1. Жалпы ережелер

      1. Осы Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қағидалары (бұдан әрі – Қағидалар) бастауыш, негізгі орта және жалпы орта білімнің жалпы білім беретін бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдарында (бұдан әрі – орта білім беру ұйымдары) білім алушыларға ақылы және тегін негізде тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтерді немесе тауарларды сатып алу тәртібін белгілейді.  
      2. Тамақтандыруды ұйымдастырудың міндеттері:  
      білім алушыларды тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету;  
      тағам әзірлеуде пайдаланатын тамақ өнімдерінің сапасына және қауіпсіздігіне кепілдік беру;  
      білім алушылар арасында тамақтан уланудың алдын алуға және профилактикасына бағытталған Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10275 болып тіркелген Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы 29 желтоқсандағы № 179 [бұйрығымен](http://tengrinews.kzhttp/kaz.tengrinews.kz/zakon/docs?ngr=V1400010275#z0)бекітілген «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларының (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) талаптарын сақтау болып табылады.  
      3. Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қоғамдық тамақтандыру қызметін көрсетуге мамандандырылған заңды немесе жеке тұлға болып табылатын көрсетілетін қызмет берушілер жүзеге асырады.  
      4. Қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылады:  
      1) әлеуетті өнім беруші – қызмет көрсету немесе тауарлардың жеткізілімі туралы шарт жасасуға үмiткер, кәсiпкерлiк қызметтi жүзеге асыратын жеке тұлға, заңды тұлға (егер Қазақстан Республикасының заңдарында олар үшiн өзгеше белгiленбесе, мемлекеттiк мекемелердi қоспағанда), заңды тұлғалардың уақытша бiрлестiгi (консорциум);  
      2) білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру – білім алушыларға, олардың білім беру ұйымдарында болу кезеңінде тамақтандыруды ұсыну бойынша қызмет көрсету немесе тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша тауарларды сатып алу үшін қажетті жағдай жасау;  
      3) интернет-ресурс – аппараттық-бағдарламалық кешенде орналастырылатын, бірегей желілік адресі және (немесе) домендік аты бар және Интернетте жұмыс істейтін, мәтіндік, графикалық, аудиокөрінімді немесе өзге де түрде бейнеленетін электрондық ақпараттық ресурс;  
      4) конкурсқа қатысуға өтінім – конкурстық құжаттамаға сәйкес жасалған, қызметтер көрсету немесе тауарларды жеткізу үшін материалдық, қаржылық және еңбек ресурстарына ие екенін растайтын, әлеуетті өнім беруші ұсынатын құжаттар;  
      5) конкурстық комиссия – конкурс өткізуге конкурсты ұйымдастырушы құратын алқалы орган;  
      6) конкурстық құжаттама – әлеуетті өнім берушіге конкурсқа қатысуға өтінім дайындау үшін және конкурс өткізу шарттары мен тәртібі қамтылған конкурсты ұйымдастырушы ұсынатын құжаттар;  
      7) конкурсты ұйымдастыру және өткізу рәсімі – әлеуетті өнім берушімен көрсетілетін қызметтерді көрсету немесе тауарлардың жеткізілімі туралы шарт жасасу мақсатында конкурсты ұйымдастырушы осы Қағидаларға сәйкес жүзеге асырылатын өзара байланысты, жүйелі іс-шаралар кешені;  
      8) конкурсты ұйымдастырушы (тапсырыс беруші) – орта білім беру ұйымы немесе білім беру ұйымы бухгалтерлік есепті өз бетінше жүргізбеген жағдайда, білім беру органы;  
      9) көрсетілетін қызмет берушіні таңдау өлшемшарттары – әлеуетті өнім берушінің қызмет көрсетуі бойынша мүмкіндіктері мен жағдайларын бағалау негізінде жасалатын белгілер;  
      10) қаржы жылы – ағымдағы жылғы 1 қаңтарда басталып, 31 желтоқсанда аяқталатын уақыт аралығы;  
      11) отандық қызмет көрсетушілерді, тауар өндірушілерді қолдау – 2015 жылғы 29 қазандағы Қазақстан Республикасының Кәсіпкерлік Кодексінің 17-бабының [1-тармағына](http://tengrinews.kzhttp/kaz.tengrinews.kz/zakon/docs?ngr=K1500000375#z368) сәйкес көрсетілетін қызметтердің, тауарлардың отандық өндірісін дамытуды ынталандыру үшін қолайлы жағдайлар жасау жөніндегі шаралар;  
      12) өнім берушінің біліктілік талаптары – қызмет көрсету немесе тауарлардың жеткізілімі туралы шарт бойынша міндеттемелерді орындау үшін жеткілікті, материалдық, қаржылық және еңбек ресурстарына ие екенін растайтын құжаттар тізбесі;  
      13) өнім беруші – қызмет көрсету немесе тауарлардың жеткізілімі туралы шарт жасасқан кәсiпкерлiк қызметтi жүзеге асыратын жеке тұлға немесе заңды тұлға;  
      14) тауарларды жеткізушіні таңдау өлшемшарттары – әлеуетті өнім берушінің тауарларды жеткізу бойынша мүмкіндіктері мен жағдайларын бағалау негізінде жасалатын белгілер;  
      15) тауарларды сатып алу – тапсырыс берушінің тауарларды осы Қағидаларда белгіленген тәртіппен сатып алуы;  
      16) тиімді тамақтандыру – тамақтандырудың физиологиялық және жас ерекшелігі нормалары ескерілген үйлестірілген тағам;  
      17) шарт – тапсырыс беруші мен өнім беруші арасында қызметтер көрсету немесе тауарлардың жеткізілімі туралы жасалған азаматтық-құқықтық шарт.

2. Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды  
тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар

      5. Білім алушылар контингенті шағын, сынып-жинақтары біріктірілген және оқу сабақтарын ұйымдастырудың өзіндік нысаны бар орта білім беру ұйымдарында егер конкурс қорытындысы бойынша көрсетілетін қызмет берушілер жоқ болса, Санитариялық қағидаларға сәйкес тамақтандыруды ұйымдастыруға қажетті жағдайлар болған жағдайда, жергілікті бюджет есебінен ас әзірлейтін бөліктердің қызметкерлерін (аспазшылар, асхана қызметкерлері, қоймашы) енгізуге жол беріледі.  
      6. Орта білім беру ұйымының әкімшілігі білім алушыларды тиімді тамақтандыруды, дұрыс тамақтанудың қағидаттары мен санитариялық-гигиеналық негіздерін қамтамасыз етуге, білім алушылардың ата-аналарымен (заңды өкілдерімен) консультациялық және түсіндірме жұмыстарын жүргізуге бағытталған ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдерді қабылдауды қамтамасыз етеді.  
      7. Білім алушыларды тамақтандыру бекітілген ас мәзіріне сәйкес орта білім беру ұйымдарының асханаларында және (немесе) буфеттерде жүзеге асырылады.  
      8. Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудың тәсілдері:  
      ас әзірлейтін бөлікте тамақ өнімдерін сақтауды, өңдеуді және дайын тамақтар мен аспаздық өнімдерді, оны өндіретін жерден сатуды ескере отырып, азық-түлік шикізатымен жұмыс істейтін асханада білім алушыларды тамақтандыру;  
      кремі бар кондитерлік бұйымдарды қоспағанда дайын тамақтарды, аспаздық және кондитерлік бұйымдарды сатуды жүзеге асыратын буфеттерде білім алушыларды тамақтандыру;  
      мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарымен салқындатылған немесе мұздатылған әзірлігі жоғары деңгейлі аспаздық жартылай фабрикаттарды, дайын өнімдерді өнеркәсіптік өндіруді көздейтін білім алушыларды индустриалды тамақтандыруды ұйымдастыру болып табылады.  
      Отандық қызмет көрсетушілерді, тауар өндірушілерді қолдау үшін конкурсты ұйымдастырушы техникалық тапсырмада мектептік тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде әлеуетті өнім берушілерге тамақ өнімдерін кемінде 80% (сексен пайыз мөлшерінде) отандық қызмет көрсетушілерден, тауар өндірушілерден сатып алу туралы талаптарды қарастырады.  
      9. Өнім беруші білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету процесінде орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет берушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырманы орындайды.  
      10. Білім алушылар үшін әзірленетін тағамдар мен аспаздық бұйымдар, оның ішінде білім алушыларды тамақтандыру кезінде пайдаланатын шикізат пен тамақ өнімдері, оларды жеткізу жағдайлары, өндіріс технологиясы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілер және «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің 144-бабының [6-тармағына](http://tengrinews.kzhttp/kaz.tengrinews.kz/zakon/docs?ngr=K090000193_#z1462) сәйкес гигиеналық нормативтер талаптарына сәйкес келеді.  
      11. Білім беру ұйымдарының асханаларына және (немесе) буфеттеріне тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда Санитариялық қағидаларға сәйкес тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.  
      12. Білім алушыларды тамақтандыру тәртібі орта білім беру ұйымының басшысымен бекітіледі.  
      13. Орта білім беру ұйымдарында тамақтандыруға жауапты, сынып жетекшілердің, педагогтердің оқушыларды асхана бөлмесіне алып жүруін қамтамасыз етеді.  
      14. Дайын аспаздық өнімдерді және тамақ өнімдерін сату асхана және (немесе) буфеттің жұмыс уақыты ішінде жүзеге асырылады және оқу процесінің соңына кемінде бір сағат қалған уақытта аяқталады.  
      Тамақ өнімдерін сатып алу білім алушылардың тамақ рационына сәйкес және оны сақтау (жарамдылық) мерзімін ескере отырып жүзеге асырылады.  
      15. Органдар және орта білім беру ұйымдары интернет ресурсында «Мектептік тамақтандыру» айдарын ашады және білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша ақпаратты жүйелі орналастыруды қамтамасыз етеді.  
      16. Көрсетілетін қызмет беруші орта білім беру ұйымының басшысына ай сайын тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтерді ұсынады.  
      17. Санитариялық қағидаларға сәйкес білім беру органы маусымдықты, білім алушылардың жас ерекшеліктерін ескере отырып бірыңғай перспективалы мәзір әзірлейді және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелерімен келіседі.  
      Білім алушылардың мәзірі халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес жасалады.  
      18. Санитариялық қағидаларға сәйкес әлеуетті өнім беруші шығарылатын өнімнің ассортимент тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшесінде бекітеді. Көрсетілетін қызмет беруші болмаған жағдайда шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін орта білім беру ұйымы келісуді жүргізеді.  
      19. Орта білім беру ұйымының басшысы перспективалы мәзірге сәйкес күн сайын алдағы күнге мәзірді бекітеді және оны асхана мен білім алушылардың ата-аналары немесе заңды өкілдері үшін қолжетімді жерде орналастырады.  
      20. Күн сайынғы мәзірді көрсетілетін қызмет беруші күнін, жекелеген тамақты қабылдаудың атауын, тамақ және аспаздық бұйымдардың тізбесін, жас ерекшелігіне және басқа мәліметтерге байланысты дайын тамақ порциясының көлемі туралы мәліметтерді көрсете отырып әзірлейді.  
      Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Санитариялық қағидаларға сәйкес өнімдерді алмастыруға жол беріледі.