



**БҰЙРЫҚ**

2024 жылғы 29 тамыз  
Қарағанды қаласы

**ПРИКАЗ**

№ 428 и/п  
город Караганда

Бұйрық негізіндегі  
білім беру ұйымдарының  
оқушыларын ыстық тамақпен  
амтамасыз ету туралы

Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі «Білім туралы» Заңына, Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» Қаулысына, Қарағанды облыстық мәслихатының 2023 жылғы 14 желтоқсандағы X сессиясының «2024-2026 жылдарға арналған облыстық бюджет туралы» №119 шешіміне, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 «Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында, 5-11 сыныптарда, тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» бұйрығына, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы №ҚР ДСМ -76 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрығына, Қарағанды облысы білім басқармасының 2024 жылғы 26 тамыз №391 бұйрығына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Оқу және тәрбие жұмысын үйлестіру секторына (Аульбекова Ш.Д.):
  - 1.1. 2024 жылғы 1 қыркүйектен бастап жергілікті бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын 1-4 сынып білім алушылары және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысымен көзделген бюджет қаражаты шеңберінде тамақтанатын 5-11 сынып білім алушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету бойынша жұмыс ұйымдастырылсын.
  - 1.2. Ыстық тамақтандырумен қамтамасыз ету жөніндегі құжаттар жалпы орта білім беру ұйымдары басшыларының назарына жеткізілсін.
2. Жоспарлау-экономикалық бөлімге (Ахметова М.М.):
  - 2.1. 2024 жылғы 1 қыркүйектен бастап жергілікті бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын 1-4 сынып білім алушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету. Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысымен көзделген бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын 5-11 сынып білім

алушылардың ыстық тамақпен қамтамасыз ету жөнінде жұмыста ұйымдастырылсын.

3. Белгілен қаржының уақыттылығы менгерілуін қамтамасыз етілсін.

4. Білім ұйымдарының басшыларына:

4.1. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің 2018 жылғы 3 қазандағы №598 бұйрығымен бекітілген Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандырулы қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидалары шеңберінде ыстық тамақтандыру жұмыстарын қамтамасыз етілсін.

4.2. Трестке сәйкес білім алушылардың жас ерекшелігіне байланысты тағамдарды, сондай-ақ үлестерінің мөлшерін трестпен келісте отырып, күнделікті ас мәзірі бекітілсін. Күнделікті ас мәзірін бекіту кезінде Қызылорда облысының білім басқармасы ұсынған ас мәзірі негізінде бекітілген бірінші ас мәзірі пайдаланылсын.

4.3. Оқушылардың күнделікті тамақтану жағдайына қадағалау мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасарына жүктелсін.

4.4. Ас блогының паспорты дайындалсын және бекітілсін.

4.5. Тамақтандырулы ұйымдастыру бойынша айлық есептердің уақытында тапсырылуы қамтамасыз етілсін.

4.6. Қала мектептерінде қызметті жеткізуші арнайы жабдықтар мен бағдарламалық қамтамасыз етуді орната отырып, білім алушылармен қолма-қол ақшасыз есен айырысу жүйесін енгізу бойынша тиісті шаралар қолданылсын.

4.7. Тамақтану сапасының жүйелі мониторингін және ыстық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі талаптардың сақталуын тексеру мақсатында мектепте тамақтандыру ұйымдарында арнайы тамақтандыру қамқоршысы етілсін.

5. Ыстық тамақ қызметін жеткізушілер ісіндегі бойыншар.

5.1. 1-4 сынып оқушылары және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысымен қарастырылған 5-11 сынып оқушылары үшін білім бөлімімен бекітілген перспективалық ас мәзірін және жалпы орта білім беру ұйымының басшысымен бекітілген күнделікті ас мәзірін ұстағын.

5.2. Әлеуметтік қорғалмаған отбасынан шыққан оқушыларды өз есебінен ыстық тамақпен қамту мүмкіншілігін қарастырсын.

5.3. Жалпы орта білім беру ұйымдарының оқушыларына арналған ыстық және буфеттік тағамдар ұйымдастырылсын.

6. Осы бұйрықтың орындалуы Тамақтануды басқарумен орынбасары Н.Головина-қа жүктелсін.

Басшы

Б. Әзім

Келісілді:

Н. Головина

орыс: А.А. Василькова



## БҰЙРЫҚ

## ПРИКАЗ

С.С. Жаңабаев  
Қарағанды аймағы

№ 371  
қарар Қарағанды

Қарағанды облысы  
білім беру ұйымдарының  
оқушыларын ыстық тамақпен  
қамтамасыз ету туралы

Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі «Білім туралы» Заңына, Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 «Әлеуметтік көмек көрсетуші» адамдарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» Қаулысына, Қарағанды облыстық мәслихатының 2023 жылғы 14 желтоқсандағы X сессиясының «2024-2026 жылдарға арналған облыстық бюджет туралы» № 119 шешіміне, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 «Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» бұйрығына, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2024 жылғы 5 мамылдағы № ҚР ДСМ-70 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрығына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қарағанды облысының білім басқармасының білім бөлімдеріне:

1) 2024 жылғы 1 қыркүйектен бастап жергілікті бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын 1-4 сынып білім алушыларын және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 28 қаңтардағы №64 қаулысымен көзделген бюджет қаражаты есебінде тамақтанатын 5-11-сынып білім алушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету бойынша жұмыс ұйымдастырылсын.

- 2) Білім алушылардың жас ерекшеліктеріне байланысты тағамдарды, сондай-ақ үдестерінің мөлшерін граммен көрсете отырып, перспективті мәзір бекітілсін.
- 3) Қалалық жерде орналасқан білім беру ұйымдарының асханаларында ата-аналар төлемі есебінен тамақтанатын білім алушылардың қолма-қол акшасыз есең айырысуы бойынша тиісті шаралар ұйымдастырылсын.
2. Мамаңдандырылған мұздық мектептеріне.
- 1) 2024 жылғы 1 қыркүйектен бастап 1-4 сынып білім алушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету бойынша жұмыс ұйымдастырылсын.
3. Білім беру ұйымдары тамақтану сапасының жүйелі мониторингін және ыстық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі ақпаратты интернет-ресурста «Мектептік тамақтандыру» айдарында орналастырулы қамтамасыз етілсін.
4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау білім басқармасы басшысының жетекшілік ететін орынбасары А.Болкенбаев жүктелсін.

Қарағанды облысы  
білім басқармасының  
басшысы

*Г. Жуусова*

Г. Жуусова

## ПЕРСПЕКТИВНОЕ

одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд для организации питания учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств на 2024 учебный год (лето-осень)

### I Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	150/5	Молоко	120
		Рис	40
		Сахар песок	10
		Масло слив	10
		Соль йодир.	1
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай чёрный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар	20
		Молоко	100
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Салат из св. моркови	60	Морковь	90
		Масло раст.	12
		Соль йодир.	1
		Сахар	5
		Куры тушеные	80
		Морковь	30
		Лук репчатый	30
		Зелень	2
		Томатная паста	4
		Соль йодир.	1
		м/с	7
Гарнир: макаронные изделия	100	Макаронны	35
		Масло слив.	7
		Соль йодир.	1
Компот из св. яблок	200	Яблоки	45
		Сахар песок	20
		Лимонная кислота	2
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Суп гороховый	200	Горох	25
		Картофель	80
		Морковь	24

		Лук	8
		Грудинка говядина	40
		Соль йодир.	1
		М/с	10
		Зелень	2
Булочка слобная с сыром	50/10	Мука пшеничная фортиф	60
		Сахар	20
		Молоко	15
		М/с	15
		Соль йодир.	1
		Куриное Яйцо	0,5
		М/р	3
		Сыр	11
		Дрожжи	3
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	2
		Мед	20
4-й день			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто,г</b>
Тефтели из филе курин. с соусом	80	Куриное филе	78
		Мука пшеничная фортиф	8
		Рисовая крупа	12
		Куриное яйцо	0,5
		Масло подсолнеч.	4
		Лук репчатый	50
		Соль йодир.	1
Картофельное пюре	100	Картофель	160
		Молоко	75
		Соль йодир.	1
		Масло сливочное	7
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
5-й день			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто,г</b>
Св огурец	60	Св огурец	60
Мясные биточки (говядина и курица)	80	Мясо говядина	50
		Мясо кур	50
		Лук репчатый	24
		Масло подсолнечное	10
		Соль йодир.	1
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Сухари	20
		Яйцо	0,5
Гречка отварная	100	Гречневая крупа	53

		Масло слив	7
		Соль йодир.	1
Чай черный сладкий	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар песок	20
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20

## II Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Суп «Домашняя лапша»	200	Картофель	80
		Макаронные изделия (лапша)	11
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Масло сливочное	7
		Соль йодир.	1
		Суп набор курица	50
		Зелень	2
		Кондитерское изделие	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	2
		Мед	20
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Гарнир: гречка отвар	100	Крупа гречневая	53
		Масло слив.	7
		Соль йодир.	1
Куры тушеные	80	Куры	162
		Морковь	30
		Лук репчатый	30
		Зелень	2
		Томатная паста	4
		Соль йодир.	1
		М/с	7
Салат витаминный	60	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Компот из св. яблок	200	Яблоки	45
		Сахар песок	20
		Лимонная кислота	2
3-й день			

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Каша молочная пшеничная	150/5	Молоко	120
		Пшено	40
		Сахар песок	10
		Масло слив	10
		Соль йодир.	1
Булочка слоеная с сыром	50/10	Мука пшеничная фортиф	60
		Сахар	20
		Молоко	15
		М/с	15
		Соль йодир.	1
		Куриное Яйцо	0,5
		М/р	3
		Сыр	11
		Дрожжи	3
		Чай чёрный с молоком	200
Сахар	20		
Молоко	100		
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
<b>4-й день</b>			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Суп рыбный	200	Картофель	80
		Крупа пшеничная или рисовая	16
		Морковь	24
		Лук репчатый	8
		Рыба минтай	50
		Зелень	2
		Масло сливочное	10
		Соль йодир.	1
Кондитерское изделие	40	Пряник	40
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
Сок натур	200	Сок натур	200
<b>5-й день</b>			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Тефтели (говядина и курица) с соусом	80	Мясо говядина	50
		Мясо кур	50
		Лук репчатый	50
		Масло подсолнечное	4
		Соль йодир.	1
		Рис	12
		Мука фортиф	8
		Яйцо куриное	0,5
		М/с	5
		Зелень	2
		Томатная паста	4
Морковь	10		



Макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло слив.	7
		Соль йодир.	1
Кисель	200	Кисель	24
		Сахар песок	20
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20