

## Тамақтануды ұйымдастыру мәселелері бойынша

2014 жылдан бастап депутаттардың бастамасы мен мектеп директорларының ұсынысы негізінде мектепте тамақтануды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді, тауарларды жеткізушіні таңдау тамақтану сапасына әсер ететін баға демпингіне және мектеп директорларының көрсетілетін қызметтерді жеткізушілерге тікелей бақылауды жүзеге асыру мүмкіндігінің болмауына байланысты Мемлекеттік сатып алу жүйесінен шығарылды.

Бүгінгі күні орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру және мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және оқитын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу тәртібі пысықталды (ҚР БҒМ 31.10.2018 ж. №598 бұйрығы).

Балалардың тамақтану сапасы мен қауіпсіздігіне кепілдік беру мақсатында Ережеде қызметкерлердің білікті штаты бар осы қызметті көрсетуге неғұрлым дайындалған өнім берушіні таңдауға мүмкіндік беретін өлшемдер (*жұмыс тәжірибесі, аспаздардың біліктілігі, технологтардың, диетологтардың, оң сипаттамалардың, азық-түлік өнімдерінің өзіндік өндірісі, энергия үнемдейтін жабдықтардың болуы*) көзделген.

2018 жылдан бастап тамақ өнімдерін сақтау жағдайына, дайындалатын тағамдардың қауіпсіздігі мен сапасына әсер ететін мектеп асханаларының материалдық-техникалық базасын жақсарту үшін мемлекеттік-жеке меншік әріптестік тетігі енгізілді.

Сондай-ақ, Ережеге сәйкес конкурстық комиссиялардың құрамына ҮЕҰ және ата-аналар қауымдастығы, қамқоршылық кеңестері, қоғамдық денсаулықты сақтаудың аумақтық органдарының өкілдері енгізілген.

Өнім берушілердің жаңа піскен және табиғи азық-түліктерді пайдалануын қамтамасыз ету үшін Ережемен өнім берушілердің мектептік тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде (шаруа немесе фермер қожалығы, жылыжай және басқалар) пайдаланылатын азық-түліктердің өз өндірісінің болуы үшін қосымша балл алуы және отандық өндірушілердің азық-түліктерін сатып алуы көзделген.

Тағамдардың, тамақ өнімдері мен аспаздық өнімдердің тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары балаларға арналған Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуі тиіс.

Өнім беруші Шарт талаптарын бұзған немесе тиісінше орындамаған жағдайда, шарт сот тәртібімен бұзылады және осы өнім беруші жосықсыз деп жарияланады (ҚР БҒМ 2018 жылғы 31 қазандағы №599 бұйрығы).

2015 жылы білім алушылардың жекелеген санаттарын сапалы тамақпен қамтамасыз ету мақсатында министрлік Қазақ тамақтану академиясымен бірлесіп, алғаш рет балалардың жас ерекшеліктерін ескере отырып, бір реттік мектепте тамақтанудың бірыңғай нормаларын әзірледі (*2012 жылғы 12 наурыздағы №320 ҚР ҰҚ қосымшалар енгізілді*).

Бұл нормаларда балалардың ағзаға қажетті барлық микронутриенттерді: дәрумендерді, минералдық заттарды және микроэлементтерді алуы көзделген.

2018 жылы Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласын дамытудың 2016-2019 жылдарға арналған «Денсаулық» мемлекеттік бағдарламасын іске асыру шеңберінде, сондай - ақ білім беру ұйымдары оқушыларының салауатты (ыстық) тамақтануына қызығушылығын арттыру мақсатында ҚР ДСМ оқу орындарында тамақтану рационы бойынша бірыңғай стандарттар әзірленді.

2019 жылдан бастап министрлік білім беру органдары мен ұйымдарының мектептік тамақтануын ұйымдастыруына камералдық бақылау енгізді, ол объектіге бармай бақылау іс-шараларын жүргізуге мүмкіндік береді.

Бұдан басқа, Министрлік ҚР ҚМ-мен бірлесіп мемлекеттік сатып алу портал арқылы конкурстық рәсімдерді электрондық форматқа ауыстыру мәселесін пысықтауда.

Бүгінгі күні мектеп қызметкерлері мен ата-аналар жұртшылығының қызмет көрсетуіне тұрақты бақылауды жүзеге асыру мүмкіндігі заңнамалық түрде қарастырылған. Әр мектепте балалардың тамақтануын бақылау бойынша комиссия жұмыс істейді. Комиссияны мектеп директоры басқарады, құрамына мектеп медбикесі, педагогтар, ата-аналар комитетінің, қамқоршылық кеңесінің мүшелері кіреді.

Тамақтануды ұйымдастыру ережесіне сәйкес қызметті жеткізуші ай сайын орта білім беру ұйымының басшысына олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтерді ұсынуы тиіс.

Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты тұлға дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, органолептикалық бағалауды жүргізеді.

Осылайша, қазіргі уақытта мектеп әкімшіліктеріне балалардың тамақтану сапасына ықпал етуге мүмкіндік беретін барлық қажетті тетіктер пысықталды. Қазіргі таңда, бірінші орынға білім беру ұйымдарының басшыларының (бракераждық комиссия төрағалары) жауапкершілік деңгейінің маңыздылығын ескеру керек.

Осыған байланысты, мектептегі тамақтанудың сапасын арттыру жөніндегі Министрлік қызметінің негізгі бағыты тамақтану сапасын бақылау жөніндегі бракераждық комиссиялар қызметінің тәртібін кеңінен ақпараттық жария етуді қамтамасыз ету болып табылады.

Сондай-ақ білім алушылар мен олардың ата-аналарына балалардың тамақтануын ұйымдастыру кезінде анықталған бұзушылықтар бойынша атқарылған іс-шаралар туралы хабардар етіледі.

## ***По вопросам организации питания***

С 2014 года по инициативе депутатов и предложениям директоров школ выбор поставщика услуг, товаров по организации школьного питания выведен из системы государственных закупок в связи с имевшим место демпингом цен, влияющих на качество питания, а также отсутствием возможности осуществления непосредственного контроля директорами школ за поставщиками услуги.

На сегодняшний день проработан порядок организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (*приказ МОН РК от 31.10.2018г. №598*).

В целях гарантирования качества и безопасности питания детей в Правилах предусмотрены критерии, позволяющие выбрать поставщика более подготовленного к оказанию данной услуги с наличием квалифицированного штата работников (*опыт работы, квалификация поваров, наличие технологов, диетологов, положительных характеристик, собственного производства продуктов питания, энергосберегающего оборудования*).

С 2018 года для улучшения материально-технической базы школьных столовых, влияющих на условия хранения продуктов питания, безопасность и качество приготовляемых блюд введен механизм государственно-частного партнерства.

Также, согласно Правилам в состав конкурсных комиссий включены представители НПО и родительской общественности, попечительских советов, а также территориальных органов охраны общественного здоровья.

Для обеспечения использования поставщиками свежих и натуральных продуктов Правилами предусмотрено получение поставщиками дополнительных баллов за наличие собственного производства продуктов питания, используемых при организации школьного питания (крестьянское или фермерское хозяйство, теплица и другие) и приобретение продуктов питания отечественных производителей.

Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

В случае нарушения или ненадлежащего исполнения условий договора поставщиком, договор расторгается в судебном порядке и данный поставщик объявляется недобросовестным (*приказ МОН РК №599 от 31 октября 2018 года*).

В 2015 году в целях обеспечения качественным питанием отдельных категорий обучающихся Министерством совместно с Казахской академией питания впервые разработаны единые нормы одноразового школьного питания (*внесены дополнения в ПП РК №320 от 12.03.2012 года*) с учетом возрастных особенностей детей.

Данными нормами предусмотрено получение детьми всех необходимых для организма микронутриентов: витаминов, минеральных веществ и микроэлементов.

В 2018 году в рамках реализации Государственной программы развития здравоохранения Республики Казахстан «Денсаулық» на 2016 - 2019 годы, а

также в целях повышения интереса к здоровому (горячему) питанию обучающихся организаций образования МЗ РК разработаны единые стандарты по рациону питания в учебных заведениях.

С 2019 года Министерством введен камеральный контроль за организацией школьного питания органами и организациями образования, который позволяет без осуществления выезда на объект провести контрольные мероприятия.

Кроме того, Министерством совместно с МФ РК прорабатывается вопрос перевода конкурсных процедур в электронный формат посредством портала государственных закупок.

Сегодня, законодательно предусмотрена возможность осуществления постоянного контроля за предоставлением услуги, как сотрудниками школ, так и родительской общественностью. В каждой школе действует комиссия по контролю за питанием детей. Комиссию возглавляет директор школы, в состав входят медицинская сестра школы, педагоги, члены родительского комитета, попечительского совета.

Согласно Правилам организации питания поставщик услуги должен ежемесячно предоставлять руководителю организации среднего образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

Таким образом, в настоящее время, все необходимые рычаги, позволяющие администрациям школ влиять на качество питания детей проработаны. Сегодня, следует признать, на первый план выходит уровень ответственности руководителей организаций образования (председатели бракеражных комиссий).

В этой связи, основным направлением деятельности Министерства по повышению качества школьного питания является обеспечение широкого информационного освещения порядка деятельности бракеражных комиссий по контролю за качеством питания. А также информирование обучающихся и их родителей о дальнейших действиях при обнаружении нарушений при организации питания детей.