

## МЕМОРАНДУМ

по достижению показателей в области защиты прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия населения между учреждением образования и РГУ «Степногорское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля» г. Степногорск «04» января 2022 года.

Настоящий Меморандум о взаимопонимании между РГУ «Степногорское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля» и учреждением образования о сотрудничестве по вопросам соблюдения Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования (далее - Меморандум) заключен между:

РГУ «Степногорское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля» - в лице руководителя Абрамович Гулюзы Нурихановны (Сторона 1), а также лице руководителя КГУ «Школа-гимназия №4 имени Л.Н.Толстого города Степногорск отдела образования по городу Степногорск управления образования Акмолинской области» Макаровой Евгенией Анатольевной (Сторона 2) БИН/ИИН (школы) 040340006571 далее именуемые совместно «Стороны». Стороны настоящим Меморандумом соглашаются о нижеследующем:

### Статья 1. Цель Меморандума

Целью настоящего Меморандума является выполнение учреждением образования санитарных правил улучшение организации горячего питания и укрепление здоровья детей.

### Статья 2.

1. Выполнение норм питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

2. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) рациональное, сбалансированное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

3. Масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста, согласно документов нормирования.

Допускается замена пищевой продукции, согласно документов нормирования.

4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда.

### Статья 3.

1. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно документов нормирования.

2. В питании обучающихся и воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

3. Не допускается присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, разделке готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

4. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

### Статья 4.

1. В организациях образования не допускается:

- 1) изготовление и реализация:
  - простокваши, творога, кефира;
  - фаршированных блинчиков;
  - макарон по-флотски;
  - зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
  - кондитерских изделий с кремом;
  - кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
  - морсов, квасов;
  - жареных во фритюре изделий;
  - яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
  - сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
  - окрошки;
  - грибов;
  - пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
  - первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
  - газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
  - фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришеск;
  - острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

ненастерилизованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающих птиц;

молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

продуктов убой продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

На объектах образования не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

#### **Статья 5**

1. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

#### **Статья 6**

1. На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание.

2. При отсутствии медицинского работника медицинское обслуживание осуществляет организация первичной медико-санитарной помощи.

#### **Статья 7. Заключительные положения**

1. Каждая из сторон, подписавших настоящий меморандум, признает свою ответственность в пределах своих полномочий и обязуется сотрудничать в разрешении возникших проблем на принципах взаимного согласия и состоявшихся договоренностей.

2. В случае возникновения споров и разногласий при толковании или применении статей настоящего Меморандума Стороны разрешают их путем консультаций и переговоров.

3. Настоящий Меморандум составлен в 2-х экземплярах на государственном и русском языках, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

4. Все изменения и дополнения к Меморандуму вносятся по согласию двух сторон путем проведения консультаций и переговоров.

5. Настоящий меморандум вступает в силу с момента его подписания между сторонами. (До 31.12.2022 года).

Настоящий меморандум подписали:

**Руководитель**

**РГУ «Степногорское городское  
управление санитарно-  
эпидемиологического контроля»**



**Г.Абрамович**

**Руководитель**  
**КГУ «Школа-гимназия №4**  
**имени Л.Н.Толстого города Степногорск**  
**отдела образования по городу Степногорск**  
**управления образования**  
**Акмолинской области »**



**МП**

**Е.Макарова**

Білім беру мекемесі мен «Степногорск қалалық санитарлық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» РММ арасында тұтынушылардың құқықтарын қорғау және халықтың санитарлық-эпидемиологиялық әл ауқаты саласындағы көрсеткіштерге қол жеткізу бойынша

## МЕМОРАНДУМ

Степногорск қ. 2022 жылғы «04» қаңтар

Осы Меморандум «Степногорск қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» РММ мен білім беру мекемесі арасындағы өзара түсіністік туралы «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» Санитариялық қағидаларын сақтау мәселелері бойынша ынтымақтастық туралы (бұдан әрі - Меморандум) :

«Степногорск қалалық санитарлық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» РММ-басшы Гулюза Нурихановна Абрамович (Тарап1), сондай-ақ Ақмола облысы білім басқармасының Степногорск қаласы бойынша білім бөлімінің Степногорск қаласының Л.Н. Толстой атындағы №4 мектеп-гимназиясы " КММ басшысы Евгения Анатольевна Макарова (Тарап 2) тұлғасы арасында жасалды.

БСН / ЖСН 040340006571

бұдан әрі бірлесіп "Тараптар" деп аталады.

Тараптар осы Меморандуммен төмендегілер туралы келіседі:

### **1 бап. Меморандум мақсаты**

Осы Меморандумның мақсаты білім беру мекемесінің санитарлық ережелерін орындау, ыстық тамақтың ұйымдастырылуын жақсарту және балалардың денсаулығын нығайту болып табылады.

### **2-бап**

1. Тәрбие және білім беру объектілерінде білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыру нормаларының орындалуы ("брутто" массасында) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» қаулысымен регламенттелген.

2. Объектіде перспективалы маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) ұтымды, теңгерімді мәзір жасалады. Мәзірді әзірлеу кезінде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығы, олардың жас санына сәйкес, витаминді-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді.

3. Жасына байланысты тағам порциясының салмағы нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес көрсетіледі.

Нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес сәйкес тамақ өнімдерін ауыстыруға жол беріледі.

4. Күн сайын тамақтану залында объектінің басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамдардың атаулары, әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі.

### 3-бап

1. Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін қуаландыратын құжаттар болған кезде Санитариялық кағидаларға 9-қосымшаның I-нұсқасына сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына деректерді елтізе отырып жүзеге асырылады.

2. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтануында ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, оқу-тәжірибе және бау-бәкіне ұмакелерінде білім беру ұйымдарының жылыжайларында өсірілген өсімдіктен алынатын азық-түлік шикізатын көрсетілген тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын зертханалық-аспаптық зерттеулердің нәтижелері болған кезде пайдалануға жол беріледі.

3. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің ас блогының өндірістік ұй-жайларында болуына және оларды тамақ дайындаумен, көкөністерді тазалаумен, дайын тамақты таратумен, нан кесумен, ыдыс жуумен, өндірістік ұй-жайларды жинаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.

4. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау төмен температураты тоңазытқыш жабдықтарында және (немесе) тоңазытқыш камераларында және (немесе) тоңазытқыштарда жүзеге асырылады. Температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

### 4-бап

1. Білім беру ұйымдарында жол берілмейді:

1) ұйыған сүтті, ірімшікті, айранды;

Толтырылған күймақтарды;

флоттық макаронды;

зельцев, форшмаков, сілікте, паштеттерді;

кремі бар кондитерлік өнімдерді;

тұтыну орамаларындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, нешенс);

морстерді, квастарды;

фритторде қуырылған бұйымдарды;

пісірілген жұмыртқа, уыздықты-жұмыртқа;  
күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар; каймақ пен майонез қосылған салаттарды;  
көксөрпаларды;  
санырауқұлақтарды;  
өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімдерді;  
тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші құстар;  
газдалған, емдік және емдік-асханалық минералды суларды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергіндетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (оралған минералды және ауыз суларды қоспағанда);  
фаст-фудтар: гамбургерлер, хот-догтар, чипстер, кепкен нанларды, болжауларды;  
аңы тұздықтар, кетчунтар, күйдіргіш дәмдеуіштер (бұрын, желкес, қыш) дайындау және сатуы;

2) термиялық өңдеусіз пастерленбеген сүтті, сүлбе және каймағын;

суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен етін;

ауыл шаруашылығы жануарларының аурулары бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері;

тілін, жүрегін қоспағанда, өнімді жануарлар мен құстардың субөнімдерін;

өнімді мал еті мен күс етін механикалық жолмен сүйектен айырған;

күс етінен жасалған құрамында қолдаған бар шикізатын;

қайта мұздатуға ұшыраған өнімді жануарлар мен құстардың сою өнімдерін;

генетикалық түрлендірілген шикізат және (немесе) құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізаттарын;

йодталмаған тұз және құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен байытылмаған (сұрыпталмаған) жоғары және бірінші сортты бидай ұнын пайдалану.

Білім беру объектілерінде тамақ өнімдерін өткізетін автоматтарды орнатуға жол берілмейді.

Жаппай сауықтыру рәсімі ретінде өттегі коклейльдерін өткізуге жол берілмейді.

### 5-бап

1.Объектіде нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

## 6-бап

1. Білім беру объектілерінде медициналық қызмет көрсету қамтамасыз етіледі.
2. Медицина қызметкері болмаған кезде медициналық қызмет көрсетуді алғашқы медициналық-санитариялық көмек ұйымы жүзеге асырады.

## 7-бап. Қорытынды ережелер

1. Осы Меморандумға қол қойған Тараптардың әрқайсысы өз өкілеттіктері шегінде өз жауапкершілігін мойындайды және өзара келісім мен жасалған уағдаластықтар қағидаттарында туындаған проблемаларды шешуде ынтымақтасуға міндеттенеді.

2. Осы Меморандумның баптарын түсіндіру немесе қолдану кезінде даулар мен келіспеушіліктер туындаған жағдайда Тараптар оларды кеңестер мен келіссөздер жолымен шешеді.

3. Осы Меморандум Тараптардың әрқайсысы үшін бір-бірден бірдей заңды күші бар мемлекеттік және орыс тілдерінде 2 данада жасалды.

4. Меморандумға барлық өзгерістер мен толықтырулар кеңестер мен келіссөздер жүргізу жолымен екі тараптың келісімі бойынша енгізіледі.

5. Осы Меморандум Тараптар арасында қол қойылған сәттен бастап күшіне енеді. (31.12.2022 дейін)

Осы Меморандумға қол қойды:

«Степногорск қалалық санитарлық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» РММ  
басшысы

Ақмола облысы білім басқармасының  
Степногорск қаласы бойынша білім бөлімінің  
Степногорск қаласының Л.Н. Толстой атындағы  
№4 мектеп-гимназиясы" КММ



Г.Абрамович



Е.Макарова