларға берген уақыттан 48 сағат өткеннен кейін және демалыс күндерінен кейін жаңа дайындалған тағаммен ауыстырылған соң тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына жіберіледі.

57. Асханасында тағамның атауы мен граммен шығуы көрсетілген әр күнге арналған мәзір ілінеді.

Дайын өнімді тарату желісін ұйымдастыру мен қызмет көрсетуге қойылатын талаптар

58. Филиалдарда екінші ыстық тағамдар мен гарнирлердің екі нұсқасынан таңдауға болатын тарату желісі арқылы тамақтандыруды ұйымдастыруға кезең-кезеңмен көшу жүзеге асырылады.

59. Тарату желісінің қауіпсіздігі мен тиімділігін жақсарту мақсатында асхана аумағын тазалық пен тәртіп сақтауға мүмкін болатындай және санитариялық талаптарға сай келетіндей ұйымдастыру қажет.

60. Азық-түлік санатына байланысты тағамды тарату кезіндегі тағамның температурасы санитариялық ережелерде көрсетілген жалпы нұсқауларға сәйкес келуі керек. Қауіпсіздікті қамтамасыз ету, бактериялардың көбеюіне жол бермеу және тағамның сапасын сақтау мақсатында ыстық тағамдар кем дегенде 60°C температурада таратылады. Суық тағамдар, соның ішінде салаттар патогендердің көбеюіне жол бермеу және тағамның балғындығын сақтау үшін 4°C-тан аспайтын температурада таратылуы керек.

61. Қызмет көрсету персоналы тарату кезінде тағамның температурасына назар аударуы керек және қажет болған жағдайда өнімнің қауіпсіздігін сақтау үшін қажетті шараларды жасауы керек. Тағамның дайындығы мен оны тарату арасындағы уақытты азайту керек.

62. Тамақтану қызметін жеткізушілер өз персоналын санитариялық ережелердің негізгі талаптарын, сондай-ақ тамақ тарату кезінде тұтынушыларға сыпайы және тиімді қызмет көрсету ережелерін үйретуі керек. Филиал өкілдері оқытудың уақтылы жүргізілуін, тиісті сертификаттардың болуын және т. б. бақылауы тиіс.

63. Қызметкерлер тамақ беру, тарату кезінде тағамды лақтамау және жұмыс орнын таза ұстау мақсатында қолғаптар мен арнаулы қасықтарды қолдануы керек. Тамақ дайындау, тарату және қызмет көрсету кезінде шашты қалпақ немесе орамалдың ішіне жинап алу керек.

64. Диеталық тамақтану тағайындалған балаларға берілетін дайын тағамдар арнаулы диеталық мәзір негізінде тарату желісінен немесе негізгі желіден бөлек жағынан жүзеге асырылады.

65. Берілетін тағамдар жағымды көрнекі әсер қалдырып, тәбетті және тартымды көрінуі керек. Филиал көрсетілген тамақтану қызметінің сапасын

жақсарту мақсатында оқушылардан, олардың ата-аналарынан мерзімді түрде кері байланыс жинауды ұйымдастырады.

66. Тамақтану аяқталғаннан кейін оқушылар лас ыдыс-аяқтары бар табақтарды асханадан шығу жолдарында орнатылған арнаулы түйреуіш арбаларға салады. Оқушылардың ыдыс-аяқтарды тамақ қалдықтарынан өз бетінше тазалауына тыйым салынады, оқушылардың асхана цехтарында болуына тыйым салынады.

67. Тамақ қалдықтарын тазалауды тамақтандыру қызметін жеткізушінің өкілдері жүргізеді, бұл ретте диеталық медбике қосымшаға сәйкес нысан бойынша тамақ қалдықтарына ай сайын талдау жүргізеді.

5. Гигиеналық талаптардың орындалуын бақылау процесінің сипаттамасы

Асхана қызметкерлерін, даяшыларды, аспаздарды және т. б. жұқпалы және паразиттік аурулар белгілерінің болуына тексеру рәсімі

68. Мектептің диеталық медбикесі және/немесе жатақхананың медбикесі жұмыс ауысымын бастамас бұрын асхана қызметкерлерін, даяшыларды, аспаздарды және т.б. қол терісінің және дененің ашық беттерінің іріңді ауруларының, жұқпалы аурулардың белгілерінің, жоғарғы тыныс жолдарының ауруларының болуына күнделікті тексеру жүргізеді.

69. Тексеру нәтижелері филиалдардың есептік құжаттамасында (асхана қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы) қағаз түрінде тіркеледі. Журнал парақтары нөмірленеді, филиалдың мөрі басылады және педиатр-дәрігердің (немесе филиал директорының) қолы қойылып тігіледі. Бұл ретте тексеру күніне арналған құжаттамада ескерілген персоналдың тізімі ауысымдағы осы күнге жұмыс істейтіндердің санына сәйкес жасалады. Кесектері, күйіктері, іріңдеуі бар қызметкерлер жұмысқа жіберілмейді.

70. Міндетті профилактикалық медициналық тексеруден өтпеген немесе денсаулық жағдайы бойынша жұмысқа жарамсыз деп танылған, медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткенін куәландыратын құжаты жоқ қызметкерлер мектеп асханасының жұмысына жіберілмейді.

71. Асхананың жұмысына жұқпалы аурулармен ауыратын науқастар, жұқпалы аурулармен ауыратын науқастармен байланыста болған, жұқпалы аурулардың қоздырғыштарын тасымалдаушы болып табылатын қызметкерлер, қол терісінің және дененің ашық беттерінің іріңді аурулары бар, жоғарғы тыныс жолдарының аурулары (жіті респираторлық вирустық инфекция) бар қызметкерлер жіберілмейді.

72. Тамақ өнімдерін өндіру процесінде жұмыс істейтін адамдар аурулары не аурудың белгілері болғанда, сондай-ақ қызметкерлерде және олармен, диеталық медбикемен бірге тұратын отбасы мүшелерінде ішек инфекциясы ауруларының барлық жағдайлары туралы белгілі болғанда міндетті түрде уақытылы хабарлауы тиіс.

73. Науқастармен немесе жұқпалы ауруларды тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар медициналық тексеру жүргізгеннен кейін және қажет болған жағдайда тиісті ем алғаннан кейін жұмысқа жіберіледі.

74. Асхана персоналы және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, тиеумен, тасымалдаумен, түсірумен, жеткізумен, өткізумен айналысатын адамдар жеке және өндірістік гигиенаны сақтауды қамтамасыз етеді: қолдың тазалығын бақылау, таза арнайы киімді, аяқ киімді және жеке қорғаныш құралдарын кию қамтамасыз етіледі, жеке заттар арнайы киім мен аяқ киімнен бөлек сақталады; жеке шкафтарда немесе арнайы бөлінген орындарда жеке заттар, оның ішінде екінші және үшінші қабаттағы киім, аяқ киім, бас киім қалдырылады; тамақтану объектісінен шыққан кезде және санитариялық торапқа (дәретханаға) барар алдында арнайы киім, алжапқыш, бас киім (шашқа арналған тор) арнайы бөлінген орындарда шешіледі; жұмыс басталар алдында шашты бас киімге немесе шашқа арналған торға жинайды, зергерлік әшекейлер, сағаттар, сынатын заттар шешіп алынады, тырнақтар қысқа етіп алынады және лакпен боялмайды, ер персоналда сақал (мұрт) бар болса, оларға арналған торды пайдаланады; қол гигиенасы сақталады (жуу және дезинфекциялау (өңдеу)): қолды сабынмен немесе қолға арналған жуу құралымен жуады, антисептикалық құралдармен: тамақ өнімдерімен жұмыс басталар алдында, санитариялық торапқа (дәретханаға) барғаннан кейін және өндірістік цехқа кірер алдында, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен және ластанған заттармен жанасқаннан кейін, ластанған жабдықпен және (немесе) пайдаланылған ыдыспен жұмыс істегеннен кейін, жөтелгеннен және түшкіргеннен кейін дезинфекцияланады.

75. Мектептің асхана персоналы тамақ өніміне бөгде заттардың түсуін және оның ластануын болдырмау үшін:

1) өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға;

2) арнайы киімді түйреуішпен, инемен түймелеуге және арнайы киімнің қалтасында тұрмыстық заттарды, дәрілік заттарды сақтауға;

3) өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруге, өндірістік үй-жайлардан тыс жерге арнайы киіммен шығуға, оған жеке сырт киімін киюге;

4) жеке заттар мен әшекейлерді киюге (оның ішінде сағаттар, сынатын заттар, зергерлік әшекейлер: сақиналар, сырғалар);

5) маникюрге;

6) сағыз шайнауға, қаптамаланбаған тамақ өнімдерінің бетіне түшкіруге және жөтелуге, түкіруге жол берілмейді.

Жабдыққа, ас үй ыдыстарына қойылатын талаптар. Ауысым арасындағы ылғалды тазалау, асхана бөлмелерін дайындау

76. Азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету және асхананы таза ұстау үшін лас ыдыстар жүйелі және гигиеналық түрде түйреуіш арбаларымен жиналуы керек.

77. Түйреуіш арбалары ыдыс-аяқты ұстап тұру үшін тұрақты және берік сөрелермен жабдықталуы керек. Лас ыдыстарды жинауда түйреуіш арбаларын

тиімді пайдалану жақсы ұйымдастыруды, қызметкерлерді оқытуды және процесті үнемі бақылауды қажет етеді.

78. Қозғалыс кезінде құлап қалудың алдын алу үшін ыдыс-аяқты бекітуге арналған құралдар қолданылады.

79. Асханада келушілерге лас ыдыстарды арнайы орындарда қалдыру қажеттілігін және асхана қызметкерлеріне ыдыстарды түйреуіш арбалардан түсіру ережелері туралы ақпарат немесе белгілер орналастырылады.

80. Қозғалыс уақытын азайту және өнімділікті арттыру мақсатында түйреуіш арбалар қауіпсіздікке және қозғалысқа кедергі болмайтындай етіп тиімді орналасуын жоспарлау қажет.

81. Істен шығуларды болдырмау және пайдалану қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін арбалардың техникалық күйін үнемі тексеріп отыру қажет.

82. Асхана аймағын тазарту күн сайын оқушылардың тамақтануы аяқталғаннан кейін жүзеге асырылады.

83. Асхана аймағын тазалауды тікелей өз жұмыс орнындағы персонал немесе осы мақсаттар үшін тамақтану қызметін жеткізушінің арнайы бекітілген адамдары жүзеге асырады.

84. Асхананың және оның бөлмелерінің санитариялық жағдайына мектептерде тамақтану қызметін жеткізуші кәсіпорынның басшысы жауапты болады. Бөлмелер мен қоймаларды жинау, дезинфекциялау, дезинсекциялау, сондай-ақ мүкәммал мен химиялық құралдарды сақтау санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

6. Ықтимал қауіптерді талдау, сыни бақылау нүктелерінің тізімі

Ықтимал қауіптер тізімі және олардың анықтамасы

85. Қызметкерлерден, шикізаттан, жабдықтан және қоршаған ортадан келетін қауіптер:

- 1) микробиологиялық (бактериялар, вирустар);
- 2) химиялық (тазалау құралдары);
- 3) физикалық (шыны, құм, пластик, қағаз);
- 4) аллергиялар (бөлек топқа бөлінеді: жаңғақтар, сүт, жержаңғақ және т.б.).

86. Қауіп көздері:

- Шикізат,
- Қызметкерлер,
- Жабдықтар,
- Қоршаған орта.

Сыни бақылау нүктелерінің тізбесі мен кезеңділігі

87. Сыни бақылау нүктелері - тұтынушының денсаулығына қауіпті болатын сапасыз өнімді шығару ықтималдығы жоғары тамақ өнімдерін өндірудің орнын, кезеңдерін немесе процестерін сипаттайтын негізгі элементтер.

88. Операцияда бақылау нүктесі маңызды (критикалық) болып саналатын жағдайлар: қауіп белгілерінің болуы; қауіпті жоятын немесе оны қолайлы деңгейге дейін төмендететін қауіпті фактор мен әсерлердің анықталуы;

бақылау операциясы адам өміріне немесе денсаулығына қауіп төндіретін маңызды факторлардың болуы.

89. Филиал басшысының, медицина қызметкерлерінің тұрақты назарында болуға тиіс сыни бақылау нүктелері 5-қосымшада көрсетілген.

Келісім-шарт талаптары бұзылған жағдайда филиалдың әрекеттері

90. Санитариялық нормаларды, келісім-шарт міндеттемелерін бұзу жағдайлары анықталғанда Тапсырыс берушінің өкілі 6-қосымшаға сәйкес нысан бойынша тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі санитариялық – эпидемиологиялық талаптарды бұзу туралы актіні (бұдан әрі-акт) толтырады. Тиісті хабарлама мектепте тамақтану қызметін жеткізушіге жіберіледі.

91. Келісім-шарт бойынша тамақтандыру міндеттемелерін орындамағаны немесе тиісінше орындамағаны үшін қызмет көрсетуші Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес жауапты болады.

92. Келісім-шарт талаптары жүйелі түрде бұзылған жағдайда (3 және одан да көп актілер) Тапсырыс берушінің өкілі келісім-шарттың талаптарына сәйкес қызмет көрсетушіні бұл туралы хабардар ете отырып, шартты біржақты тәртіппен бұзуға құқылы.

93. Бракераждық комиссия отырысының қорытындысы бойынша бракераждық комиссия мүшелері хаттаманы толтырады. Санитариялық нормаларды бұзу жағдайлары анықталған кезде Тапсырыс берушінің өкілі акт толтырады.

Төтенше жағдайлар кезіндегі іс-әрекеттер

94. Осы ережелердегі төтенше жағдайларға тамақтан улану, аллергиялық реакциялардың пайда болуы, соның ішінде ісіну, түтін, өрт, мектеп асханасындағы жарылыстар және басқалар жатады.

95. Төтенше жағдай анықталған кезде филиал директоры оқушылардың қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған шараларды, оның ішінде жедел медициналық көмекті шақыруды, алғашқы медициналық көмек көрсетуді, оқушыларды эвакуациялауды ұйымдастырады.

96. Оқушыларға қауіп төнбейтініне көз жеткізгеннен кейін филиал директоры зардап шеккен оқушылардың заңды өкілдерін хабардар етеді.

97. Төтенше жағдай анықталған кезде филиал директоры құзыретіне тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде санитариялық-профилактикалық және эпидемияға қарсы ережелердің сақталуын бақылау қызметі кіретін ДББҰ-ның құрылымдық бөлімшесін және/немесе ДББҰ басшылығын тез арада хабардар етеді.

98. Тамақтан улану туындаған кезде филиалда оқушылардың одан әрі тамақтануы уақытша тоқтатылады, тамақтану қызметін жеткізуші мектептің диеталық медбикесінің сүйемелдеуімен зертханалық зерттеулер жүргізу үшін аумақтық санитариялық-эпидемиологиялық қызметтерге тәуліктік сынаманы жіберуді ұйымдастырады, филиал директоры қызметтік тергеу жүргізу үшін жұмыс тобын құрады.

99. Түтін, өрт, жарылыс болған кезде филиал директоры аумақтық өртке қарсы қызметтерді шақыру бойынша жұмысты ұйымдастырады, қызметтік тексеру жүргізу үшін жұмыс тобын құрады.

100. Аллергиялық реакция, оның ішінде ісіну және басқа белгілер пайда болған кезде филиал директоры қызметтік тергеу жүргізу үшін жұмыс тобын құрады.

101. Туындаған төтенше жағдайлардың салдарын болдырмау үшін филиал директоры "Жағымсыз жағдайларда филиалдардың іс-қимыл алгоритмі" әдістемелік ұсынымдарын басшылыққа алады.

7. Құжаттама және ДББҰ тарапынан тексеру рәсімін жүргізу

Құжаттаманы жүргізуге қойылатын талаптар

102. Есепке алу құжаттамасы келесі құжаттардан тұрады және олар міндетті түрде жүргізіледі:

- Тоңазытқыштардың температуралық режимін есепке алу журналы;
- Асхананы ағымдағы және күрделі тазалау журналы;
- Барлық өнімдердің сертификаттары, жабдықтар мен гигрометрлерді, кварцты бактерицидтік шамдарды тексеру сертификаттары;
- Ауаның ылғалдылығын күнделікті есепке алу журналы (гигрометр көрсеткіштері);
- Асхана қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы;
- Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалар журналы;
- Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау (бракераж) журналы;
- "С-витаминизация" журналы;
- Бір айдағы азық түлік нормаларының орындалуын бақылау ведомосі;
- Мектеп асханасы қызметкерлерінің медициналық кітапшалары.

103. Тоңазытқыштардың температуралық режимін есепке алу журналдарын, асхана бөлмелерін ағымдағы және күрделі тазалауды, өнімдер мен шикізат сертификаттарын, жабдықтарды тексеруді, ауа ылғалдылығын есепке алуды қоспағанда, есепке алу құжаттамасы диеталық медбикенің бөлмесінде сақталады. Журналдардың жарамдылық мерзімі 5 жыл.

104. Диеталық медбике бөлмесінде бракераж комиссиясының нәтижелері бойынша хаттамалар, зертханалық талдаулар нәтижелерінің көшірмелері және асханадағы өндірістік бақылау қорытындылары қосымша сақталады.

8. ДББҰ тарапынан тексеру жүргізу рәсімі

105. ДББҰ тарапынан жоспарлы тексеру жоспарға сәйкес жүргізіледі және ол филиал директорына танысу үшін алдын ала жіберіледі. Жоспарлы тексеру бір филиалда бір күнтізбелік жылда 2 реттен артық жүргізілмейді.

106. Жоспарлы тексеру жекелеген тексеру парағына (7-қосымша) сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылық және профилактикалық бақылау талаптарына сәйкес қауіп дәрежесін бағалау өлшемшарттарына сәйкес жүзеге асырылады.

107. ДББҰ тарапынан жоспардан тыс тексеру мектеп оқушыларының өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретін, инфекциялық, паразиттік аурулардың және (немесе) уланулардың туындауына және таралуына әкеп соғатын жағдайлар анықталған кезде, сондай-ақ оқушылар мен заңды өкілдерден шағымдар болған кезде және филиал директорының бастамасы бойынша жүргізіледі.

9. Өндірістік бақылау

108. Мектеп асханасының өндірістік бақылаудан өтуіне қойылатын талаптар және өндірістік бақылау бағдарламасы, зерттеулер мен сынақтардан өту кезеңділігі Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар", Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 бұйрығымен бекітілген "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына негізделеді.

109. Асханада тамақтану қызметін жеткізуші зертханалық зерттеулер мен сынақтарды қоса алғанда, бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес өндірістік бақылауды жүргізеді.

110. Өндірістік бақылауды халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығын қамтамасыз ету қызметтері, Ұлттық аккредиттеу жүйелерінде аттестатталған және (немесе) аккредиттелген сынақ зертханалары (орталықтары) және Еуразиялық экономикалық одақтың сертификаттау жөніндегі органдары мен сынақ зертханаларының (орталықтарының) бірыңғай тізіміне енгізілген сынақ зертханалары (орталықтары) жүзеге асырады.

111. Зертханалық зерттеулер мен сынақтардың қанағаттанарлықсыз нәтижелері анықталған жағдайда тамақтану қызметін жеткізуші сәйкессіздіктерді жою үшін барлық қажетті шаралар мен рәсімдерді жүзеге асырады және зертханалық зерттеулер мен сынақтарды қайта жүргізеді.

112. Зертханалық зерттеулер мен сынақтардың нәтижелері, санитариялық-эпидемиологиялық бақылау қызметтерінің қорытындылары тамақтану қызметін жеткізушімен филиал басшылығына жіберіледі, көшірмелері мектептің диеталық медбикесінде сақталады.

10. Қорытынды ережелер

113. ДББҰ, оның филиалдары мен еншілес ұйымдарының әкімшілігі осы ережелер мен рәсімдерді қызметкерлердің назарына жеткізеді.

114. Осы ережелер мен рәсімдерде қарастырылмаған мәселелер ДББҰ-мен бекітілген құқықтық актілеріне және Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес реттеледі.

ДББҰ Басқармасының
2024 жылғы «___» _____
шешімімен бекітілген (№ _____ хаттама)
Назарбаев Зияткерлік мектептерінде
Тамақтануды ұйымдастыру ережесіне
Қосымша 1

Тарату мәзірін белгілеу және есептеу үшін негізгі өнімдердің нормалары

№	Тағамның атауы	Жекелеген өнімдердің шығымы	Өнімдердің атауы	Бір оқушыға арналған тәуліктік норма (күніне граммен)
1.	Нан-тоқаш өнімдері		Қара бидай наны	250
			Бидай наны, тоқаш тағамдары	300
			Бидай ұны	30
2.	Гарнирлер		Жарма, бұршақ, макарон өнімдері	125
			Картоп	390
3.	Түскі және кешкі асқа берілетін негізгі тағамдағы ақуыз		Ет	390
			Құс еті	30
			Балық	90
4.	Салаттар		Көкөністер	680
5.	Таңғы астағы ақуыз		Сүзбе	70
			Ірімшік	15
			Жұмыртқа	50
6.	Майлар		Сары май	40
			Өсімдік майы	18
7.	Көмірсулар, жасұнық		Жемістер, жидектер	660
			Кептірілген жемістер	15
			Кондитерлік өнімдер	60
			Қант, тәттілер	120
8.	Сусындар		Шырындар	500
			Шай	2
			Какао	2
			Сүт, қышқыл сүт өнімдері	450
9.			Дәмдеуіштер	2

	Қосымша ингредиенттер		Тұз	15
			Ашытқы	1
			Қаймақ	20

ДББҰ Басқармасының
2024 жылғы «___» _____
шешімімен бекітілген (№ _____ хаттама)
Назарбаев Зияткерлік мектептерінде
Тамақтануды ұйымдастыру ережесіне
Қосымша 2

Оқушыны диеталық тамақтануға ауыстыру туралы өтініш

_____ Қ.
_____ бағытындағы
Назарбаев Зияткерлік
мектебінің директоры

Мен, _____ сынып оқушысы _____ заңды өкілі
(оқушының аты-жөні)

_____ менің ұлымды (қызымды) денсаулық
(ата-анасының аты-жөні) жағдайына байланысты диеталық тамақтануға ауыстыруыңызды сұраймын.

Қолы, күні

«Назарбаев Зияткерлік мектептері»
ДББҰ Басқармасының

2024 жылғы «__» _____
 шешімімен бекітілген (№_____хаттама)
 Назарбаев Зияткерлік мектептерінде
 Тамақтануды ұйымдастыру ережесіне
 Қосымша 3

Тамақ өнімдері және шикізаттың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын құжаттар тізбесі

№	Шикізат, тауардың атауы	Анықтама түрі	Негіздеме
1	Жұмыртқа	Ветеринариялық сертификат немесе анықтама;	Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің Орынбасары - Қазақстан Республикасының Индустрия және жаңа технологиялар министрінің 2014 жылғы 8 шілдедегі № 257 бұйрығы. Тауардың шығу тегін растайтын құжаттардың тізбесін бекіту туралы. Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің м.а. 2021 жылғы 13 тамыздағы №241 бұйрығы.
2	Көкөністер	Жүкқұжаттың немесе астық қолхаттың көшірмесі, немесе астық қолхаты бойынша үзінді немесе тауарға меншік құқығының өтініш берушіге өтуін растайтын өзге де құжат, сондай-ақ өтініш берушіден өнім жинау орны туралы анықтама	Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің Орынбасары - Қазақстан Республикасының Индустрия және жаңа технологиялар министрінің 2014 жылғы 8 шілдедегі № 257 бұйрығы. Тауардың шығу тегін растайтын құжаттардың тізбесін бекіту туралы.
3	Жармалар	Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкестік сертификаты және	2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламенті Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің Орынбасары - Қазақстан Республикасының Индустрия және жаңа технологиялар министрінің 2014 жылғы 8 шілдедегі № 257 бұйрығы.

		сәйкестік туралы декларациялар	Тауардың шығу тегін растайтын құжаттардың тізбесін бекіту туралы.
4	Жемістер	Жүкқұжаттың немесе астық қолхаттың көшірмесі, немесе астық қолхаты бойынша үзінді немесе тауарға меншік құқығының өтініш берушіге өтуін растайтын өзге де құжат, сондай-ақ өтініш берушіден өнім жинау орны туралы анықтама	Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің Орынбасары - Қазақстан Республикасының Индустрия және жаңа технологиялар министрінің 2014 жылғы 8 шілдедегі № 257 бұйрығы. Тауардың шығу тегін растайтын құжаттардың тізбесін бекіту туралы.
5	Ет және ет өнімдері	Ветеринариялық сертификат немесе анықтама; Сараптама актісі (сынақ хаттамасы)	Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің м.а. 2021 жылғы 13 тамыздағы №241 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің Орынбасары - Қазақстан Республикасының Индустрия және жаңа технологиялар министрінің 2014 жылғы 8 шілдедегі № 257 бұйрығы. Тауардың шығу тегін растайтын құжаттардың тізбесін бекіту туралы.
6	Сүт, қышқыл сүт өнімдері	Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкестік сертификаты және сәйкестік туралы декларациялар	2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламенті Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің Орынбасары - Қазақстан Республикасының Индустрия және жаңа технологиялар министрінің 2014 жылғы 8 шілдедегі №257 бұйрығы. Тауардың шығу тегін растайтын құжаттардың тізбесін бекіту туралы. Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің м.а. 2021 жылғы 13 тамыздағы №241 бұйрығы.
7	Балық	Аулаудың шығу тегі туралы анықтама немесе экспортқа рұқсат немесе ветеринарлық	Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің Орынбасары - Қазақстан Республикасының Индустрия және жаңа технологиялар министрінің 2014 жылғы 8 шілдедегі №257 бұйрығы. Тауардың шығу тегін растайтын құжаттардың тізбесін бекіту туралы.

		сертификат немесе анықтама.	
8	Су	Су объектілерін пайдаланудың заңдылығын растайтын құжаттардың көшірмелері немесе сумен жабдықтау немесе суды тартуға шарттың көшірмесі	Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің Орынбасары - Қазақстан Республикасының Индустрия және жаңа технологиялар министрінің 2014 жылғы 8 шілдедегі № 257 бұйрығы. Тауардың шығу тегін растайтын құжаттардың тізбесін бекіту туралы.

«Назарбаев Зияткерлік мектептері»
ДББҰ Басқармасының
2024 жылғы «___» _____
шешімімен бекітілген (№ _____ хаттама)
Назарбаев Зияткерлік мектептерінде
Тамақтануды ұйымдастыру ережесіне
Қосымша 4

Тамақ қалдықтарын талдау үшін деректерді толтыру нысаны

Күні, уақыты	Тағамның атауы	Оқушылар саны	Салмағы (гр., кг., л.)		
			1 оқушының шығымы (гр.)	Шығым, жиыны (кг, л)	Қалдық, жиыны (кг, л)
<i>Мысал</i>	<i>Қызылша салаты</i>	<i>720</i>	<i>180</i>	<i>129,6</i>	<i>40</i>

«Назарбаев Зияткерлік мектептері»
ДББҰ Басқармасының
2024 жылғы «__» _____
шешімімен бекітілген (№_____ хаттама)
Назарбаев Зияткерлік мектептерінде
Тамақтануды ұйымдастыру ережесіне
Қосымша 5

Ыстық цехтағы өндіріс процесіне байланысты ҚАУІПТЕРДІ БАҒАЛАУ ЖӘНЕ БАҚЫЛАУ НҮКТЕЛЕРІ

Орындалатын процесс:

Ыстық цехта тамақ өндіру процесі

* Қауіп түрлері:

- Биологиялық («БҚ»),
- Химиялық («ХҚ»),
- Физикалық («ФҚ»),
- Аллергендер / ГМО («А»)

** Сандық бағалау шкаласы:

Пайда болу ықтималдығы (Ы)		Маңыздылығы / Ауырлығы (М)	
Өте жоғары	5	Өте ауыр (өлім)	5
Жоғары	4	Ауыр (ұзақ мерзімді ауру)	4
Орташа	3	Орташа (қысқа мерзімді ауру)	3
Төмен	2	Төмен (әлсіздік сезімі)	2
Елеусіз	1	Елеусіз	1

Қауіп факторы ҚФ= Ы х М

№ р/с	Кезең	Қауіп түрі*	Қауіп түрі	Қауіпті фактордың сиппатамасы	Қауіпті бағалау **		ҚФ**
					Ы	М	
1.	Сақтау учаскелерінен шикізат, қосалқы материалдар мен дайындамаларды алу	ФҚ	Бейорганикалық шығу тегі бар бөгде қоспалар	Буып-түю бұзылған кезде қызметкерлерден, ыдыстан, инфрақұрылымнан ластану	1	2	2
2.	Сақтау учаскелерінен шикізат, қосалқы материалдар мен дайындамаларды алу	ФҚ	Органикалық шығу тегі бөгде қоспалар	Қаптама бұзылған кезде қызметкерлерден ластану	1	2	2

№ p/c	Кезең	Қауіп түрі*	Қауіп түрі	Қауіпті фактордың сиппатамасы	Қауіпті бағалау **		ҚФ**
					Ы	М	
3.	Сақтау учаскелерінен шикізат, қосалқы материалдар мен дайындамаларды алу	БҚ	Микроорганизмдер	Қаптама бұзылған кезде айқас ластану	1	2	2
4.	Сақтау учаскелерінен шикізат, қосалқы материалдар мен дайындамаларды алу	А	Аллергендер	Қаптама бұзылған кезде айқас ластану	1	4	4
5.	Қаптаманы алып тастау (ыдысқа салу)	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қаптама бөлшектерінің шикізатқа енуі	2	2	4
6.	Қаптаманы алып тастау (ыдысқа салу)	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерден, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	2	2
7.	Қаптаманы алып тастау (ыдысқа салу)	ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Персоналдан ластану	1	2	2
8.	Қаптаманы алып тастау (ыдысқа салу)	ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Ыдыстан, персоналдан ластану	1	4	4
9.	Қаптаманы алып тастау (ыдысқа салу)	БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Ыдыстан, персоналдан ластану	1	3	3
10.	Қаптаманы алып тастау (ыдысқа салу)	БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Персоналдан ластану	2	3	6
11.	Қаптаманы алып тастау (ыдысқа салу)	А	Аллергендер	Контейнерден айқас ластану	2	4	8
12.	Қалдықтарды жою	ФҚ	Бейорганикалық және органикалық текті бөгде қоспалар	Қалдықтармен жұмыс істеу қағидалары бұзылған кезде шикізат пен жартылай фабрикатқа түсу	1	4	4
13.	Қалдықтарды жою	БҚ	Микроорганизмдер	Қалдықтармен жұмыс істеу қағидалары бұзылған кезде шикізат пен жартылай фабрикатқа түсу	1	4	4
14.	Су	БҚ	Микроорганизмдер	Суда болуы	3	3	9
15.	Су	ХҚ	Қауіпті химиялық элементтер	Суда болуы	1	4	4
16.	Сусымалы компоненттерді елеу	ФҚ	Бөгде қосындылар: металл магниттік қоспасы	Ұн шикізатында, жармада болуы	3	4	12
17.	Сусымалы компоненттерді елеу	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Жабдықтан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан	1	3	3

				ластану			
--	--	--	--	---------	--	--	--

№ p/c	Кезең	Қауіп түрі*	Қауіп түрі	Қауіпті фактордың сиппатамасы	Қауіпті бағалау **		ҚФ**
					Ы	М	
18.	Сусымалы компоненттерді елеу	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
19.	Сусымалы компоненттерді елеу	БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Жабдықтан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	2	3	6
20.	Сусымалы компоненттерді елеу	БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Қызметкерлерден ластану	1	3	3
21.	Сусымалы компоненттерді елеу	ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Жабдықтан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	4	4
22.	Өнімдерді, жартылай фабрикаттарды сақтау	БҚ	Микроорганизмдер	Сақтау режимі сақталмаған жағдайда микрофлораның дамуы	3	4	12
23.	Өнімдерді, жартылай фабрикаттарды сақтау	А	Аллергендер	Қаптама бұзылған кезде айқас ластану	2	4	8
24.	Компоненттерді мөлшерлеу	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Жабдықтан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
25.	Компоненттерді мөлшерлеу	ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
26.	Компоненттерді мөлшерлеу	БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9
27.	Компоненттерді мөлшерлеу	БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
28.	Компоненттерді мөлшерлеу	ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Ыдыстан, мүкәммалдан, ластану	1	4	4
29.	Дайындау	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Жабдықтан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
30.	Дайындау	ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
31.	Дайындау	БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9
32.	Дайындау	БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
33.	Дайындау	ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Жабдықтан, ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4

№ п/п	Кезең	Қауіп түрі*	Қауіп түрі	Қауіпті фактордың сиппатамасы	Қауіпті бағалау **		ҚФ**
					Ы	М	
34.	Термиялық өңдеу	БҚ	Микроорганизмдер	Сақтау режимі сақталмаған жағдайда микрофлораның дамуы	3	4	12
35.	Термиялық өңдеу	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Жабдықтан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
36.	Термиялық өңдеу	ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
37.	Термиялық өңдеу	БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Жабдықтан, ыдыстан, мүкәммалдан ластану	2	3	6
38.	Термиялық өңдеу	БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Қызметкерлерден ластану	2	3	6
39.	Термиялық өңдеу	ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Жабдықтан, ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
40.	Суып қалу	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Жабдықтан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
41.	Суып қалу	ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
42.	Суып қалу	БҚ	Тірі зиянкестер, жәндіктер	Өнімге ену	1	3	3
43.	Өнімді қабылдау кезінде бақылау (органолептикалық)	БҚ	Зақымдау микроорганизмдері	Пісіру технологиясының бұзылуына байланысты өнімде болуы	2	4	8

Суық цехтағы өндіріс процесіне байланысты
ҚАУІПТЕРДІ БАҒАЛАУ ЖӘНЕ БАҚЫЛАУ НҮКТЕЛЕРІ

Орындалатын процесс:

Көкөністердің жартылай фабрикаттарын (дайындамаларды) өндіру, жұмыртқаны өңдеу, салқын тағамдарды, оның ішінде жеңіл тағамдар мен салаттарды, тұздықтар мен сусындарды өндіру

* Қауіп түрлері:

- Биологиялық («БҚ»),
- Химиялық («ХҚ»),
- Физикалық («ФҚ»),
- Аллергендер / ГМО («А»)

** Сандық бағалау шкаласы:

Пайда болу ықтималдығы (Ы)		Маңыздылығы / Ауырлығы (М)	
Өте жоғары	5	Өте ауыр (өлім)	5
Жоғары	4	Ауыр (ұзақ мерзімді ауру)	4
Орташа	3	Орташа (қысқа мерзімді ауру)	3
Төмен	2	Төмен (әлсіздік сезімі)	2
Елеусіз	1	Елеусіз	1

Қауіп факторы ҚФ= Ы x М

№ р/с	Кезең	Қауіп түрі*	Қауіп түрі	Қауіпті фактордың сипатамасы	Қауіпті бағалау**		ҚФ**
					Ы	М	
1.	Сақтау учаскелері мен цехтардан шикізат пен дайындамаларды алу	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Жабдыктан, ыдыстан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
2.		ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қаптама бұзылған кезде персоналдан ластану	1	2	2

№ р/с	Кезең	Қауіп түрі*	Қауіп түрі	Қауіпті фактордың сипатамасы	Қауіпті бағалау **		ҚФ**
					Ы	М	
3.		БҚ	Микроорганизмдер	Қаптама бұзылған кезде айқас ластану	1	2	2
4.	Қаптаманы алып тастау (ыдысқа салу)	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қаптама бөлшектерінің шикізатқа енуі	2	3	6
5.		ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
6.		ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
7.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Ыдыстан, мүкәммалдан, ластану	1	4	4
8.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Ыдыстан, мүкәммалдан, ластану	1	3	3
9.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Қызметкерлерден ластану	2	3	6
10.	Қалдықтарды жою	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қалдықтармен жұмыс жасау ережелері бұзылған кездегі шикізат пен жартылай фабрикатқа түсуі	1	4	4
11.		БҚ	Микроорганизмдер	Қалдықтармен жұмыс жасау ережелері бұзылған кездегі шикізат пен жартылай фабрикатқа түсуі	1	4	4
12.	Су	БҚ	Микроорганизмдер	Суда болуы	3	3	9
13.	Су	ХҚ	Қауіпті химиялық элементтер	Суда болуы	1	4	4
14.	Жұмыртқаны өңдеу (жуу, дезинфекциялау, шаю)	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Шикізатта болуы	2	2	4
15.		ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	2	2
16.		ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	1	1

№ р/с	Кезең	Қауіп түрі*	Қауіп түрі	Қауіпті фактордың сиппатамасы	Қауіпті бағалау **		ҚФ**
					Ы	М	
17.		БҚ	Микроорганизмдер (сальмонелла)	Қабық зақымданған кезде айқас ластану	1	4	4
18.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ, сальмонелла)	Өңдеу ережелерін бұзған кезде ластану (дезинфекциялық ерітіндінің төмен концентрациясы)	1	4	4
19.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Ыдыстан, мүкәммалдан, ластану	3	3	9
20.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
21.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Қабық зақымданған кезде ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
22.	Көкөніс және жеміс-жидек шикізатын жуу	ФҚ	Органикалық және бейорганикалық бөгде қоспалар	Шикізатта болуы	2	3	6
23.		ФҚ	Органикалық және бейорганикалық бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
24.		ФҚ	Органикалық және бейорганикалық бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
25.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9
26.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
27.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
28.	Көкөніс және жеміс-жидек шикізатын тазарту	ФҚ	Органикалық және бейорганикалық бөгде қоспалар	Шикізатта болуы	1	3	3
29.		ФҚ	Органикалық және бейорганикалық бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
30.		ФҚ	Органикалық және бейорганикалық бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2

№ р/с	Кезең	Қауіп түрі*	Қауіп түрі	Қауіпті фактордың сиппатамасы	Қауіпті бағалау **		ҚФ**
					Ы	М	
31.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9
32.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
33.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
34.	Көкөніс және жеміс-жидек шикізатын кесу (ұсақтау)	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
35.		ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
36.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9
37.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
38.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
39.	Компоненттерді кесу	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
40.		ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
41.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9
42.		БҚ	Микроорганизмдер (ІТТБ)	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
43.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
44.	Компоненттерді араластыру	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, жабдыктан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
45.		ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2

№ р/с	Кезең	Қауіп түрі*	Қауіп түрі	Қауіпті фактордың сиппатамасы	Қауіпті бағалау **		ҚФ**
					Ы	М	
46.		БҚ	Микроорганизмдер	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9
47.		БҚ	Микроорганизмдер	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
48.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
49.	Ұстау	БҚ	Микроорганизмдер	Маринадтау режимі бұзылған кезде патогендік микрофлораның дамуы	1	4	4
50.	Қалыптау	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
51.		ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
52.		БҚ	Микроорганизмдер	ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9
53.		БҚ	Микроорганизмдер	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
54.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
55.	Термиялық өңдеу	БҚ	Микроорганизмдер	Термиялық өңдеу режимі сақталмаған жағдайда микрофлораның дамуы	2	4	8
56.	Суыту	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қаптама бөлшектерінің шикізатқа енуі	2	3	6
57.		ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
58.		ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
59.		БҚ	Микроорганизмдер	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9

60.		БҚ	Микроорганизмдер	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
-----	--	----	------------------	-------------------------	---	---	---

№ р/с	Кезең	Қауіп түрі*	Қауіп түрі	Қауіпті фактордың сипатамасы	Қауіпті бағалау **		ҚФ**
					Ы	М	
61.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
62.	Тағамды дәмдеу және безендіру	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
63.		ФҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
64.		БҚ	Микроорганизмдер	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9
65.		БҚ	Микроорганизмдер	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
66.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
67.	Өнімді қабылдап алу кезінде бақылау (органолептикалық)	БҚ	Жарамсыз ететін микроорганизмдер	Қайта өңдеу технологиясының бұзылуы салдарынан өнімде болуы	2	5	10
68.		ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
69.		ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
70.		БҚ	Микроорганизмдер	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	4	12
71.		БҚ	Микроорганизмдер	Қызметкерлерден ластану	3	4	12
72.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
73.	Жеке ыдысқа үлестіру және беру үшін ресімдеу	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
74.		ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2

75.		БҚ	Микроорганизмы (ІТТБ)	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9
-----	--	----	-----------------------	------------------------------	---	---	---

№ р/с	Кезең	Қауіп түрі*	Қауіп түрі	Қауіпті фактордың сипатамасы	Қауіпті бағалау **		ҚФ**
					Ы	М	
76.		БҚ	Микроорганизмдер	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
77.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4
78.	Өткізу	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, жабдықтан, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
79.		ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
80.		БҚ	Микроорганизмдер	Қызметкерлерден ластану	2	4	8
81.		А	Аллергендер	Тағам құрамында көрсетілмеген аллергиялық өнімде болуы	2	4	8
82.	Гастро сыйымдылықта рға орналастыру	ФҚ	Бейорганикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден, ыдыстан, мүкәммалдан, инфрақұрылымнан ластану	1	3	3
83.		ФҚ	Органикалық текті бөгде қоспалар	Қызметкерлерден ластану	1	2	2
84.		БҚ	Микроорганизмдер	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	3	3	9
85.		БҚ	Микроорганизмдер	Қызметкерлерден ластану	3	3	9
86.		ХҚ	Жуу және дезинфекциялау құралдарының қалдықтары	Ыдыстан, мүкәммалдан ластану	1	4	4

«Назарбаев Зияткерлік мектептері»
ДББҰ Басқармасының
2024 жылғы «___» _____
шешімімен бекітілген (№ _____ хаттама)
Назарбаев Зияткерлік мектептерінде
Тамақтануды ұйымдастыру ережесіне
Қосымша 6

**Тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі санитариялық-
эпидемиологиялық талаптарды бұзу туралы акті**

Акт, «_____» қ. Назарбаев Зияткерлік мектебі» филиалының диеталық
медбикесімен толтырылды және құрамында келесі тұлғалармен расталды:

_____ НЗМ директоры (комиссия төрағасы);
_____ директордың қаржы-шаруашылық қызметі жөніндегі орынбасары;
_____ өндіріс меңгерушісі

Келесі бұзушылықтар анықталды:

_____ *тамақтану рационының бекітілген мәзірге сәйкес келмеуі;*

_____ *дайын өнімнің төмен сапасы (Дәмі, түсі, иісі, консистенциясы);*

Өнім сапасының әрбір көрсеткіші бес балдық жүйе бойынша бағаланады: 5 - Жоғары сапа; 4 - жақсы; 3 - қанағаттанарлық; 2 - қанағаттанарлықсыз; 1 - өте нашар.

_____ *НЗМ асханасының санитарлық жағдайы;*

_____ *оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру;*

_____ *НЗМ асхана қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауы;*

азық-түлік өнімдерін сақтау шарттары, азық-түлік өнімдерін өткізу мерзімдері;

оқушыларды тамақтандыру нормаларын орындауы;

басқа

Қатысқандардың қолы:

Күні:

«Назарбаев Зияткерлік мектептері»
ДББҰ Басқармасының
2024 жылғы «___» _____
шешімімен бекітілген (№ _____ хаттама)
Назарбаев Зияткерлік мектептерінде
Тамақтануды ұйымдастыру ережесіне
Қосымша 7

Асхананы бақылауға арналған тексеру парағы

	ЖАЛПЫ ГИГИЕНА	ИӘ	ЖОҚ
1.	Асхана таза, жақсы жағдайда, күтіп ұсталады және қажетті жөндеу үнемі жүргізіледі.		
2.	Жұмыс аймағы мен желдету құралдары гигиенаны сақтау үшін жеткілікті.		
3.	Қойманың сиымдылығы жеткілікті және қажет болған жағдайда температурасын бақылау және тіркеу жүргізіледі.		
4.	Асханада тиімді дренаж жүйесіне қосылған, жеткілікті мөлшерде және дұрыс орналастырылған дәретханалар мен қолжуғыштар бар.		
5.	Дәретханалар тамақ өңделетін бөлмелерге тікелей кірмейді.		
6.	Жуғыштарда ыстық және суық су, қол жууға арналған құралдар және гигиеналық кептіргіштер бар.		
7.	Азық-түлік жуу бөлімдері қол жуу бөлімдерінен бөлінген.		
8.	Жарықтандыру барабар табиғи және / немесе жасанды.		
9.	Дренаж жүйесі ластану қаупін жояды.		
10.	Киім ауыстыратын бөлме және қызметкерлер үшін жеткілікті душ бөлмелері бар.		
11.	Тазалау және дезинфекциялау құралдары тағамнан бөлек жерлерде сақталады.		
	АРНАЙЫ ГИГИЕНАЛЫҚ ТАЛАПТАР	ИӘ	ЖОҚ
1.	Еден мен қабырға беттері берік, оңай тазаланатын және дезинфекцияланатын, қажет болған жағдайда су өткізбейтін, сіңірмейтін, жууға болатын және улы емес материалдардан жасалған. Қабырғалар, жұмыс үшін қолайлы биіктікке дейін тегіс болуы керек. Төбелер немесе шатыр жұмысқа жарамды биіктікке дейін тегіс болуы керек		
2.	Төбелер немесе шатырдың ішкі беті кірдің, конденсацияның және көгерудің пайда болуына жол бермейтіндей жасалған.		
3.	Терезелер мен басқа тесіктер кірдің жиналуына жол бермеуі тиіс. Жәндіктер мен кеміргіштердің енуіне жол бермеу үшін оңай алынатын жабдық орнатылды.		
4.	Есіктер тазартылады, дезинфекциялауға жарамды, тегіс, сұйық сіңірмейтін материалдан жасалған.		
5.	Азық-түлікпен жанасатын барлық беттер берік, оңай тазаланады, дезинфекцияланады, тегіс, жууға болады және коррозияға төзімді.		
6.	Қажет болған жағдайда жұмыс құралдары мен жабдықтарды тазалауға және дезинфекциялауға арналған тиісті секциялар мен тиісті жабдықтар болуы керек.		
7.	Тазалау және дезинфекциялау құралдары жабық жерде сақталады. Тазалауға жауапты тұлға тағайындалды		
8.	Тамақ өнімдерін жуу үшін тиісті жабдықтар беріледі		
9.	Нормалау құжаттарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу, дезинфекциялау құралдарының болуы. Дезинфекциялық ерітінділерді сақтауға қойылатын талаптардың сақталуы		
	Тасымалданатын және/немесе уақытша тамақтану объектілері (палаткалар, бұфеттер және сатуға арналған автомобильдер,	ИӘ	ЖОҚ

	т.б.). Қоныстың бастапқы мақсаты - жеке тұрғын үй, бірақ онда тамақ өнімдері тұрақты әзірленеді. Жеткізуге дайындалған құрылыс және сауда автоматтарына қойылатын талаптар		
1.	Қоғамдық тамақтану объектісі жануарлар мен жәндіктерден ауруды жұқтыру қаупін болдырмайды, таза ұсталады.		
2.	Қызметкерлердің тиісті гигиенасын қамтамасыз ету ережелері сақталады.		
3.	Қажет болса:		
a)	Азық-түлікпен жанасатын барлық беттер берік, оңай тазаланады, дезинфекцияланады, тегіс, жууға болады, коррозияға төзімді және улы емес материалдардан жасалған.		
b)	Жұмыс құралдары мен жабдықтарды тазарту және дезинфекциялау үшін тиісті үй-жайлар қарастырылған. Азық-түлікті гигиеналық тазарту үшін тиісті жағдайлар қарастырылған.		
c)	Ыстық және/немесе суық ауыз судың жеткілікті мөлшері қамтамасыз етілген.		
d)	Сұйық немесе қатты қалдықтар гигиеналық талаптарға сай сақталады және асхана бөлмелерінен бөлінеді. Тағамның сипатына сәйкес келетін температуралық режим сақталады және бақыланады.		
e)	Өнімдер инфекция қаупін барынша жоятындай етіп орналастырылған.		

	АСХАНА КӨЛІГІ	ИӘ	ЖОҚ
1.	Азық-түлікті тасымалдау үшін пайдаланылатын көлік құралдары және/немесе контейнерлер таза, дезинфекциялауға жарамды және жақсы жағдайда.		
2.	Көлік құралындағы контейнерлер және / немесе контейнерлер тек тамақ өнімдерін тасымалдау үшін қолданылады.		
3.	Егер азық-түлік пен азық-түлік емес өнімдер немесе әртүрлі өнімдер бір уақытта бірге тасымалданса, өнімдер бір-бірінен бөлінеді.		
4.	Жеке контейнерлер және/немесе контейнерлер / цистерналар сұйық, түйіршіктелген және ұнтақталған оралмаған тамақ өнімдерін бөлек тасымалдау үшін қолданылады.		
5.	Егер әртүрлі азық-түлік өнімдерін тасымалдау үшін көлік құралдары және/немесе контейнерлер пайдаланылса, олар әрбір тиеу арасында тиімді тазаланады және қажет болған жағдайда дезинфекцияланады.		
6.	Азық-түлік өнімдері көлік құралдарының және/немесе контейнерлердің ішінде ластану қаупін болдырмау үшін орналастырылады.		
7.	Тасымалдау кезінде пайдаланылатын көлік құралдарында өнімдер тиісті температурада сақталады. Температуралық бақылау орындалады.		

	ЖАБДЫҚҚА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР	ИӘ	ЖОҚ
1.	Азық-түлікпен жанасатын материалдар, құралдар мен жабдықтар:		
a)	Тиімді тазартылған және қажет болған жағдайда дезинфекцияланған. Бұл операциялар жиі жасалады.		
b)	Ластану қаупін азайтатын, жұмыс күйінде, жақсы жағдайда және қолайлы материалдан жасалған.		
c)	Ластану қаупін азайтатын, жұмыс істейтін және жарамды күйде болатын қолайлы материалдан жасалған.		
2.	Қажет болған жағдайда бақылау мен басқарудың ыңғайлы құрылғысы орнатылуы мүмкін.		

3.	Коррозияны болдырмау үшін химиялық заттар қолданылады, олар жақсы тәжірибе принциптеріне сәйкес қолданылады.		
----	--	--	--

	ТАМАҚ ҚАЛДЫҚТАРЫ	ИӘ	ЖОҚ
1.	Азық-түлік қалдықтары, азық-түлік емес жанама өнімдер және басқа да қалдықтар азық-түлік ортасында жиналуын болдырмау үшін мүмкіндігінше тез жойылады.		
2.	Тамақ қалдықтары, тағамдық емес қосалқы өнімдер және өзге де қалдықтар герметикалық контейнерлерде немесе баламалы жүйеде жиналады және сақталады. Бұл жүйе қажет болған жағдайда жеңіл тазалау және дезинфекциялау үшін жарамды болуы керек		
3.	Қалдықтарға арналған қоймалар оны таза ұстауға, қажет болған жағдайда жануарлар мен жәндіктерден қорғауға және тиісті түрде пайдалануға болатындай етіп жобаланған.		
4.	Барлық қалдықтар қоршаған ортадан заңнамаға сәйкес гигиеналық және экологиялық қауіпсіз тәсілмен шығарылады және олардың тікелей немесе жанама ластану көзі болуына жол берілмейді.		

	СУМЕН ЖАБДЫҚТАУ	ИӘ	ЖОҚ
1.	Азық-түлік заңнамасына сәйкес, ауыз су үздіксіз және жеткілікті мөлшерде қамтамасыз етілген.		
2.	Кәсіпорында ауыз сумен және ішуге жарамсыз сумен жабдықтау желілері белгіленеді және араласпайды.		
3.	Қалпына келтірілген су тамақ заңнамасының талаптарына сәйкес келеді және ішуге жарамды болып табылады.		
4.	Азық-түлікпен жанасатын мұз тамақ өнімдері туралы заңнамаға сәйкес ауыз судан әзірленеді, тиісті жағдайларда сақталады және тасымалданады.		

	ҚЫЗМЕТКЕРЛЕРДІҢ ГИГИЕНАСЫ	ИӘ	ЖОҚ
1.	Жеке гигиена ережелері сақталады және қажет болған жағдайда тиісті таза қорғаныс киімдері киіледі.		
2.	Таралу көзі тағам өнімдері болатын аурулармен ауыратын немесе аурудың тасымалдаушысы болып табылатын қызметкерлер тамақпен байланысқа түспейді немесе тамақ өңделетін аймақтарға кірмейді.		
3.	Кәсіпорында асхананы жинауға және қызметкерлердің тазалықты сақтауына жауапты адам немесе адамдар бар.		
4.	Асхана қызметкерлерінде терінің іріңді ауруларының, іріңделген кесінділердің, күйіктердің, сырылулардың болмауы		

	ӨНІМДЕРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ЕРЕЖЕЛЕР	ИӘ	ЖОҚ
1.	Тамақтану бизнесінің операторы соңғы өнімді тұтынуға жарамсыз ететін қайта өңдеу өнімдерін өндіруде қолданылатын шикізатты, компоненттерді немесе басқа материалдарды қабылдамайды;		
2.	Барлық компоненттер мен шикізат азық-түлік бизнесінде сақталады. Ол бүлінуден, шіруден және ластанудан қорғалады және тиісті жағдайларда сақталады.		
3.	Тамақ оны өндірудің, өңдеудің және таратудың барлық кезеңдерінде адамдармен тамаққа пайдалануға жарамсыз ететін кез келген ластанудан қорғалады.		
4.	Зиянкестер мен кеміргіштермен күресу, сондай-ақ үй жануарларының кәсіпорындарға енуіне жол бермеу үшін тиісті процедуралар орындалады.		
5.	Шикізат, компоненттер, аралық өнімдер және соңғы өнімдер тиісті температурада сақталады, суық тізбек бұзылмайды.		
6.	Шикізат пен өңделген материалдарды бөлек сақтауды қамтамасыз ету үшін жеткілікті мөлшерде тоңазытқыш камералары бар.		
7.	Мұздатылған тағамдарды еріту токсиндердің пайда болу қаупін азайтатын және денсаулыққа қауіп төндірмейтін температурада жүзеге асырылады.		
8.	Қауіпті және / немесе жеуге жарамсыз заттар, соның ішінде мал азығы тиісті таңбалануы керек және сенімді контейнерлерде бөлек сақталуы керек.		
9.	Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы (немесе ХАССП жүйесін енгізілуі)		

	АЗЫҚ-ТҮЛІК ОРАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ	ИӘ	ЖОҚ
1.	Қаптама және орау үшін қолданылатын материалдар ластану көзі болып табылмайды.		
2.	Қаптама материалы ластану қаупіне ұшырамайтындай етіп сақталуы керек.		
3.	Қаптама және орау процестері тағамның ластануын болдырмайтындай етіп жасалады. Контейнер дизайнының тұтастығы мен тазалығы, әсіресе қалайы және шыны банкаларды пайдалану кезінде қамтамасыз етіледі.		
4.	Қайта пайдаланылатын ыдыс-аяқтар мен азық-түлік орау материалдары оңай тазаланады және қажет болған жағдайда дезинфекцияланады		
5.	Тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау (бракераж) журналының болуы және уақытылы жүргізілуі		

	ТЕРМИЯЛЫҚ ӨНДЕУ	ИӘ	ЖОҚ
1.	Қолданылатын термиялық өңдеу әдісі өңделетін өнімнің барлық жақтарын белгілі бір уақыт аралығында қажетті температураға дейін бірдей қыздырады және процесс кезінде өнімдердің ластануын болдырмайды.		
2.	Қолданылатын әдіс қажетті мақсаттарға жететініне кепілдік беру үшін тамақ өнімдері саласындағы шаруашылық қызметтің қатысушысы температура, қысым, герметикалық және микробиологиялық сипаттамалар сияқты тиісті негізгі параметрлерді үнемі тексереді.		
3.	Термиялық өңдеудің кейбір әдістері пастерлеу, ультра жоғары температура (УНТ) немесе зарарсыздандыру болып табылады		

	ОҚЫТУ	ИӘ	ЖОҚ
1.	Азық-түлік саласында жұмыс істейтін қызметкерлер белгілі бір уақыт аралығында ақпарат алады және олардың жұмысына қажетті тамақ гигиенасы бойынша оқытылады.		
2.	Қауіпті талдауға және НАССР сыни бақылау нүктелерін/принциптерін және тиісті гигиена нұсқауларын енгізуге жауапты қызметкерлер немесе команда бар, тиісті дайындықтан өткен.		

Анықталған сәйкессіздіктер	Сәйкессіздіктің себебі