



БҰЙРЫҚ

«01» қыркүйек 2026 ж.

Қосшы қаласы

ПРИКАЗ

№ 267

город Косшы

«2025/2026 оқу жылына арналған
тамақтандыруды ұйымдастыру туралы»

«Білім туралы» ҚР Заңының, ҚР Білім және ғылым министрінің 2018.31.10 № 598 бұйрығымен бекітілген Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етумен байланысты тауарларды сатып алу қағидаларының және Қосшы қаласы бойынша білім бөлімі” ММ 2026 жылғы 15 шілдедегі № 92 бұйрығы негізінде **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Р.С.Турсумбаев, әлеуметтік педагог Г.О.Мысаева, бас есепші Л.Д. Уткелбаева 2026 жылдың 01 қыркүйегінен бастап 1–11-ші сынып оқушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз етуді ұйымдастырсын. Әлеуметтік қорғалмаған санаттан шыққан оқушыларды тегін және жеңілдікпен тамақтандыру бойынша мемлекеттік қызметтің сапалы көрсетілуін қамтамасыз етілсін.

2. Мектеп асханасындағы дайын және шикі өнімнің сапасын бақылау, асханада санитариялық-гигиеналық нормалардың сақталуын қадағалау үшін оқу жылының басында, құрамында ата-аналар комитеті мен мектеп әкімшілігінен бракераждық комиссия құрылсын.

3. 2026/2027 оқу жылы мектеп бойынша тамақтандыруды ұйымдастыруға директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Рустем Сактаганович Турсумбаев жауапты етіп тағайындалсын.

4. Медициналық қызметкер Л.С.Нуртазина мен тамақтануға жауапты тұлға оқушыларды тамақтандыру кестесін әзірлесін, оқу жылы бойы бекітілген апталық мәзір мен перспективалық мәзірі болсын, СанЕҚ талаптарына сәйкес бракераждық журналдарды, денсаулық журналдарын жүргізсін.

5. Директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары М.Абылкасымов және медициналық қызметкер ас блогындағы жабдықтың тізімін жасасын, санитариялық нормаларды қатаң сақтасын, жыл бойы мектеп бойынша су ішу режимін сақтасын, қажет кезде емдәмдік үстелді ұйымдастырсын.

6. Бағдарламалық қамтыу маманы А.Амантай және әлеуметтік педагог Гульманат Оралкановна Мысаева мектеп сайтында «Мектепте тамақтану» айдарын ашсын және мектепте тамақтануды ұйымдастыру бойынша ақпаратты, мәзірді, бракераждық комиссия құрамын және т. б. ақпараттарды орналастыруды қамтамасыз етсін.

7. Әкімшілік пен педагогтардың асханадағы кезекшілік кестесі бекітілсін.

8. Асхана меңгерушісінде сәйкес құжаттар мен тәуліктік сынамалар болуы тиіс, ас блогы мен ас ішу залында санитариялық нормалар қатаң сақталсын.

9. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

Мектеп директоры

Бұйрықпен таныстым



О.Раева

М.Абылкасымов

Р.Турсумбаев, Г.Мысаева

Л.Уткелбаева

Л.Нуртазина, А.Амантай



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

«01» қыркүйек 2026 ж.

№ 262

Қосшы қаласы

город Косшы

Бракераж комиссиясын құру туралы

Білім және ғылым министрлігінің «Жалпы орта білім беретін мекемелердегі тамақтануды дұрыс ұйымдастыру ережесін бекіту туралы» 2018 жылы 31 қазандағы 109 тармақша 3 бөлім 2 тарау №598 бұйрығының орындалуы мақсатында, білім беру мекемелеріне сапалы тамақтану мониторингін жүйелі түрде жүруін тексеру комиссиясын құру жөнінде **БҰЙЫРАМЫН** :

1. Асхана жұмысын бақылау мақсатында бракераждық комиссия құрылсын:

О.Х.Раева- мектеп директоры;

Р.Ыбырайқызы – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

К.Т.Андирова - Қамқоршылық кеңес мүшесі

А.Қ.Анарбаева – ата-аналар комитеті;

А.Б.Жумабекова – ата-аналар комитеті;

Г.О.Мысаева– әлеуметтік педагог;

Л.С. Нуртазина– медбике;

2. Комиссия мүшелері тамақтану сапасын бақылау бойынша комиссияның 2026-2027 оқу жылының екінші жартыжылдық жұмыс жоспарын дайындасын.

3. Өзгертілген мәзірге сәйкес тамақтану сапасын үнемі бақыласын (бекітілген мәзірге байланысты азық-түлік сапасын, тағам дайындау технологиясы мен шығымын, тоңазытқыш-технологиялық жабдықтың ақаусыздығын, азық-түлік пен дайын тағамды сақтау мерзімдері мен шарттарының сақталуын күнделікті бақыласын).

4. Медициналық қызметкер Л.С.Нуртазина дайындалған тағамды органолептикалық бағалау нәтижелерін күнделікті түгендеу журналына жазып отырсын.

Осы бұйрықтың орындалуын бақылау директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары Р.С. Турсумбаевқа жүктелінсін.

Мектеп директоры
Бұйрықпен таныстым



О.Раева

Р.Турсумбаев, Р.Ыбырайқызы,

Г.Мысаева, Л.Нуртазина,

А.Жумабекова, А.Анарбаева

К.Андирова

«АҚМОЛА ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ҚОСШЫ ҚАЛАСЫ БОЙЫНША БІЛІМ
БӨЛІМІ ҚОСШЫ ҚАЛАСЫНЫҢ №2
ЖАЛПЫ ОРТА БІЛІМ БЕРЕТІН
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
№2 ГОРОДА КОСШЫ ОТДЕЛА
ОБРАЗОВАНИЯ ПО ГОРОДУ КОСШЫ
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

«01» қыркүйек 2026 ж

Қосшы қаласы

ПРИКАЗ

№ 263

город Косшы

Тыйым салынған тағамдарды сатпау туралы

"Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығының 4-параграфының 177 тармағын басшылыққа ала отырып,
БҰЙЫРАМЫН:

Мектептің тамақтану объектісінде:

- 1) мыналарды:
 - қатық, сүзбе, айранды;
 - туралған ет қосылған құймақтарды;
 - флотша макаронды;
 - зельцтер, форшмактар, сілікпелер, паштеттерді;
 - кремі бар кондитерлік өнімдерді;
 - тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда және балалар үйлерінде – қалуа, мармелад, пастила);
 - морстар, квастарды;
 - фритюрде қуырылған өнімдерді;
 - шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;
 - күрделі (төрт компоненттен артық) салаттарды, қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;
 - окрошканы;
 - саңырауқұлақтарды;
 - өнеркәсіптік емес дайындалған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;
 - тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;
 - газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық

қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды және ауыз суды қоспағанда);

фаст-фудтар: гамбургерлер, хот-догтар, пиццалар, наггетстер, чипсілер (чипсондар), дәмдік қоспалары бар тұздалған қытырлақ нанды;

ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) дайындауға және өткізуге;

2) мыналарды:

тізбесі тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын, 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің 8-бабында және Одақтың техникалық регламенттерінде айқындалған тамақ өнімін;

осы Санитариялық қағидалардың 97-тармағында көрсетілген тамақ өнімін;

Тамақтану объектілерінде қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде:

1) өндірістік үй-жайларда тамақ өнімдерін ластау көздерін жоюды қиындататын аймақтарды ұйымдастыруға;

2) сынап термометрлерін пайдалануға;

3) мынадай:

техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін;

сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, ыдырау, ластану);

қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы, өнімнің қауіпсіздігін растайтын, оның ішінде техникалық регламенттерде көзделген сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ;

белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен;

таңбалануы жоқ немесе таңбалауда сақтау шарттары жоқ немесе сақтау шарттары таңбалауда және (немесе) тауарға ілеспе құжаттамада көрсетілгендерге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне сәйкес келмейтін;

ветеринариялық сәйкестендіру белгілері жоқ (заңда осындай бірдейлендіру көзделетін ұшалардағы, жартылай ұшалардағы, ширек ұшалардағы етке, жануарларды сою өнімдеріне арналған таңба);

тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған, ашылған, герметикалығы бұзылған, бүлінген, ластанған қаптамадағы;

өнеркәсіпте емес (үйде) дайындалған, жылумен және (немесе) өзге де өңдеуге ұшыраған тамақ өнімі болып табылатын;

жәндіктердің, кеміргіштердің болу іздері бар, сондай-ақ тамақ өнімдерінің өзінде жәндіктер мен кеміргіштер тікелей анықталған;

құрамында қолдануға тыйым салынған және шектеулері бар тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік (тамақ) шикізаты бар;

Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитариялық шараларды енгізген тамақ өнімі болып табылатын;

санитариялық-эпидемиологиялық сараптама нәтижелері бойынша инфекциялық аурулардың немесе жаппай инфекциялық емес аурулар мен уланулардың, оның ішінде оны адам денсаулығы мен өмір сүру ортасы үшін қауіпті деп тану кезінде пайда болу және таралу қатерін тудыратын;

тасымалдау (сақтау) шарттары мен режимі бұзылған тамақ өнімдерін қабылдауға, пайдалануға (қолдануға), сақтауға, тасымалдауға және өндіруге;

4) тізбесі КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің 8-бабында айқындалған зық-түлік (тамақ) шикізатының, тамақ компоненттерінің, тамақ қоспаларының жекелеген түрлерін, тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын Одақтың техникалық регламенттерін және ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде мамандандырылған тамақ өнімдерін (оның ішінде ерте, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға арналған балалар тағамын) өндіру (дайындау) кезінде нормалау құжаттарын қабылдауға, пайдалануға, өндіруге (дайындауға) және өткізуге;

5) мынадай тамақ өнімдерін:

ластанған және (немесе) қабығы зақымдалған жұмыртқаларды, сондай-ақ сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды;

суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын және олардан тағам дайындау;

жануарлардың өнімсіз түрлерінің өнімдері (оның ішінде яса, субөнімдер);

ауыл шаруашылығы жануарларының өнімділігі бойынша қолайсыз, сондай-ақ бастапқы өңдеуден және пастерлеуден өтпеген шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдерін;

пастерленбеген сүттен жасалған сүзбені;

өнеркәсіптік емес (үйде дайындалған) дайындалған герметикалық қаптамадағы көкөніс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін, сондай-ақ банкалардың герметикалығы бұзылған консервілерін, бомбаждау, "хлопуши", тот басқан, пішіні бұзылған банкаларды;

түрлі қоспалармен ластанған немесе нан қорларының зиянкестерімен залалданған жарманы, ұнды, кептірілген жемістерді қабылдауға және пайдалануға;

6) мынадай тамақ өнімдерін өндіруге (дайындауға):

ет кесінділерінен, шошқа бактарынан, диафрагмадан, қаннан, бас жұмсағынан рулеткалардан жасалған тағамдарды, аспаздық өнімдерді дайындауға;

компоненттерді араластырғаннан кейін екінші рет термиялық аспаздық өңдеусіз флотский (тартылған етпен) макарон дайындауға;

пастерленбеген жаңа піскен жұмыртқа меланжынан омлет дайындауға;

сүзбе жасауға;

герметикалық қаптамадағы көкөніс, ет, балық, саңырауқұлақ консервілерін өндіруге;

кептірілген және кептірілген балықты дайындауға;

құрғақ саңырауқұлақтар жасауға;

жануарлардың өнімсіз түрлерінен тағамдар дайындауға;

7) санитариялық бракқа жатқызылған тамақ өнімдерін босатуға және өткізуге жол берілмейді. Мұндай өнімді кейіннен кәдеге жарату үшін арнайы таңбаланған ыдысқа жинайды;

8) бояғыштардың, хош иістендіргіштердің тағамдық қоспаларын осындай өнімді дайындаушының қаптамасынан өзге қаптамаға (ыдысқа) құюға;

9) тоңазыту камераларының, салқындату жабдығының салқындату сыйымдылықтарының, тамақ өнімдері бар қаптамалардың ішкі беттерінде қар мен мұздың (қыраулардың пайда болуына) қатып қалуына;

10) өндірістік үй-жайларда өңделмеген жұмыртқаларды сақтауға;

11) тамақ өнімдерінің ластануына әкеп соғуы мүмкін болса, тамақ өнімдерін өзге түрдегі тамақ өнімдерімен және тағамдық емес өнімдермен бірге сақтауға;

12) тамақ өнімдерін су құбыры және кәріз құбырларына, жылумен жабдықтау аспаптарына жақын жерде сақтауға;

13) тамақ өнімдерін көліктік қаптамаға буып-түйілмеген тікелей еденге үйіп **ЖИНАУҒА ЖӘНЕ САҚТАУҒА ЖОЛ БЕРІЛМЕСІН.**

пастерленбеген сүтті, термиялық өнделмеген сүзбені және қаймақты;
йодталмаған тұзды және құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұнын пайдалануға **ЖОЛ БЕРІЛМЕСІН.**

2. Асханадағы тыйым салынған тағамдардың сатылмауын қадағалау мектеп медбикесі Л.С.Нуртазинаға жүктелсін.

Осы бұйрықтың орындалуын бақылау директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары Р.С. Турсумбаевқа жүктелінсін.

Мектеп директоры
Бұйрықпен таныстым



О.Раева

Р.Турсумбаев, Л.Нуртазина,

«АҚМОЛА ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ҚОСШЫ ҚАЛАСЫ БОЙЫНША БІЛІМ
БӨЛІМІ ҚОСШЫ ҚАЛАСЫНЫҢ №2
ЖАЛПЫ ОРТА БІЛІМ БЕРЕТІН
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
№2 ГОРОДА КОСШЫ ОТДЕЛА
ОБРАЗОВАНИЯ ПО ГОРОДУ КОСШЫ
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

«01» қыркүйек 2026 ж

Қосшы қаласы

ПРИКАЗ

№ 264

город Косшы

Мектепте ауыз су режимін ретке келтіру және күшейту туралы

«Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.08.2021 ж. № ҚР ДСМ-76 бұйрығының талаптарына сәйкес және білім беру ұйымдарындағы санитариялық-эпидемиологиялық жағдайды жақсарту мақсатында **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Сынып жетекшілері мен директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары М.С Абылкасымов мектеп оқушыларының су ішу режимін ұйымдастыру, әр сыныпта 1 данадан, 1 спенсорды қолдану. 19 литр сыйымдылығы бар бөтелкедегі су және бір реттік стақандардың қажетті санын қамтамасыз етуді.

2. Сыныпта ауыз су режимін сақтау, сонымен қатар спенсерлердің үзіліссіз жұмыс істеуі және қондырғыны күтіп ұстау бойынша гигиеналық ережелердің сақталуын қамтамасыз ету сынып жетекшілері мен медициналық қызметкер Л.С.Нуртазинаға жүктелінсін.

3. Қондырғыларды дұрыс пайдалану және гигиеналық ережелерді сақтау үшін мектептің сынып жетекшілеріне жауапкершілік жүктелсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары М.С.Абылкасымов және мектеп медбикесі Л.С.Нуртазинаға жүктелінсін.

Мектеп директоры
Бұйрықпен таныстым



О. Раева
М.Абылкасымов
Л.Нуртазина

2026-2027 оқу жылында оқушылардың тамақтануын
ұйымдастыруды бақылау жоспары

№	Бақылау объектісі	Жауапты	Мерзімділігі	Бақылау құралы	Бақылау нысаны
1	Тамақтанудың табиғи нормаларын сақтау	Мейірбике	Күнделікті	Мәзір	Мәзір құрастыру
		Асхана меңгерушісі	Күнделікті		Мәзірді талдау, бекіту
2	Дайын өнім бракеражы	Мейірбике Бракераж комиссиясы	Күнделікті Күнделікті	Бракераж журналы	Тағамды органолептикалық бағалау әдістемесі
3	Тауарлық көршілікті, тез бұзылатын өнімдерді сақтау және уақытылы пайдалану мерзімдерін сақтау	Мейірбике Бракераждық комиссия Асхана меңгерушісі	Күнделікті	Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының бракераж журналы	Талдау, есепке алу
		Асхана меңгерушісі	3 айда 1 рет	Акт	Құжаттаманы талдау
4	Азық-түлікті тоңазытқышта сақтаудың оңтайлы температуралық режимін сақтау	Мейірбике	Күнделікті	«Ас блогындағы тоңазытқыштың температурасын тіркеу» журналы	Журналдағы жазбаны тексеру
5	Қоймадағы азық-түлік қалдығын алу	Басшы Асхана меңгерушісі Бракераждық комиссия	Айына 1 рет	Акт	Тексеру
6	Азық-түлікті тасымалдау қағидалары мен талаптарын сақтау	Мейірбике Асхана меңгерушісі	Азық-түлік түскенде	Акт бұзушылықтар болған кезде	Қадағалау
		Басшы Асхана меңгерушісі	3 айда 1 рет	Тексеру актісі	Қадағалау
7	Шикі және дайын өнімнің, таза және лас ыдыс-аяқтың, керек-жарақ пен ыдыстың ағынын бақылау	Мейірбике Асхана меңгерушісі	Күнделікті	—	Қадағалау
8	Тағам салу	Мейірбике	Күнделікті	—	Құжаттаманы талдау,

		Асхана меңгерушісі	Айына 2 рет	Акт	азық-түлікті өлшеу
9	Тағам дайындаудың технологиялық талаптарын орындау	Мейірбике	Күнделікті		Қадағалау
10	Ыдысты, жабдықты, тазалау керек-жарағын таңбалау	Мейірбике	Үнемі	Бақылау	Қадағалау
		Асхана меңгерушісі	Айына 1 рет бұзушылықтар болғанда	Тексеру актісі Айына 1 рет	Қадағалау, Құжаттаманы талдау
11	Тағамның шығу нормасы (салмағы, көлемі)	Мейірбике	Күнделікті		Тағамды бақылау мақсатында өлшеу
		Бракераж комиссиясы	Айына 2 рет	Акт	
		Басшы Асхана меңгерушісі	Айына 2 рет	Мерзім сайын акт жасау	
12	Ас блогының, қойманың санитариялық жай-күйі	Мейірбике	Күнделікті	Журнал	Қадағалау
		Басшы Асхана меңгерушісі	Мерзім сайын	Жоспарлама	Қадағалау, құжаттаманы талдау
			Мерзім сайын	Жоспарлама	Құжаттаманы талдау, қадағалау
			Жаңа оқу жылына дайындау кезінде	Басшыға арналған есеп	Қадағалау
13	Ас блогында, қоймада толық тазалау кестесін сақтау	Мейірбике	Күнделікті, кесте бойынша	Журнал	Қадағалау
14	Тәуліктік сынамаларды алу мен сақтауды бақылау	Мейірбике	Күнделікті	Журнал	Қадағалау
15	Тағам рационының құнарлылығы	Мейірбике	Күнделікті	Технологиялық карта	Талдау
		Асхана меңгерушісі	Айына 1 рет	Жиынтық кесте	Көрсеткіштерді салыстырмалы талдау
16	Қызметкерлердің жеке гигиена ережелерін сақтауы	Мейірбике Асхана меңгерушісі	Күнделікті	Ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау нәтижелері журналы	Тексеру, журналға жазу
		Асхана меңгерушісі	Жарты жылда 1 рет	Журналдар Санитариялық кітапшалар	Құжаттаманы талдау

17	Тамақтану режимі кестесін сақтау	Мейірбике	Күнделікті	—	Бақылау
		Әлеуметтік педагог Асхана меңгерушісі	Айына 1 рет	Акт бұзушылық кезінде	
18	Су ішу режимін ұйымдастыру	Әдіскер / Шаруашылық меңгерушісі	Күнделікті	—	Бақылау
19	БҰ түскен кездегі дайын өнім мен шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігі	Мейірбике Шаруашылық меңгерушісі	Азық-түлік түскенде	Техникалық құжаттармен қадағалау Сапа сертификаттары, анықтамалар, фактуралар, бракеражи журналы	Құжаттаманы талдау
		Асхана меңгерушісі	10 күнде 1 рет		
20	Тамақтануға кеткен шығындар нормативін орындау	Басшы Бухгалтер Асхана меңгерушісі	Үнемі	Мәзір Жиынтық ведомость	Бір күнге орташа есеппен 1 балаға шаққандағы тамақтану сомасын, құнын талдау
21	Тамақтануды ұйымдастыру бойынша нормативтік құқықтық базаны орындау	Басшы Бухгалтер	Үнемі	Заңнамалық құжаттар, қағидалар, талаптар	Құжатпен танысу, әзірлеу, бұйрықтар, жаднамалар және т. б.
22.	Тамақтануға жауапты тұлғаның құжаттаманы талдауы	Басшы Асхана меңгерушісі	Тоқсанына 1 рет	Есептік-есепке алу құжаттамасы, технологиялық картаны ресімдеу	Талдау
23.	Залалсыздандырушы заттарды сақтау және қолдану. Қолдану бойынша нұсқаулықтың болуы	Мейірбике	Күнделікті	Журнал	Жазба, талдау
		Асхана меңгерушісі Шаруашылық меңгерушісі	Мерзім сайын		
24.	Ұйғарымдарды, ескертулерді, бұзушылықтарды орындау	Басшы Асхана меңгерушісі	Үнемі	Есеп, анықтамалар, актілер және т. б.	Ұйғарымдарды орындау
25.	Тағамдарды дәрумендеу	Мейірбике	Күнделікті	Тағамдарды дәрумендеу журналы	Журналдағы бетбелгі мен жазба
		Асхана меңгерушісі	Айына 1 рет	Журнал	Талдау

26.	Азық-түлікке өтінім	Мейірбике Асхана меңгерушісі	Күнделікті	—	Талдау
27.	Оқу-тәрбие процесінде тамақтануды ұйымдастыру; – тамақтану режимін сақтау (жағдай жасау, жас және гигиеналық талаптарға сәйкестік); – гигиеналық талаптарды сақтау	Басшы Әлеуметтік педагог Асхана меңгерушісі	Аптасына 1 рет	Схема-карточкалар, күнтізбелік жоспарлар, режимдік процестер/	Қадағалау, нәтижелерді талдау
		Әдіскер / Шаруашылық меңгерушісі	Аптасына 1 рет		
		Мейірбике	Аптасына 1 рет		
28.	Ыдыс-аяқты жуу технологиясын сақтау	Мейірбике Бракераждық	Мерзім сайын	Акт бұзушылық кезінде	Қадағалау, сауалнама
29.	Арнайы киімді уақытылы ауыстыру	Мейірбике	Күнделікті		Визуалды бақылау
		Асхана меңгерушісі	Тоқсанына 1 рет	Сатып алуға өтінім	
30.	Асүй ыдыс-аяғы мен керек-жарағының жеткілікті мөлшерде және жай-күйде болуы	Мейірбике	Үнемі	-	Визуалды бақылау
		Асхана меңгерушісі Шаруашылық меңгерушісі	Тоқсанына 1 рет		

Танысты:




