



MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF THE KYRGYZ REPUBLIC

720040, Бишкек ш., К. Токтогулов көч., 257 257, К. Түрүткөв Ст., Бишкек 720040 720040, г. Бишкек, ул. К. Токтогулова, 257
Tel.: 99-24-42, факс (0312) 62-15-20 E-mail: minobdskg@gmail.com <http://edu.gov.kg>

БУЙРУК

№ 2210/1 20 21 жылдын 29 декабры

ПРИКАЗ

«Жалпы билим берүү уюмдарындагы бракераждык комиссия жөнүндө» жобону жана «Окуучулардын тамактануусун уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жобону бекитүү» жөнүндө

Мектеп тамак-ашын өнүктүрүү программасынын алкагында, Кыргыз Республикасынын «Жалпы билим берүү уюмдарында окуучулардын тамактануусун уюштуруу» Мыйзамынын негизинде, Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2020-жылдын 22-сентябрындагы № 500 «Кыргыз Республикасынын билим берүү уюмдарынын 1-4-класстарынын окуучуларынын тамактануусун уюштуруу жөнүндө жобону бекитүү тууралуу» токтомунун аткаруу максатында, буйрук кылам:

1. «Окуучулардын тамактануусун уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө» жоба 1-тиркемеге ылайык бекитилсин.
2. «Жалпы билим берүү уюмдарындагы бракераждык комиссия жөнүндө» жоба 2-тиркемеге ылайык бекитилсин.
3. Облустук билим берүү институттарынын, облустук усулдук борборлорунун, Бишкек жана Ош шаардык билим берүү башкармалыктарынын, райондук, шаардык билим берүү бөлүмдөрүнүн жетекчилери буйрук менен тааныштырылсын.
4. Бул буйруктун аткарылышын көзөмөлдөө Мектеп, мектептен тышкаркы жана кошумча билим берүү башкармалыгына (М. Дж. Усеналиев) жүктөлсүн.

**Об утверждении положений о бракеражной комиссии
общеобразовательной организации и положения о комиссии по
контролю за организацией питания учащихся**

В целях реализации программы развития школьного питания, на основании Закона Кыргызской Республики «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях», постановления Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении Положения об

организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики» от 22 сентября 2020 года № 500, приказываю:

1. Утвердить положение «О комиссии по контролю за организацией питания учащихся» (Приложение 1).
2. Утвердить положение «О бракеражной комиссии общеобразовательных организаций» (Приложение 2).
3. Ознакомить с приказом руководителей областных институтов образования, областных методических центров, Бишкекского и Ошского городских управлений образования, районных, городских отделов образования.
4. Контроль исполнения данного приказа возложить на Управление школьного, внешкольного и дополнительного образования (Усеналиев М. Дж.).

Заместитель министра



Н. С. Джусунбекова



Тиркеме 2

Жалпы билим берүүчү уюмдарда Бракераждык комиссия жөнүндө жобо

Бул жободо төмөнкүдөй түшүндүрмөлөр колдонулат:

Бракераж-үлгү алуу менен продукциянын сырткы көрүнүшү менен даамынын шайкештиги жөнүндө чечим кабыл алуу процесси.

Бракераждык комиссия-кызматкерлердин ыйгарым укуктуу тобу.

Бракераждык журнал-текшерилген тамак-аш белгиленип, ага карата баа коюлатурган журнал.

Органолептикалык ыкма, **органолептика**-азык-түлүк сапатынын көрсөткүчтөрү же туюу сезими менен тамактын ачуу, таттуусун, даамдуу-даамсыз экендигин билүү (көрүү-угуу, кармап көрүү, сезүү, ууртоо ж.б.).

1. Жалпы жобо.

Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жалпы жобо төмөнкүлөрдүн негизде иштелип чыкты:

- Кыргыз Республикасынын «Билим берүү жөнүндөгү» Мыйзамы;

- «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө» Кыргыз Республикасынын Мыйзамы;

- «Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү уюмдарында мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» 2014-жылдын 26-декабрындагы №135 токтому;

- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасынын мектеп тамак-ашын уюштуруунун негизги багыттары жөнүндө» 2014-жылдын 26-декабрындагы №248 токтому;

- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Коомдук саламаттыкты сактоо тармагындагы актыларды бекитүү жөнүндө» 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтому;

- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү уюмдарында 1-4-класстагы мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» 2020-жылдын 22-сентябрындагы №500 токтому;

1.1. Билим берүү мекемелерин жамааттык башкаруу принциптерге, мектептин жалпы жобосуна таянып, мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну, алынып келинген азык-түлүктүн сапаттуулугун жана тамак-ашты жасоодо жана таратууда санитардык-гигиеналык талаптардын сакталышын көзөмөлдөө максатында Бракераждык комиссия түзүлөт жана иштейт.

1.2. Бракераждык комиссиясын дайындао мектеп ашканасынын санитардык-эпидемиологиялык эрежелерин, технологиялык карталарды, менюларды жана башкаларын сактоо ишин көзөмөлдөөнү камсыз кылуу болуп саналат. Тамактан уудануу, ичеги-карын ооруларын алдын алуу. Окуучулар ичкен тамактын көп түрдүүлүгүнө кеңейтүү.

1.3. Бракераждык комиссиянын ишин мектептин директору көзөмөлгө алат;

1.4. Комиссиянын мүчөлөрүнүн, ашкана кызматкерлеринин, жана башкалардын арасында пайда болгон талаш-тартыш маселени чечүүгө мүмкүн болбой калганда, мектептин директору талаш-тартыш маселени чечүү үчүн убактылуу комиссия түзөт.

1.5. Бракераждык комиссия бир чейректе бир жолу ашканадагы иштер боюнча директордун же педагогикалык жамааттын астында отчет берет;

1.6. Жалпы билим берүүчү уюмдун жетекчилиги бракераждык комиссия аркылуу берилген эскертүүлөрдү эске алып, окуучуларга тамак-аш берүүдөгү кемчиликтерди жоюунун аракетин кылат.

2. Бракераждык комиссиянын түзүмү жана башкаруу

2.1. Бракераждык комиссиянын курамы жана иштөө мөөнөтү жалпы билим берүү уюмунун жетекчиси 3 киши менен биргеликте түзөт.

2.2. Бракераждык комиссиянын курамына администрациянын, ашкананын жана медициналык тармактын (ата-эенелер коомчулугунун өкүлдөрү, эгерде санитардык кийим-кечеси, санитардык китепчеси, тамактардын сапатына баалоо критерийлери менен тааныштыгы бар болсо жана медициналык көрсөткүчтөрү боюнча чектөөлөрү болбосо катышууга уруксат берилет) өкүлдөрү кире алышат.

3. Бракераждык комиссиянын милдеттери.

- ашкананын иштерине көзөмөл жүргүзөт;
- тамак даярдоочу бөлмөнүн тазалыгын текшерет;
- идиш-аяктын тазалыгын көзөмөлдөйт;
- даярдалып бышкан тамакты текшерет;
- бышырганга деп даярдалган азык-түлүктү текшерет;
- оокатка даярдалган азык-түлүктү технологиялык картасын текшерет;
- ашканага келип түшкөн азык-түлүктөрдүн сапаттуу-сапатсыз экендигин, сертификаттык сапатка дал келээр-келбесин текшерип акт түзүп, тиешелүү жогорку органдарга берет;

- күндө түзүлүп жүргөн меню, тамактын көп түрдүүлүгүн текшерет;

- мөөнөтү өткөн азыктарды, алардын сакталышын текшерет;

- тамак жасаганга чейинки азыктарга текшерүү жүргүзөт.

4. Комиссиянын укугу

Бракераждык комиссия төмөнкүлөргө укутуу:

- азык-түлүктөрдү ташып келип түшүргөндө санитардык-гигиеналык ченемдерге көз салуу;

-азык-түлүктөрдү ташып жеткирген айдоочулардын уруксат документтерин, медициналык китепчесин, азык-түлүк ташууга ылайыктуу унаа жасалгаларын

текшерүү жүргүзүү;

-азык-түлүк, мөмө-жемиш сакталган кампалардын жарактуу-жараксызын текшерүү жүргүзүү;

-меню түзүүдө анын тууралыгын текшерүү жүргүзүү;

-тамак даярдоочу жана тамак жасоочу жайда иштегендердин гигиеналык эрежесине текшерүү жүргүзүү;

-негизги азык-түлүктөр келгенде маал-маалы менен текшерет;

-мектептин администрациясына тамак-аштын сапатын жогорулатуу жана тейлөө кызматын жакшыртуу боюнча сунуштарды берип турат. Күтүүсүз жагдайларда (электр энергиясынын өчүшү, ысык, муздак суунун токтоп калышы, азык-түлүктөрдүн кечигип келиши ж.б.) жараша акт түзүп, меню өзгөртүлөт.

5. Иштин мааниси жана мазмуну

5.1. Бракераждык комиссия күнүмдүк (суткалык) туруп калган азык-түлүктү текшерүү жүргүзүү;

5.2. Комиссия 5-10 порцияны таразага тартуу менен 1 порциянын салмагын, баасын чыгарат. Ар бир порция ортолук массадаан төмөн болбошу керек.

5.3. Бракераждык текшерүүгө тараза, азык-түлүк термометри, ичүүчү суу, таза прибор, тамак-аштын өлчөмүн ченөөчү тарелка, сызгыч керектелет;

5.4. Комиссиянын мүчөлөрү күн сайын бракераждык текшерүүгө бышкан тамак таратылганга чейин 1 саат мурда келиши керек;

5.5. Комиссия алгач түзүлгөн меню менен таанышат, менюда тамак-аштын аталышы, бир порция канча турат, анын убактысы белгиленип, мектеп директорунун, башкы ашпозчунун жана меню түзгөн жооптуу адамдын колу коюлуп, аты-жөнү жазылат;

5.6. Даамдап көрүү текшерүүсү жалпы чоң казанда бышкан ашты аралаштыруу жолу менен жүргүзүлөт. Бракераж тамактын даамы, жыты белгиленген ченемге даа келип, канааттандыргандан кийин, акырында таттуу тамак-суусундуктардан ооз тийет;

5.7. Бракераждык текшерүү “Даяр азык-түлүктөрдүн журналына” катталат. Аталган журнал (№3-тиркеме) “Жалпы билим берүү уюмдарда санитардык-эпидемиологиялык шарттарга жараша билим берүү” деген аталыштагы Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтомуна ылайык келтирилген. Бул журналга комиссиянын бардык мүчөлөрү тастыктоо колун коюшат. Тамак даярдоодогу комиссия тарабынан берилген эскертүүлөр жана сунуштар журналга катталып, мөөр басылат. Журналга катар номер коюлуп, тигилет жана журнал башкы ашпозчуда сакталат. Бышкан тамактын даамын көргөн убактысы, натыйжасы баары журналга жазылып, комиссия мүчөлөрүнүн колдору коюлат. Анда тамактын даамдуу бышканы, чала бышканы,

бышпаганы даана, так чен-өлчөмдөр менен жазылат. Колдон жасалган оокаттарга органилептикалык баалоо болсо, журналдын "Ысык тамак-аштын даярдоо деңгээли жана органилептикалык баалоо" деген бөлүмдө толтурулат.

6. Азык-түлүктүн бракеражы.

6.1. Мектептин ашканасында жасалган бардык тамактар жана кулинардык азыктар даяр болгондон кийин милдеттүү түрдө бракераждык текшерүүдөн өтөт.

6.2. Аталган тамактар окуучуларга берилгенге чейин текшерүүдөн өтүп, анан журналга катталат. Эгерде, даярдоо технологиясы (ыкмасы) бузулган болсо, анда окуучуларга таркатуу токтолулат, артка кайтарылып санитардык-эпидемиологиялык текшерүү лабораториясына жиберилет.

6.3. Тамак-аштын сапатына медициналык айым, (башкы ашпозчу) ашкананын ашпозчусу жооптуу болушат.

6.4. Кулинардык оокаттардын сапатын баалоо органилептикалык корсөткүчтөр менен ишке ашырылат (бышкан тамактын тышкы көрүнүшү коюу же суюк, жыты, өңү-түсү, консистенциясы). Ушулардын негизинде бышкан тамакка баа берилет.

6.5. Органилептикалык баалоо ар бир даярдалган тамакка өз-өзүнчө берилет.

7. Азык-түлүктөрдү органилептикалык баалоонун ыкмасы

7.1. Органилептикалык баалоо азык-түлүктүн тышкы көрүнүшүнөн башталат. Байкоо жүргүзүү ачык-айкын жарык жерде жүргүзүлөт. Байкоо жүргүзүүнүн натыйжасында азык-түлүктөн тамак даярдоо болору-болбосу аныкталат.

7.2. Азык-түлүктүн бузулганы-бузулбаганы жарык жерден сырткы көрүнүшүнөн билинет. Аны төмөнкү эпитеттери бар: таза, жегиликтүү, ширелүү, кычкыл даамдуу, бүрүшкөн, үшүгөн, ж.б. Жыттоо сезими менен да аныктаса болот (чеснок даамдуу, туздалган, мунай продуктылары ж.б.).

7.3. Азык-түлүктүн даамы менен жыты өлчөнүп коюлган температурдан _____ даана билинет.

7.4. Азык-түлүктөрдү даамдап көрүүдө сак болуу эрежелери сакталат. Мисалы, убактысы өтүп кеткен азык-түлүктөрдөн жагымсыз жыт келсе (же чириген, же бузулган мөмө-жемиштер ж.б) андан ууланып калууга себепкер коркунуч бар.

8. Биринчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү

8.1. Биринчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү үчүн казанда бышкан тамакты акырындык менен аралаштырып, анан тарелкага бир азыраак куюп алып даамдап көрөт. Алгач тамактын сырткы көрүнүшүнө жана өңү-түсүнө баа берилип, тамакты бышыруу технологиясын сактоо тууралуу сөз болот. Жер-жемиштер таза жуулуп, анан казанга салуу шарт.

8.2. Шорполор менен борцко сырткы көрүнүшүнөн баа берүүдө жер-жемиштер үшүбөгөн, убактысы өтпөгөн, бир өлчөмдө тууралып, өтө тездик менен казанда кайнатылбаган компоненттер сакталат.

8.3. Органилептикалык баалоо жүргүзүүдө шорпонун, эттин, балыктын шорполору ачык түстө болгону эрежеге ылайык келет. Сапатсыз эт менен балыктын шорполордун өңү-түсү бозомук келет да, майы шорпонун бетине калып чыгат.

8.4. Эзилме-шорпону (поре-шорпо) текшерүүдө, тамак үлгүсүн кашыктан кесеге, коюулугун, консистенциянын бирдейлигин, эзилбей калган бөлүкчөлөрдүн бардыгын белгилеп, ичке агым түрүндө куюлат. Эзилме-шорпо бардык массасында бирдей болуп, суюктуулугу шорпонун бетине калып чыкпашы керек.

8.5. Тамакты даамдап жана жыты аркылуу баа берүүдө алгач шорпонун майлуу бөлүгүнөн сузуп алып, даам татып көрөт, ошол учурда шорпо ачык түстө болсо, анда шорпо өтө туздуу болбой, ченем менен туз салынганы байкалып, жагымдуу, жыт берип турат, эрежеси менен бышырылган деп баа берилет. Эгерде, шорпого каймак аралаштырылган болсо, анда шорпого каймак кошула элек маалында даамдап көрүү шартка туура келет.

8.6. Биринчи тамакка баа берүүдө тамак быша элек чийки кезинде же ботко болуп калганда, тузу көп салынып калганда даамдап көрүүгө тыйуу салынат.

9. Экинчи тамакка органилептикалык баалоо жүргүзүү

9.1. Гарнири жана соусу менен жасалган экинчи тамакка өзүнчө, анын курамында турган экинчи тамактарга өзүнчө баалоо жүргүзүлөт. Гуляш жана рагу деген аталыштагы тамактарга жалпы баалоо жүргүзүлөт.

9.2. Тооктун эти сөөгүнөн жеңил ажырап, жумшак, жегиликтүү жана ширелүү болушу керек.

9.3. Дан (крупа) ун азыктарынан жана жер-жемиштерден жасалган гарнирлер өзүнүн консистенциясына жараша текшерилет. Чачма кашада күрүчтүн (ж.б.) дандары бири-биринен айырмалуу болуп, ажырап турганы жакшы. Кашаны казандан тарелкага сузуп алганда, башка кошулмалары жок, ботко болбой жука катмарланып турса, анда талапка ылайык деп эсептелет. Кашанын консистенциясын баалоо-мурдагы пландаштырылган менога салыштырылат.

9.4. кесме азыктары эрежеге ылайык бышырлса, анда кесме бири-бирине, чөмүчкө, кашыкка жабышпай, жеңил жана жумшак болот. Крупадан бышырылган котлеттер бышырылгандан кийин дагы өзүнүн мурдагы жасалган формасын жоготпошу керек.

9.5. Жер-жемиштерден жасалган гарнирлерди баалоодо-биринчи кезекте алардын тазалыгына (тышкы өңү-түсүнө-чириген-чирибеген) көңүл бурулат. Эгерде, картөшкө карайып бузула баштаса, анда анын сапаттуу же сапатсыз экендиги байкалат. Анда май менен сүттүн рецептерине көз салуу шартка ылайык. Реценке дал келбеген шек саноодо даярдалып жаткан оокат лабораторияга жиберилет.

9.6. Талапка ылайык жасалган соус чөмүч менен тарелкага куюп жатканда өтө коюу болбой, суюк, жеңил куюлат. Эгерде, соустун курамына пияз кошулган болсо, анда пияздын тууралышына (жоон-ичке же ар кандай)

5.3. Комиссия өз ишин бекитилген план жана түзүлгөн график аркылуу жүргүзөт;

5.4. Комиссия өз ишинин жыйынтыгын мектептин администрациясына жана ата-энелер комитетине билдирип турат;

5.5. Жарым жылда бир жолу Комиссия мектеп Кеңешинин иштеринин жыйынтыгын ачык-айкын жарыялап, тааныштырып турат;

5.6. Окуу жылынын жыйынтыгы боюнча Комиссия отчет катары талдоо жүргүзүү маалыматын ата-энелердин жалпы чогулушуна даярдайт;

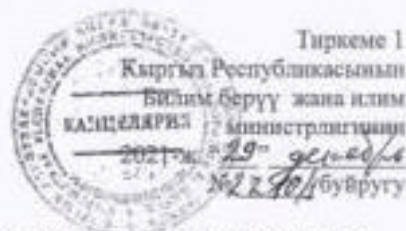
5.7. Зарылчылык болгон кезде Комиссия өз отурумун бир чейректе бир жолудан кем эмес өткөрөт, отурумга Комиссия мүчөлөрүнүн 2/3 бөлүгү катышса отурум толук кандуу өтүү деп эсептелет;

5.8. Комиссиянын чечими көпчүлүк добушта ачык добуш берүү жолу менен кабыл алынып, протокол менен таризделет.

6. Комиссиянын документтери.

6.1. Комиссиянын отуруму протокол менен таризделет. Протоколго төрага кол коёт.

6.2. Комиссиянын отурумунун протоколдук журналы мектептин директорунда сакталат.



Тиркеме 1

Кыргыз Республикасынын
Билим берүү жана илим
КАМЦАЛАРЫЗ министрлигинин
2021-ж. 29-сентябрь
№ 240/буяруту

Мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жобо

1. Жалпы жобо.

1.1. Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жалпы жобо төмөнкүлөрдүн негизинде иштелип чыкты:

- Кыргыз Республикасынын «Билим берүү жөнүндө» Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын «Кыргыз Республикасындагы жалпы билим берүүчү уюмдарында мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын «Коомдук саламаттыкты сактоо жөнүндө» Мыйзамы;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасындагы мектеп тамак-ашын уюштуруунун негизги багыттары жөнүндө» 2014-жылдын 26-декабрындагы №248 токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Коомдук саламаттыкты сактоо тармагындагы актыларды бекитүү жөнүндө», 2016-жылдын 11-апрелиндеги №201 токтому;
- Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн «Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүү уюмдарында 1-4-класстагы мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө» 2020-жылдын 22-сентябрындагы №500 токтому;

1.2. Жалпы билим берүү уюмунун окуучуларынын тамактануусун уюштурууга көзөмөлдөө жүргүзүү боюнча комиссия мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууга байланышкан негизги маселелерди кароо боюнча туруктуу орган болуп саналат.

1.3. Окуучулардын тамак-ашын уюштурууга көзөмөлдөө боюнча комиссиянын курамына жалпы билим берүү уюмунун администрациясынын өкүлдөрү, жалпы билим берүү уюмунун ата-энелер комитетинин мүчөлөрү, мугалимдер, мектеп директору тарабынан окуучулардын тамак-ашын уюштурууга жооптуу дайындалышы мүмкүн.

1.4. Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия мүчөлөрүнүн ишмердиги ачык-айкындуулукка, чечимди чогуу-чараан кабыл алуу принциптерине негизделет.

2. Комиссиянын милдеттери:

2.1. Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия мүчөлөрүнүн милдеттери төмөнкүлөр:

- мектеп ашканасынын иштөө графигин текшерүү;

-окуучуларга даярдалган тамак-аштын санын, сапатын түзүлгөн меню менен салыштырып текшерүү;

-мектеп тамак-ашын уюштуруунун түрлөрүнө жана оптималдуу шарттарына таянып аракеттенүү .

3. Комиссиянын функциялары:

Мектеп окуучулардын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия төмөнкү жол-жоболорду камсыз кылат:

3.1. Окуучулардын тамак-ашын уюштурууда коомдук талдоого алат;

3.2. Окуучулардын ичип-жеген графигин текшерет;

3.3. Санитардык ченемдердин сакталышына көз салат;

3.4. Ашканага келип түшкөн азык-түлүккө, тамак-аштын жасалышын көзөмөлгө алат;

3.5. Бекитилген менюга жараша тамактын даамдуулугуна татымдуулугуна байкоо жүргүзөт;

3.6. Тамактын сапаты боюнча окуучулар менен ата-энелердин ой-пикирлерин-сунуштарын талдоого алат;

3.7. Тамактын сапаты боюнча окуучулар менен ата-энелердин кат түрүндөгү ой-пикирлерин-сунуштарын талдоого алганда, орун алган кемчиликтерди четтетүүгө катышат.

4. Комиссиянын жоопкерчилиги жана укугу.

Комиссияга төмөнкүдөй укуктар берилет:

4.1 Мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштурууну көзөмөлдөө;

4.2. Мектептин медициналык кызматкерлеринен жана ашпозчуларынан мектеп окуучуларынын тамак-ашын уюштуруу, санитардык-гигиеналык тазалыкты сактоо жана тамактын сапаты боюнча маамлымат алат;

Өздөрүнүн отурумунда мектептин медициналык кызматкерлеринин жана ашпозчуларынын сапаттуу тамак жасоо боюнча ойлорун угушат;

4.4. 3 кишиден кем эмес комиссия менен мектептин ашканасын тазалыгын, тамак-аштын сапаттуу-сапатсыз экендигин текшерет;

4.5. Объективдүү себептер болсо, текшерүүнүн графигин башка күнгө жылдырат;

4.6. Окуучулардын тамак-ашынын сапатын жакшыртуу боюнча сунуштарды берет;

4.7. Текшерген комиссиянын мүчөлөрү текшерүүнүн жыйынтыгын окуучуларга, ата-энелерге, педагогикалык жамаатка жеткирет;

4.8. Комиссиянын мүчөлөрү аткарылган жана аткарылбаган иштер боюнча жеке жоопкерчилик тартат;

4.9. Тамак-ашты уюштурууда жана тамактын сапатын баалоо боюнча кызмат көрсөтүүдө жоопкерчилик тартат;

5. Комиссиянын ишмердигин уюштуруу.

5.1. Комиссиянын курамы жана иш графиги жалпы билим берүү уюмдун жетекчисинин (директордун) буйругу менен бекитилет. Комиссиянын мүчөлөрү коомдук башталышта иштешет;

5.2. Комиссиянын мүчөлөрү Комиссиянын төрагасын шайлайт;

жана консистенциясына назар салынат. Мындай учурда соустун өзүнүн жасалышына өзгөчө көңүл бурулат. Эгер, соуска томат, май, каймак кошулган болсо, соус ачык түстө болот. Начар даярдалган соус ачуу, жагымсыз даам берет. Начар жасалган соуска табитиң тартпай, даамсыз келет.

9.7. Тамактын даамы менен жытын аныктоодо мурда аныкталган спецификалык жыттарга таянуу керек. Бул айрыкча, балык кууруганда же бышырганда, айлана-төгөрөктөгилер жеңил сезген жагымдуу жыт келет. Бышырылган балык жаны бышкан, жыты буркураган жер-жемиштей жыт берет. Ал эми куурулган балыктан (эгер убактысы өтүп бузулбаган болсо) майдын жаны жыты келет. Куурулган балык мурда кесилген формасын жоготпой, даамдуу, жумшак болот.

10. Тамактын сапатын баалоо критерийлери

10.1. Тамактын сапатын баалоо критерийлери төмөнкүлөр:

“Эң жакшы” деген баа-тамак жасоонун технологиясы талап кылган баардык шарттарга толук кандуу жооп берет.

“Жакшы” деген баа-кийинки тамак жасоодо эске алына турган, оңдоого боло турган (жыты, даамы боюнча) бирин-экин кемчиликтер.

“Канааттандырарлык”-деген баа тамак даярдоонун технологиясын (жытын, сапатын) өзгөртүүгө туура келет.

“Канааттандырарлык эмес”-деген баа тамак даярдоонун технологиясын (жытын, сапатын) өзгөртө албай турган жагдай. Тамакты таратууга болбойт, анын ордуна башка тамак жасалышы керек.

10.2. Ысык тамак-аш менен кулинардык оокаттардын сапатын баалоодо комиссиянын мүчөлөрү белгиленген формада журналга кол коюу жолу менен документтештирилет.

10.3. Ысык тамак-ашка “Канааттандырарлык”, “Канааттандырарлык эмес” деп баа берилсе, анда бракераждык комиссия же башка текшерүүчүлөр аркылуу директордун катышуу менен өткөн отурумда же пландоо отурумунда талкууга алынат.

10.4. Таразанын тууралыгын текшерүүдө кулинардык же жарым фабрикаттардан алгач жеке-жеке бир даанадан 5-10 порция тартылат, ал эми каша менен гарнир болсо порциясы менен кошо тартылат.

Кыргызская Республика

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ
Средняя школа №16 им.Турусбекова.

Утвержден:
Постановлением Правительства
Кыргызской Республики

От 23 июня 2005г. №255

2018г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ
Средняя школа №16 им.Турусбекова.
(наименование предприятия, организации, учреждения)

Вид собственности - государственная
(государственная, частная и др.)

Источник финансирования - республиканская (республиканский, местный бюджет, др.)

Адрес организации
(индекс, полный почтовый адрес) -Ноокенский р/н,а/о Момбеково.

Наименование головной (вышестоящей) организации
Министерство Образования и Науки Кыргызской Республики

Ф.И.О. руководителя начальник – Директор СШ №16 (должность)
Юлдашева З.

Телефон: начальника _____
лица, ответственного за энергохозяйство Уразалиев Х.
секретаря (общего отдела, канцелярии) _____

Факс: _____
e-mail _____

Банковские реквизиты _____

Паспорт разработан: «21»июнь 2018г.

(наименование организации – разработчика)
Юлдашева З.
Средняя школа №16 им.Турусбекова.
(Ф.И.О.,должность, телефон руководителя организации-разработчика)

(подпись)



Уразалиев Х -Ответственный за энергохозяйство.
(Ф.И.О., должность, телефон исполнителя,организации-разработчика)

(подпись)

(подпись, лица ответственного за энергохозяйство)

Энергетический паспорт
(сводные данные)

	Наименование коммунальных услуг	Проект. (расчет.) потребл.	Фактическое потребление коммунальных услуг по годам			
			2017г			
I.	Теплоснабжение.					
1.1	Максимальная тепловая нагрузка в целом по организации, учреждению (Гкал в час)	1,16				
1.2.	Средняя тепловая нагрузка в целом по организации, учреждению (Гкал в час)	0,5800				
1.3	Расход тепловой энергии (Гкал/год)	186,40				
	В том числе:	186,40				
	- отопление					
	- вентиляция					
	- горячее водоснабжение					
	- технология					
1.4	Удельный расход тепловой энергии (Гкал на 1 чел.)	0,28				
	В том числе:	0,28				
	- отопление					
	- вентиляция					
	- горячее водоснабжение					
	- технология					
1.5.	Расход котельно-печного топлива (т у т./год) (заполняется при наличии своего теплоисточника)					
1.6.	Удельный расход котельно-печного топлива (т у.т. на 1 человека), (заполняется при наличии своего теплоисточника)					
II.	Холодное водоснабжение.					
2.1.	Расход холодной воды (м ³ /год)					
	в том числе:					
	-расход технической воды (м ³ / год)					
2.1.	Удельный расход холодной воды (м ³ /год на 1 чел.)					
III.	Горячее водоснабжение.					
3.1.	Расход горячей воды (тонн/год)					
3.2.	Удельный расход горячей воды (тонн/год на 1 чел.)					

IV.	Газоснабжение.					
4.1.	Расход газа (тыс.м ³ /год)					
4.2.	Удельный расход газа (м ³ /год на 1 человека)					
V.	Электроснабжение.					
5.1.	Установленная мощность (кВт)	91,40	91,4			
5.2.	Годовое потребление электроэнергии (т.кВт.ч), в том числе: на теплоснабжение (т.кВт.ч / год)	274,80	57534			
		236,20	66,80			
5.3.	Удельное годовое потребление электроэнергии (кВт. час в год на 1 чел.)	417,00	87,30			
VI.	Водоотведение (м³ в год).					

Техническая характеристика объекта 2017г.

I.		Всего по объекту	В том числе по строениям (по арендаторам)				
			1	2	3	4	5
1.1	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)	учебное	корп №1 основной	корп №2 основной	корп №3 основной	Столовая	Мастерская
1.2	Номер проекта (серия проекта)						
1.3	Строительный объем здания, м ³	7200	4500	800	800	300	800
	В том числе подземной части						
1.4	Площадь застройки в м ²	2490	1550	280	280	100	280
1.5	Общая площадь в м ²	2380	1500	270	270	70	270
1.6	Полезная площадь в м ²	1930	1200	220	220	70	220
1.7	Площадь кровли в м ²	2570	1610	285	285	105	285
1.8	Тип кровли		шифер	шифер	Оц.лист	Оц.лист	шифер
1.9	Площадь наружных стен в м ²	320	261	18	18	5	18
1.10	Площадь остекления в м ²	420,5	361	15	15	11,5	18
1.11	Этажность строения	1	1	1	1	1	1
1.12	Высота этажа в метрах	3	3	3	3	3	3
1.13	Основной материал стен	кирпич	кирпич	кирпич	кирпич	кирпич	кирпич
1.14	Толщина стен	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
1.15	Год постройки здания (ввода в эксплуатацию)						

Эксплуатационные показатели на 2017г.

П.		Всего по объекту	В том числе по строениям (по арендаторам)				
			1	2	3	4	5
2.1	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)	учебное					
2.2	Расчетное число присутствующи-ших, всего (чел), в том числе	624					
	- работающих	37					
	- посетителей (обучающихся, пациентов и т.д.)	587					
	- проживающих в общежитиях	0					
2.3	Фактическое, всего (чел.), в том числе	659					
	- работающих	49					
	- посетителей (обучающихся, пациентов и т.д.)	610					
	- проживающих в общежитиях	0					
2.4	Число часов работы учреждения:	1920					
	В сутки, час	8					
	В год, час	1920					
2.5	Расчетная температура воздуха в здании в град. С	18					
2.6	Температура наружного воздуха в град. С:			-15			
	расчетная отопительная средняя за отопительный сезон			1,6			
2.7	Продолжительность отопительного сезона в днях			133			

Теплоснабжение 2017г.

Ш.		Всего по объекту	В том числе по строениям			
			(по арендаторам)			
			1	2	3	4
3.1.	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)	дошкольное				
3.2	Источник теплоснабжения (полное наименование)					
3.3	Теплоснабжающее предприятие, владелец источника теплоснабжения					
3.4	Тариф на тепловую энергию, сом за Гкал					
3.5	Тариф на услуги по передаче тепла, сом за Гкал	-				
3.6	Дата, номер решения и наименование органа утверждающего тарифы	-				
3.7	Расчетная тепловая нагрузка по объекту, Гкал в час, в том числе:					
	- отопление					
	- вентиляция	-				
	-горячее водоснабжение	-				
	- кондиционирование	-				
	-технологические нужды	-				
3.8	Расход сетевой воды, м ³ /час					
3.9	Параметры сетевой воды:					
	- температура прямой сетевой воды, °С	65				
	-температура обратной сетевой воды, °С	45				
	- давление в прямом трубопроводе, кг/см ²	4				
	- давление в обратном трубопроводе, кг/см ²	2,5				
3.10	Горячее водоснабжение, °С	-				
3.11	Норма утечки сетевой воды не более, м ³ / час	-				
3.12	Расход тепла по объекту, Гкал в год: проектный (расчетный)					
3.13	Фактический расход тепла по объекту (по приборам учета), Гкал в год ,					

	в том числе:						
	- отопление						
	- вентиляция						
	- горячее водоснабжение						
	- кондиционирование						
	-технологические нужды						
3.14	Наличие и тип приборов учета тепла	нет					
3.15	Наличие и тип устройств регулирования (элеватор, насосная система и пр.)	нет,					
3.16	Удельная отопительная характеристика здания, Гкал / (м ³ в	-					
3.17*	Фактическое потребление тепловой энергии зданием по результатам контрольных замеров, Гкал/ час.	-					
3.18*	Температура наружного воздуха во время замеров, °С						
3.19*	Температура воздуха внутри здания во время замеров, °С (усредненная)	18					
*	<i>Заполняются по данным энергетического обследования (энергоаудит)</i>						
3.20	Лимит потребления тепловой энергии (исходя из ассигнований предусмотренных бюджетом)						
	В натуральном выражении,						В стоимостном выражении,
	Гкал						тыс. сом.
	1 квартал:						
	2 квартал:						
	3 квартал:						
	4 квартал:						
	Итого за год:						
3.21	Мероприятия по энергосбережению						

Электроснабжение 2017г.

IV.		Всего по объекту	В том числе по строениям (по арендаторам)				
			1	2	3	4	5
4.1	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)	учебное	Уч.корп №1	Уч.корп №2	Уч.корп №3	Мастерская	Столовая
	Установленная мощность, всего, кВт – в том числе:	91,4	48,5	22,2	14,4	1	5,3
	- освещение, кВт	23,4	17,2	2,2	2,2	1	0,8
	- силовое оборудование, кВт в том числе:						
4.2	• ПЭВМ, ксерокс и др.	15	15				
	• насосы	10,25	10	0,25			
	• вентиляция	4	4				
	• кондиционеры						
	• компрессоры						
	• др.оборудование (станки, холодильники, лифты и т.д.)	0,3	0,3				
	- электротермические процессы, кВт, в том числе:						
	• электроотопление;	20		20			
	• электроводонагреватели						
	• электроплиты, электрошкафы и др.	2	2				
	• др.электронагревательные приборы	16,5		12			4,5
	• технологические процессы						
4.3	Годовое потребление электроэнергии, тыс. кВт. час (за прошедший год)						
4.4	Системы коммерческого учета (тип)	DTS-232					
4.5	Наличие и тип устройств регулирования электро-потребления	2					
4.6	Поставщик электроэнергии	НРЭС					
4.7	Тариф на электроэнергию, - 1 кВт установленной мощности, сом/месяц - 1 кВт.ч потребленной энергии, тыйин	2с24т					
4.8	Тариф на услуги по передаче электроэнергии, сом/кВт.час						
4.9	Дата, номер решения и наименование органа утверждающего тарифы	Гос.агентство по рег.ТЭК от					
4.10	Норматив потребления электроэнергии на 1 посетителя (учащегося, пациента и т.д), кВт.час/1 посет.						

Горячее водоснабжение 2017г.

У.		Всего по объекту	В том числе по строениям (по арендаторам)			
			1	2	3	4
5.1.	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)	учебное				
5.2	Расход горячей воды (м ³):	не имеется				
	- в час					
	- в сутки					
	- в месяц					
	- в год					
5.3	Наличие и тип приборов учета					
5.4	Источник горячего водоснабжения (полное наименование)					
5.5	Тариф за м ³ или Гкал, сом					
5.6	Дата, номер решения и наименование органа, утверждающего тарифы					
5.7	Норматив потребления горячей воды, литр в сутки на ед.изм. (точка разбора, посетитель)					
5.8	Обоснование нормы водопотребления (ссылка на документ)					
5.9	Фактическое потребление горячей воды, литр в сутки на ед.изм. (точка разбора, посетитель)					
5.10	Температура горячей воды, °С					

Водоснабжение 2017г.

УИ.		Всего по объекту	В том числе по строениям (по арендаторам)				
			1	2	3	4	5
6,1	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)	учебное					
6,2	Водопотребление (м ³):	не имеется					
	- в час						
	- в сутки						
	- в месяц						
	- в год						
6.3	Наличие и тип приборов учета						
6.4	Источник водоснабжения (наименование организации)						
6.5	Тариф, сом. за м ³						
6.6	Дата, номер решения и наименование органа, утверждающего тарифы						
6.7	Норматив потребления холодной воды, литр в сутки на ед. изм. (точка разбора, посетитель)						
6.8	Обоснование нормы водопотребления (ссылка на документ)						
6.9.	Фактическое потребление холодной воды, литр в сутки на ед.изм. (точка разбора, посетитель)						

Водоснабжение 2017г.

УИ.		Всего по объекту	В том числе по строениям (по арендаторам)				
			1	2	3	4	5
6,1	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)	учебное					
6,2	Водопотребление (м ³):	не имеется					
	- в час						
	- в сутки						
	- в месяц						
	- в год						
6.3	Наличие и тип приборов учета						
6.4	Источник водоснабжения (наименование организации)						
6.5	Тариф, сом. за м ³						
6.6	Дата, номер решения и наименование органа, утверждающего тарифы						
6.7	Норматив потребления холодной воды, литр в сутки на ед. изм. (точка разбора, посетитель)						
6.8	Обоснование нормы водопотребления (ссылка на документ)						
6.9.	Фактическое потребление холодной воды, литр в сутки на ед.изм. (точка разбора, посетитель)						

Водоотведение 2017г.

Уп		Всего по объекту	В том числе по строениям (по арендаторам)			
			1	2	3	4
7,1	Назначение объекта (административ-ное, учебное, медицинское, дошколь-ное, пр.)	учебное				
7,2	Водоотведение, м ³	не имеется				
	В час					
	В сутки					
	В месяц					
	В год					
7,3	Наличие и тип приборов учета					
7,4	Способ водоотведения (наименование организации)					
7,5	Тариф, сом. за м ³					
7,6	Дата, номер решения и наименование органа, утверждающего тарифы					
7,7	Обоснование нормы водоотведения (ссылка на документ)					
7,8	Фактическое водоотведение, м ³					

Газоснабжение 2017г.

УИП.		Всего по объекту	В том числе по строениям (по арендаторам)			
			1	2	3	4
8.1.	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)	учебное				
8.2	Источник газоснабжения (полное наименование)	не имеется				
8.3	Газоснабжающее предприятие, (наименование)					
8.4	Тариф на природный газ, сом за м ³					
8.5	Тариф на услуги по передаче природного газа, сом за м ³					
8.6	Дата, номер решения и наименование органа утверждающего тарифы					
8.7	Расчетное количество природного газа по объекту, м ³ , в том числе:					
	- отопление					
	-горячее водоснабжение					
	-пищеприготовление					
	-технологические нужды					
8.8	Давление природного газа в газопроводе, кгс/см ²					
8.9	Фактический расход природного газа по объекту (по приборам учета), м ³ , в том числе:					
	- отопление					
	- горячее водоснабжение					
	- пищеприготовление					
	-технологические нужды					
8.10	Наличие и тип приборов учета природного газа					
8.11	Лимит потребления природного газа (исходя из ассигнований предусмотренных бюджетом)					20__г.
	В натуральном выражении, м ³				В стоимостном тыс. сом.	
	1 квартал:					
	2 квартал:					
	3 квартал:					
	4 квартал:					
	Итого за год:					
8.12	Мероприятия по энергосбережению					

РАЗДЕЛ II

ФАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ В ОРГАНИЗАЦИИ

1. Номер и дата приказа по организации о введении системы учета и потребления энергоресурсов в организации
2. Номер и дата приказа о внесении изменений в должностные инструкции в связи с введением системы учета и контроля за потреблением энергоресурсов в организации
3. Перечень должностных лиц, ответственных за работу по энергосбережению по основным ее направлениям:

№ п / п	Фамилия, имя, отчество, должность	Наименование работ или направлений	Примечания
1	Уразалиев Х-Отв за эл.хозяйство	1. Установка энергосберегающих ламп накаливания.	
	Юлдашева З.	2. Контроль потребления лимита электроэнергии.	
	Юлдашева З.	3. Вести тех. мероприятия по экономии электроэнергии.	
	Юлдашева З.	4. Укомплектовать проектно- техническую документацию	

Подпись руководителя
организации:

Исполнитель:
(ФИО, телефон)

Электрик Уразалиев В. Х
0777 50 82 84

Сведения о коммуникациях 2017г.

X.		Всего	по строениям (по арендаторам)				
			1	2	3	4	5
10.1	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)	учебное	Уч.корп №1	Уч.корп №2	Уч.корп №3	Мастерская	Столовая
10.2	Линии электропередач		ВЛ-0,4кВ				
	◆ воздушные		А-35 мм2				
	- параметры, тип, марка		300				
	- протяженность, м						
	- годовые потери э/э,кВт.ч						
	- ввод в эксплуатацию, год						
	◆ кабельные						
	- параметры, тип, марка		АВВГ-3х95-1х25	АВВГ-3х25-1х16	АВВГ-3х25-1х16	АВВГ-3х16-1х10	АВВГ-3х16-1х10
	- протяженность, м		20	20	50	50	10
	- годовые потери э/э,кВт.ч						
- ввод в эксплуатацию, год							
10.3	Газопровод						
	◆ надземный						
	- параметры, тип, марка						
	- протяженность, м						
	- годовые потери, куб. м						
	- ввод в эксплуатацию, год						
	◆ подземный						
	- параметры, тип, марка						
	- протяженность, м						
	- годовые потери, куб. м						
- ввод в эксплуатацию, год							
10.4	Тепловые сети						
	◆ надземный						
	- параметры, тип, марка						
	- протяженность, м						
	- годовые потери, Гкал						
	- ввод в эксплуатацию, год						
	◆ подземный						
	- параметры, тип, марка						
	- протяженность, м						
	- годовые потери, Гкал						
- ввод в эксплуатацию, год							
10.5	Водопроводная сеть						
	- параметры, тип, марка						
	- протяженность, м						
	- годовые потери, куб.м						
	- ввод в эксплуатацию, год						
10.6	Канализационная сеть						
	- параметры, тип, марка						
	- протяженность, м						
	- годовые потери, куб.м						
	- ввод в эксплуатацию, год						

Проверил:
Инженер ГИЗТБ *С.С.* Сербинин В.Р.

