



«Бекитемин»

Мектеп директору

Кулматова Дж.К.

**С.Жоошбаев атындагы Баш-Карасуу ЖББ орто мектебинин 2021-2022- окуу жылындагы «Жашоонун сергек мүнөзү» боюнча иштелүүчү иштердин планы**

№	Аткарылуучу иштер	Мөөнөтү	Ким аткарат
1.	Мектепте санитардык гигиеналык абалдын сакталышы: <ul style="list-style-type: none"><li>• Окуучулардын ден соолугун текшерүү</li><li>• Класстын ичин жашылдандыруу. Генеральный уборка</li><li>• Окуучулардын сырткы көрүнүшүн текшерүү</li><li>• Класс ичинде окуучуларга физ. минутка жасатып туруу</li></ul>	Күн сайын Жума сайын Ай сайын	Юшп Класс жетекчилер Мед кызм
2.	Ден соолук күнүн өткөрүп туруу, Спорт мелдештери уюштуруу	Ай сайын	Дене тарб муг
3.	Гигиенанын негизги эрежелерин жана аларга түшүндүрмө берүү	ноябрь	Кл. жет Мед. кызм.
4.	Окуучулардын медициналык кароодон өткөрүү	Сент-октяб.	Мед. кызм
5.	«Жугуштуу оорулардан сактануу» жумалыгын өткөрүү	ноябрь	Кл жет
6.	«Жаман адаттардан алыс болуу» темасында кл сааттарды өткөрүү	апрель	Кл. жет
7.	«Жаратылыш жан досум» кл. саат (1-апрель канаттуулар күнү)	апрель	Кл жет
8.	Спидке каршы айлыгын өткөрүү	Ноябрь-декабрь	Кл. жет Мед. кызм
9.	«Экология бүгүнкү күндүн актуалдуу проблемасы деген диспут	апрель	уюштуруучу
10.	Ден соолук тууралуу окуучуларга видео фильмдерди көрсөтүү	Ноябрь-апрель	уюштуруучу
11.	Мектептин тегерек четин тазалоо, жашылдандыруу гүлдөрдүн уругун тигүү	Апрель-май	Кл. жет
12.	Жаратылышка экскурсияга чыгуу	май	Кл. жет
13.	«Жаратылышты сактайбыз» сүрөт конкурсу 1-6 кл	Апрель май	Сүрөт муг

Уюштуруучу:

Мед кызм:

Кебекчиева М.К.

Темирбекова М.





# ДЕН СОЛУК БУРЧУ

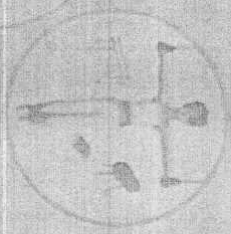
Ан ачы  
туура таңдалуу  
түзөт бис!



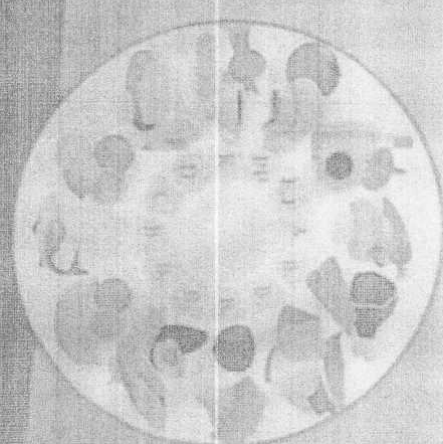
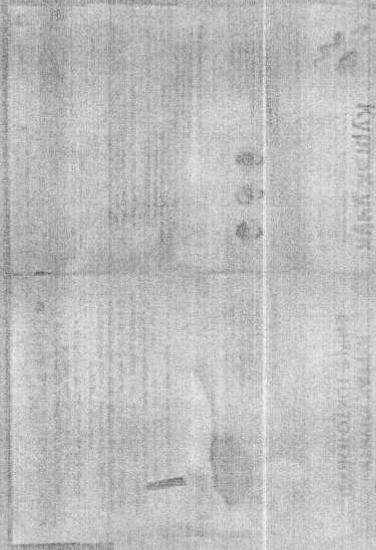
ДАГЫ БИЛИШ КЕРЕК  
ДУМ



Менин ден соолугум  
жана келишимдүү  
болушум  
керек!



ДАГЫ БИЛИШ КЕРЕК  
КУРГАЧ УУР



**САНИТАРДЫК-ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫК ЭРЕЖЕЛЕРИ ЖАНА ЧЕНЕМДЕРИ**

(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 17-июнундагы № 295 токтомуунун редакциясына ылайык)

**1. Жалпы жоболор жана колдонуу чөйрөсү**

1. "Жалпы билим берүү уюмдарындагы окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптар" санитардык-эпидемиологиялык эрежелери жана ченемдери (мындан ары - санитардык эрежелер) жалпы билим берүү уюмдарындагы окуучулардын ден соолугун сактоого багытталган.

2. Санитардык эрежелер төмөнкүлөргө карата санитардык-эпидемиологиялык талаптарды белгилейт:

- жалпы билим берүү уюмдарынын жайгаштыруу;
- жалпы билим берүү уюмдарынын аймагына;
- жалпы билим берүү уюмдарынын имаратына;
- жалпы билим берүү уюмдарынын имаратынын жабдууларына;
- аба-жылуулук режими;
- табигый жана жасалма жарыктандыруу;
- суу менен камсыз кылуу жана канализация;
- ылайыкташтырылган имараттарда жайгаштырылган жалпы билим берүү уюмдарынын жайлары жана жабдуулары;
- билим берүү процессинин режими;
- окуучуларды медициналык тейлөөнү уюштуруу;
- жалпы билим берүүчү уюмдардын санитардык абалы жана аларды күтүү;
- окуучулардын тамактануусун уюштуруу.

3. Санитардык эрежелер долбоорлонуп, иштеп, курулуп жана кайрадан конструкцияланып, башталгыч жалпы, негизги жалпы, орто (толук) жалпы билим берүүчү жүзөгө ашырып жана жалпы билимдин үч тепкичинин жалпы билим берүүчү программаларына ылайык билим берүү процессин жүзөгө ашырып жаткан жалпы билим берүү уюмдарына алардын менчигинин түрүнө жана формасына карабастан жайылтылат:

- биринчи тепкич - жалпы башталгыч билим берүү (мындан ары - билим берүүнүн 1-тепкичи);
- экинчи тепкич - жалпы негизги билим берүү (мындан ары - билим берүүнүн 2-тепкичи);
- үчүнчү тепкич - жалпы орто (толук) билим берүү (мындан ары - билим берүүнүн 3-тепкичи).

4. Санитардык эрежелерди талап кылуу ушул санитардык эрежелерди кабыл алууга чейин ишке киргизилген жалпы билим берүү уюмдарынын чектөө аймактарына жана жер тилкесине, оюн жана спорт аянтчаларына, кабаттуулугуна, топтомуна, бийиктигине жана бөлмөнүн аянтына таратылбайт.

**2. Терминдер жана аныктамалар**

5. Бул санитардык эрежелерде терминдер жана аныктамалар төмөнкүдөй мааниде колдонулат:

1) **билим берүү** - инсанды, коомду жана мамлекетти гармониялуу өнүктүрүү максатында окуп жаткандардын мамлекет тарабынан белгиленген билим берүү денгээлине жетишүүсүн тастыктоо менен коштолгон тарбиялоонун жана окутуунун тынымсыз, системалуу процесси.

5. дене тарбия сабактарын акыркы сабактарга коюу сунуш кылынат. дене тарбия сабактарынан кийин жазуу тапшырмалары жана контролдук иштер өткөрүлбөйт.

6. Башталгыч, орто жана чоң класстардын окуучулары үчүн расписание түзүүдө ушул тиркеменин 2-4-таблицаларына ылайык сабактардын оордук шкаласы колдонулат.

1-таблица

Бир жумалык билим берүү түйшүгүнүн максималдуу көлөмүнө карата гигиеналык талаптар

Класстар	Академиялык сааттардагы жол берилген максималдуу бир жумалык түйшүк	
	6 күндүк жумада, андан көп эмес	5 күндүк жумада, андан көп эмес
1	-	21
2-4	26	23
5	32	29
6	33	30
7	35	32
8-9	36	33
10-11	37	34

2-таблица

1-4-класстар үчүн сабактардын татаалдыгынын шкаласы

Жалпы билим берүү сабактары	Баллдардын саны (татаалдык рангы)
Математика	8
Кыргыз (орус, чет тил) тили	7
Жаратылыш таануу, информатика	6
Кыргыз (орус) адабият	5
Тарых (4 класс)	4
Сүрөт жана музыка	3
Эмгек	2
Дене тарбия	1

3-таблица

5-9-класстарда өтүлүүчү сабактардын татаалдык шкаласы

Жалпы билим берүү сабактары	Баллдардын саны (татаалдык рангы)				
	5-класс	6-класс	7-класс	8-класс	9-класс
Химия	-	-	13	10	12
Геометрия	-	-	12	10	8
Физика	-	-	8	9	13
Алгебра	-	-	10	9	7
Экономика	-	-	-	-	11
Черчение	-	-	-	5	4
Дүйнөлүк көркөм маданияты (ДКМ)	-	-	8	5	5

Биология	10	8	7	7	7
Математика	10	13	-	-	-
Чет тил	9	11	10	8	9
Орус тил	8	12	11	7	6
Мекен таануу	7	9	5	5	-
Жаратылыш таануу	7	8	-	-	-
География	-	7	6	6	5
Жарандарды таануу	6	9	9	5	-
Тарых	5	8	6	8	10
Ритмика	4	4	-	-	-
Эмгек	4	3	2	1	4
Адабият	4	6	4	4	7
Сүрөт	3	3	1	3	-
Дене тарбия	3	4	2	2	2
Экология	3	3	3	6	1
Музыка	2	1	1	1	-
Информатика	4	10	4	7	7
Жашоонун коомдук коопсуздугу (ЖКК)	1	2	3	3	3

4-таблица

10-11-класстарда өтүлүүчү сабактардын татаалдык шкаласы

Жалпы билим берүү сабактары	Баллдардын саны (татаалдык рангы)
Физика	12
Геометрия, химия	11
Алгебра	10
Орус тил	9
Адабият, чет тил	8
Биология	7
Информатика, экономика	6
Тарых, коом таануу, дүйнөлүк көркөм маданияты	5
Астрономия	4
География, Экология	4
Жашоонун коомдук коопсуздугу (ЖКК), мекен таануу	3
Дене тарбия	2
	1

"Жалпы билим берүү уюмдарында окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптардын" санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине



Жалпы билим берүү уюмдарынын коомдук тамактануу уюмдарында  
сатууга тыюу салынган азыктардын жана тамактардын  
ТИЗМЕСИ

1. Колдонуу мөөнөтү өтүп кеткен жана сапаты начар тамак азыктары.
2. Мурда желген тамактардын калдыктары жана күн мурун жасалган тамактар.
3. Бузулуп кеткен мөмө жемиштер, жашылчалар.
4. Ветеринардык контролдон өтпөгөн эт, айыл чарба малынын бардык түрлөрүнүн субпродуктулары, балык, айыл чарба канаттуулары.
5. Боор, тил, жүрөктөн тышкары субпродуктулар.
6. Ичи тазаланбаган канаттуу.
7. Жапайы жаныбарлардын эти.
8. Суу канаттууларынын жумурткасы жана эти.
9. Кабыгы кир жана "агылган", "жарык" кертктери бар жумурткалар, ошондой эле сальмонеллездер боюнча начар чарбалардан келген жумурткалар.
10. Банкаларынын жабылышы бузулган консервалар, бомбаждык, "хлопушкалар", дат баскан, деформацияланган, этикеткалары жок банклар.
11. Ар кандай кошумалары бузган жана кампа зыянкечтери жуккан таруу, уң, как жана башка азыктар.
12. Үйдө (өндүрүштө эмес) жасалган бардык тамак азыктары.
13. Кремдүү кондитердик азыктар (пирожныйлар жана тортор).
14. Зельцтер, кесинди эттен жасалган тамактар, диафрагмалар, баштын этинен жасалган оромолор, кан жана ливер колбасалары.
15. Пастеризацияланбаган сүттөн жасалган быштак, фляг быштагы, жылуу энергиясы менен иштетилбеген фляг каймагы.
16. Ачыган сүт - "самоквас".
17. Козу карын жана алардан жасалган азыктар (кулинардык азыктар).
18. Квас.
19. Айыл чарба жаныбарларынын оорулары боюнча начар чарбалардан, ошондой эле алгачкы иштетүүдөн жана пастеризациядан өтпөгөн сүт жана сүт азыктары.
20. Чийки ышталган гастрономдук эт азыктары жана колбасалар.
21. Жылууулук иштетүүдөн өтпөгөн эттен, башыктаң, канаттуудан жасалган тамактар.
22. Фритюрда куурулган тамак-аштар жана азыктар.
23. Уксус, горчица, хрен, ачуу калемпир (кызыл, кара) жана башка курч (күйдүрүүчү) татымалдар.
24. Кымкыл соустар, кетчуптар, майонездер, закуска консервалары, маринадалган жашылчалар жана мөмө жемиштер.
25. Накта кофе, сергитүүчү, анын ичинде энергетикалык суусундуктар, алкоголь.
26. Кулинардык майлар, чочконун же койдун майы, маргарин жана башка гидрогенизделген майлар.
27. Абрикостун данеги, арахис.
28. Газдалган суусундуктар.
29. Өсүмдүк майында жасалган сүт азыктары жана бал муздактар.
30. Сагыз.
31. Кымыз жана башка этанолу бар (0,5%дан жогору) кымкыл сүт азыктары.
32. Карамель, анын ичинде набат түрүндөгү.

33. Закускалык консервалар.
34. Үстүнө куюлган тамактары (эт жана балык), студеньдер, сельдден жасалган форшмак.
35. Мөмө жемиштен жасалган муздак суусундуктар жана морстор (жылуу энергиясы менен иштетилбеген).
36. Окрошкалар жана муздак шорполор.
37. Флот ыкмасы боюнча макарондору (эт фаршы менен), тууралган жумуртка менен макарондор.
38. Агы менен сарысы аралаштырылбай куурулган жумуртка.
39. Эти жана быштагы бар паштеттер жана блинчиктер.
40. Бат даярдалуучу кургак тамак концентраттарынан (негизинде) жасалган биринчи жана экинчи тамактар.

"Жалпы билим берүү уюмдарында окутуу шарттарына жана аны уюштурууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптардын" санитардык-эпидемиологиялык эрежелерине жана ченемдерине 3-тиркеме

### Тамак-аш блогунун эсепке алуу документинин формалары

1-форма

#### Тамак азыктарын жана азык-түлүк сырьелорду бракераждоо журналы

Азык-түлүк сырьесунун жана тамак азыктарынын келүүсүнүн датасы жана күнү	Тамак азыктарынын аталышы	Келген азык-түлүк сырьесунун жана тамак азыктарынын саны (килограммдарда, литрлерде, дааналарда)	Тамак азыгынын коопсуз дугун далилдеген документтин номери	Келген азык-түлүк сырьесунун жана тамак азыктарынын органолептикалык баалоонун жыйынтыктары	Азык-түлүк сырьесунун жана тамак азыктагы сатуунун акыркы мөөнөтү	Азык-түлүк сырьесунун жана тамак азыктагы анык сатылган датасы жана убактысы күндөр боюнча	Жооптуу адамдын колу	Эскертүү

Эскертүү.

Продуктуларды эсептен чыгаруу, кайтарып берүү ж.б. фактылар көрсөтүлөт

2-форма





Приготовление гипохлорита -1литр

%	10% Р-Р гипохлорита кальция(мл)	Вода (мл)
0,25	25	475
0,5	50	950
1,5	150	850

Приготовление гипохлорита -3 лит

%	10% Р-Р гипохлорита кальция (мл)	Вода (мл)
0,25	75	1425
0,5	150	2850
1,5	450	2550

Приготовление гипохлорита -5 лит

%	10% Р-Р гипохлорита кальция(мл)	Вода (мл)
0,25	125	2375
0,5	250	4750
1,5	750	4250

1,5% гипохлорит кальция используется для дезинфекции всех изделий медицинского назначения однократного применения.

0,5% гипохлорит кальция используется для дезинфекции уборочного инвентаря ( хоз перчатки, швара , тряпка , ведро.)

0,25 гипохлорит кальция используется для обработки поверхностей в помещениях

( пол, стены, двери ) мебель, медицинское оборудование , рабочий стол, индивидуальные

шкафы и для генеральной уборки.

4-класстарды (2+4). Окуучулардын өтө чарчоосу үчүн бириктирилген (өзгөчө 4 жана 2) сабактардын узактыгын 5-10 мүнөткө (дене тарбия сабагынан тышкары) кыскартуу зарыл.

Класс-комплекттердин толугу ушул санитардык эрежелердин 4-таблицасына ылайык келиши керек.

4-таблица

Класс-комплекттердин толугу

Класс-комплекттерге бириктирилген класстар	Класс-комплектте окуган окуучулардын саны
1+3	8-10
1+2	8-10
1+4	8-10
2+3	10-12
2+4	10-15
3+4	10-15

179. Компенсацияланган окутуу класстарында окуучулардын саны 20 адамдан ашпоосу керек. Сабактардын узактыгы 40 мүнөттөн көп болушу керек. Коррекциялоо-өнүктүрүү сабактары ар кандай жаштагы окуучулар үчүн белгиленген максималдуу мүмкүн болгон бир жумалык жүктөмдүн көлөмүнө кошулат.

180. Окуу жумасынын узактыгына карабастан, бир күндөгү сабактын саны башталгыч класстарда 5тен көп эмес, ал эми 5-11-класстарда 6 сабактан көп болушу керек.

181. Окуу процессине көнүү мезгилин жеңилдетүү жана кыскартуу үчүн компенсацияланган окутуу класстарындагы окуучуларды педагог-психологдор, врачтар-педиатрлар, мугалимдер-логопеддер жана башка атайын даярдалган педагогикалык кызматкерлер тарабынан көрсөтүлүүчү ошондой эле маалыматтык-коммуникациялык технологияларды жана көрсөтмө окуу куралдарын колдонуп медициналык-психологиялык жардам менен камсыз кылышы керек.

182. Окуучулардын чарчоосун, келбетинин жана көзүнүн көрүүсүнүн бузулушун алдын алуу үчүн сабактарда чакан дене тарбиялык мүнөттөрдү жана көздүн гимнастикасын өткөрүү зарыл.

183. Сабак учурунда (текшерүү иштерден тышкары) окуу иш аракетинин ар кандай түрлөрүн кезектөө зарыл. Окуучулардын окуу иш аракетинин түрлөрүнүн орто үзгүлтүксүз узактыгы (кагаздан окуу, жазуу, угуу, жооп берүү ж.б.) 1-4-класстарда 7-10 мүнөттөн ашпашы керек. 5-11-класстарда 10-15 мүнөттөн ашпашы керек. Көздөн деңгээлге же китепке болгон аралык 1-4-класстардын окуучуларыныкы 25-30 сантиметрди, 5-11-класстардын окуучуларыныкы - 45 сантиметрди түзүшү керек.

184. Окуу процессинде окутуунун техникалык каражаттарын үзгүлтүксүз колдонуу узактыгы ушул санитардык эрежелердин 5-таблицасына ылайык белгиленет.

5-таблица

Сабактарда техникалык каражаттарын үзгүлтүксүз колдонуу узактыгы

Үзгүлтүксүз узактык (мүн.), андан көп эмес						
Класст. ар	Окуу доскаларында жана чагылдырылган көрсөткөн экрандарда сүрөттөрдү	Телекөрсөтүүлөрдү көрүү	Окуу доскаларында жана чагылдырылган көрсөткөн экрандарда динамикалык сүрөттөрдү	Компьютердин жеке мониторунда сүрөт менен иштөө	Аудио-жазуу угуу	Аудио-жазууну кулакка коюп угуучу аспап аркылы

	көрүү		көрүү		жж жжжж	
1-2	10	15	15	15	20	10
3-4	15	0	20	15	20	15
5-7	20	25	25	20	25	20
8-11	25	30	0	25	25	25

185. Көзгө күч келүү менен байланышкан техникалык каражаттарды колдонгондон кийин көздүн чарчоосун алдын алуу үчүн көнүгүү комплекстерин, ал эми сабактын аягында - жалпы дененин чарчоосу үчүн дене тарбиялык машыгууларын өткөрүү зарыл.

186. Кыймылдоодо биологиялык муктаждыктарды канааттандыруу үчүн окуучулардын жашына карабастан бир жумалык максималдык мүмкүн болгон жүктөмдүн көлөмүндө каралган бир жумалда дене тарбия сабагын 3 жолудан кем эмес өткөрүү зарыл. Дене тарбия сабагын башка сабактар менен алмаштырууга болбойт.

187. Окуучулардын кыймыл аракетин көбөйтүү үчүн окуучулардын окуу пландарына кыймыл-активдүү мүнөздөгү предметтер (хореография, ритмика, заманбап жана бал бийлерин, адаттагы жана улуттук спорттук оюндарды үйрөтүүнү) кошулат.

188. Окуу процессинде окуучулардын кыймылдык активдүүлүгү дене тарбия сабагынан тышкары төмөнкүлөрдүн эсебинен камсыз болот:

- дене тарбиялык мүнөттөр;
- тыныгууларда уюштурулган кыймылдуу оюндар;
- узартылган күндүн тобуна катышкан балдар үчүн спорттук саат;
- класстан тышкары спорттук сабактар жана мелдешүүлөр, жалпы мектептик спорттук иш чаралар, ден соолук күндөрү;
- секцияларда жана клубдарда өз алдынча дене тарбия сабактары.

189. Дене тарбия сабактарындагы, мелдештердеги, спорттук профилдеги сабактан тышкары окууларда, динамикалык жана спорттук сааттарды өткөрүүдө спорттук профилдеги сабактан тышкары окууларда спорттук жүктөмдөр окуучулардын жашына, ден соолугунун абалына жана дене тарбиялык даярдыгына, ошондой эле метеопарттарына (эгерде таза абада уюштурулган болсо) дал келиши керек.

190. Окуучуларды дене тарбиялык-ден соолукту чыңдоочу жана спорттук-коомдук иш чараларда катышуу үчүн негизги, даярдоочу жана атайын топторуна бөлүштүрүүнү алардын ден соолугун (же алардын ден соолугу жөнүндө маалыматтын негизинде) эске алуу менен врач жүргүзөт. Негизги дене тарбиялык топтогу окуучуларга алардын жашына ылайык бардык дене тарбиялык-ден соолукту чыңдоочу иш чараларга катышууга уруксат берилет. Даярдоочу жана атайын топтордун окуучулары менен дене тарбиялык-ден соолукту чыңдоочу иш чаралар врачтын корутундусун эске алуу менен жүргүзүлөт.

191. Ден соолугу боюнча даярдоочу жана атайын топторго киргизилген окуучулар жеңилдетилген дене тарбия менен аракеттенет.

192. Дене тарбия сабактарын таза абада өткөрүү зарыл. Жаан, шамал жана суук күндөрү дене тарбия сабактары залда өткөрүлөт.

193. Билим берүү программасында каралган эмгек сабактарында ар кандай мүнөздөгү тапшырмалар менен кезектелет. Сабак учурунда өз алдынча иштин бүт убактысынын ичинде иштин бир түрү менен алектенүүгө болбойт.

194. Устаканаларда жана үй-тиричилик кабинеттеринде окуучулар бардык жумуштарды атайын кийим кийип аткарышат (халат, боркок, берет, жоолук). Көзгө зыян келүүчү коркунучу бар иштерди аткарууда коргоо көз айнектерин тагынуу керек.

195. Окуучуларды 18ден жаш адамдарга иштөөгө тыюу салынган зыяны бар же кооптуу шарттардагы жумуштарды иштетүүгө, ошондой эле санитардык түйүндөрдү жана жалпы колдонуу жерлерди тазалатууга, терезелерди жана чырактарды жуудурууга, чатырдагы карды түшүртүүгө жана башка ушугуларга окшогон иштерди иштетүүгө тыюу салынат.

196. Жаратылып күүдүн кошорундагы ийримдик иштер окуучулардын жашына жараша болот жана кыймылдуу-активдүү жана статикалык сабактардын ортосундагы балансты камсыз кылышы керек.

197. Үй тапшырмалардын көлөмү (бардык сабактар боюнча) аны аткаруу үчүн кеткен убакыт төмөнкүдөн жогору болбош керек (астрономиялык саатта): 2-3-класстарда - 1,5 саат., 4-5-класстарда - 2 саат., 6-8-класстарда - 2,5 саат., 9-11-класстарда - 3,5 саатка чейин.

198. Жыйынтыктоочу аттестацияны өткөрүүдө экзамен бир күндө бирден көп болбошу керек. Экзамендер ортосундагы тыныгуу 2 күндөн аз болбош керек.

199. Күндөлүк китептердин жана жазуу буюмдарынын салмагы төмөнкүдөн жогорулабашы керек: 1-2-класстар үчүн - 1,5 кг, 3-4-класстар үчүн - 2 кг, 5-6-класстар үчүн - 2,5 кгдан жогору, 7-8-класстар үчүн - 3,5кгдан жогору, 9-11-класстар үчүн 4,0 кгдан жогору.

## 12. Окуучулардын медициналык тейлөөсүн уюштурууга жана жалпы билим берүү уюмдарынын жумушчуларынын медициналык кароолоруна болгон талаптар

200. Бардык жалпы билим берүү уюмдарында окуучуларды медициналык тейлөөнү уюштуруу зарыл.

201. Билим берүү уюмдары квалификациялуу орто медициналык кызматкерлер жана врач-педиатрлардан турган кадрлар менен комплекттелет. Медициналык кызматкер жок болгондо жалпы билим берүүнүн жетекчилиги жакын жайгашкан оорукана менен балдарды медициналык тейлөө жөнүндө келишим түзөт.

202. Жалпы билим берүү уюмдарында медициналык кызматкерлердин ишин жана алдын алуучу иштерди жүргүзүү үчүн ылайыкталган шарттар түзүлүшү керек. Зарыл болгон орнотмолор, аспаптар, медикаменттер, ар бир класс үчүн көздүн көрүүсүнүн курчугун аныктоо боюнча таблицалар менен жабдылган медициналык жана тиш доктур кабинеттери түзүлүшү керек.

203. Балдар, алардын ден соолугу жөнүндө документтери болгондо, эмдөөлөрдү өткөндө жана жугуштуу оорулары болбогондо мектепке кабыл алынат.

204. Сентябрьдын биринчи 15 күнүнүн ичинде окуучуларга анкета толтурулат. Класстык журналга мектептин медициналык кызматкери ден соолук барагын тариздейт, ага ар бир окуучунун антропометрикалык маалыматтары, ден соолугунун тобу, дене тарбия сабактарынын тобу, ден соолугунун абалы, окуу эмерегинин сунушталган өлчөмү, ошондой эле медициналык көрсөтмөлөрү жөнүндө маалыматтар жазылат.

205. Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулар ооруп келгенден кийин сабактарга кирүүгө жалпы билим берүү уюмдарында врач-педиатрдан маалымат болгон гана учурда мүмкүнчүлүк алат.

206. Жалпы билим берүү уюмдарында жугуштуу жана жугуштуу эмес оорулардын алдын алуу боюнча иштер уюштурулат.

207. Педикулез оорусун аныктоо максатында ар бир каникулдан кийин жана ай сайын тандалып жылына 4 жолудан кем эмес медициналык персонал тарабынан балдарды кароону жүргүзүү зарыл. Кароолор (чачты жана кийимдерди) жарык жакшы тийген жайларда, луга жана тиштери жыш болгон тарактарды колдонуу менен жүргүзүлөт. Ар бир кароодон кийин таракты кайнак суу менен чайкайт же 70% спирттин эритмеси менен сүрсөт.

208. Котур же педикулез оорусу менен ооруган окуучулар дарылануу убактысында уюмга келбейт. Алар жалпы билим берүү уюмдарына врачтын маалымкаты менен далилденген дарылоо-алдын алуучу иш чаралардын бардык комплекси аяктагандан кийин гана келүүгө мүмкүнчүлүк алышат.

209. Жалпы билим берүү уюмдарынын бардык кызматкерлери Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 16-майы № 225 "Кыргыз Республикасынын коомдук саламаттык сактоо жаатындагы нормативдик укуктук актыларын бекитүү жөнүндө" токтомунан ылайык алдын ала жана мезгилдүү медициналык кароодон өтүшөт.

210. Медициналык кароолордон баш тарткан жумушчулар ишке киргизилбейт.

**10. Абактарды жана жайларды санитардык кармоого болгон талаптар**

211. Жалпы билим берүү уюмдарынын аймагы таза кармалышы керек. Аймактар күн сайын окуучулар аянтчаларга чыга электе тазаланат. Аба ырайы ысык жана кургак болуп турганда аянтчалар жана чөптүн үстү сейиддөөлөрдүн жана спорттук машыгуулардын башталаарына 20 мүнөт калганда сугарылат. Кышында аянтчалар жана жөө жүргүнчүлөр үчүн жолдор кардан жана муздан тазаланат.

212. Таштандыларды капкактары бекем жабылуучу таштанды чогулткучтарга чогултат, жана алардын көлөмүнүн 2/3 бөлүгү толгондо тиричилик калдыктарын алып чыгуу келишимине ылайык катуу тиричилик калдыктарынын полигонуна алып чыгат. Контейнерлер (таштанды чогулткучтар) бошотулгандан кийин аларды белгиленген тартипте уруксат берилген дезинфекциялык каражаттар менен тазалоо зарыл. Таштандыларды жалпы билим берүү уюмдарынын аймагында жана контейнерлердин ичинде өрттөөгө тыюу салынат.

213. Жыл сайын (жазында) бадалдар кооздолуп кыркылат, жаш, кургак калган жана майда бутактары кыйылат. Окуу жайлардын терезелерин жаап калган же табигый жарыгынын чектелген көрсөткүчүн төмөндөткөн бийик бактардын болуусунда аларды кыюу же бутактарын кыркуу иш-чаралары жүргүзүлөт.

Билим берүү уюмунун аймагындагы бак-дарактарды окуу процесси учурунда химиялык дарылоого тыюу салынат.

*(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 17-июнундагы № 295 токтомунун редакциясына ылайык)*

214. Жалпы билим берүү уюмдарынын бардык жайлары күндөлүк нымдуу жуучу каражаттар менен тазаланууга тийиш.

215. Дааратканалар, ашканалар, вестибюлдар, рекреациялар ар бир танапистен кийин нымдуу тазаланууга тийиш.

216. Окуу жана көмөктөшүү жайлары сабактар аяктагандан кийин окуучулар кеткенде терезелерин жана фрамугдарын ачып коюп тазаланат. Эгерде жалпы билим берүү уюму эки сменада иштесе, анда ар бир смена аяктагандан кийин тазаланат: полдору жуулат, чаңдаган жерлердин чаңы сүртүлөт (терезелердин алдындагы тактайлар, радиаторлор ж.б.).

217. Жалпы билим берүү уюмунун жайлары бир суткада 1 жолудан кем эмес тазаланууга тийиш.

218. Жалпы билим берүү уюмунда колдонуу боюнча нускамаларды сактоо менен жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды колдонушат.

219. Пол жуу үчүн дезинфекциялоочу эритмелерди так эле колдонуунун алдында окуучулар жок болгондо ажатканаларда даярдалат.

220. Дезинфекциялоочу жана жуучу каражаттар нускамага ылайык өндүрүүчүнүн баштыгында жана окуучулар жетпеген жерде сакталат.

221. Начар эпидемиологиялык кырдаалда инфекциянын таралышын алдын алуу максатында жалпы билим берүү уюмунда кошумча эпидемияга каршы иш-чаралар өткөрүлөт.

222. Жалпы билим берүү уюмдарынын жайларында бир айда бир жолудан кем эмес генералдык тазалоо жүргүзүлөт. Генералдык тазалоо техникалык персонал тарабынан (окуучулардын эмгегин пайдаланбастан) жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды колдонуу менен жүргүзүлөт. Абаны алмаштырып сордуруучу торлорунун чаңдары ай сайын тазаланып турат.

223. Шейшендер жана сүлгүлөр кирдегенде, бирок бир жумада бир жолудан кем эмес алмаштырылат. Окуу жылы бапталаардын алдында алар дезинфекциялоочу камерада тазаланат. Дааратканаларда самың, даарат кагазы жана сүлгүлөр дайыма болуп туруш керек.

224. Дааратканалар, душ бөлмөлөрү, буфеттер, медициналык багыттагы жайлар күн сайын эпидемиологиялык кырдаалга карабастан дезинфекциялык каражаттарды колдонуу менен тазаланат. Санитардык-техникалык жабдуулар күн сайын жүгүштүү нерселерден тазаланууга тийиш. Суу агызуучу бактардын кармагычтары жана каалгалардын кармагычтары жылуу суу жана самың менен жуулат. Раковиналар, унитаздар, унитаздардын өлтүргүчтары ерш жана щеткалар менен жана белгиленген тартипте уруксат берилген дезинфекциялоо каражаттары менен



тазаланат. дезинфекцияны, дезинсекцияны жана дератизацияны уюштуруу, жана өткөрүү боюнча колдонмого ылайык дезинфекциялык каражаттарда этикеткасы болуп, анда каражаттын аталышы, анын арналышы, таасир берүүчү заттардын концентрациясы, даярдоо күнү, жарамдуулук мөөнөтү, коопсуздук чаралары, даярдоочунун жана жеткирүүчүнүн реквизиттери көрсөтүлүүгө тийиш.

225. Медициналык кабинеттерде жайларды жугуштуу нерселерден тазалоодон тышкары дезинфекциялоо, стерилизациялоого чейинки тазалоо жана медициналык багыттагы буюмдарды Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2012-жылдын 12-январындагы № 32 "Кыргыз Республикасынын Саламаттык сактоо уюмдарындагы инфекциялык контролдоо боюнча нускамаларды бекитүү жөнүндө" токтому менен аныкталган медициналык шаймандарды да дезинфекциялоо зарыл.

226. Бир жолу колдонулуучу медициналык буюмдарга артыкчылык берилет.

227. Эпидемиологиялык коркунуч даражасы боюнча потенциалдуу коркунучтуу калдыктарга кирген медициналык калдыктар пайда болгон учурда аларды дарылоо-алдын алуу мекемелеринин калдыктарынын бардык түрлөрүн чогултуу, сактоо, кайра иштетүү, зыянсыз кылуу жана жок кылуу эрежелерине ылайык зыянсыздандырат жана жок кылынат.

228. Жайларды тазалоо үчүн тазалоочу шаймандар маркировкаланат жана аныкталган жайларга бекитилет. Санитардык түйүндөрдү тазалоо үчүн тазалоочу шаймандардын (чакалар, тазиктер, швабралар, буюмдар) белги берүүчү (кызыл түстөгү) маркировкасы болушу керек, багыты боюнча колдонулуп башка тазалоочу шаймандардан өзүнчө сакталышы керек.

229. Тазалоо аяктагандан кийин тазалоочу шаймандар жуучу каражаттарды колдонуу менен жуулат, аккан сууга чайкалат жана кургатылат. Тазалоочу шаймандар атайын бөлүнгөн жайда сакталат.

230. Тамак-аш блогунун жайларынын санитардык абалын жалпы билим берүү уюмдарындагы окуучулардын тамактануусун уюштуруу санитардык-эпидемиялык талаптарын эске алуу менен сактоо керек. Бассейн болгон учурда жайларды жана жабдууларды тазалоо жана дезинфекциялоо бассейндер колдонуу гигиеналык талаптарына ылайык жүргүзүлөт.

231. Спорттук шаймандар күн сайын жуучу каражаттар менен тазаланууга тийиш. Залда жайгашкан спорттук шаймандар ар бир сменанын аягында нымдуу чүпүрөк менен тазаланат, ал эми металл бөлүктөрү - кургак чүпүрөк менен тазаланат. Ар бир сабактан кийин спорттук зал 10 мүнөттөн кем эмес желдетилет. Спорттук килеми күн сайын чаң сордургуч менен тазаланат, бир айда 3 жолудан кем эмес жуучу чаң сордургуч аркылуу жуучу каражаттарын колдонуу менен тазаланат. Спорттук маттар күн сайын самын-сода эритмеси менен сүртүлөт.

232. Килемдер жана килем сыяктуу жабуулар болгон учурда (бапталгыч жалпы билим берүү уюмдарынын, узартылган күндүн топторунун, интернаттын жайларында) аларды күндө чаң сордургуч менен тазалайт, ошондой эле бир жылда 1 жолу күнгө алып чыгып жайып, чаңын кагуу зарыл.

233. Жалпы билим берүү уюмунун аймагында жана бардык жайларында курт-кумурскалар жана кемирүүчүлөр пайда болгондо дезинсекциялоону жана дератизациялоону жүргүзүү зарыл.

234. Чымындардын көбөйүүсүн алдын алуу жана аларды өнүгүү фазасында жок кылуу максатында 5-10 күндө бир жолу короодогу дааратканалар чымындар менен күрөшүү боюнча ченемдик-методикалык документтерге ылайык уруксат берилген дезинфекциялоочу каражаттар менен тазаланат.

#### 14. Тамактанууну уюштурууга болгон талаптар

235. Жалпы билим берүү уюмдарынын мектептеги тамактануусун уюштуруу атайын бөлүнгөн жайларда жүргүзүлөт, аларды башка максаттарга пайдаланууга тыюу салынат.

236. Окуучуларды тейлөө үчүн төмөнкүлөр билим берүү уюмдарынын мектеп тамактануусунун уюмдары боло алат:

- мектеп тамактануусунун базалык уюмдары (мектеп тамактануусунун комбинаттары, мектепник-базалык ашканалар ж.б.), алар азык-түлүк сырьену сатып алууну, кулинардык тамак-аштарды жасоону, алар менен жалпы билим берүү уюмдарынын ашканаларын камсыз кылууну жүргүзүшөт;

- мектеп тамактануусунун тамакты ашына чейин даярдоо уюмдары, аларда жарым фабрикаттардан тамактар, кулинардык тамак-аштар даярдалат жана сатылат;
- жуманын күндөрү боюнча ар турдүү менюга ылайык азык-түлүк сырьелорунан же жарым фабрикаттардан тамак жасаган жана (же) саткан билим берүү мекемелеринин ашканалары;
- даяр тамактарды, кулинардык, ундан жасалган кондитердик жана нан азыктарын сатууну жүргүзгөн таратуу-буфеттери.
237. Азык-түлүк сырьелору жана чала фабрикаттар менен иштеген мектептик тамактануунун базалык уюмдарында, жалпы билим берүү уюмдарынын ашканаларында коопсуз жана тамак-аштын баалуулугун сактаган кулинардык продукцияны даярдоого жана аны сатууга мүмкүндүк берген жайларды жана жабдууларды алдын ала кароо зарыл.
238. Таратуу-буфеттеринде тамактарды, кулинардык тамак-аштарын сатуу, опшондой эле ысык суусундуктарды жана өзүнчө тамактарды даярдоо үчүн (колбаса, жумуртка бышыруу, салаттарга куйма жасоо, даяр продуктуларды тууроо) жайлар жана жабдуулар алдын ала каралышы керек.
239. Жалпы билим берүү уюмдарынын окуучуларынын тамактануусу жалпы билим берүү уюмунун негизги имаратында жайгашкан, имаратка жанаша курулган же билим берүүнүн негизги имараты менен жылуулук өткөрүлгөн өтмөсү менен бириктирилген өзүнчө турган имаратта жүргүзүлөт.
240. Чакан комплекттүү жалпы билим берүү уюмунда (50 окуучуга чейин) тамак-аш продуктуларын сактоо, тамак ичүү жана таратуу, идиш-аяктарды жуу үчүн арналган өзүнчө бир жай бөлүп берилет.
241. 3 танапистен, ал эми күнү-түнү туруу менен жалпы билим берүү уюмдарга 2 танапистен көп эмес убакытта тамактануу залында бардык окуучуларды класс боюнча отургузууну камсыз кылуу үчүн тамактануу залынын аянтынын өлчөмү бир кишилик орунга  $0,7 \text{ м}^2$  кем эмес катыш боюнча алынат.
242. Тамак жасоодо тамак-аш азыктарын технологиялык процесстерде тазалоодо, ашкана идиштерин, жабдууларды, шаймандарды жууганда, жайларды санитардык тазалоодо, Кыргыз Республикасынын мыйзамдарынын ичүүчү суу боюнча талаптарына жооп берүүгө тийиш.
243. Бардык өндүрүш цехтеринде раковиналар, муздак жана ысык суу өткөрүлгөн жуучу ванналар орнотулат. Отканаларда, бойлердик жайларда жана ысык суу менен камсыз кылуу суу түтүктөрү тармактарында профилактикалык жана оңдоо жумуштары болуп жаткан мезгилде өндүрүш цехтерди жана жуучу бөлүмчөлөрдү ысык суу менен үзгүлтүксүз камсыз кылуу үчүн ысык суу менен камсыз кылуучу резервдик булактарды орнотууну алдын ала кароо зарыл.
244. Ашканын тамактануучу залында 20 отуруучу орунга 1 кран эсебинде бет жуугучтар орнотулат. Алардын жанына электр сүлгүсүн (2ден кем эмес) орнотуу жана (же) бир жолку сүлгүлөр каралат.
245. Жалпы билим берүү уюмдарынын мектеп тамактануусунун уюмдарын курууда жана кайра конструкциялоодо ысык цехтерде, кампаларда, опшондой эле тамактануунун базалык уюштуруу экспедицияларында абаны алмаштыруу системасын орнотуу алдын ала каралышы керек. Бууну, жылуулукту, газды көп чыгарган технологиялык жабдуулары жана жуучу ванналардын өтө кирдеген жерлери, жалпы сордуруучу аба алмаштыруу системаларына кошумча локалдык сордуруучу аба алмаштыруу системалары менен жабдылышы зарыл.
246. Жасалма жарыктандыруу үчүн бууга-чанга туруктуу чырактар колдонулат. Чырактар плитанын, технологиялык жабдуулардын, азыктарды тууроо үчүн столдордун үстүнө жайгаштырылбайт.
247. Өндүрүш чөйрөнүн буюму болгон жабдуулар, шаймандар, идиш-аяктар, башка идиштер тамак азыктары менен аралашууга мүмкүн болгон материалдардан жасалышы керек.
248. Тамактануу залдары үстүн жуучу жана дезинфекциялык каражаттар менен жууга мүмкүн болгон материалдардан жасалган ашкана эмеректери (столдор, отургучтар, жана башка эмеректер) менен жабдылышы зарыл.
249. Тамак азыктарын тазалоо үчүн дайындалган столдордун үстү жуучу жана дезинфекциялык каражаттар менен жууга мүмкүн болгон материал менен жабылып жана тамак азыктары менен аралашууга коопсуз материалдары үчүн талаптарга жооп бериши керек.

250. Тамак азыктарын, идиштерди, инвентарларды сактоо үчүн стеллаждар, товар конгучтар полдон бийиктиги 15 сантиметрден кем болбошу керек. Стеллаждардын жана түптөрдүн конструкциялары жана жайгаштыруусу суу менен тазалоого мүмкүн болушу керек.

251. Жалпы билим берүү мекемелеринин коомдук тамактануу уюмдары идиштер жана приборлор менен жеткиликтүү санда камсыз болушу керек, алар бир орунга экиден кем эмес комплекттин болуусу менен эсептелет.

252. Тамактанууну уюштурууда фарфор, фаянс жана айнек идиш-аяктары (табактар, чынылар, бокалдар) колдонулат, алар тамак азыктары менен аралашууга мүмкүн болгон материалдар үчүн талаптарга жооп бериши керек. Ашкана приборлору (кашыктар, видалар, бычактар), тамактарды даярдоо жана сактоо үчүн идиш-аяктар дат баспаган болоттон же гигиеналык сапаттары боюнча окшош материалдардан жасалышы керек.

253. Тамак азыктары менен аралашкан материалдар үчүн коопсуздук талаптарына жооп берген жана ысык жана (же) муздак тамактарды, ичимдиктерди куюуга мүмкүн болгон бир жолу пайдалануучу приборлор жана идиштер менен колдонууга уруксат берилет. Бир жолу пайдалануучу идиштерди экинчи ирет пайдаланууга болбойт.

254. Чийки жана даяр азыктарды сактоо, аларды технологиялык иштетүү жана таратуу үчүн милдеттүү түрдө өзүнчө атайын маркировка коюлган жабдуулар, инвентарь, ашкана идиши колдонулушу зарыл.

255. Формасы бузулган, четтери сынган, жарака кеткен, эмалы кетик ашкана идиштери, алюминийден жасалган приборлор, пластмассадан жана престелген фанерадан жасалган тактайлар, майда жаракалары жана механикалык бузулуулары менен тактайларды жана инвентарларды колдонууга тыюу салынат.

256. Коомдук тамактануу уюмдарынын өндүрүш жана башка жайларында тартип жана тазалык болуш керек. Тамак-аш азыктарын полдун үстүндө сактоого тыюу салынат.

257. Тамактануу залдары ар бир тамактануудан кийин тазаланып турушу зарыл. Тамактануу столдорун жуучу каражаттар кошуп ысык суу менен тазалайт, анда атайын бөлүнүп берилген чүпүрөк жана таза жана колдонулган чүпүрөктөр үчүн маркировкаланган чака пайдаланат.

258. Иштин аягында пайдаланылган чүпүрөктөр температурасы 45 °C кем эмес болгон сууга жуучу каражаттарды кошуп чыланат, дезинфекцияланат же кайнатылат, сууга чайкалып кургатылат жана таза чүпүрөктөр үчүн чакада сакталат.

259. Ашканын идиш-аягы тамактануу идиш-аяктардан өзүнчө жуулушу керек.

260. Жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар өндүрүүчүнүн идишинде окуучулар жетпеген, тамак-аш азыктарынан өзүнчө жерде сакталат.

261. Идиш-аяктарды тазалоодо өндүрүштүк чөйрөдөгү буюмдарды санитардык тазалоодо аларды колдонуу боюнча нускамаларга ылайык белгиленген тартипте пайдаланууга уруксат берилген жуучу, тазалоочу жана дезинфекциялоочу каражаттары пайдаланат.

262. Эки секциялуу ванналарда ашкана идиш-аяктарын жууганда төмөнкү тартип сакталышы зарыл:

- тамактардын калдыктарын механикалык кетириүү;
- температурасы 45 °C төмөн эмес сууда жуучу каражаттарды кошуп щетка, менен жуу;
- температурасы 65 °C төмөн эмес аккан ысык сууга чайкоо;
- тор текчелерде жана стеллаждарда көмкөрүп кургатуу.

263. Азыктарды туураган тактайлары жана майда ашкана оокаттары ашкана идиш-аяктары үчүн белүмчөдө (цехте) температурасы 45 °C төмөн болгон ысык сууда жуучу каражаттары кошулуп жуулат, температурасы 65 °C төмөн эмес ысык сууда чайкалат жана үстүнө кайнак суу куюлуп, стеллаждардын үстүнө кырынан коюлуп кургатылат. Азыктарды туураган тактайлар тазаланып кургатылгандан кийин алар колдонулуучу жерде кырынан коюлуп сакталат.

264. Ашкана идиш-аяктарын адистештирилген машиналарда жуу аларды пайдалануу боюнча нускамаларга ылайык жүргүзүлөт.

265. Ашкана идиш-аяктарын үч секциялуу ванналарда колго жууганда төмөнкү тартип сакталышы зарыл:

- тамактардын калдыктарын механикалык кетириүү;

- ваннанын биринчи секциясында температурасы 45 °С төмөн эмес сууда жуучу каражаттарды кошуп жуу;

- ваннанын экинчи секциясында температурасы 45 °С төмөн сууда жуучу каражаттарды ваннанын биринчи секциясына караганда, эки эсе аз кошуп жуу;

- ваннанын үчүнчү секциясында температурасы 65 °С төмөн эмес ысык сууда кармагычы бар темир торчо жана душ бар жумшак шланг колдонуу менен чайкоо;

- идиш-аякты торлорго, текчелерге, стеллаждарга (кырынан) коюп кургатуу.

266. Чынылар, стакандар, бокалдар биринчи ваннада температурасы 45 °С төмөн эмес сууда жуучу каражаттары кошулуп жуулат; экинчи ваннада (65° С төмөн эмес) ысык сууда кармагычы бар темир торчо жана душ бар жумшак шланг колдонуу менен чайкалат.

267. Ашкана приборлору температурасы 45 °С төмөн эмес сууда жуучу каражаттары кошулуп жуулат, аккан сууга чайкалат жана духовкада 10 мүнөт какталат.

268. Ашкана приборлорун сактоо үчүн кассеталар кун сайын жуучу каражаттары кошулуп жуулат, чайкалат жана духовкада какталат.

269. Таза ашкана идиш-аяктары жана оокаттары полдон 0,5 бийиктикте орнотулган стеллаждарда сакталат; тамак-аш идиштери шкафтарда же торчолордо сакталат; тамак-аш приборлору - атайын куту-кассеталарда кармагычтары өйдө каралып сакталат, аларды подностан үстүндө бош коюп сактоого тыюу салынат.

270. Технологиялык жабдууларды санитардык тазалоо булганганына жараша жана жумуш аяктаганда кун сайын жүргүзүлөт. Өндүрүш столдору жумуш аяктаганда жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттары кошулуп температурасы 45 °С кем эмес ысык сууда жуулат жана кургак, таза материал менен аарчылат. Столдорду тазалоодон пайдаланган жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттары үчүн атайын маркировкаланган идиш бөлүнүп берилет.

271. Идиш-аякты жууган щеткалар пайдалангандан кийин тазаланат, температурасы 45 °С кем эмес жуучу каражаттарды кошуу менен ысык сууга чыланат, дезинфекцияланат (же 15 мүнөт кайнатылат), аккан сууга чайкалып кургатылат жана атайын идиште сакталат. Көк басып же өтө кирдеген щеткалар колдонулбайт.

272. Идиш жуу үчүн мочалкаларды жана губкаларды колдонууга тыюу салынат.

273. Идиш-аякты жана буюмдарды дезинфекциялоо эпидемиологиялык көрсөтмөлөрү боюнча дезинфекциялоо каражаттарын колдонуу боюнча нускамага ылайык жүргүзүлөт.

274. Бир айда бир жолу бардык жайларды, жабдууларды жана буюмдарды генералдык тазалоо жүргүзүлөт жана дезинфекцияланат.

275. Нан сактоо үчүн шкафтарды тазалоодо нандын күкүмү текчелерден атайын щетка менен шыпырылат жана бир жумада 1 жолудан кем эмес 1% уксус кислотасынын аралашмасы менен кылдат сүртүлөт.

276. Тамактын калдыктары капкагы бар атайын идиштерде атайын бөлүнгөн жерде сакталат. Ал идиштер 2/3 өлчөмү толгондо бошотулат, жуучу каражаттар менен тазаланат. Тамактын калдыктарын тамак таратуучу жер же тамак-аш блогунун өндүрүш жайлары аркылуу алып өтүүгө тыюу салынат.

277. Жайлардын ар бир тобун (сырьелук цехтерди; ысык жана суук цехтерди; муздатылбаган кампаларды; муздаткыч камераларды; көмөк көрсөтүүчү жайларды; санитардык түйүндөрдү) тазалоо үчүн атайын маркировкаланган тазалоочу буюмдар бөлүнүп берилет. Дааратканаларды тазалоочу буюмдарда белги берүүчү (кызыл) маркировкасы болуш керек.

278. Сменанын аягында, тазалоо аяктагандан кийин тазалоочу буюмдар жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттар менен жуулат, кургатылат жана таза бойдон сакталат.

279. Тазалоо буюмдарын сактоо үчүн душ жана муздак жана ысык суусу бар раковиналар менен жабдылган өзүнчө жай бөлүнөт. Андай жай болбогон учурда, тазалоо буюмдар өзүнчө бөлүнгөн жерде сакталат. Тазалоо буюмдарын өндүрүш жайларда сактоого тыюу салынат. Дааратканаларды тазалоочу буюмдар башка буюмдардан өзүнчө сакталууга тийиш.

280. Курт-кумурушкаларга жана кемирүүчүлөргө каршы иш чаралар дератизациялык жана дезинсекциялык иштерди жүргүзүүгө Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2011-жылдын 19-

шараларды тизмелештирүү үчүн Кыргыз Республикасында дезинфекциялык иштин негизги багыттары жөнүндө" токтому менен аныкталган адистештирилген уюмдар тарабынан өткөрүлүшү зарыл.

281. Чымын-чиркейлер учуп кирбөөсү үчүн ашкананын эшиктерин жана терезелерин торлор менен тосуу зарыл.

282. Дератизациялык жана дезинсекциялык иштерди билим берүү уюмунун персоналы тарабынан жүргүзүүгө тыюу салынат.

283. Жалпы билим берүү уюмдарынын окуучулары тейленип тамак-аш блогу иштеп жатканда оңдоо иштерин (жайларды косметикалык оңдоолорду, санитардык-техникалык жана технологиялык оңдоолорду) жүргүзүүгө тыюу салынат.

284. Персоналды алмаштырып туруу үчүн бир жумушчу үч комплекттен кем эмес атайын санитардык кийим (халат же күрмө, шым, баш кийим, тайгак эмес жеңил бут кийим) менен камсыз болушу керек.

285. Ашкананын жумушчулары төмөнкүлөргө милдеттүү:

- жумушка таза кийим жана бут кийим менен келүүгө;
- сырт кийимин, баш кийимин, жеке буюмдарын тиричилик бөлмөдө калтырууга;
- иш башталаардын алдында, дааратканадан келгенден кийин, ошондой эле иш-аракеттин ар бир түрүнө өтүүнүн алдында колун самын менен кылдат жуууга;
- колунун тырмагын кыска кыркууга;
- тамак-аш жасоонун, кулинардык жана кондитердик тамак-аштарды жасоонун алдында зергер буюмдарын, сааттарын жана башка сынуучу буюмдарды чечүүгө, колунун тырмагын кыска кыркууга жана тырмагына сыр койбоого, атайын берилген кийимдерин төөнөгүч менен төөнөөгө;
- атайын таза санитардык кийим кийип иштөөгө, алар булганган учурда которууга; чачтарын калпак же жоолук астына алууга;
- атайын санитардык кийимчен эшикке чыгууга жана дааратканага барууга;
- иш ордунда тамактанбаганга жана чыпым чекпөөгө.

286. Гардеробдордо персоналдын жеке кийимдери жана бут кийимдери санитардык кийимден өзүнчө (башка шкафтарда) сакталууга тийиш.

287. Окуучулардын курамына жараша тамактануунун оптималдуу сандык жана сапаттык түзүмү, кепилдеген коопсуздук, азыктардын жана тамак-аштардын физиологиялык технологиялык жана кулинардык иштетилген таза тамак-аш менен камсыз кылуу, тамактануунун физиологиялык жактан негизделген режимин камсыз кылуу үчүн тамактануунун рационун түзүү керек.

288. Окуучулардын тамактануу рационун бир сутканын же башка чектелген убакыттын ичинде балдарды тамактандыруу үчүн багытталган азыктардын тобун түзүүнү алдын ала карайт.

289. Тамактануунун түзүлгөн рационунун негизинде меню иштелип чыгат, ага тамактануунун ар убагында (эртең мененки, түшкү, түштөн кийинки жана кечки тамактануу) тамактануучу тамак-аштардын, кулинардык, ундан жасалган, кондитердик тамактардын жана нан азыктардын тизмегин бөлүштүрүү кирет.

290. Билим берүү уюмдарынын бардык окуучуларын таза тамактануу менен камсыз кылуу үчүн эки жумадан кем эмес (10-14 күн) мезгилге болжолдуу меню түзүү зарыл.

291. Окуучулардын тамактануу менюсүн түзүүдө экинчи ирет жылытылбаган, тоңгон азыктар ээритилбеген жаңы даярдалган тамактарга артыкчылык берилет.

292. Күн сайын залга тамак-аштардын өлчөмү жана кулинардык тамактардын аталышы жазылып, билим берүү мекеменин жетекчилиги тарабынан бекитилген меню илинет.

293. Жутуштуу жана массалык жутуштуу эмес (уулануу) оорулардын пайда болушунун алдын алуу үчүн жана жеңилдетилген тамактануунун принциптерине ылайык 2-тиркемеде көрсөтүлгөн ушул санитардык эрежелердин талаптарына жараша тамак азыктарын колдонууга жана тамак даярдоого тыюу салынат.

294. Ушул санитардык эрежелерге ылайык күнүгө (азык-түлүктөрдүн жарамдыгын аныктоочу, кызматкерлердин респиратордук жана ириң ооруларын каттоо боюнча журналдар) жана башка иш-кагаздарын жүргүзүү зарыл.



295. Идиш берүү уюмдарынын коомдук тамактануу уюмдарына тамак-аш продуктуларын жана азык-түлүк сырьелорду кабыл алуу тамак-аш продуктуларынын Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн чечими менен бекитилген техникалык регламентке ылайык жүргүзүлөт.

296. Суусундуктар, суулар буфет аркылуу сатылып жатканда көлөмү 500 млден чоң эмес идиште болушу керек. Буфетте суусундуктарды куюп сатууга тыюу салынат.

297. Ысык тамак берүүдө - биринчи жана (же) экинчи тамак болушу керек, алар кудинардык даярдыкка чейин жеткирилип, порцияларга бөлүнөт.

298. Окуучуларга ысык тамак берүү окуу сабактарынын режимине ылайык 20 мүнөттөн кем болбогон танаписте класстар (топтор) боюнча уюштурулат. Жалпы билим берүү уюмдарында (интернат тибиндеги) балдардын сутка бою окуучулардын тамактануусу күн тартибине ылайык уюштурулат. Ар бир класска (топторго) өзүнчө аныкталган түштөнүүчү столдор бекитилет.

299. Окуучуларга ысык тамак берүүдө столдун үстүнө тамактар алдын ала коюлуп даярдалат.

300. Столдун үстүнө тамактарды алдын ала коюп даярдоо (сервировкалоо) 14 жаштан жогору болгон кызматчы балдар аркылуу кызматчы мугалимдин жетекчилигинде жүргүзүлөт.

301. Окуучуларга ашканын өндүрүш жайларына кирүүгө уруксат этилбейт. Окуучуларды тамак даярдоо, жашылчаларды тазалоо, даяр тамакты ташуу, нан тууроо, идиш жуу, жайларды тазалоо менен байланышкан жумуштарга тартууга тыюу салынат.

302. Чакан комплекттүү билим берүү уюмдарында (50 окуучуга чейин) тамактанууну уюштуруу үчүн жайлардын бирин бөлүп берүүгө мүмкүнчүлүк берилет.

303. Тамак ичүү үчүн дайындалган жайларда эки зона болуусу зарыл: технологиялык, жуу жана муздатуу жабдууларын жайгаштыруу зонасы жана окуучулардын тамактануусу үчүн зона. Жабдуулардын минималдык тобун төмөнкүлөр түзөт: үстүндө аба сордуруу шкафы менен электр плитасы, муздатыкч, электр суу жылыткычы, 2-секциялуу идиш жууй турган жуугуч. Окуучулар тамактануучу жайларда жеке гигиена эрежелерин сактоо үчүн шарттар түзүлүүсү зарыл: канализацияга туташтырылган муздак жана ысык суусу бар кол жуу үчүн раковиналар; самын, электр сүлгүсү же бир жолу пайдалануучу сүлгүлөр.

304. Бардык өндүрүш цехтеринде самын салуу жана жеке же бир жолу пайдалануучу сүлгүлөрдү салуу үчүн жайлар менен жабдылган канализацияга туташтырылган муздак жана ысык суусу бар кол жуу үчүн раковиналар. Өндүрүш ванналарда кол жууга тыюу салынат.

305. Суук тийген же ашказан-ичеги ооруларынын белгилери пайда болгондо, ошондой эле ириндеген, күйгүзүп, кесип алган учурларда, ошондой эле өзүнүн үй-бүлөсүндөгү бардык ичеги-карын инфекция оорусу жөнүндө жумушчу администрацияга билдирүүсү зарыл жана медициналык жардамга кайрылышы керек.

306. Ичеги-карын инфекциялары, териси ириңдөө оорулары бар, жогорку дем алуу жолдоруна суук тийген оорулары бар, бир жерин күйгүзүп же кесип алган адамдар жумуштан четтетилет. Кайра иштөөгө толук айыгып, медициналык текшерүүдөн өткөндөн жана врачтын корутундусунан кийин гана жол берилет.

307. Ар бир кызматкердин белгиленген үлгүдөгү медициналык китепчесинин болуусу зарыл, ага медициналык жана лабораториялык кароолордун жыйынтыктары, мурда ооруган жугуштуу оорулары жөнүндө маалыматтар жазылат, кесиптик гигиеналык даярдыкты өткөндүгү жөнүндө белги коюлат.

308. Медицина кызматкерлери жалпы билим берүү уюмдарынын тамактануусун уюштуруу, анын ичинде келген азыктардын сапатын, азыктарды туура кошуусун жана тамактарды даярдоого көзөмөл жүргүзүшү зарыл.

309. Келген азыктардын сапатын контролдоо үчүн бракераж жүргүзүлөт жана сунушталган формага ылайык ушул санитардык эрежелердин 3-тиркемесинин 1-формасына ылайык тамак азыктарын жана азык-түлүк сырьелорду бракераждоо журналына жазылат.

310. Даяр тамактар татымы алынгандан кийин гана берилет. Тамактын сапатын баалоо үч кишиден кем эмес болгон бракераждык комиссиясы тарабынан жүргүзүлөт: медициналык кызматкери, тамак-аш блогунун кызматкери жана органолептикалык көрсөткүчтөр боюнча билим берүү мекемесинин администрациясынын өкүлү (тамактын татымы тамак бышып жаткан идиштен алынат). Бракераждын жыйынтыктары сунушталган формага ылайык ушул санитардык



149. Жалпы билим берүү уюмдарында суу ичүү режими төмөнкү формада уюштурулат:  
камырталат.

148. Жалпы билим берүү уюмдары ичүүчү суу коопсуздугуна жооп берген суу менен материал суу менен чыккалат жана кургатылат.

*(КР Экономиялык 2019-жылдын 17-ноябрындагы № 295 токтомунун редакциясында келип)*

Тазалоочу инвентарь жууп-тазалоодон кийин капкагы тыгыз жабылган илпите дезинфекциялоочу эритмеге салынып, дезинфекцияланат. Дезинфекциялоодон кийин тазалоочу жууп-тазалоо үчүн маркерленген тазалоочу инвентарь, шетка, чүпүрөк, дезинфекциялоочу инвентарь, сүрткүч, сүрткүчтөр, сүрткүчтөр жана биодаратканалар суу ачыратуу жолу менен аркылуу тазаланат.

Раковиналар, эниктердин туткалары дезинфекциялоочу каражаттар менен сүртүү ыкмасы колдонууга тыюу салынат.

Дезинфекциялоочу каражаттардын эритмелери куюлган илпите капкак менен жабылып, каражаттын атышы, анын консервациясы, арналышы жана даярдалган датасы көрсөтүлүгө тиеш. Каражаттардын мөөнөтү өткөн дезинфекциялоочу каражаттарды жана эритмелерди жуугузат.

Дезинфекциялоочу каражаттардын сартпоо дезинфекциялоочу каражаттардын колдонуу боюнча нускамга ылайык тазалануучу аянттын 1 кв. метрине эритмени сартпоо ченеми эсебинде жөнүндө нускамга ээ болушу керек.

Дезинфекциялоочу каражаттар колдонулат. Дезинфекциялоочу каражаттар мамлекеттик каттоо жагында жана санитариялык-техникалык приборду тазалоо жана дезинфекциялоо үчүн тийиш.

Тазалоочу инвентарь, шеткалар, чүпүрөктөр, дезинфекциялоочу каражаттардын запасы ээ болууга Даратканалардын санитариялык абалын атайын текшерүүчү персонал камсыздайт.

Тазалоочу персонал атайын жайга же шкафта сакталууга тийиш болгон маркерленген жана чүпкүрү 2/3 көлөмдөн ашыкча толгон даратканаларды пайдаланууга жол бербейт.

Короо сыртына чыгарышы (бастырасы), экран-тосмолору жок даратканаларды орнотуу жабылат.

Жаңыланган бөлүктөрү дайырданат. Чүпкүрдү тазалоо үчүн локтар тыгыз, эки капкак менен жабылат. Көп менен көтөрүлгөн чүпкүрдүн ички бети шыволат, жыгачтан бетонголот же 0,5 метрден кем эмес калыңдыкта бышкан кыш, жыгач (ортоосуна топурак салып, люфт-квозеттердин чыгышына бүтөт. Чүпкүрдүн түбү жана дубалдары 80 смден ашык 1 унитаз жана 2 тиссуар карат.

Даратканалардын санитариялык прибордун саны орточо эсеп менен - 40 кызга 1 унитаз, системасын орнотуу зарыл.

Люфт-квозет тибиндеги даратканаларда тартип-соруп алма же соруп алма желеткин панелдерди орнотуу менен кургатуу тийиш.

Жалпы билим берүү уюмдарында сырткы даратканалар ден соолугунун мүмкүнчүлүгү өкөлгөн адамдар үчүн өзүнө кабиналарды эске алып, даратканаларга кире турган жерде бар чакан орнотулушу керек.

Даратканаларда дарат кагазын карматчылар, кол жуучу раковиналар, бут менен баскычы оной тазалана тургандай болушу керек.

Даратканалардын жана жуунуучу бөлмөлөрдүн полунун үстү жууга турган, жыгыксыз, кемтисиз, жараксыз жана башка механикалык бузулуулары жок болууга тийиш. Дубалдары кабинеттин жерден 1,8 м x 1 м өлчөмүнө болушу керек. Кыздар үчүн даратканалардын кабинетинин бийиктиги жерден 1,8 мден кем эмес, жерге 0,2 м жеткен тосмолор менен бөлүнүп туруусу зарыл. Кабиналардын кабылдары бар раковиналар менен жабылууга тийиш, кабылдардын бийиктиги 1,8 м x 1,2 м өлчөмүнө болууга тийиш.

150. Окуучулар билим берүү уюмдарында канча уюакыт болсо, ошол уюакыт оюо аларга ичүүчү суу жеткиликтүү болушу керек.

151. Стационардык ичүүчү фонтанчиктердин конструктивдүү чечимдеринде бийиктиги 10 сантиметрден кем болбогон вертикалдык аккан, суунун тегерегине чектетүүчү шакекченин болуусун алдын ала кароо зарыл.

152. Суу ичүү тартибин бөтөлкөгө куюлган сууну пайдалануу менен уюштурууда жалпы билим берүү уюмунда таза идишти (айнек жана фаянс - тамактануучу залда, бир жолку кичи стакан менен - окуу жана уктуочу жайларда) жетиштүү саны менен, ошондой эле таза жана колдонулган айнек жана фаянс идиштери үчүн маркировкаланган подностор менен, бир жолу колдонулуучу идиш-аяктарды чогултуу үчүн - контейнерлер менен камсыз кылуусу зарыл.

153. Калктуу пунктта борбордоштурулган суу менен камсыз кылуу болбогондо окуучулардын суу ичүү тартибин уюштуруу идиштерге куюлган сууну пайдалануу менен гана жүргүзүлөт.

154. Жалпы билим берүү уюмдарына жеткирилген бөтөлкөгө куюлган суу колдонулган техникалык регламенттин талаптарына ылайык, сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документи болушу керек.

Сууну күндүн нуру түздөн-түз тийген пластик идиште сактоого, ошондой эле сактоо мөөнөтү 3 сааттан ашпоосу талап кылынган ичүүчү сууну кайталап кайнатууга жол берилбейт.

(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 17-июнундагы № 295 токтомунун редакциясына ылайык)

### **10. Ылайыкталган имараттарда жайгаштырылган жалпы билим берүү уюмдарынын жайларына жана жабдууларына болгон талаптар**

155. Жалпы билим берүү уюмдарын ылайыкталган имараттарда жайгаштырууда жайлардын милдеттүү жыйындысы болушу керек: окуу класстары, тамактанууну уюштуруу үчүн жайлар, медицина багытындагы жайлар, рекреациялар, административдик-чарбалык жайлар, сантүйүндөр, гардеробдор.

156. Окуу жайлардын жана кабинеттердин аянты колдонуудагы санитардык эрежелердин талаптарына ылайык бир класстагы окуучулардын санына карата аныкталат.

157. Өздүк спорттук залды жабдууга мүмкүнчүлүк жок болсо, жалпы билим берүү уюмдарынын жанында жайгашкан спорттук курулмалар колдонулат.

158. Гардеробдор болбогон учурларда рекреацияларда, коридорлордо жеке шкафтар жайгаштырылат.

### **11. Билим берүү процессинин режимине болгон гигиеналык талаптар**

159. Окуу сабактары саат 8ден эрте башталбайт.

160. Өзүнчө сабактарды терең окутуу уюмдарында, лицейлерде, гимназияларда окутуу 1-сменада гана өткөрүлөт.

161. Эки сменада иштеген уюмдарда 1, 5, бүтүрүүчү 9 жана 11-класстардын сабактары биринчи сменага гана коюлат.

162. Жалпы билим берүү уюмдарында 3 сменада окутууга уруксат берилбейт.

163. Бир жумалык билим берүү жүктөмдү бир жума ичинде бир кылка бөлүштүрүү керек, анда бир күндүн ичиндеги мүмкүн болгон максималдуу жүктөмдүн көлөмү төмөнкүнү түзүшү керек:

- 1-класстын окуучулары үчүн бир күндө 4 сабактан көп болбошу керек жана бир жумада 1 жолу дене тарбия сабагын эсептегенде 5 сабак коюуга мүмкүн;

- 2-4-класстарга - 5 сабактан көп эмес жана бир жумада 6 күн окуса, 1 жолу дене тарбия сабагын эсептегенде 6 сабак коюуга мүмкүн;

- 5-11-класстар үчүн - 6 сабактан көп эмес.

164. Сабактардын расписаниясын милдеттүү жана факультативдик сабактар үчүн өзүнчө түзүлөт. Факультативдик сабактарды милдеттүү сабактар аз болгон күндөргө коюу керек. Акыркы сабак менен факультативдик сабактын ортосунда 45 мүнөт тыныгуу болушу керек.

**ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**  
**на 2021-2022 учебный год.**

№ п/п	Мероприятия	сроки	ответственный
1.	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	Члены комиссии
2.	Проверка выхода блюд	ежедневно	Члены комиссии
3.	Контроль правильности составления ежедневного меню	ежедневно	Члены комиссии
4.	ПРОВЕРКА НАЛИЧИЕ ПИЩЕБЛОКЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КАРТ. БЛЮД . ИХ ВЫПОЛНЕНИЕ	ежедневно	Члены комиссии
5.	Ведение журнала бракеража	ежедневно	Члены комиссии
6.	Проверка соблюдение правил и условий хранения продукты питания	ежедневно	Члены комиссии
7.	Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	Еженедельно	Члены комиссии
8.	Контроль соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока за состоянием здоровья работников пищеблока	ежедневно	Члены комиссии
9.	Ведение журнала «здоровья»	ежедневно	Члены комиссии
10.	Проверка наличие инструкций по обработке продуктов, применению моющих средств, мытью посуду и т.п.	периодически	Члены комиссии
11.	Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	Директор школы
12.	Работа с родителями « на родительских собраниях»	По плану	Директор школы Ответственный за организации питания

Зам. директор по УВР:



Рыспаева Ч.К.

БУЙРУКТУН КӨЧҮРМӨСҮ

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

09.09.2021ж  
№ 25/1

Баш-Карасуу айылы

2021-2022 -окуу жылдарында окуучуларынын сапаттуу такмактанууну уюштуруу учурунда бракераждык комиссияны түзүү жөнүндө.

С.Жоошбаев атындагы Баш-Карасуу жалпы билим берүү орто мектебинде окуучулардын сапаттуу тамактануусунда ашкананын санитардык-гигиеналык учурду сактоонун жана продуктулардын сапатын көзөмөлдөөнүн максатында **буйрук кыламын:**

1. Төмөнкү курамдан түзүлгөн бракераждык комиссия түзүлсүн.
  - Төрага – Сагынбеков Б.М. мектептин директору
  - Комиссиянын мүчөлөрү:- Рыспаева Ч.К. –окуучулардын тамактануусу боюнча жоопту.
  - Темирбекова М.Т.- медайым
  - Жекшеналиева А.Т. – ата-энелер комитети.
2. Бракераждык комиссиясын 2021-2022 окуу жылына карата планы түзүлүп жана бекитилсин.
3. Бул буйруктун аткарылышын көзөмөлдөөнү өзүмө калтырам.

Мектептин директору:



Сагынбеков Б.М.

С.Жоошбаев атындагы Баш – Карасуу орто мектеби боюнча

15.09.2021-ж

БУЙРУК № 6

« Ысык тамак уюштуруу» боюнча Кыргыз Республикасынын 2006 –жылдын 23- апрелинин № 293 буйругунун негизинде

Буйрук кылам :

1.2021-жылдын сентябрынан баштап башталгыч класстарга ысык тамак уюштурулсун.

2.Тыюу салынуучу төмөнкү тамак-аштар:

- Пастеризацияланбаган сүт
- Козу карындар
- Таттуулар
- Түрдүү консервалар
- Куурулган тамактар
- Ар кандай порошоктор
- Айран
- Пирожки
- Сок,напитоктор

3.Тамак жасалуучу жайды текшерип туруу,санитардык ченемдерге дал келтирилсин.

4.Техникалык коопсуздуктарды( өрт өчүрүүчү балон) аткарылсын.

5.Дезинфекциялоочу каражаттар,самын,идиш жуучу каражаттар колдонулсун.

6.Окуучулардын күнүмдүк катышуу учету алынсын.

7.Ашпозчу мед.кароодон өтүлсүн.

8.Бул буйрукту аткаруу жана көзөмөлдөө Рыспаева Ч.К.га жүктөлсүн.

Мектеп директору :



Кулматова Дж.К.

С.Жоошбаев атындагы Баш – Карасуу жбб орто мектеби боюнча

БУЙРУК № 7

15.09.2021 ж.

Мектепте башталгыч класстын окуучуларына КР 2006 – жылдын 23 – апрелинин № 2 буйругунун негизинде ысык тамак уюштуруу боюнча жоопкерлерди дайындоого

**Буйрук кылам :**

1.Башталгыч класстардын окуучуларына ( 1 – 4 кл) ысык тамак уюштурулуп берилиши боюнча жоопкер болуп ОББ Рыспаева Ч.К.дайындалсын.

2.РБББ нөн 2021 – 2022 – окуу жылына ар бир үчүн бекитилип берилген меню (тамактардын жасалуу тизмеси ) боюнча даярдалсын.Жооптуу ашпозчу Кожомкулова Н.Б.

3.1 – 2 – класстар 1 – сабактан кийин,3 – 4 – класстар 2 – сабактан кийин ысык тамак берилсин.

Жооптуу : Администрация,1 – 4 – кл.класс жетекчилери.

4.Алынып келинген азык – түлүктөрдүн (мамлекеттен,Мерсикодон,ата – энелерден) сапатын көзөмөлдөө,кабыл алуу боюнча төмөнкүлөр бракераждоо комиссиясынын мүчөлөрү болуп

дайындалышсын :

- Окуу бөлүмүнүн башчысы :Рыспаева Ч.К.
- Мектептин профкому : Наматова Д.Т.
- Башталгыч класстын класс жетекчиси : Жамакеева Т.А. 1-кл.
- Ата – энелер комитет :Жекшеналиева А.Ж.

5.Ысык тамак боюнча 1 айлык табель отчетту РБББ нө даярдоо иштер боюнча ашпозчу Кожомкулова Н.Б.га жүктөлсүн.

Ысык тамакты уюштурууда ата – энелер тарабынан Жекшеналиева А га бекитилсин.

6.Ушул буйруктун аткарылышынын иштерин көзөмөлдөө окуу бөлүмүнүн башчысы Рыспаева Ч.К. га жүктөлсүн.

Мектеп директору :

Тааныштым :



Кулматова Дж.К.

Рыспаева Ч.К

Наматова Д.Т.

Жамакеева Т.А.

Жекшеналиева А.

Кожомкулова Н.Б.



**С.Жоошбаев атындагы Баш – Карасуу жбб орто мектеби**

**Буйрук № 11**

**10.01.2022ж.**

Кыргыз Республикасынын Окмотунун 2020 – жылдын 22 – сентябрындагы  
№ 500 «Кыргыз Республикасынын билим беруу уюмдарынын 1- 4 классынын  
окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жонундо жобону бекитүү тууралуу»  
токтомунун негизинде

**Буйрук кылам :**

- 1.Окуучулардын тамактануусун уюштурууну козомолдоо боюнча комиссия жонундо 1-тиркемеге ылайык бекитилсин.
- 2.Бракераждык комиссия жонундо жобо 2-тиркемеге ылайык бекитилсин.
- 3.Бул буйруктун аткарылышын директордун орун басары окуу болумунун башчысы Рыспаева Ч.К га жүктөлсүн.

Мектептин директору :



Кулматова Дж.К.