

4-параграф. Білім беру объектілерінде, мектепке дейінгі ұйымдарда, балалар үйлерінде, балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінде ұйымдастырылған ұжымдарға қызмет көрсететін және дайындайтын қоғамдық тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін өндіру жағдайларына қойылатын талаптар

169. Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер мен қант қосылады. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс етін күнтізбелік жеті күнде бір реттен сиретпей қосады. Бір рет тамақтануды ұйымдастыру кезінде (балалар мен жасөспірімдердің ұйымда болу ұзақтығына байланысты) рационға етті және сүтті қосу балықты және құс етін күнтізбелік жеті күнде бір реттен сиретпей қосуды есепке ала отырып жүзеге асырылады.

170. Таңғы ас ыстық тағамнан (бірінші немесе екінші) және ыстық сусыннан, жұмыртқадан, сары май немесе ірімшік қосылған бутербродтан тұрады. Екінші таңғы асқа шырындар, жемістер көзделеді.

Түскі асқа салат, бірінші, екінші тағам (негізгі тағам еттен, балықтан немесе гарнирі бар құс етінен) және үшінші тағам (компот, кисель, шай және шырындар) кіреді. Пісірілген және жас көкөністерден оңай жасалатын салаттар дайындалады.

Бесін аста мәзірге 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің 8-бабына сәйкес рұқсат етілген тоқашпен немесе кремi жоқ кондитерлік өнімдермен бірге сусын (сүт, сүт қышқылы өнімі, кисель, шырындар) енгізіледі.

Кешкі ас көкөніс (сүзбе) тағамынан немесе ботқадан, негізгі екінші тағамнан (ет, балық немесе гарнирі бар құс еті), сусыннан (шай, шырын, кисель) тұрады.

Қосымша екінші кешкі ас ретінде жемістер немесе сүт қышқылы өнімі, тоқаш немесе кремi жоқ кондитерлік өнімдер енгізіледі.

171. Білім беру объектілерінде, мектепке дейінгі ұйымдарда және балалар үйлерінде тамақ ішу арасындағы аралық 3,5-4 сағаттан аспайды.

172. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақ өнімінде көрсетілген оның қауіпсіздігін растайтын зертханалық-аспаптық зерттеулер нәтижелері болған кезде, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, білім беру объектілерінің оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, жылыжайларында өсірілген, өсімдіктен алынған азық-түлік шикізаты пайдаланылады.

173. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің ас блогының өндірістік үй-жайларында болуына және оларды тағам дайындаумен, көкөністерді тазалаумен, дайын тағамды таратумен, нан тураумен, ыдыс жуумен, өндірістік үй-жайларды жинаумен байланысты жұмыстарға тартуға болмайды.

174. Сусындарды құю тікелей тарату алдында тұтынушының қаптамасына (ыдысына) (оның ішінде стақандар, бокалдар) жүзеге асырылады, тарату алдында ортақ ыдысқа құюға болмайды.

175. Жалпы білім беретін ұйымдарда бірінші ауысымның білім алушылары үшін бір-екі рет тамақтану – екінші таңғы ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, екінші ауысымның білім алушылары үшін – бесін ас, ұзартылған күн топтары үшін – екінші таңғы ас, түскі ас және бесін ас көзделеді. Балалар тәулік бойы болатын кезде кемінде бес рет тамақтану көзделеді.

176. Балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінде балаларды тамақтандыру кемінде бес рет, қосымша екінші таңғы аспен немесе кешкі аспен, тамақтану арасындағы аралық 4 сағаттан аспайтындай етіп көзделеді. Ас арасындағы аралықта ас мәзіріне тамақтану рационы мен нормасын сақтай отырып, қымыз немесе қышқыл сүт өнімін қосу арқылы тамақтандыруды ұйымдастыру көзделеді.

177. Тәрбиелеу және білім беру объектілерінің, мектепке дейінгі ұйымдардың, балалар үйлерінің, балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінің тамақтану объектілерінде:

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 ҚО ТР техникалық регламентінің 8-бабында және Одақтың техникалық регламенттерінде айқындалған тамақ өнімін;

осы Санитариялық қағидалардың 97-тармағында көрсетілген тамақ өнімін;

пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген сүзбені және қаймақты;

йодталмаған тұзды және құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұнын пайдалануға жол берілмейді.

178. Жоғары оқу орындарын және жоғары оқу орнынан (ЖОО) кейінгі ұйымдарды қоспағанда, білім беру объектілерінде тамақ өнімдерін автоматты түрде өткізуге арналған аппараттарды орнатуға болмайды.

179. Білім беру объектілерінде, балалардың мектепке дейінгі ұйымдарында, рұқсат етілмейді.