



Мектеп директору \_\_\_\_\_

«30» 08 2021-жыл.

## Базар-Коргон районундагы Жусуп Турусбеков атындагы №33 жалпы билим берүүчү орто мектеби Ашпозчу жөнүндө ЖОБО

1. Жалпы жоболор.
  - 1.1. Ашпозчу кызматына 18 жаштан кем эмес жана атайын билими бар адам кабыл алынат.
  - 1.2. Мектеп жетекчисине жана мектеп жетекчисинин орун басарына баш ийет.
  - 1.3. Мектеп жетекчиси тарабынан дайындоо, которуу жана бошотуу жүргүзүлөт.
  - 1.4. Ашпозчу өзүнүн ишмердүүлүгүндө төмөнкүлөрдү жетекчиликке алат:
    - Аткарылган иштер боюнча документтер;
    - Ички эмгек тартиби;
    - Мектеп жетекчисинин буйруктары;
  - 1.5. Ашпозчу билиши керек:
    - Гигиенанын иш негиздери;
    - Эмгекти коргоонун негиздери;
    - Санитардык-эпидемиологиялык эрежелер;
    - Мектеп күнүнүн режими;
    - Тамак бышыруунун, сактоонун жана витаминдер менен байытуунун негизги эрежелери; • Электр жабдууларын колдонуу эрежелери; • Экстремалдык кырдаалдагы аракеттер.
2. Ашпозчунун милдеттери жана ага жүктөлгөн функцияларды аткаруу үчүн ашпозчу:
  - 2.1. Кулинардык жазыктарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү;
  - 2.2. Ар бир күн үчүн менюну даярдоого катышуу;
  - 2.3. Өндүрүмдүү ырааттуулук менен белгилөө, аларды бышыруунун узактыгын эске алуу;
  - 2.4. Кампадан зыянсыз азыктарды салмагы боюнча так алуу, алардын гигиеналык жана жылуулук менен иштешин камсыз кылуу, балдарга тамак ашты маданий жол менен берүү, бир балага эсептелген продукцияны ченемине ылайык;
  - 2.5. Азыктарды туура сактоону жана пайдаланууну жана тамак-ашты санитардык-гигиеналык талаптарга ылайык камсыз кылуу;
  - 2.6. Бир балага күрөөгө коюлган продукциянын ченемине ылайык даяр тамак-ашты бөлүштүрүп берүү;
  - 2.7. Талаптарга ылайык күнүмдүк рациондун үлгүлөрүн сактоо;
  - 2.8. Кулинардык азыктарды жасоодо көмөкчү жумуштарды аткаруу;



Тиркеме I

Кыргыз Республикасынын  
Билим берүү жана илим  
КАМЦЕЛЯРИЯ министрлигинин  
2021-ж. 29-октябрь  
№ 2290/буйругу

### Мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жобо

#### 1. Жалпы жобо.

1.1. Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жалпы жобо төмөнкүлөрдүн негизинде иштелип чыкты:

- Кыргыз Республикасынын «Билим берүү жөнүндө» Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын «Кыргыз Республикасындагы жалпы билим берүүчү уюмдарында мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө» Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасындагы мектеп тамак-ашын уюштуруунун негизги багыттары жөнүндө» 2014-жылдын 26-декабрындагы №248 токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Коомдук саламаттыкты сактоо тармагындагы актыларды бекитүү жөнүндө», 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстагы мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» 2020-жылдын 22-сентябрындагы №500 токтому;

1.2. Жалпы билим берүү уюмунун окуучуларынын тамактануусун уюштурууга көзөмөлдөө жүргүзүү боюнча комиссия мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууга байланышкан негизги маселелерди кароо боюнча туруктуу орган болуп саналат.

1.3. Окуучулардын тамак-ашын уюштурууга көзөмөлдөө боюнча комиссиянын курамына жалпы билим берүү уюмунун администрациясынын өкүлдөрү, жалпы билим берүү уюмунун ата-энелер комитетинин мүчөлөрү, мугалимдер, мектеп директору тарабынан окуучулардын тамак-ашын уюштурууга жооптуу дайындалышы мүмкүн.

1.4. Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия мүчөлөрүнүн ишмердиги ачык-айкындуулукка, чечимди чогуу-чараан кабыл алуу принциптерине негизделет.

#### 2. Комиссиянын милдеттери:

- 2.1. Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия мүчөлөрүнүн милдеттери төмөнкүлөр:
- мектеп ашканасынын иштөө графигин текшерүү;

-окуучуларга даярдалган тамак-аштын санын, сапатын түзүлгөн меню менен салыштырып текшерүү;

-мектеп тамак-ашын уюштуруунун түрлөрүнө жана оптималдуу шарттарына таянып аракеттенүү.

### 3. Комиссиянын функциялары:

Мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия төмөнкү жол-жоболорду камсыз кылат:

3.1. Окуучулардын тамак-ашын уюштурууда коомдук талдоого алат;

3.2. Окуучулардын ичип-жеген графигин текшерет;

3.3. Санитардык ченемдердин сакталышына көз салат;

3.4. Ашканага келип түшкөн азык-түлүккө, тамак-аштын жасалышын көзөмөлгө алат;

3.5. Бекитилген менюга жараша тамактын даамдуулугуна татымдуулугуна байкоо жүргүзөт;

3.6. Тамактын сапаты боюнча окуучулар менен ата-энелердин ой-пикирлерин-сунуштарын талдоого алат;

3.7. Тамактын сапаты боюнча окуучулар менен ата-энелердин кат түрүндөгү ой-пикирлерин-сунуштарын талдоого алганда, орун алган кемчиликтерди четтетүүгө катышат.

### 4. Комиссиянын жоопкерчилиги жана укугу.

Комиссияга төмөнкүдөй укуктар берилет:

4.1 Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө;

4.2. Мектептин медициналык кызматкерлеринен жана ашпозчуларынан мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштуруу, санитардык-гигиеналык тазалыкты сактоо жана тамактын сапаты боюнча маамлымат алат;

Өздөрүнүн отурумунда мектептин медициналык кызматкерлеринин жана ашпозчуларынын сапаттуу тамак жасоо боюнча ойлорун угушат;

4.4. 3 кишиден кем эмес комиссия менен мектептин ашканасын тазалыгын, тамак-аштын сапаттуу-сапатсыз экендигин текшерет;

4.5. Объективдүү себептер болсо, текшерүүнүн графигин башка күнгө жылдырат;

4.6. Окуучулардын тамак-ашынын сапатын жакшыртуу боюнча сунуштарды берет;

4.7. Текшерген комиссиянын мүчөлөрү текшерүүнүн жыйынтыгын окуучуларга, ата-энелерге, педагогикалык жамаатка жеткирет;

4.8. Комиссиянын мүчөлөрү аткарылган жана аткарылбаган иштер боюнча жеке жоопкерчилик тартат;

4.9. Тамак-ашты уюштурууда жана тамактын сапатын баалоо боюнча кызмат көрсөтүүдө жоопкерчилик тартат;

### 5. Комиссиянын ишмердигин уюштуруу.

5.1. Комиссиянын курамы жана иш графиги жалпы билим берүү уюмдун жетекчисинин (директордун) буйругу менен бекитилет. Комиссиянын мүчөлөрү коомдук башталышта иштешет;

5.2. Комиссиянын мүчөлөрү Комиссиянын төрагасын шайлайт;

5.3. Комиссия өз ишин бекитилген план жана түзүлгөн график аркылуу жүргүзөт;

5.4. Комиссия өз ишинин жыйынтыгын мектептин администрациясына жана ата-энелер комитетине билдирип турат;

5.5. Жарым жылыда бир жолу Комиссия мектеп Кеңешинин иштеринин жыйынтыгын ачык-айкын жарыялап, тааныштырып турат;

5.6. Окуу жылынын жыйынтыгы боюнча Комиссия отчет катары талдоо жүргүзүү маалыматын ата-энелердин жалпы чогулушуна даярдайт;

5.7. Зарылчылык болгон кезде Комиссия өз отурумун бир чейректен бир жолудан кем эмес өткөрөт, отурумга Комиссия мүчөлөрүнүн 2/3 бөлүгү катышса отурум толук кандуу өттү деп эсептелет;

5.8. Комиссиянын чечими көпчүлүк добушта ачык добуш берүү жолу менен кабыл алынып, протокол менен таризделет.

#### 6. Комиссиянын документтери.

6.1. Комиссиянын отуруму протокол менен таризделет. Протоколго төрага кол коёт.

6.2. Комиссиянын отурумунун протоколдук журналы мектептин директорунда сакталат.



## Жалпы билим берүүчү уюмдарда Бракераждык комиссия жөнүндө жобо

Бул жободо төмөнкүдөй түшүндүрмөлөр колдонулат:  
**Бракераж-үлгү** алуу менен продукциянын сырткы көрүнүшү менен даамынын шайкештиги жөнүндө чечим кабыл алуу процесси.

**Бракераждык комиссия-кызматкерлердин ыйгарым укуктуу тобу.**

**Бракераждык журнал-текшерилген тамак-аш белгиленип, ага карата баа коюлатурган журнал.**

Органолептикалык ыкма, органолептика-азык-түлүк сапатынын көрсөткүчтөрү же туюу сезими менен тамактын ачуу, таттуусун, даамдуу-даамсыз экендигин билүү (көрүү-угуу, кармап көрүү, сезүү, ууртоо ж.б.).

### 1. Жалпы жобо.

Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жалпы жобо төмөнкүлөрдүн негизде иштелип чыкты:

- Кыргыз Республикасынын «Билим берүү жөнүндөгү» Мыйзамы;
- «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө» Кыргыз Республикасынын Мыйзамы;
- «Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү уюмдарында мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» 2014-жылдын 26-декабрындагы №135 токтом;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасында мектеп тамак-ашын уюштуруунун негизги багыттары жөнүндө» 2014-жылдын 26-декабрындагы №248 токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Коомдук саламаттыкты сактоо тармагындагы актыларды бекитүү жөнүндө» 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү уюмдарында 1-4-класстагы мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» 2020-жылдын 22-сентябрындагы №500 токтому;

1.1. Билим берүү мекемелерин жамааттык башкаруу принциптерге мектептин жалпы жобосуна таянып, мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну, алынып келинген азык-түлүктүн сапаттуулугун жана тамак-ашты жасоодо жана таратууда санитардык-гигиеналык талаптарды сакталышын көзөмөлдөө максатында Бракераждык комиссия түзүлөт жана иштейт.

1.2. Бракераждык комиссиясын дайындоо мектеп ашканасынын санитардык-эпидемиологиялык эрежелерин, технологиялык карталарды, менюларды жана башкаларын сактоо ишин көзөмөлдөөнү камсыз кылуу болуп саналат. Тамактан уулануу, ичеги-карын ооруларын алдын алуу. Окуучулар ичкен тамактын көп түрдүүлүгүнө кеңейтүү.

1.3. Бракераждык комиссиянын ишин мектептин директору көзөмөлдөгө алат;

1.4. Комиссиянын мүчөлөрүнүн, ашкана кызматкерлеринин, жана башкалардын арасында пайда болгон талаш-тартыш маселени чечүүгө мүмкүн болбой калганда, мектептин директору талаш-тартыш маселени чечүү үчүн убактылуу комиссия түзөт.

1.5. Бракераждык комиссия бир чейректе бир жолу ашканадагы иштер боюнча директордун же педагогикалык жамааттын астында отчет берет;

1.6. Жалпы билим берүүчү уюмдун жетекчилиги бракераждык комиссия аркылуу берилген эскертүүлөрдү эске алып, окуучуларга тамак-аш берүүдөгү кемчиликтерди жоюунун аракетин кылат.

## 2. Бракераждык комиссиянын түзүмү жана башкаруу

2.1. Бракераждык комиссиянын курамы жана иштөө мөөнөтү жалпы билим берүү уюмунун жетекчиси 3 киши менен биргеликте түзөт.

2.2. Бракераждык комиссиянын курамына администрациянын, ашкананын жана медициналык тармактын (ата-эенелер коомчулугунун өкүлдөрү, эгерде санитардык кийим-кечеси, санитардык китепчеси, тамактардын сапатына баалоо критерийлери менен тааныштыгы бар болсо жана медициналык көрсөткүчтөрү боюнча чектөөлөрү болбосо катышууга уруксат берилет) өкүлдөрү кире алышат.

## 3. Бракераждык комиссиянын милдеттери.

- ашкананын иштерине көзөмөл жүргүзөт;
- тамак даярдоочу бөлмөнүн тазалыгын текшерет;
- идиш-аяктын тазалыгын көзөмөлдөйт;
- даярдалып бышкан тамакты текшерет;
- бышырганга деп даярдалган азык-түлүктү текшерет;
- оокатка даярдалган азык-түлүктү технологиялык картасын текшерет;
- ашканага келип түшкөн азык-түлүктөрдүн сапаттуу-сапатсыз экендигин, сертификаттык сапатка дал келээр-келбесин текшерип акт түзүп, тиешелүү жогорку органдарга берет;
- күндө түзүлүп жүргөн менюну, тамактын көп түрдүүлүгүн текшерет;
- мөөнөтү өткөн азыктарды, алардын сакталышын текшерет;
- тамак жасаганга чейинки азыктарга текшерүү жүргүзөт.

## 4. Комиссиянын укугу

- Бракераждык комиссия төмөнкүлөргө укутуу:
- азык-түлүктөрдү ташып келип түшүргөндө санитардык-гигиеналык ченемдерге көз салуу;

-азык-түлүктөрдү ташып жеткирген айдоочулардын уруксат документтерин, медициналык китепчесин, азык-түлүк ташууга ылайыктуу унаа жасалгаларын

текшерүү жүргүзүү;

-азык-түлүк, мөмө-жемиш сакталган кампалардын жарактуу-жараксызын текшерүү жүргүзүү;

-меню түзүүдө анын тууралыгын текшерүү жүргүзүү;

-тамак даярдоочу жана тамак жасоочу жайда иштегендердин гигиеналык эрежесине текшерүү жүргүзүү;

-негизги азык-түлүктөр келгенде маал-маалы менен текшерет;

-мектептин администрациясына тамак-аштын сапатын жогорулатуу жана тейлөө кызматын жакшыртуу боюнча сунуштарды берип турат. Күтүүсүз жагдайларда (электр энергиясынын өчүшү, ысык, муздак суунун токтоп калышы, азык-түлүктөрдүн кечигип келиши ж.б.) жараша акт түзүп, меню өзгөртүлөт.

## 5. Иштин мааниси жана мазмуну

5.1. Бракераждык комиссия күнүмдүк (суткалык) туруп калган азык-түлүктү текшерүү жүргүзүү;

5.2. Комиссия 5-10 порцияны таразага тартуу менен 1 порциянын салмагын, баасын чыгарат. Ар бир порция ортолук массадан төмөн болбошу керек.

5.3. Бракераждык текшерүүгө тараза, азык-түлүк термометри, ичүүчү суу, таза прибор, тамак-аштын өлчөмүн ченөөчү тарелка, сызгыч керектелет;

5.4. Комиссиянын мүчөлөрү күн сайын бракераждык текшерүүгө бышкан тамак таратылганга чейин 1 саат мурда келиши керек;

5.5. Комиссия алгач түзүлгөн меню менен таанышат, менюда тамак-аштын аталышы, бир порция канча турат, анын убактысы белгиленип, мектеп директорунун, башкы ашпозчунун жана меню түзгөн жооптуу адамдын колу коюлуп, аты-жөнү жазылат;

5.6. Даамдап көрүү текшерүүсү жалпы чоң казанда бышкан ашты аралаштыруу жолу менен жүргүзүлөт. Бракераж тамактын даамы, жыты белгиленген ченемге даң келип, канааттандыргандан кийин, акырында таттуу тамак-суусундуктардан ооз тийет;

5.7. Бракераждык текшерүү "Даяр азык-түлүктөрдүн журналына" катталат. Аталган журнал (№3-тиркеме) "Жалпы билим берүү уюмдарда санитардык-эпидемиологиялык шарттарга жараша билим берүү" деген аталыштагы Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтомуна ылайык келтирилген. Бул журналга комиссиянын бардык мүчөлөрү тастыктоо колун коюшат. Тамак даярдоодогу комиссия тарабынан берилген эскертүүлөр жана сунуштар журналга катталып, мөөр басылат. Журналга катар номер коюлуп, тигилет жана журнал башкы ашпозчуда сакталат. Бышкан тамактын даамын көргөн убактысы, натыйжасы баары журналга жазылып, комиссия мүчөлөрүнүн колдору коюлат. Анда тамактын даамдуу бышканы, чала бышканы,

бышпаганы даана, так чен-өлчөмдөр менен жазылат. Колдон жасалган оокаттарга органилептикалык баалоо болсо, журналдын "Ысык тамак-аштын даярдоо деңгээли жана органилептикалык баалоо" деген бөлүмдө толтурулат.

## **6. Азык-түлүктүн бракеражы.**

6.1. Мектептин ашканасында жасалган бардык тамактар жана кулинардык азыктар даяр болгондон кийин милдеттүү түрдө бракераждык текшерүүдөн өтөт.

6.2. Аталган тамактар окуучуларга берилгенге чейин текшерүүдөн өтүп, анан журналга катталат. Эгерде, даярдоо технологиясы (ыкмасы) бузулган болсо, анда окуучуларга таркатуу токтолулат, артка кайтарылып санитардык-эпидемиологиялык текшерүү лабораториясына жиберилет.

6.3. Тамак-аштын сапатына медициналык айым, (башкы ашпозчу) ашкананын ашпозчусу жооптуу болушат.

6.4. Кулинардык оокаттардын сапатын баалоо органилептикалык көрсөткүчтөр менен ишке ашырылат (бышкан тамактын тышкы көрүнүшү коюу же суюк, жыты, өңү-түсү, консистенциясы). Ушулардын негизинде бышкан тамакка баа берилет.

6.5. Органилептикалык баалоо ар бир даярдалган тамакка өз-өзүнчө берилет.

## **7. Азык-түлүктөрдү органилептикалык баалоонун ыкмасы**

7.1. Органилептикалык баалоо азык-түлүктүн тышкы көрүнүшүнөн башталат. Байкоо жүргүзүү ачык-айкын жарык жерде жүргүзүлөт. Байкоо жүргүзүүнүн натыйжасында азык-түлүктөн тамак даярдоо болору-болбосу аныкталат.

7.2. Азык-түлүктүн бузулганы-бузулбаганы жарык жерден сырткы көрүнүшүнөн билинет. Аны төмөнкү эпитеттери бар: таза, жегиликтүү, ширелүү, кычкыл даамдуу, бүрүшкөн, үшүтөн, ж.б. Жыттоо сезими менен да аныктаса болот (чеснок даамдуу, туздалган, мунай продуктылары ж.б.).

7.3. Азык-түлүктүн даамы менен жыты өлчөнүп коюлган температурдан \_\_\_\_\_ даана билинет.

7.4. Азык-түлүктөрдү даамдап көрүүдө сак болуу эрежелери сакталат. Мисалы, убактысы өтүп кеткен азык-түлүктөрдөн жагымсыз жыт келсе (же чириген, же бузулган мөмө-жемиштер ж.б) андан ууланып калууга себенкер коркунуч бар.

## **8. Биринчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү**

8.1. Биринчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү үчүн казанда бышкан тамакты акырындык менен аралаштырып, анан тарелкага бир азыраак куюп алып даамдап көрөт. Алгач тамактын сырткы көрүнүшүнө жана өңү-түсүнө баа берилип, тамакты бышыруу технологиясын сактоо тууралуу сөз болот. Жер-жемиштер таза жуулуп, анан казанга салуу шарт.

8.2. Шорполор менен борщко сырткы көрүнүшүнөн баа берүүдө жер-жемиштер үшүбөгөн, убактысы өтпөгөн, бир өлчөмдө тууралып, өтө тездик менен казанда кайнатылбаган компоненттер сакталат.



8.3. Органилептикалык баалоо жүргүзүүдө шорпонун, эттин, балыктын шорполору ачык түстө болгону эрежеге ылайык келет. Сапатсыз от менен балыктын шорполордун өңү-түсү бозомук келет да, майы шорпонун бетине калпып чыгат.

8.4. Эзилме-шорпону (пюре-шорпо) текшерүүдө, тамак үлгүсүн кашыктан кесеге, коюулугун, консистенциянын бирдейлигин, эзилбей калган бөлүкчөлөрдүн бардыгын белгилеп, ичке агым түрүндө куюлат. Эзилме-шорпо бардык массасында бирдей болуп, суюктуулугу шорпонун бетине калпып чыкпашы керек.

8.5. Тамакты даамдап жана жыты аркылуу баа берүүдө алгач шорпонун майлуу бөлүгүнөн сузуп алып, даам татып көрөт, ошол учурда шорпо ачык түстө болсо, анда шорпо өтө туздуу болбой, ченем менен туз салынганы байкалып, жагымдуу, жыт берип турат, эрежеси менен бышырылган деп баа берилет. Эгерде, шорпого каймак аралаштырылган болсо, анда шорпого каймак кошула элек маалында даамдап көрүү шартка туура келет.

8.6. Биринчи тамакка баа берүүдө тамак быша элек чийки кезинде же ботко болуп калганда, тузу көп салынып калганда даамдап көрүүгө тыйуу салынат.

### 9. Экинчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү

9.1. Гарнири жана соусу менен жасалган экинчи тамакка өзүнчө, анын курамында турган экинчи тамактарга өзүнчө баалоо жүргүзүлөт. Гуляш жана рагу деген аталыштагы тамактарга жалпы баалоо жүргүзүлөт.

9.2. Тооктун эти сөөгүнөн жеңил ажырап, жумшак, жегиликтүү жана ширелүү болушу керек.

9.3. Дан (крупа) ун азыктарынан жана жер-жемиштерден жасалган гарнирлер өзүнүн консистенциясына жараша текшерилет. Чачма кашада күрүчтүн (ж.б.) дандары бири-биринен айырмалуу болуп, ажырап турганы жакшы. Кашаны казандан тарелкага сузуп алганда, башка кошулмалары жок, ботко болбой жука катмарланып турса, анда талапка ылайык деп эсептелет. Кашанын консистенциясын баалоо-мурдагы пландаштырылган менюга салыштырылат.

9.4. Кесме азыктары эрежеге ылайык бышырлса, анда кесме бири-бирине, чөмүчкө, кашыкка жабышпай, жеңил жана жумшак болот. Крупадан бышырылган котлеттер бышырылгандан кийин дагы өзүнүн мурдагы жасалган формасын жоготпошу керек.

9.5. Жер-жемиштерден жасалган гарнирлерди баалоодо-биринчи кезекте алардын тазалыгына (тышкы өңү-түсүнө-чириген-чирибеген) көңүл бурулат. Эгерде, картөшкө карайып бузула баштаса, анда анын сапаттуу же сапатсыз экендиги байкалат. Анда май менен сүттүн рецептерине көз салуу шартка ылайык. Рецептке дал келбеген шек саноодо даярдалып жаткан оокат лабораторияга жиберилет.

9.6. Талапка ылайык жасалган соус чөмүч менен тарелкага куюп жатканда өтө коюу болбой, суюк, жеңил куюлат. Эгерде, соустун курамына пияз кошулган болсо, анда пияздын тууралышына (жоон-ичке же ар кандай)

Кыргыз Республикасы  
Жалал-Абад облусу  
Базар-Коргон району  
Ж. Турусбеков атындагы  
№33 жалпы билим берүүчү  
орто мектеби



Кыргызской Республики  
Жалал-Абадской области  
Базар-Коргонский район  
общ. ОбрС. Ш. №33  
им Ж. Турусбекова

12.10.2020-ж.

№88

Каба айылы:

Мектепте 1-4-класстын окуучуларына сапаттуу тамак-аш берүү, ашкананын санитардык абалын жакшыртуу менен ашпозчунун иш абалын жандандыруу максатында буйрук кыламын:

1. Тамактын сапатын көзөмөлдөө жана продукту алып келген адамдан өткөрүп алуу үчүн атайын брокеражный журналы, тазалык журналы, окуучулардын тамак ичүүсүн жана катышуусун көзөмөлдөө журналдары ачылсын.
2. Ашкананын санитардык абалын жана ашпозчунун иш абалын көзөмөлдөө үчүн атайын комиссия курамы түзүлсүн. Комиссия курамыны төмөнкү кызматкерлер киргизилсин.
  1. Арзыбаева Ж. – уюштуруучу. Комиссиянын төрайымы
  2. Тойонова Л. – профком комиссиянын мүчөсү.
  3. Мамантаев Т. – завхоз комиссиянын мүчөсү.
  4. Абдырахманова Г. – б/класс сек.жет. – комиссиянын мүчөсү.
  5. Нурманбетов З. – соц педагог: - комиссиянын мүчөсү.
3. Түзүлгөн комиссия курамы келген продукту өткөрүп алып, ар күнү эртең менен тамак аштын сапатын, ашкананын санитардык абалын, ашпозчунун санитардык-гигиеналык жана ден –соолугунун абалын ошондой эле идиш-аяктын тазалыгын текшерип тазалык журналына жыйынтыгын жазып түрүшсүн.
4. Тамак аштын сапатын күнүгө окуучулардан мурда комиссиянын төрайымы Ж. Арзыбаева даамдап көрсүн. Эгер кандайдыр бир себептер менен Ж. Арзыбаева жок болсо анын ордуна Абдырахманова Гүлнара даамдап чыксын.
5. Түзүлгөн комиссия курамы келген продуктунун негизинде бир айлык же төрт жумалык меню боюнча тамак –аш талап кылынсын.
6. Техникалык коопсуздук жана өрт коопсуздук боюнча ашпозчуга түшүндүрүү иштери жүргүзүлүп кол койдурүлүп алынсын.
7. Окуучулардын өмүр коопсуздугу жана тамак-аш ичүү маданияты көзөмөлдөнсүн.
8. Балдар кол жуучу умувальниктер, суюк самындар жана тамак аш жасоочу куралдар, аспаптар (бычак, тактай, кашык, тамак куючу чөмүч ж.б.) толук камсыз болсун.
9. Бул буйруктун аткарылышын уюштуруучу Ж. Арзыбаевага милдеттендиремин.

Мектеп директору



Мурзакулов А.



БУЙРУК  
ПРИКАЗ

«24» январь 2022 ж/г. № 13

Базар-Коргон шаары

“Жалпы билим берүү уюмдарындагы бракераждык комиссия жөнүндө” жобону жана “Окуучулардын тамактануусун уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жобону бекитүү” жөнүндө

Кыргыз Республикасынын Билим берүү жана илим министрлигинин 2021-жылдын 29-декабрындагы №2210/1 буйругунун негизинде, Мектеп тамак-ашын өнүктүрүү программасынын алкагында, Кыргыз Республикасынын “Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу” Мыйзамынын негизинде, Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2020-жылдын 22-сентябрындагы №500 “Кыргыз Республикасынын билим берүү уюмдарынын 1-4-класстарынын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө жобону бекитүү тууралуу” токтомун аткаруу максатында, буйрук кыламын:

1. “Окуучулардын тамактануусун уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө” жобо 1-тиркемеге ылайык бекитилсин.
2. “Жалпы билим берүү уюмдарындагы бракераждык комиссия жөнүндө” жобо 2-тиркемеге ылайык бекитилсин.
3. Жалпы билим берүү уюмдарынын жетекчилери буйрук менен таанышсын.
4. Бул буйруктун аткарылышын көзөмөлдөө жагы райондук билим берүү бөлүмүнүн башчысынын орун басары М.Буркановго жүктөлсүн.

Негизи: Кыргыз Билим берүү жана илим министрлигинин 2021-жылдын 29-декабрындагы №2210/1 буйругу

Башчысы:



С.Сариев

даярдаган: С.Мурзаева



БУЙРУК

№ 2210/1 20 21 жылдын 29 декабры

ПРИКАЗ

«Жалпы билим берүү уюмдарындагы бракераждык комиссия жөнүндө» жобону жана «Окуучулардын тамактануусун уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жобону бекитүү» жөнүндө

Мектеп тамак-ашын өнүктүрүү программасынын алкагында, Кыргыз Республикасынын «Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу» Мыйзамынын негизинде, Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2020-жылдын 22-сентябрындагы № 500 «Кыргыз Республикасынын билим берүү уюмдарынын 1-4-класстарынын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө жобону бекитүү тууралуу» токтомунун аткаруу максатында, буйрук кылам:

1. «Окуучулардын тамактануусун уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө» жобо 1-тиркемеге ылайык бекитилсин.
2. «Жалпы билим берүү уюмдарындагы бракераждык комиссия жөнүндө» жобо 2-тиркемеге ылайык бекитилсин.
3. Облустук билим берүү институттарынын, облустук усулдук борборлорунун, Бишкек жана Ош шаардык билим берүү башкармалыктарынын, райондук, шаардык билим берүү бөлүмдөрүнүн жетекчилери буйрук менен тааныштырылсын.
4. Бул буйруктун аткарылышын көзөмөлдөө Мектеп, мектептен тышкаркы жана кошумча билим берүү башкармалыгына (М. Дж. Усеналиев) жүктөлсүн.

Об утверждении положений о бракеражной комиссии  
общеобразовательной организации и положения о комиссии по  
контролю за организацией питания учащихся.

В целях реализации программы развития школьного питания на основании Закона Кыргызской Республики «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях», постановления Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении Положения об