"Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы"

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 22 желтоқсанда № 21857 болып тіркелді

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 7 шілдедегі Кодексінің 7-бабының 103) тармақшасына сәйкес БҰЙЫРАМЫН:

1. Қоса беріліп отырған Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрық ресми жариялағаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң департаментіне осы тармақтың 1) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді ұсынуды қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі *А. Цой*

"КЕЛІСІЛДІ"
Қазақстан Республикасы
Білім және ғылым министрлігі

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі
2020 жылғы 21 желтоқсандағы
№ ҚР ДСМ-302/2020
бұйрығымен бекітілген

Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттары

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттары (бұдан әрі – Стандарттар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 7 шілдедегі Кодексінің (бұдан әрі – Кодекс) 7 -бабының 103) тармақшасына сәйкес әзірленді және денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын жалпы талаптарды белгілейді.

2. Осы Стандарттарда пайдаланылатын терминдер мен анықтамалар:

1) азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) үшін пайдаланылатын жануардан, өсімдіктен алынған, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық текті өнімдер және ауыз су.

2) балалар тағамына арналған тамақ өнімдері – балалар организмінің тиісті физиологиялық қажеттіліктеріне сай келетін және тиісті жастағы баланың денсаулығына зиян келтірмейтін балаларға арналған (0-ден 3 жасқа дейінгі балалар, 3-тен 6 жасқа дейінгі мектеп жасына дейінгі балалар, 6 жастан және одан жоғары мектеп жасындағы балалар үшін) арнайы тамақ өнімдері;

3) бракераж – органолептикалық көрсеткіштер бойынша тамақ өнімдері мен дайын тағамдардың сапасын бағалау;

4) буфет – әзірлігі жоғары дәрежедегі жартылай фабрикаттардан жасалған қоғамдық тамақтану өнімдерінің шектеулі ассортиментін сол жерде тұтынумен сататын қоғамдық тамақтану кәсіпорны (объектісі);

5) білім беру ұйымы – меншік нысанына және ұйымдастырушылық құқықтық нысанына қарамастан бір немесе бірнеше білім беру бағдарламаларын іске асыратын және (немесе) білім алушыларды, тәрбиеленушілерді бағып-күтуді және тәрбиелеуді қамтамасыз ететін заңды тұлғалар, сондай-ақ халықаралық мектеп мәртебесі бар заңды тұлғалардың филиалдары, заңды тұлға құрмаған, мектепке дейінгі тәрбие мен оқытудың жалпы білім беретін оқу бағдарламаларын іске асыратын дара кәсіпкерлер;

6) денсаулық сақтау ұйымы – денсаулық сақтау саласындағы қызметті жүзеге асыратын заңды тұлға;

7) диеталық емдік тамақтанудың тамақ өнімі – берілген тағамдық және энергетикалық құндылығы, физикалық және органолептикалық қасиеттері бар және емдік диеталар құрамында пайдалануға арналған арнайы тамақ өнімі;

8) диеталық профилактикалық тамақтанудың тамақ өнімі – құрамында көмірсутегі, май, ақуыз, дәрумен және зат алмасудың басқа да түрлерінің болуы және (немесе) жекелеген заттардың олардың табиғи құрамына қатысты арақатынасы өзгертілген және (немесе) құрамына бастапқыда болмаған заттар немесе компоненттер енгізілген арнайы тамақ өнімі, сондай-ақ аурулардың даму қаупін азайтуға арналған тамақ өнімі;

9) энтералдық тамақтанудың тамақ өнімдері – диеталық емдік немесе диеталық профилактикалық тамақтанудың сұйық немесе құрғақ (тұтынуға дайын болғанға дейін

қалпына келтірілген), организмді тағамдық заттар мен энергияда әдеттегі тәсілмен қамтамасыз ету мүмкін болмаған кезде тікелей пероральді пайдалануға немесе зонд арқылы енгізуге арналған тамақ өнімі.

2-тарау. Білім беру ұйымдарында тамақтандыруды ұйымдастыру тәртібі

3. Білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастырудың жалпы қағидаттары мыналарды:

1) балалардың тамақтануының энергетикалық құндылығының энергетикалық шығындарға сәйкестігін;

2) тағамның химиялық құрамының организмнің физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін;

3) оның теңгерімділігін қамтамасыз етудің негізгі шарты болып табылатын диетаның барынша әртүрлілігін;

4) оңтайлы тамақтану режимін;

5) жоғары дәмдік қасиетін және бастапқы тағамдық құндылығының сақталуын қамтамасыз ететін тағамды дұрыс дайындауды;

6) балалардың жеке ерекшеліктерін есепке алуды;

7) жеткізілетін тамақ өнімдеріне, оларды тасымалдауға, сақтауға, тағамдарды дайындауға және таратуға ас блогының жай-күйіне қойылатын барлық санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуын қоса алғанда, тамақтанудың санитариялық-гигиеналық қауіпсіздігін қамтамасыз етуді қамтиды.

4. Перспективалы маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) екі апталық мәзірді орта медицина қызметкері тәуліктік азық-түлік жиынтығының бекітілген нормаларына сәйкес жасайды. Бұл ретте, тәуліктік рационы өнімдерінің бір бөлігі (сүт, нан, қант, сары май, көкөністер) күнделікті мәзірге тәуліктік жиынтықтың нормаларына сәйкес мөлшерде енгізіледі. Басқа өнімдер (балық, сүзбе, жұмыртқа, ірімшік, қаймақ және басқалары) баланың рационына күн сайын енгізілмейді, бірақ бір апта ішінде ол толығымен беріледі.

5. Білім беру ұйымдарында балаларды тамақтандыру нормалары "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысымен регламенттелген.

6. Азық-түлік жиынтығы бойынша түзетілген тәуліктік тамақ рационында тамақтанудың физиологиялық нормаларымен ±10 пайыздан (бұдан әрі – %), бірақ апталық нормаға толық сәйкес келетін айырмашылықтарды көздейді.

7. Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде ресми дереккөздердің рецептуралары (рецептуралар жинағы, әдістемелік ұсынымдар, монографиялар) пайдаланылады, олардың негізінде ресми дереккөзге сілтемесі бар тағамдардың картотекасы жасалады.

Бір өнім болмаған жағдайда, оларды химиялық құрамы жағынан бірдей басқа өнімдермен алмастырады. Рационның толыққанды құрамын сақтау үшін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес өнімдерді ауыстыру кестелері пайдаланылады.

8. Білім беруді басқару органы бекіткен перспективалық мәзірдің негізінде білім беру ұйымының басшысы бекітетін тәуліктік мәзір жасалады. Тәуліктік мәзір бекітілгеннен кейін оған барлық өзгерістерді ұйым басшысы енгізеді.

9. Аурудың белгілі бір түрлері бар балалардың жекелеген санаттары үшін жеңіл (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Белгілі бір диеталық тамақтануды қажет ететіндердің саны және оны қабылдау ұзақтығы балаларды жыл сайынғы тереңдетілген медициналық қарап-тексеру нәтижелері бойынша, сондай-ақ ата-аналар ұсынатын анықтамалардың негізінде айқындалады. Диеталық тағамдарды дайындау қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың негізінде жүзеге асырылады.

10. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарында тамақтану рационы әзірленеді, ол өз кезегінде бір тәулік ішінде немесе өзге де белгіленген уақыт аралығында балаларды тамақтандыруға арналған өнімдер жиынтығын қалыптастыруды көздейді.

11. Мәзірді әзірлеу кезінде:

1) білім алушылардың жалпы білім беру мекемесінде болу ұзақтығы;

2) жас ерекшелік санаты;

3) балалардың физикалық жүктемелері ескеріледі.

12. Балалардың жас ерекшеліктерін ескере отырып, мәзірде:

1) тағам порцияларының массасы;

2) олардың тағамдық және энергетикалық құндылығы;

3) негізгі дәрумендер мен микроэлементтерге тәуліктік қажеттілік бойынша талаптар сақталады.

13. Мәзір:

1) тағамдардың сандық құрамы;

2) әрбір тағамдағы дәрумендер мен минералдық заттардың құрамын қоса алғанда, энергетикалық және тағамдық құндылығы туралы ақпаратты қамтиды.

14. Мәзірде сол тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде немесе келесі 2 – 3 күнде қайталауға жол берілмейді.

15. Балаларды тамақтандыруға арналған мәзірді әзірлеу кезінде мұздатылған тағамдарды қайта термиялық өңдеуге және жылытуға жатпайтын жаңа дайындалған тағамдар қолданылады.

16. Күн сайын тамақтану залында білім беру ұйымының басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамдардың көлемі мен аспаздық өнімдердің атаулары туралы мәліметтер көрсетіледі.

17. Жалпы білім беретін ұйымдардың бірінші ауысымының 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. Тамақтану арасындағы аралық 3,5 – 4 сағаттан аспайды.

18. Мектепке дейінгі білім беру ұйымдарындағы балалардың таңғы асы ыстық тағамнан (ботқа, пісірме, сүзбе және жұмыртқа тағамдары және басқалары), бутербродтан және ыстық сусыннан тұрады. Түскі асқа салат немесе порцияланған көкөністер, бірінші тағам (сорпа), екінші (гарнир және еттен пісірілген тағам, балық немесе құс еті), сусын (компот немесе кисель) енгізіледі. Бесін асқа кремсіз бөлке немесе кондитерлік өнімдері бар сусын (сүт, сүт қышқылы сусындары, шырындар, шәй) енгізіледі, сүзбе немесе жарма пісірмелері мен тағамдарын беруге жол беріледі. Кешкі асқа балық, ет, көкөніс және сүзбе, салаттар және ыстық сусындар енгізіледі.

19. 8 және одан да көп сағат режимінде жұмыс істейтін мектепке дейінгі ұйымда мәзірде балалардың тамақтануында мыналарды күнделікті пайдалану көзделеді: сүт, сүт қышқылы сусындары, ет (немесе балық), картоп, көкөністер, жемістер, нан, жарма, сары май және өсімдік майы. Қалған өнімдер (сүзбе, қаймақ, құс еті, ірімшік, жұмыртқа , шырындар және т.б.) аптасына 2 – 3 рет қосылады.

20. Қысқа уақыт болу режимінде жұмыс істейтін мектепке дейінгі ұйымдарда балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде мәзірге мектепке дейінгі білім беру ұйымының жұмыс режимі мен балалардың тамақтану режимі ескеріле отырып, тағамдар мен өнімдер енгізіледі.

21. Мамандандырылған мектепке дейінгі ұйымдарда және созылмалы аурулармен ауыратын балаларға арналған топтарда (қант диабеті, тамақ аллергиясы, жиі ауыратын балалар) балалардың тамақтануы тиісті тамақтану нормалары мен мәзірлер негізінде тиісті патологиясы бар балалардың емдік және профилактикалық тамақтануы қағидаттарына сәйкес ұйымдастырылады.

22. Жеке тамақтану (таңғы ас, екінші таңғы ас, түскі ас, бесін ас, кешкі ас, екінші кешкі ас) бойынша балалардың тамақтану жиілігі мен тамақтану режимі балалардың болу уақытымен және мектепке дейінгі ұйымның жұмыс режимімен анықталады.

23. Мектепке дейінгі ұйымдарда және үйде балалардың әртүрлі және толыққанды тамақтануын қамтамасыз ету үшін ата-аналарды әрбір топтық ұяшыққа күнделікті ас мәзірін қоя отырып, баланың тамақтану ассортименті туралы хабардар етеді. Күнделікті мәзірде тағамның атауы және порция көлемі, сондай-ақ тамақ аллергиясы және қант диабеті бар балаларға арналған тағамдарды ауыстыру көрсетіледі.

24. Білім беру ұйымдарында тамақтануда пайдаланылатын барлық өнімдер мен тағамдар Кеден одағы Комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Еуразиялық экономикалық одақтың кедендік шекарасы мен кедендік аумағында санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын

тауарлардың бірыңғай тізбесіне және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы техникалық регламенттерге сәйкес Қазақстан Республикасында қолданылатын тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын гигиеналық талаптарға сәйкес келеді.

25. Келіп түсетін тамақ өнімдеріне "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 2007 жылғы 21 шілдедегі Қазақстан Республикасының Заңына және Кеден одағының және Еуразиялық экономикалық одақтың тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы техникалық регламенттеріне сәйкес олардың қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар қоса беріледі.

26. Білім беру ұйымдарында тамақтануда пайдалану үшін негізгі тамақ өнімдерінің ассортименті және жалпы білім беру ұйымдарының қоғамдық тамақтану ұйымдарында сатуға жол берілмейтін өнімдер мен тағамдардың тізбесі Кодекстің 95-бабының 13) тармақшасына сәйкес бекітілетін санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес қалыптастырылады.

27. Балалар тағамы үшін тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде құрамында гендік түрлендірілген организм (бұдан әрі – ГТО) бар азық-түлік (тамақ) шикізатын пайдалануға жол берілмейді.

28. Балалар тағамы үшін тамақ өнімдерін өндіру кезінде "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентіне (ТРТС 021/2011) 10-қосымшаға сәйкес пестицидтерді қолдану арқылы алынған азық-түлік (тамақ) шикізатын пайдалануға жол берілмейді.

29. Балалар тағамына арналған тамақ өнімдері мынадай талаптарға жауап береді:

1) балалар тағамына арналған печеньеге қосылған қанттың құрамы 25 %-дан аспайды;

2) балалар тағамына арналған нан-тоқаш өнімдеріндегі тұз 0,5 %-дан аспайды.

30. Балалар тағамына арналған тамақ өнімдерінде мыналар қамтылмайды:

1) 0,2 %-дан асатын этил спирті;

2) табиғи кофе;

3) өрік тұқымының өзегі;

4) сірке суы;

5) диеталық емдік және диеталық профилактикалық төнімге арналған арнайы тамақ өнімдерін қоспағанда, тәттілендіргіштер.

31. Балалар тағамы үшін тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде бензой, сорбин қышқылдары мен олардың тұздарын пайдалануға жол берілмейді.

32. Мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға арналған тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде азық-түлік (тамақ) шикізатының мынадай түрлерін пайдалануға жол берілмейді:

1) қайта мұздатылған жануарлар мен құстардың өнімдері;

2) балық және балық емес кәсіпшілік объектілерінің қайта мұздатылған шикізаты;

3) механикалық жолмен сүйектен сылынып алынған жануарлардың еті және механикалық жолмен сүйектен сылынып алынған құс еті;

4) құс етінен жасалған құрамында коллаген бар шикізат;

5) жануарлардың түрлі сіңірлі етінен, сондай-ақ мерзімі 6 айдан асатын субөнімдерден (бауыр, тіл, жүрек) жасалған мұздатылған блоктар;

6) дәнекер және май тіндерінің салмақтық үлесі 20 %-дан асатын сіңірілген сиыр еті ;

7) майлы тіннің салмақтық үлесі 70 %-дан асатын сіңірілі шошқа еті;

8) майлы тіннің салмақтық үлесі 9 %-дан асатын сіңірлі қой еті;

9) бұқалардың, қабандардың және арық жануарлардың еті;

10) бауырды, тілді, жүректі және қанды қоспағанда жануарлар мен құстардың қосымша өнімдері;

11) суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен еті;

12) диффузиялық қойылтылған шырындар;

13) килограмм (бұдан әрі – кг) майдағы асқын тотығының саны белсенді оттегінің 2 ммоль-ден астам өсімдік майлары (зәйтүн майын қоспағанда); кг. майдағы асқын тотығының саны белсенді оттегінің 2 ммоль-ден астам зәйтүн майы;

14) өсімдік майлары: мақта;

15) гидрогенделген май мен майлар;

16) ыстық дәмдеуіштер (бұрыш, ак желкек, қыша).

33. Білім беру ұйымдарындағы тамақтану шикізатпен жұмыс істейтін асханада немесе буфетте ұйымдастырылады.

34. Оқушылар саны 100 адамнан асатын білім беру ұйымдарында асханалар көзделеді.

35. Асханаларда қолданыстағы санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жабдықтар мен үй-жайлар жиынтығы болады.

36. Асхана ыдыстары, аспаптары және ыдыстар Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 23 қыркүйектегі № 797 шешімімен бекітілген Санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың 12-бабының гигиеналық нормативтеріне сәйкес тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалады.

37. Пішіні бұзылған асхана ыдыстарын, алюминийден жасалған асхана аспаптарын, жарықтары мен механикалық зақымдары бар пластмассадан жасалған бөлшектеу тақтайларын және сығымдалған фанераны пайдалануға жол берілмейді.

38. Жұмысқа түсу алдында ас блогының қызметкері медициналық қарап-тексеруден және санитариялық-эпидемиологиялық нормалаудың мемлекеттік жүйесінің құжаттарына сәйкес гигиеналық оқытудан өтеді.

39. Білім беру ұйымының медицина қызметкері санитариялық қағидалардың талаптарының сақталуын бақылауды қамтамасыз етеді; бракераж комиссиясымен бірге (құрамы білім беру ұйымы әкімшілігінің бұйрығымен айқындалады) өнімдердің салынуының және дайын тағамдардың шығымының дұрыстығын мерзімді түрде тексереді; тәуліктік сынамалардың іріктелуін және сақталуын бақылауды қамтамасыз етеді; тілектер мен пікірлер журналындағы жазбаларды зерделейді; ас блогы қызметкерлерінің қол терісінде, дененің ашық бөліктерінде зақымданудың және іріңді аурулардың, сондай-ақ ангинасы және жоғарғы тыныс алу жолдарында катаральды құбылыстары бар науқастардың болуына тексеруін бақылауды қамтамасыз етеді. Дене жарақаттары, тіліктері, күйіктері, фурункуласы, іріңдері бар қызметкерлер жұмысқа жіберілмейді.

40. Аспаз тамақ өнімдерін сақтау шарттары мен өткізу мерзімдерінің сақталуын қамтамасыз етеді; тағамдарды дайындау кезінде технологиялық карталарды (тағамдар картотекасын) пайдаланады, тамақ дайындау технологиясын сақтайды; тәуліктік сынамаларды іріктеуді және сақтауды қамтамасыз етеді; жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды.

3-тарау. Денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтануды ұйымдастыру тәртібі

41. Жалпы емдік тамақтануды ұйымдастыру әрбір денсаулық сақтау ұйымында нақты жүзеге асыруды талап ететін мынадай негізгі бөлімдерден:

1) емдік тамақтануды құру қағидаттары, оны тағайындау жүйесі, тамақтану режимі және тамақтану нормалары енгізілетін ұйымның клиникалық мәселелерінен;

2) ас мәзірін жасау әдістерін, тағайындауларды есепке алу жүйесін, өнімдерді шығаруды, ас үйде технологиялық процесті ұйымдастыруды, ас үйден тамақ беру жүйесін, тамақ сапасын бақылауды және науқастарға қызмет көрсетуді ұйымдастыруды қамтитын ұйымның техникалық мәселелерінен;

3) емдік тамақтануға басшылық жасау және кадрлар даярлау мәселелерінен;

4) ас блоктарын құру және тамақты тасымалдау жүйесі, жабдық пен мүкәммал, ас блогын күтіп-ұстау жөніндегі санитариялық талаптар енгізілетін ұйымның санитариялық-технологиялық мәселелерінен құралады.

42. Әрбір денсаулық сақтау ұйымында негізгі, тұрақты жұмыс істейтін диеталар белгіленеді және қажет болған жағдайда басқа диеталар қолданылады. Сондай-ақ, арнайы көрсеткіштерге байланысты жазып берілген диетаға сол немесе өзге де түзетулер енгізілуі мүмкін. Диетадағы қосымша тағайындаулар немесе шектеулер белгілі бір емдік қасиеттері бар өнімдерді (сүзбе, бауыр, сүт, қарбыз, алма, сарымсақ және т.б.) тағайындау арқылы немесе қоректік заттарды (ақуыздар, майлар, көмірсулар, тұздар, дәрумендер) қосу немесе шектеу арқылы жасалады.

43. Науқас денсаулық сақтау ұйымдарына түскен кезде емдік тамақты кезекші дәрігер тағайындайды. Тағайындалған диета ауру тарихына және сонымен бірге барлық қабылданған науқастарға жиынтық тапсырысқа енгізіледі, ол белгіленген уақытта ас блогына жіберіледі.

44. Науқасқа диетаны тағайындау кешенді емдеудің нақты міндеттеріне сәйкес жеке жасалады.

45. Ас блогының диета жөніндегі мейіргері барлық бөлімшелерден алынған мәліметтердің негізінде диетамен тамақтанатын науқастардың болуы жөнінде жиынтық мәліметтер жасайды.

46. Жиынтық мәліметтердің негізінде диета жөніндегі мейіргер өндіріс меңгерушісінің (бас аспаздың) және бухгалтердің қатысуымен диетолог-дәрігердің басшылығымен келесі күні науқастардың тамақтануына белгіленген нысан бойынша тарату мәзірін жасайды.

47. Тарату мәзірі азық-түліктің орташа тәуліктік жиынтығын ескере отырып, жеті күндік жиынтық мәзірге (күзгі-жазғы және қысқы-көктемгі) сәйкес жасалады, күн сайын денсаулық сақтау ұйымының басшысы бекітеді және оған диетолог-дәрігер, бухгалтер, өндіріс меңгерушісі (шеф-аспаз) қол қояды. Тарату мәзірінде диета жөніндегі мейіргер алымдағы әр тағамның бір порциясын дайындау үшін тамақ өнімдерінің мөлшерін қояды, бөлгіште бухгалтер (калькулятор) осы тағамның барлық бөліктерін дайындауға қажетті өнімдердің санын көрсетеді.

48. Қорытынды деректердің негізінде қоймадан (қоймадан) тамақ өнімдерін беруге талап жазып беріледі.

49. Белгіленген диетаға науқастың жеке басына және патологиялық процестің сипатына байланысты кейбір түзетулер енгізіледі. Мұндай түзетулер белгілі бір емдік қасиеттері бар кейбір өнімдерді (мысалы, сүзбе, бауыр, сүт, алма және басқалары) қосымша тағайындау арқылы, егер қажет болса, диетадан басқа өнімдердің тиісті мөлшерін алып тастау арқылы, сондай-ақ тағамдық заттарды (ақуыздар, майлар, көмірсулар, су, дәрумендер, минералды тұздар) қосу немесе шектеу арқылы жасалады.

50. Әрбір денсаулық сақтау ұйымында қолданылатын диеталар саны сараланған емдік тамақтану енгізілген сайын, сондай-ақ жаңа клиникалық негізделген диеталар әзірлеу нәтижесінде артады. Барлық жағдайларда жаңа диеталарды нұсқасын білдіретін қосымша әрпі бар сол өз нөмірлерімен белгілеп, диетаның номенклатурасын сақтау қажет.

51. Аралас тамақтандыратын балаларға қоспаның көлемі жеке есептеледі. Тек емшек сүтімен тамақтанатын балалар бейімделген сүт қоспаларын қабылдамайды. Балаларға арналған сүт қоспасы патологиялық жағдайлар мен ауруларды ескере отырып таңдалады. Балаларға арналған диеталық емдік және диеталық профилактикалық тағам өнімдерінің жекелеген түрлері "Арнайы тамақ өнімдерінің, оның ішінде диеталық емдік және диеталық профилактикалық тағамның жекелеген

түрлерінің қауіпсіздігі туралы" (027/2012 КО ТР) Кеден одағының техникалық регламентіне 3-қосымшада белгіленген талаптарға сәйкес келеді.

52. Барлық денсаулық сақтау ұйымдарында кемінде күніне төрт рет тамақтану режимі белгіленеді, көрсеткіштер бойынша жекелеген бөлімшелерде немесе науқастардың жекелеген санаттары үшін неғұрлым жиі тамақтану (бес-алты рет тамақтандыру) қолданылады.

53. Науқастардың тамақтану уақыты тамақтану санымен және денсаулық сақтау ұйымдарындағы жалпы күн тәртібімен анықталады.

54. Бес рет тамақтану кезінде екінші таңғы ас, ал алты рет тамақтану кезінде күндізгі рационды біркелкі немесе аз бөлетін екінші кешкі ас енгізіледі.

55. Орташа тәуліктік өнімдер жиынтығы денсаулық сақтау ұйымдарында емдік диеталарды дайындау кезінде негіз болып табылады. Денсаулық сақтау ұйымдарында науқастарды тамақтандыру нормалары "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысымен белгіленеді.

56. Ас блогында жеті күндік жиынтық мәзірмен көзделген өнімдердің толық жиынтығы болмаған жағдайда, пайдаланылатын емдік рациондардың химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын сақтай отырып, бір өнімді басқасымен алмастыруға болады.

57. Денсаулық сақтау ұйымдарында дайындалған әрбір тағамға тарату карточкасы жасалады (карточканың сыртына тағамды дайындау технологиясы жазылады).

58. Денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтануға жалпы басшылықты емдеу бөлімінің басшысы немесе оның орынбасары, ал бөлімшелерде - бөлімше меңгерушілері жүзеге асырады.

59. Көп бейінді денсаулық сақтау ұйымдарында емдік тамақтануды қолдану жөніндегі барлық жұмысты үйлестіру үшін емдік тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі мәселелері бойынша іс-шараларды талқылайтын және белгілейтін емдік тамақтану жөніндегі кеңес (бұдан әрі – Кеңес) құрылады. Кеңестің құрамына денсаулық сақтау ұйымының басшысы немесе оның медициналық бөлім жөніндегі орынбасары, диетолог-дәрігер (өзге де дәрігер-маман), гастроэнтерология (терапия), қарқынды терапия, хирургия, педиатрия бөлімшесі бөлімшелерінің меңгерушілері, диета жөніндегі мейіргер, өндіріс меңгерушісі (шеф-аспаз, аспаз) және мүдделі үкіметтік емес ұйымдардың өкілдері кіреді.

60. Кеңестің міндеттеріне емдік тамақтануды жетілдіру, тамақ өнімдерінің орташа тәуліктік жиынтығын жасаудың сақталуын бақылау, емдік тамақтануды тиімді ұйымдастыруды құру, диеталық және энтералдық тамақтанудың жаңа технологияларын енгізу, осы ұйымда енгізуге жататын диеталар номенклатурасын, энтералдық тамақтануға арналған қоспаларды, перспективалық мәзірді, тағамдар

картотекасын және энтералдық тамақтануға арналған қоспалар жиынтығын әзірлеу кіреді.

61. Денсаулық сақтау ұйымдарында емдік тамақтануды ұйымдастыруға байланысты барлық мәселелер жүйелі түрде (жылына кемінде 2 рет) Кеңес отырыстарында тыңдалады және шешіледі.

62. Денсаулық сақтау ұйымдарында емдік тамақтануға тікелей ғылыми-әдістемелік және ұйымдастырушылық басшылықты диетолог-дәрігер жүзеге асырады. Диетолог-дәрігердің лауазымы көзделмеген денсаулық сақтау ұйымдарында емдік тамақтануға басшылық жасау емдеуші дәрігерлердің біріне немесе диета жөніндегі мейіргерге жүктеледі.

63. Аурухана асханасын басқару дәрігердің басшылығымен жұмыс істейтін диета жөніндегі мейіргерге жүктеледі. Диета жөніндегі мейіргердің функциясына ас үйдегі санитариялық-гигиеналық және технологиялық процесті бақылау, асүйге және қоймаға азық-түлік келіп түскен кезде олардың сапасын тексеру, тамақ өнімдерінің дұрыс сақталуын, асүйден тамақты дұрыс шығаруды бақылау, буфеттерде тамақ таратуды ұйымдастыру, сондай-ақ ас блогының қызметкерлеріне профилактикалық медициналық қарап-тексеруді уақтылы жүргізілуін және алдын ала және мерзімдік медициналық қарап-тексеруден өтпеген адамдардың жұмысқа жіберілмеуін бақылау кіреді.

64. Тамақты тікелей дайындау аға аспаз-бригадирдің басшылығымен жүргізіледі.

65. Тамақ өнімдерін қазанға салу диетолог-дәрігердің (диета жөніндегі мейіргердің) қатысуымен жүргізіледі. Алдын ала тамақ өнімдері қоймадан (қоймадан) салмағы бойынша алынғанына қарамастан өлшенеді.

66. Дайын тағамды бөлімшеге берер алдында бақылауды кезекші дәрігер және айына 1 рет – басшы (немесе оның емдеу жұмысы жөніндегі орынбасары) жүргізеді, сондай-ақ кезекші дәрігер жүргізетін сынамаға қарамастан диетолог-дәрігер, диета жөніндегі мейіргер, өндіріс меңгерушісі (немесе шеф-аспаз) жүзеге асырады.

67. Ас үйдің өндірістік персоналын оқыту жоспарына санитариялық минимум бойынша сабақтар кіреді.

68. Денсаулық сақтау ұйымдарында тамақ дайындауға арналған тамақ өнімдері олардың сәйкестігін растайтын құжаттар (ветеринариялық сертификат, ветеринариялық анықтамалар, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, мемлекеттік тіркеу туралы куәлік) болған кезде қабылданады.

69. Мыналарға:

1) тамақ өнімдерін өндіру үшін салқындатылған құс етін, механикалық жолмен сүйектен сылынып алынған құс етін және құс етінен жасалған құрамында коллагені бар шикізатты қоспағанда, құс етін диеталық емдік және диеталық профилактикалық тамақтануға пайдалануға;

2) балалар тағамы үшін диеталық емдік және диеталық профилактикалық тамақ өнімдерін өндіру үшін құрамында ГТО және (немесе) ГТО-дан алынған компоненттер бар азық-түлік шикізатын пайдалануға жол берілмейді.

70. Денсаулық сақтау ұйымдарының ас блоктарында:

1) қоғамдық тамақтану кәсіпорындары мен денсаулық сақтау объектілері үшін қолданыстағы санитариялық қағидаларда көзделген ас блогының құрылғысы, санитариялық күтіп-ұстау және тамақ дайындау технологиясы бойынша талаптар;

2) тамақ өнімдерін сақтау шарттары мен мерзімдері бойынша талаптар;

3) ас блогы, тарату және буфет қызметкерлерін міндетті профилактикалық және медициналық тексеру туралы талаптар қатаң сақталады.

71. Тамақ өнімдерін орталықтандырылған жеткізу болмаған кезде оларды тасымалдау үшін арнайы (жабық) көлік бөлінеді. Арнайы көлікті басқа мақсаттарға (киім-кешекті, жабдықты, науқастарды тасымалдау) пайдалануға жол берілмейді.

72. Дайын тамақты ас блогынан буфет бөлімшелеріне тасымалдау үшін термостар, термос арбалар, мармит арбалар немесе тығыз жабылатын ыдыстар пайдаланылады.

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК