

Бекітемін

«Облыстық арнайы мектеп-бақша» КММ директоры

Аймаганбетова Э.М.

2025–2026 оқу жылына

ыстық тамақ ұйымдастыру туралы ақпарат

Ақтөбе облысы білім басқармасы мемлекеттік мекемесінің «Облыстық арнайы мектеп-бақша» КММ-де тамақтану бюджет қаражаты есебінен қамтамасыз етіледі және оқу жылы бойы жүзеге асырылады. Тамақтануды ұйымдастырудың міндеттері:

1. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдедегі № ҚР ДСМ-59, 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрықтарымен бекітілген «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын сақтау және орындау;
2. Дайындалатын тағамдарға қолданылатын азық-түліктің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету;
3. Оқушыларды жас ерекшеліктеріне және тағамдық құрамына сәйкес ұтымды, теңгерімді және толыққанды тамақпен қамтамасыз ету.

Мектепке дейінгі және мектеп ұйымдарындағы балалардың таңғы асы ыстық тағамнан (ботқа, запеканка, сүзбе және жұмыртқа тағамдары, сары май немесе ірімшік қосылған бутерброд) және ыстық сусыннан тұрады.

Негізгі ас пен ас арасындағы энергияны сақтау үшін балаларға жеңіл әрі пайдалы тағам ұсынылады: табиғи шырын және маусымдық жемістер. Бұл күшті қалпына келтіруге, шөлді қандыруға және баланы салауатты әдеттерге дағдыландыруға көмектеседі.

Түскі асқа салат немесе бөлшектелген көкөністер, бірінші тағам (сорпа), екінші тағам (гарнир және ет, балық немесе құс еті тағамы), сусын (морс немесе С дәрумені қосылған кисель) кіреді.

Түстен кейінгі асқа сусын (сүт, қышқыл сүт өнімдері, шырындар, шай) және кремсіз тоқаш немесе кондитерлік өнімдер, сүзбеден немесе балықтан жасалған запеканкалар беріледі. Жауапты тұлға (диетмейрбике) дайындалған тағамның сапасына, көлеміне және шығымына күн сайын бақылау жүргізеді.

Күнделікті мәзір мектеп-бақша директорының бекітуімен жұмыс барысында белгіленеді. Күн сайын жауапты орындаушы (аспаз) және дайын өнімді бракераждан өткізуші (диетмейірбике) тағамның сапасы, көлемі және шығымын бақылайды. Санитарлық нормалардың, ережелердің және азық-түлікті сақтау мен өткізу шарттарының, ас блогы персоналы, тәрбиешілер мен тәрбиеші көмекшілерінің жеке гигиенасының сақталуына қатаң бақылау жасалады.

Емдәмбике:  Алдамжарова А.Б.

Утверждаю

Директор КГУ «Областная специальная школа-сад»

Аймаганбетова Э.М.

Информация об организации горячего питания на 2025-2026 учебный год.

В КГУ «Областная специальная школа- сад» государственного учреждения «Управления образования Актюбинской области» питание обеспечивается за счет бюджетных средств и осуществляется в течение учебного года. Задачами организации питания являются:

1. Соблюдение и выполнение Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденный приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 9 июля 2021 г № КР ДСМ-59, от 5 августа 2021 г № КР ДСМ-76;
2. Гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
3. Обеспечение обучающихся рациональным, сбалансированным и полноценным питанием с учетом возрастных потребностей и пищевых ингредиентов;

Завтрак детей в дошкольных-школьных образовательных организациях состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда, бутерброды со сливочным маслом или сыром и горячего напитка).

Перекус чтобы поддерживать энергию между основными приёмами пищи, детям предлагается лёгкий и полезный перекус: натуральный сок и сезонные фрукты. Это помогает восстановить силы, утолить жажду и приучает ребёнка к здоровым привычкам.

Обед включает салат или порционные овощи, первое (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель с витамином С).

Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или рыбных запеканок. Ответственным лицом (диетсестрой) проводится ежедневный контроль качества, объема и выхода приготовленных блюд.

В ходе работы ежедневное меню утверждается директором школы-сад.

Ежедневно, ответственным исполнителем (поваром), и лицом, проводившим бракераж готовой продукции (диетсестрой) проводится контроль качества,

объема и выхода приготовленных блюд. Строго контролируется соблюдение санитарных норм, правил и условий хранения и реализации продуктов, соблюдение личной гигиены персонала пищеблока, воспитателей, помощниц воспитателей.

Диетсестра:  Алдамжарова А.Б.