

Бекітемін

«№3 Сарыжар жалпы орта білім

беретін мектеп директоры А.С. Марова

«*А*»



Келісемін

жеке кәсіпкер

*Г.Д.Абилова*

«*03*» *09* 2025 жыл

### Ассортментный перечень

Стоимость питания буфетной продукции в школьной столовой

на 2025-2026 учебный год

Наименование	Цена
<b>Напитки</b>	
Чай с молоком 200гр	120 тенге
Чай с сахаром 200гр	100 тенге
Компот из сухофруктов 200гр	120 тенге
Кисель 200 гр	120 тенге
Вода без газа 0.5л	250 тенге
<b>Выпечка</b>	
Булочки в ассортименте с начинкой повидлом, джемом, яблоком, сгущенкой 70гр	180 тенге
Пирожки с капустой, картошкой 70гр	200 тенге
Коржик 75 гр	220 тенге
Курник 75гр	220 тенге
Лепешка сырная 75 гр	220 тенге
Лепешка сырная с овощами 75 гр	220 тенге
Лепешка с мясом и сыром 75 гр	230 тенге
Булочки в ассортименте 70 гр (мак, кунжут, бантик)	150 тенге
<b>Обед</b>	
Второе блюдо	600 тенге

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	
Мемлекеттік органның атауы Наименование государственного органа «Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Мәртөк аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение «Мартукское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»	

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды  
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ KZ62VWF00425745

Дата: 19.09.2025 ж. (г.)

**1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)**

**Столовая при КГУ "Сарыжарская общеобразовательная средняя школа №3"**

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

**Жүргізілді (Проведена) Заявление от 16.09.2025 15:19:14 № KZ36RYS01356947**

өтініш, ұйғарым, қаулы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)  
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

**2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) ИП Абилова Гульнара Даултаевна, РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН, АКТЮБИНСКАЯ ОБЛАСТЬ, МАРТУКСКИЙ РАЙОН, САРЫЖАРСКИЙ С.О., С. САРЫЖАР, улица Абай, участок 2**

Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы (түсілігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты  
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

**3. Санитариялық-эпидемиологиялық сарапта у жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)**

**Услуги по организации обеспечения питания детей**

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

**Объекты общественного питания, объекты бортового питания, объекты общественного питания на транспорте (железнодорожном, воздушном, водном и автомобильном)**

**4. Жобалар, материал әзірленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены) не требуется**

**5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) Заявление, протокола лабораторных исследований, Тех. паспорт объекта.**

**6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции) не представлены.**

**7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации (если имеются) не выдавалось.**

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

**8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, үрдіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции)**

**Столовая при КГУ «Сарыжарская общеобразовательная средняя школа №3», индивидуальный предприниматель «Абилова Г.», [redacted], дата первичной регистрации субъекта: 12.03.2007 г, договор аренды имеется, срок действия до 31.12.2025г. Юридический адрес: Актюбинская область, г.Актөбе ул.Братьев Жубановых 306/1-4. Место расположения объекта: Актюбинская область,**



Мартукский район, село Сарыжар, улица Абая участок 2, телефон: 87778003805, Muhammed\_gd@mail.ru.  
ИП Абилова Гульнара Даултаевна.

Вид деятельности - услуги по организации обеспечения питания детей. Расчетное количество посадочных мест 50 человек. Ранее выданного санитарно-эпидемиологического заключения нет. Здание школы типовое двухэтажное. Год постройки-2025 г. Пищеблок типовой, размещен на первом этаже. Территория школы ограждена по периметру. На территории имеются основная зона, спортивная площадка и хозяйственная зона. Имеются мусоросборники в количестве - 3, оборудованы плотно закрывающимися крышками установлены в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием (бетон), доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Для вывоза мусора составлен договор с ИП «Бақтыбаева» №357 от 12.09.2025г. На территории объекта функционально не связанных объектов не выявлены.

Пищеблок состоит из следующих помещений: обеденный зал -90,2 м<sup>2</sup> на 50 посадочных мест, кухня с заготовочной зоной - 50,9м<sup>2</sup>, помещение заведующего столовой - 11м<sup>2</sup>, кладовая овощей - 3,8м<sup>2</sup>, охлаждаемые камеры 6,0м<sup>2</sup> и 6,0м<sup>2</sup>, складские помещения - 8м<sup>2</sup>, 11,7м<sup>2</sup>, 14,2м<sup>2</sup>, 14м<sup>2</sup>, помещения- 9м<sup>2</sup>, 4,6м<sup>2</sup>, 8 м<sup>2</sup>; мочные - 1,9 м<sup>2</sup>; 14,5 м<sup>2</sup>; 20,9 м<sup>2</sup>; 19,8м<sup>2</sup>. У входа в обеденный зал установлены 7 раковины для мытья рук, обеспечены жидким мылом, установлены электрополотенца. Обеденный зал оборудован: обеденными столами и стульями на 50 посадочных мест, состояние обеденных столов удовлетворительное. Имеется комната для персонала - 8,9 м<sup>2</sup>, душевая - 1,6 м<sup>2</sup>, санузел персонала кухни - 1,4м<sup>2</sup>. Используются в соответствии с их функциональными назначениями. В обеденном зале расположены столы со стульями. Кухня с зонами для подготовки сырья, приготовление пищи, раздачи готовой продукции. Размещение технологического оборудования установлено с учетом поточности приготовления пищи. Кухня обеспечена 2 электрическими плитами с 8 конфорками, холодильные оборудования-1, стеллаж-1, котел для горячей воды, 4 разделочных стола, витринный холодильник-1, мойка-1, раковина-1. В комнате для персонала имеется шкаф для раздельного хранения специальной одежды и личной одежды и вещей. Созданы условия для соблюдения личной гигиены, установлен душ, раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, в исправном состоянии, санитарное состояние - удовлетворительное. Средствами для мытья рук, одноразовым полотенцем обеспечены в достаточном количестве. Водоснабжение столовой - централизованное от водопровода КГП «Мартук сервис», с устройством внутреннего водоснабжения и водоотведения. Согласно протоколу микробиологического исследования воды №1046 от 08.09.2025г, протоколу исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1003 от 08.09.2025г отобранная проба воды соответствует приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № ҚР ДСМ-138 «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования». Горячее водоснабжение подается от собственной котельной. Горячая и холодная вода подведена к мочным ваннам и раковинам для мытья рук персонала с установкой смесителей. Канализация - местный септик с устройством внутреннего водоотведения. Отопление от собственной котельной. Системы отопления находится в исправном состоянии. Освещение естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет ламп накаливания. В производственных помещениях используются светильники, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. Вентиляция - над оборудованием являющейся источником влаги и тепла установлен вытяжной зонт. Для мытья столовой и кухонной посуды установлена 4-х гнездная ванна достаточных размеров для полного погружения посуды. Кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем обеспечены в достаточном количестве. Внутренняя отделка поверхности стен и всех помещений на высоту 1,8 м выложены кафельной плиткой, полы- кафель, позволяющая проводить ежедневную влажную уборку, устойчивая к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. В столовой расстановка и работа оборудования обеспечивает с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Просушивание столовой и кухонной посуды осуществляется на стеллажах.

Для хранения скоропортящихся продуктов питания имеются 4 холодильника и 3 витринных холодильника. Кладовая овощей оборудована 3 стеллажами и поддонами. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется раздельное холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной маркировки. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда объекта питания содержатся в чистоте, исправном состоянии. Потолки, стены и полы всех помещений содержатся без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами. Маркированная посуда для хранения яиц имеется. Холодильные камеры оснащены термометрами для контроля температурного режима. Имеется договор на проведение услуг дезинфекции, дератизации и борьба с грызунами с Частным медицинским учреждением "Здоровое поколение" №352 от 10.09.2025г. На открываемых окнах установлены защитные



сетки. Производственный контроль безопасности в процессе производства пищевой продукции проводится, программа производственного контроля имеется, договор с ТОО «Гигиенист VII» № от 657 от 19.09.2025 г. Всего работает 3 человека. Медицинский осмотр пройден, гигиеническое обучение пройдено, допуск к работе имеется. Специальной одеждой обеспечен. Стирка специальной одежды организована по договору с ТОО «Гигиенист VII» от 19.09.2025г. Уборочный инвентарь укомплектован, промаркирован. Выделено место для их хранения.

9.Құрылыс салуга бөлінген жер учаскесінің қайта жаңартылатын объектінің сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының түру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, вид грунта, использование участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света;) не требуется.

10.Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар басжоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото) протокол микробиологического исследования воды №1046 от 08.09.2025г, протокол исследования образцов питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения №1003 от 08.09.2025г, протокол измерений метеорологических факторов №768 от 08.09.2025г, протокол измерения уровней шума №94 от 08.09.2025г, протокол измерений освещенности №686 от 08.09.2025г.

11. ИСК-мен жұмыс істеуге рұқсат етіледі (разрешаются работы с ИИИ)

ИСК түрі және сипаттамасы (вид и характеристика ИИИ)	Жұмыстар түрі және сипаттамасы (Вид и характер работ)	Жұмыстар жүргізу орны (Место проведения работ)	Шектеу жағдайлары (Ограничительные условия)
1	2	3	4
I. Ашық ИСК-мен жұмыстар (работы с открытыми ИИИ)	-	-	-
II. Жабық ИСК-мен жұмыстар (Работы с закрытыми ИИИ)	-	-	-
III. Сәуле өндіретін құрылғылармен жұмыстар (Работы с устройствами, генерирующими излучение)	-	-	-
IV. ИСК-мен басқа жұмыстар (другие работы с ИИИ)	-	-	-

### Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

#### Столовая при КГУ "Сарыжарская общеобразовательная средняя школа №3"

(2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың 20-бабына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің толық атауы)  
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)



(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы) приказ МЗ РК от 17 февраля 2022 года №КР ДСМ-16 об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» гл.2 п.17 пп.1, 18,20, Гл.3.п.22,26,27, 31,36,38,39,41,43,44,гл.4.п.48,49,53,57,62,гл.5.п.96,97, гл.8.п.288, 289,292. Приказ МЗ РК от 5 августа 2021г №КР ДСМ-76 об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» гл.2 п.6,7 гл.5.п.69 Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2022 года № КР ДСМ-138 «Об утверждении Гигиенических нормативов показателей безопасности хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», Приказа МЗ РК №КР ДСМ-15 от 16.02. 2022г «Об утверждении гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека».

Санитариялық қағидалар мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай (соответствует)

сай (соответствует)

Ұсыныстар (Предложения):

На всех объектах питания, независимо от категории, типа, вида, мощности, форм собственности, организуется и проводится производственный контроль, осуществляемый согласно утвержденной программы производственного контроля изготовителя (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), в соответствии с процедурами и периодичностью, установленными изготовителем, в соответствии с требованиями статьи 51 Кодекса, технического регламента ТР ТС 021/2011, документов нормирования и настоящей главы Санитарных правил, - Персоналам объекта питания и лицами, занятыми приемам, производством, расфасовкой, хранением, погрузкой, транспортировкой, разгрузкой, реализацией пищевой продукции, а также учащимися специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, обеспечивается прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения в соответствии со статьями 86 и 96 Кодекса и документами нормирования. На объектах питания обеспечивается хранение личных медицинских книжек персонала с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе.

2020 жылғы 07 шілдедегі «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының міндетті күші бар.

На основании Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

«Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Ақтөбе облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Мәртөк аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» республикалық мемлекеттік мекемесі  
МӘРТӨК АУДАНЫ, көшесі Озмитель, № 8А үй, 2

(Мемлекеттік санитариялық бас дәрігер, қолы (орынбасар)

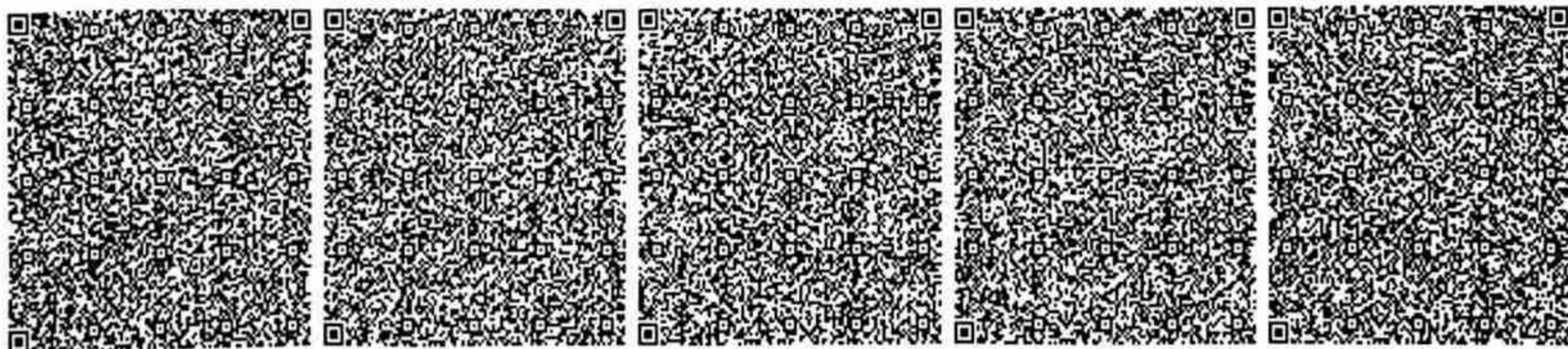
Республиканское государственное учреждение «Мартукское районное Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Актюбинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

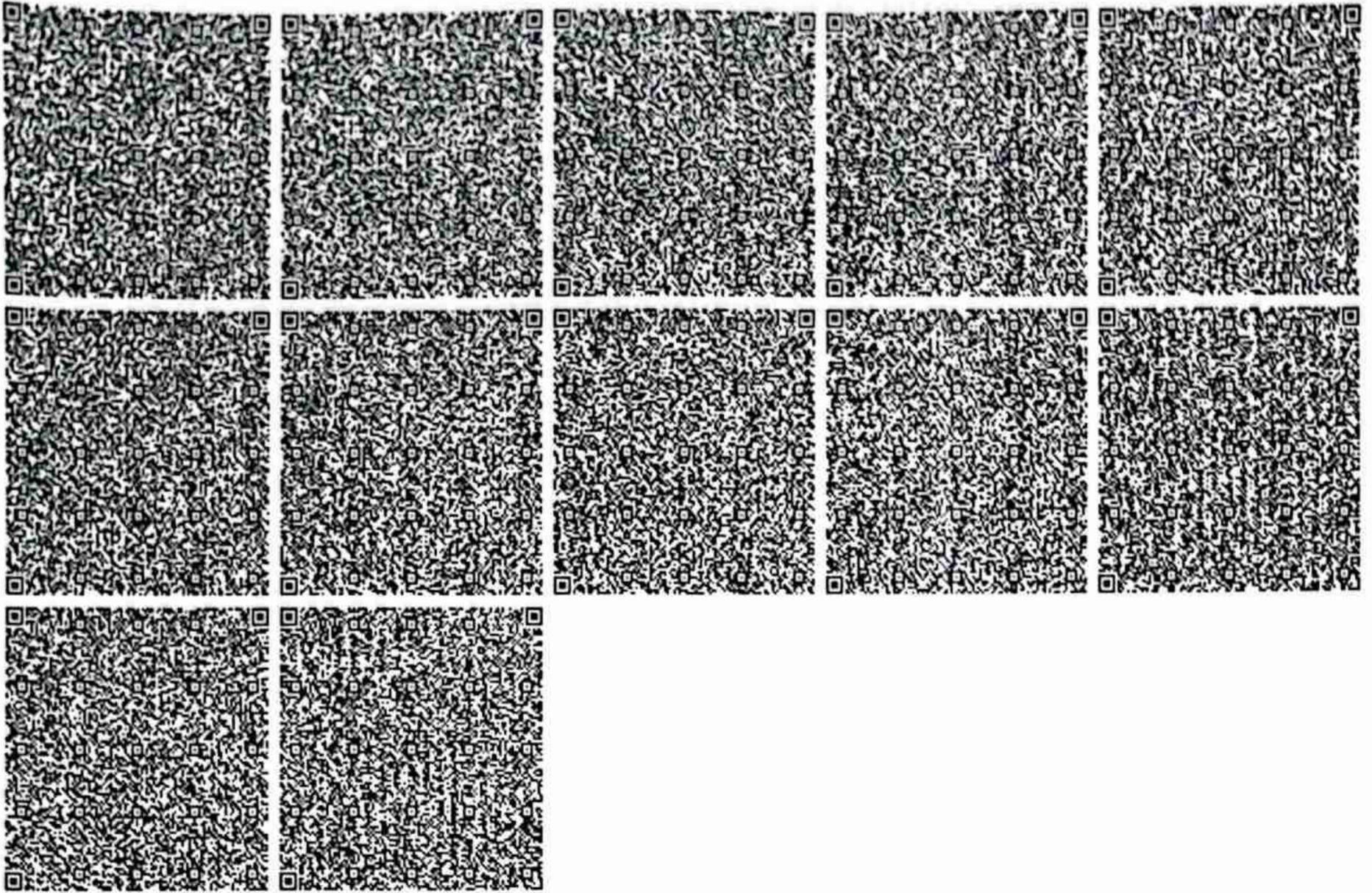
МАРТУКСКИЙ РАЙОН, улица Озмителя, дом № 8А, 2

(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

Шарафутдинова Айгүль Баяновна

тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество,подпись)





ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
«АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫНЫҢ  
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ МӘРТӨК  
АУДАНЫНЫҢ БІЛІМ БӨЛІМІ»  
ММ  
«№3 САРЫЖАР ЖАЛПЫ ОРТА  
БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕБІ»  
КММ



РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН  
ГУ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ  
МАРТУКСКОГО РАЙОНА  
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ  
АКТЮБИНСКОЙ ОБЛАСТИ»  
КГУ "№3 САРЫЖАРСКАЯ  
СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА"

030614, Сарыжар селосы  
Абай көшесі,2

030614, село Сарыжар  
ул.Абая,2

### Бұйрық №19

«Тегін ыстық тамақпен қамту туралы»

2 қыркүйек 2025 жыл

Білім және ғылым министрінің 2020 жылғы 24 сәуірдегі №158 бұйрығының (ҚР Білім және ғылым министрінің 12.04.2023 №95 бұйрығымен өзгеріс енгізілген) 10 қосымшасына сәйкес «Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарына тегін және жеңілдетілген тамақтануды ұсыну» мемлекеттік көрсетілетін қызметі көрсетілуіне байланысты және Ақтөбе облысының әкімдігінің 04.09.2024 жылғы «Ақтөбе облысының бастауыш, негігі орта, жалпы орта білім беретін мемлекеттік ұйымдарының 1-4 сынып оқушылары үшін тегін тамақтандыруды ұйымдастыру туралы» №230 қаулысы негізінде және Ақтөбе облысының білім басқармасы Мәртөк ауданының білім бөлімінің 2025 жылдың 15 тамыз күнгі №627 бұйрығын негізге ала отырып

### БҰЙЫРАМЫН:

1. 2025 жылдың 2 қыркүйектен бастап 1-4 сынып оқушылары үшін тегін тамақтандыру ұйымдастырылсын.
2. Оқушыларды тамақтандыру облыстық білім басқармасымен бекітілген ас-мәзіріне сәйкес жүргізілсін.
3. Тамақтандыру жұмысы санитарлық- гигиеналық талаптарға сай жүргізілуі қатаң қадағалансын.
4. Бракераждық және мониторингтік комиссиялардың жұмысы сапалы және уақытылы жүргізілсін.
5. Тегін ыстық тамақпен қамту жұмысы әлеуметтік педагог Ұ.С.Төлепқалиеваға жүктелсін.
6. Осы бұйрықтың орындалуын қадағалау мектеп директорның тәрбие ісі жөніндегі орынбасары С.С.Керимоваға жүктелсін.

Мектеп директоры



А.Омарова

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
«АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫНЫҢ  
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ МӘРТӨК  
АУДАНЫНЫҢ БІЛІМ БӨЛІМІ»  
ММ  
«№3 САРЫЖАР ЖАЛПЫ ОРТА  
БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕБІ»  
КММ



РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН  
ГУ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ  
МАРТУКСКОГО РАЙОНА  
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ  
АКТЮБИНСКОЙ ОБЛАСТИ»  
КГУ "№3 САРЫЖАРСКАЯ  
СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА"

030614, Сарыжар селосы  
Абай көшесі, 2

030614, село Сарыжар  
ул.Абая, 2

### Бұйрық №19т1

«Ыстық тамақты ұйымдастыру туралы»

2 қыркүйек 2025 жыл

Жалпыға бірдей міндетті білім беру қорынан бөлінген қаржыға ыстық тамақпен қамтамасыз ету мақсатында

### БҰЙЫРАМЫН:

1. 2025-2026 оқу жылында атаулы әлеуметтік көмек алуға құқығы бар отбасылардан, сондай-ақ мемлекеттік атаулы көмек алмайтын, жан басына шаққандағы табысы ең төменгі күнкөріс деңгейінің шамасынан төмен отбасылардан шыққан білім алушылар мен тәрбиеленушілеріне және жетім балаларға және де өзге де санаттағы 5-11 сынып оқушыларын жалпыға бірдей міндетті білім беру қорынан бөлінген қаржыға ыстық тамақпен қамтамасыз ету мақсатында жалпыға бірдей міндетті білім беру қорының қаржысы есебінен мектеп асханасында 7 оқушы бір мезгіл ыстық тамақпен қамтылатын оқушылар тізіміне енгізілсін.
2. Оқушылардың ыстық тамақ ішуін ұйымдастыру, ұйымдасқан түрде асханаға апару, алып қайту класс жетекшілеріне тапсырылсын.
3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары С.С.Керимоваға жүктелсін.

Мектеп директоры



А.Омарова

**«№3 Сарыжар жалпы орта білім беретін» мектебінің ыстық тамақты ұйымдастыру бойынша жұмыс жоспары**

№	Өткізілетін іс-шаралар	Мерзімі	Жауаптылар	Жоспарланған нәтиже орындалуы
<b>1. Ұйымдастыру – талдау жұмыстары, ақпараттық қамсыздандыру</b>				
1	Мектеп асханасының жаңа оқу жылына дайындығын тексеру.	Тамыз	Шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары, медбике, әлеуметтік педагог	Жаңа оқу жылына дайындық актісі.
2	Мектеп директорының жанындағы кеңес отырысы: -оқушыларды ыстық тамақпен қамту -тегін ыстық тамақпен қамтылатын оқушылардың тізімін жасау.	Тамыз	Мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, әлеуметтік педагог, медбике.	Тізім
3	Мектептегі оқушылардың ыстық тамақпен қамту жұмыстарын ұйымдастыруға арналған нормативтік-құқықтық базаларын қалыптастыру: -оқушыларды ыстық тамақты қамту ұйымдастыру туралы ережесі: -мектептегі тамақтандыруды ұйымдастыру туралы бұйрығы.	Тамыз	Мектеп директоры	Бұйрық
4	Құжаттардың жүргізілуін бақылауды ұйымдастыру. 1. Ауаның температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығын есепке алу журналы 2. Тоңазытқыш жабдығының камералық көрсеткішін есепке алу журналы 3. Ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналы 4. Асхана бөлмелерінің тазалығын қадағалау журналы 5. Дайын тағамның сапасын бақылау журналы (бракераж)	Жыл бойы	Медбике	Анықтамалар
5	Асхана жұмысын күнделікті бақылауды жүргізу.	Жыл бойы	Медбике, әлеуметтік педагог, класс жетекшілер	Есептер, актілер

				жинағы
6	Мектептегі тамақтандыруды ұйымдастыру және дамыту бойынша тәжірибемен бөлісу, өзгерістер енгізу.	Жыл бойы	Мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары	Мақалалар, баяндамалар
<b>2. Оқушылар арасында дұрыс тамақтану және тамақтану мәдениетіне тәрбиелеу бойынша жұмыс</b>				
1	Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуы туралы мониторинг жүргізу.	Тоқсан сайын	Мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, бракеражды комиссия	Талдау ақпараты
2	Тамақтану сұрақтары бойынша сауалнама жүргізу.	I тоқсан II тоқсан III тоқсан	Әлеуметтік педагог Медбике	Сауалнама қорытындысы
3	Тамақтануға байланысты оқушылардан диктант алу	Ақпан	Әлеуметтік педагог медбике	
<b>3. Педагогикалық коллектив, асхана қызметкерлерімен жұмыс</b>				
1	Оқушыларды ыстық тамақпен қамту, дұрыс тамақтану дағдыларын қалыптастыру бойынша жұмыстарды жоспарлау.	Қыркүйек	Мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі	Жұмыс жоспары.
2	Мектеп асханасының санитарлық жағдайын бақылау	Күнделікті	Медициналық қызметкер	Бақылау
3	Ас блогының санитарлық – гигиеналық жағдайын бақылау.	Күнделікті	Комиссия мүшелері Медициналық қызметкер.	Бақылау
4	Әкелінген азық-түліктің жарамдылық мерзімін қадағалау	Азық-түлік әкелінген уақытта	Медициналық қызметкер Асхана меңгерушісі	Бақылау
5	Дайын астың сапасын тексеру	Күнделікті.	Медициналық қызметкер	Бақылау
6	Асханадағы мұғалімдердің кезекшілігін бақылау	Күнделікті	Комиссия мүшелері	Бақылау
7	Дұрыс тамақтану үгіт - насихат жұмыстарын жүргізу.	Үнемі	Класс жетекшілер	Тәрбие жұмысының жоспары.
8	Тамақтандыру жағдайына үнемі бақылау жасау.	Үнемі	Бракеражды комиссия	
9	Мектеп қызметкерлерінің медициналық тексерістен өтуі, қызметкерлердің қызметкерлердің гигиеналық аттестациясы.	Жыл сайын.	Медбике	Медициналық кітаптар.
<b>4. Мектеп асханасындағы ыстық тамақтың ұйымдастырылуы жұмысын бақылау</b>				
1	Тегін және жеңілдетілген тамақтандырумен қамтамасыз етілген оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру бойынша бухгалтерлік есепті дайындау.	Ай сайын	Әлеуметтік педагог	Айлық есептер және тапсыру.

2	Мектеп асханасындағы азық –түліктердің сақталуы мерзімі мен жағдайын бақылау.	Үнемі	Ыстық тамақтың ұйымдастырылуын бақылау комиссиясы	Сақталу мерзімін сәйкестіктерін тексеру актілері.
3	Тамақтану рационы мен бекітілген мәзірдің сәйкестігін бақылау.	Күнде	Бракеражды комиссия	Тексеру актілері.
5	Оқушылардың тамақтану уақытының сақталуын қадағалау	Күнде	Аспазшы	Анықтама
6	Оқушылардың жеке гигиенасы	Күнде	Класс жетекшілер	
<b>5.Асхананың материалдық-техникалық базасын нығайту,оқушылар мен ата-аналар үшін көрсетілетін қызметтері жұмыстарын ұйымдастыру.</b>				
1	Асхананың эстетикалық талапқа сай безендірілуін жалғастыру.	Жыл сайын	Мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары.	Тексеру актісі
2	«Дәрумендердің – денсаулыққа пайдасы» тәрбие сағаттары	Желтоқсан	Сынып жетекші Әлеуметтік педагог	

Әлеуметтік педагог

Мектеп медбикесі

Ұ.Төлепқалиева

Ж.Отарова