



**БҰЙРЫҚ**

03.09.2024 т

Жезказған қаласы

**ПРИКАЗ**

№ 96-к

город Жезказған

**"Ханшайым" бөбекжайы "**  
**КМҚК-да тамақтандыруды ұйымдастыру туралы»**

«Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдедегі № ҚР ДСМ-59 бұйрығымен «Мектепке дейінгі ұйымдарға және балалар үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды бекіту туралы», сондай-ақ «Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен» санитариялық қағидаларын бекіту туралы», «Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдедегі № ҚР ДСМ-59 бұйрығымен "Қоғамдық тамақтану нысандарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды бекіту туралы» сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР бұйрығының 162-бабының 3-параграфына сәйкес бөбекжай-бақшада тамақтандыруды ұйымдастыру ДСМ-16 "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы және "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтардың әлеуметтік көмек мөлшерлерін, көздерін, түрлерін және ұсыну қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысына өзгерістер енгізу туралы "Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2024 жылғы 19 наурыздағы № 205 қаулысына сәйкес
2. Бөбекжай медбикесі В.И.Ларченкоға жауапкершілік жүктелсін:
  - 2.1. Жас ерекшелігін ескере отырып, балалардың санын көрсете отырып, тарату мәзірін құру: 3 жасқа дейін және 3 жастан бастап тамақтанатын балалар, жас ерекшелігіне байланысты граммен өлшенген дайын тамақ үлесінің салмағын көрсете отырып, әрбір тамақтануға арналған тағамдар тізбесі, сондай-ақ азық-түлік шығысы "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы "Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығына сәйкес бөбекжай директоры бекіткен 10-перспективалық мәзір негізінде жасалған әрбір тағам бойынша (" брутто "салмағында) және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2024 жылғы 19 наурыздағы № 205 қаулысымен бекітілген «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмек берудің мөлшерлерін, көздерін, түрлерін және қағидаларын бекіту туралы». Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысына өзгерістер

000277

енгізу туралы «, 3-қосымша» Бөбекжайларда, балабақшаларда және санаториялық мектепке дейінгі ұйымдарда тәрбиеленетін балаларды тамақтандыру нормалары (күніне бір балаға граммен);

2.2. негізгі өнімдер болмаған кезде өнімдерді ауыстыру кестесіне сәйкес құрамы бойынша баламалы өнімдерге ауыстыруды ұйымдастыру;

2.3. дұрыс аспаздық өңдеуді, тағамның шығуын және тағамның дәмін бақылау;

2.4. Санитариялық қағидаларының 5-тарау 132-т сәйкес тікелей тарату алдында үшінші тағамды С-витаминдеуді күн сайын жүргізу

2.5. өнімдердің сақталуын және өткізу мерзімдерінің сақталуын бақылау;

2.6. «Дайын тағамдардың» бракераж журналындағы сынамалар мен жазбаларды алу және оларды беруге рұқсат ету;

2.7. дайын өнімнің тәуліктік сынамасын күнделікті алу және оны дұрыс сақтау;

3.8. жинақтау ведомосы бойынша тамақтың ингредиенттері мен калориялылығын ай сайын есептеу;

2.9. ас блогының, оның жабдықтарының, мүкәммалының, ыдысының санитариялық жай-күйі, оларды сақтау, таңбалау және мақсаты бойынша дұрыс пайдалану;

2.10. осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаның 1-кестесіне сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына деректерді енгізе отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар болған кезде тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын қабылдауды жүзеге асыру.

3. Шаруашылық бөлімінің меңгерушісі С.Д.Манушқа жүктелсін:

3.1. тамақтану модулінде жұмысты жүзеге асыру:

- «Виртуалды қойманы» жүргізу - өнімдердің келуін есепке алу;

- азық-түлікті күн сайын мәзір-орналастыруға сәйкес есептен шығару;

3.2. тоңазытқыш-технологиялық жабдықтың үздіксіз жұмыс істеуі, асүй мүкәммалымен, ыдыспен және жуу құралдарымен жарактандырылуы;

3.3. тамақ өнімдерінің сақталуы мен тасымалдануы, оларды сақтау және өткізу мерзімі.

4. бөбекжайдың ас блогындағы тиімді қызметті жүзеге асыру, тамақ дайындау сапасын бақылау, технологиялық және санитарлық нормаларды сақтау мақсатында ас блогының жұмысы үшін жауапкершілік асхана бойынша аспазшылар мен қосалқы жұмысшыға жүктелсін:

4.1. өнімдерді технологиялық өңдеу және тамақ дайындау ережелерін қатаң сақтауға;

4.2. мәзір бойынша қажетті өнімдерді дәл салмағы бойынша қол қою арқылы уақтылы алуға, олардың сапасын мұқият тексеруге, оларды аздаған бұзылу белгілері кезінде пайдалануға жол бермеуге;

4.3. өнімдерді салуды мәзір-орналастыруға сәйкес жүргізуге;

4.4. күн сайын медбикемен бірге дайын өнімдердің тәуліктік сынамасын қалдыру. Тәуліктік сынамаларды кемінде 48 сағат сақтау (денсаулық сақтау объектілеріндегі тәуліктік сынамаларды қоспағанда) арнайы тоңазытқыш жабдықтарда немесе + 2 ° С-ден + 6 ° С-ге дейінгі температурада дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығының арнайы бөлінген орнында сондай-ақ білім беру және тәрбие объектілерінде, мектепке дейінгі ұйымдарда, балалар үйлерінде, балалардың сауықтыру және санаторий объектілерінде-демалыс күндерінен кейін

дайындалған тағаммен (демалыс күндерінің санына қарамастан) ауыстырылғанға дейін-Санитариялық қағидалары 282 тармағына сәйкес тиісінше таңғы, түскі, түстен кейінгі шай немесе кешкі аспен.

4.5. бақылау тағамын таратуға қоюға;

4.6. топтардағы балалардың жасына және санына сәйкес нормаға сәйкес топтарға дайын тамақ беру кестесін сақтауға;

4.7. тамақ өнімдерінің қалдықтарын (жұмыртқаның қабығын, банкаларды, балықты, етті және т.б. қайта өңдеуден қалған қалдықтарды) жұмыс күнінің соңына дейін сақтауға;

4.8. технологиялық жабдықта жұмыс істеу кезінде еңбекті қорғау жөніндегі нұсқаулықты қатаң басшылыққа алуға;

4.9. ас блогының бөлмелерін үлгілі тазалықта ұстауға, жинау кестесіне сәйкес санитариялық-эпидемияға қарсы талаптарды сақтауға;

4.10. ас блогында мүкәммалды, ыдысты сақтау, таңбалау, өңдеу және дұрыс пайдалану;

4.11. профилактикалық медициналық тексеруден уақтылы өтуге;

4.12. ішкі еңбек тәртібі ережелерін, лауазымдық нұсқаулықтарды, еңбекті қорғау және ҚТ жөніндегі нұсқаулықтарды және жабдықпен жұмыс істеу жөніндегі нұсқаулықтарды мүлтіксіз орындауға міндетті.

4.13. Ас блогына бөгде адамдардың кіруіне әкімшіліктің рұқсатымен және тек арнайы киіммен ғана жол беріледі.

4.14. Аспазға өзінің жұмыс ауысымында тамақ дайындау сапасы, ас блогының санитарлық жағдайы, мүкәммалдың сақталуы үшін дербес жауапкершілік жүктелсін.

5. Тамақтану кестесі бекітілсін.

Топтар	«Балапан»	«Жұлдыз»	«Радуга»	«Солнышко»	«Смешарики»
Таңғы ас	8:00	8:15	8:20	8:25	8:05
Екінші таңғы ас	10:00	10:00	10:00	10:00	10:00
Түскі ас	11:40	12:00	12:15	12:25	12:30
Бесін ас	15:00	15:00	15:05	15:10	15:15
Кешкі ас	17:00	17:15	17:15	17:20	17:25

6. Барлық жас топтарындағы тәрбиешілер мен тәрбиешілердің көмекшілеріне:

6.1. балалардың тамақтану кестесін сақтау;

6.2. тамақ ішу кезінде санитариялық-гигиеналық жағдайларды сақтау;

6.3. балалардың өзіне-өзі қызмет көрсету дағдыларын және этикет ережелерін қалыптастыру;

6.4. топтардағы өзін-өзі рәжмін ұйымдастыру және өткізу;

7. Бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

Директор  
Бұйрықпен таныстым:



*Кардаш*

**Кардаш Е.В.**

**БҰЙРЫҚ**

03 қыркүйек 2024 ж.  
Жезказган қ.

**ПРИКАЗ № 96 - О**

03 сентября 2024 г.  
г. Жезказган

**«Об организации питания в КГКП «Ясли - сад «Ханшайым»»**

В целях обеспечения полноценного питания детей и на основании приказа Министра здравоохранения РК от 9 июля 2021 года № ҚР ДСМ-59. «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка», приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ясли - саде в соответствии с параграфом 3 ст.162 приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» и с постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 марта 2024 года № 205. «О внесении изменений в постановление Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».
2. Возложить на Ларченко В.И., медицинскую сестру ясли – сада, ответственность за:
  - 2.1. Составление меню-раскладки, с указанием количества детей с учетом возраста до 3—лет и от 3 - лет, получающих питание, перечня блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции готовых блюд в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов (в весе "брутто") по каждому блюду, составленного на основании 10 - го перспективного меню, утвержденного директором ясли – сада, в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» и с постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 марта 2024 года № 205 «О внесении изменений в постановление Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь»», приложение 3 «Нормы питания детей, воспитывающихся в детских яслях и детских садах и санаторных дошкольных организациях (граммов в день на одного ребенка);
  - 2.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 2.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- 2.4. ежедневное проведение С – витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей, в соответствии с Санитарными правилами глава 5 п.132
- 2.5. контроль за хранением и соблюдением сроков реализации продуктов;
- 2.6. снятие пробы и записи в бракеражном журнале «Готовых блюд» и разрешение их к выдаче;
- 2.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- 3.8. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;
- 2.9. санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, обработке;
- 2.10. осуществления приема пищевой продукции и продовольственного сырья при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно таблице 1 приложения 5 к настоящим Санитарным Правилам.
3. Возложить на Мануш С.Д., заведующей по хозяйственной части, ответственность за:
  - 3.1. осуществления работы в Модуле Питания:
    - ведения «Виртуального склада» - учет прихода продуктов;
    - ежедневного списания продуктов в соответствии меню-раскладки на каждый день;
  - 3.2. бесперебойную работу холодильно – технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
  - 3.3. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и срок реализации.
4. В целях осуществления эффективной деятельности, контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ясли-сада возложить ответственность за работу пищеблока на поваров и подсобного рабочего по кухне:
  - 4.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
  - 4.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу по подписи, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
  - 4.3. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
  - 4.4. ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой. Суточные пробы хранить не менее 48 часов (за исключением суточных проб на объектах здравоохранения) в специальном холодильном оборудовании или специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре от +2 °С до +6 °С, а также на объектах образования и воспитания, в дошкольных организациях, домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах - до замены приготовленным блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно в соответствии Санитарных правил п.282
  - 4.5. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
  - 4.6. соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормами согласно возрасту и количеству детей в группе;

- 4.7. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- 4.8. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- 4.9. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
- 4.10. хранение, маркировку, обработку и правильное использование инвентаря посуды на пищеблоке;
- 4.11. своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
- 4.12. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
- 4.13. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
- 4.14. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Утвердить график приема пищи.

Группы	«Балапан»	«Жұлдыз»	«Радуга»	«Солнышко»	«Смешарики»
Завтрак	8:00	8:15	8:20	8:25	8:05
Второй завтрак	10:00	10:00	10:00	10:00	10:00
Обед	11:40	12:00	12:15	12:25	12:30
Полдник	15:00	15:00	15:05	15:10	15:15
Ужин	17:00	17:15	17:15	17:20	17:25

6. Возложить на воспитателей всех возрастных групп и помощников воспитателей ответственность за:

- 6.1. соблюдения графика приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно – гигиенических условий при приеме пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правила этикета;
- 6.4. организацию и проведение питьевого режима в группах;
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Кардаш Е.В.

С приказом ознакомлен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_