

Бекитемин: “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_-ж.  
Арстаналы Осмонбеков атындагы  
№2 жалпы орто билим берүүчү  
мектеби-мекемеси.  
Мектеп директору:  
Добулбекова Р.

**Арстаналы Осмонбеков атындагы №2 жалпы орто билим берүүчү  
мектеби-мекемесинин ашканасын жөнгө салуу жөнүндө  
ЖАЛПЫ ЖОБОЛОР**

1. Кыргыз Республикасынын мамлекеттик жана муниципалдык жалпы билим берүүчү мектептеринде окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө жобо (мындан ары - Жобо) Кыргыз Республикасынын Президентинин «Окуучуларды тамактандырууну уюштуруу жөнүндө» Жарлыгына ылайык иштелип чыккан. Кыргыз Республикасынын орто мектептери» 2006-жылдын 12-июлундагы N 372.

2. Жалпы билим берүүчү мектептердин 1-4-класстарынын окуучуларын тамактандыруу "Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү мектептеринде тамактанууну уюштуруу жөнүндө" Кыргыз Республикасынын Мыйзамына ылайык жүзөгө ашырылат.

3. 2006-жылдын 1-сентябрынан тартып республиканын мамлекеттик жана муниципалдык орто мектептеринин 1-4-класстарынын бардык окуучулары үчүн тамактануу уюштурулат.

4. Ысык тамак жана өз алдынча тамак даярдоо уюштурулган жалпы билим берүүчү мектептердин тизмеси Кыргыз Республикасынын Саламаттык сактоо министрлиги менен макулдашуу боюнча Кыргыз Республикасынын Билим берүү жана илим министрлиги тарабынан аныкталат.

*(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 7-октябрындагы No 527 токтомунун редакциясына ылайык)*

**Тамак-ашты каржылоо**

Республиканын мамлекеттик жана муниципалдык орто мектептеринин 1-4-класстарынын окуучуларынын тамактануусун каржылоо тиешелүү деңгээлдеги бюджеттерден ассигнованиелердин эсебинен жүзөгө ашырылат.

**Мамлекеттик жана муниципалдык орто мектептердеги коомдук  
тамактануу уюмдары**

Жергиликтүү бийлик органдарынын жоопкерчилиги

Жергиликтүү мамлекеттик администрациялардын жана жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдарынын башчылары:

- тамак-аш, анын ичинде сүт (200 г) жана булочка менен камсыздалган орто мектептердин жана 1-4-класстардын окуучуларынын санын аныктоо;

- мамлекеттик сатып алуулар жөнүндө мыйзамдарга ылайык тамак-аш азыктарын сатып алууну уюштуруу, тактап айтканда, "Сүт жана сүт азыктарынын коопсуздугу жөнүндө" Бажы бирлигинин техникалык регламентине ылайык сүттү жана нан азыктарын берүүчүлөрдү (аларды

алмаштыруучуларды) аныктоого ( ТР СУ 033/2013) жана "О азык-түлүк коопсуздугу" (ТР КС 021/2011);

- окуучулардын тамактануусун уюштуруу үчүн шарттарды түзүү, анын ичинде мектептерди тиешелүү идиш-аяк, муздаткыч жана башка ашкана жабдуулары, тамак-аш сактоо үчүн орундар менен камсыз кылуу боюнча уюштуруу иш-чараларын жүргүзүүгө (тиешелүүлүгүнө жараша сүт жана булочкаларды башка суусундуктар жана нан азыктары менен алмаштырууга жол берилет) бирдей баа);

- 1-4-класстын окуучулары үчүн жылына 180 күндүк 14 сомдон тамактанууну камсыз кылууга;

- тамак-ашка колдонулуучу сүт жана нан азыктарынын сапатын жогоруда көрсөтүлгөн стандарттарга ылайык контролдоочу уюмдарды аныктайт;

- бөлүштүрүү пункттарынын иштөө эрежелерин бекитет;

- Мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөл органдары менен бирдикте тамактанууну уюштурууда тиешелүү санитардык-гигиеналык талаптардын сакталышын контролдоону жүзөгө ашырат;

- Кыргыз Республикасынын Улуттук статистикалык комитети тарабынан бекитилген № ОШ-1 формасындагы статистикалык отчеттуулуктун мектептер тарабынан туура түзүлүшүн контролдойт.

*(КР Өкмөтүнүн 2008-жылдын 27-августундагы N 475, 2019-жылдын 7-октябрындагы N 527 токтомдорунун редакцияларына ылайык)*

### **Мектеп администрациясынын жоопкерчилиги**

Мектеп администрациясы:

- мектеп окуучуларын алар окуган жериндеги ашканаларда же ашканаларда, ал эми алар жок болгон учурда - эс алуу учурунда ылайыкташтырылган бөлмөлөрдө же класста тамактандырууну уюштурат;

- ар бир класста окуучулардын тамактануу режимин (убакытын) бекитет;

- бекитилген графикке ылайык мектепте тамактанууну уюштурууну контролдоочу жооптуу адамды дайындайт;

- ар бир окуучуга бир стакан сүт жана бир булочка түрүндө эртең мененки тамак берүү менен окуучуларды тамактандырат. Сүттү жана булочкаларды тиешелүүлүгүнө жараша ошол эле баадагы башка суусундуктарга жана нан азыктарына алмаштырууга жол берилет;

- окуучулардын тамак-ашын уюштурууда, өзгөчө алар уюштурулган жана тамак-аш сакталган жерлерде тиешелүү санитардык-гигиеналык шарттарды, ошондой эле окуучулардын гигиенасы жана идиш-аяктарды санитардык талаптарга так сактоо үчүн шарттарды түзөт.

### **Колдонулган тамак-аш азыктары жөнүндө отчет**

Тамак-аш азыктарын пайдалануу боюнча отчеттуулук бюджеттик мекемелерде бухгалтердик эсеп боюнча нускамага ылайык белгиленген тартипте жүргүзүлөт.

### **Продукцияны сактоонун шарттары жана мөөнөттөрү**

1. Тамак-аш азыктарын жеткирүү жана сактоо жалпы билим берүү уюмунун директорунун, ашпозчусунун жана кампачысынын катуу көзөмөлүндө

болууга тийиш, анткени даярдалган тамак-аштын сапаты андан көз каранды.

2. Жалпы билим берүү уюмуна кирүүчү тамак-аш азыктары алардын келип чыгышын, сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтерге ээ.
3. Эгерде мындай маркалоонун болушу Кыргыз Республикасынын мыйзамдарында каралса, тамак-аш азыктарын алардын сапатын жана коопсуздугун тастыктаган коштомо документтери жок, маркировкалоосуз алууга жол берилбейт.
4. Продукциянын сапатын жана коопсуздугун күбөлөндүргөн документтер, маркировкалоочу этикеткалары (же көчүрмөлөрү) продукцияны сатуу аяктаганга чейин сакталууга тийиш.
5. Тез бузулуучу продукциянын сактоо мөөнөтү жана сатуу санитардык-эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге ылайык сакталышы керек.
6. Мектептин ашканасы муздаткычтар менен жабдылган. Мындан тышкары, ун, кант, жарма, макарон, жашылча сыяктуу кургак азыктарды сактоочу кампалар бар.
7. Кампалар (кампалар) жана муздак бөлмөлөр таза жана жакшы желдетилиши керек.

**Мектептин ашканасынын кызматкерлери төмөнкүлөргө милдеттүү:**

1. Окуучулардын жана мектеп жумушчуларынын тамак-ашын өз убагында жана сапаттуу даярдап берүү.
2. Окуучуларга жана мектеп кызматкерлерине күнүмдүк тамактануу рациона жөнүндө маалымат берүү.
3. Азык-түлүктүн сапаты боюнча күнүмдүк үлгүлөрдү алууну камсыз кылуу.
4. Жабдуулардын сакталышын, жайгаштырылышын жана сакталышын камсыз кылуу.
5. Колдонуучулардын керектөөлөрүнө жана мектептин ишине ылайык иштөө режимин камсыз кылуу.
6. Өз убагында мектеп директоруна отчет берүү.
5. Ашпозчулардын квалификациясын жогорулатуу.

**Мектептин ашканасынын кызматкерлерине төмөнкүлөргө тыюу салынат:**

1. Идиш-аяк, кулинардык жана кондитердик азыктарды жасоодо зер буюмдарды тагынуу, тырмактарды лак менен жабуу, санитардык кийимдерди төөнөгүч менен бекитүү;
2. Жумуш ордунда тамеки тартуу;
3. Колдонуу:
  - Колба, сорма, пастеризацияланбаган сүт жылуулук менен иштетилбеген (кайнатуу);
  - Табигый быштак жана термикалык иштетүүсүз каймак;
  - Табигый формадагы, ошондой эле быштак даярдоо үчүн сүт жана быштак сүтү "самоквас";
  - Термикалык иштетүүсүз жашыл буурчак;

- Фарш кошулган макарон (деңиз стили);
- Желе, окрошка, паста, сельд форшмак, аспир тамактары (эт жана балык);
- Крем жана торттор;
- Терең куурулган пирог, пончик;

**Мектептин ашканасынын кызматкерлери өздөрүнүн компетенциясынын чегинде төмөнкүлөргө укуктуу:**

- Өзүнүн кесиптик ар-намысын жана кадыр-баркын коргоо;
- Мектептин жетекчисинен кызматтык милдеттерин аткарууга көмөк көрсөтүүнү талап кылууга;
- алардын ишинин баасын камтыган даттануулар жана башка документтер менен таанышууга, алар боюнча түшүндүрмө берүүгө;
- окуу жайдын жетекчилеринен жана адистеринен өздөрүнүн ишмердүүлүгүн ишке ашыруу үчүн зарыл болгон маалыматтарды алууга;
- эмгекти коргоо талаптарына жооп берген, жумуш берүүчүдөн жумуш ордундагы шарттар жана эмгекти коргоо жөнүндө так маалымат алуу менен жумуш ордуна.
- Мыйзамда каралгандан башка учурларда дисциплинардык тергөөнүн купуялуулугу.