

Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн

2006-жылдын 18-сентябрындагы

№ 673 токтому менен бекитилген

Кыргыз Республикасынын мамлекеттик жана муниципалдык жалпы билим берүүчү мектептеринде окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө

ЖОБО

(КР өкмөтүнүн 2008-жылдын 27-августундагы № 475, 2019-жылдын 7-октябрындагы № 527 токтомдорунун редакцияларына ылайык)

Жалпы жоболор

1. Кыргыз Республикасынын мамлекеттик жана муниципалдык жалпы билим берүүчү мектептеринде окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө жобо (мындан ары-Жобо) Кыргыз Республикасынын Президентинин “Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү мектептеринде окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө” 2006-жылдын 12-июлундагы № 372 Жарлыгына ылайык иштелип чыккан.

2. Жалпы билим берүүчү мектептердин 1-4-класстардын окуучуларынын тамак-ашы “Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү мектептеринде окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө” “Кыргыз Республикасынын Мыйзамына ылайык уюштурулат.

3. Тамак-аш республиканын мамлекеттик жана муниципалдык жалпы билим берүүчү мектептеринде 1-4-класстардын бардык окуучулары үчүн 2006-жылдын 1-сентябрынан тартып уюштурулат.

Ысык тамак жана нан азыктарын өз алдынча бышыруу уюштурулуучу жалпы билим берүүчү мектептердин тизмеси Кыргыз Республикасынын Саламаттык сактоо министрлиги менен макулдашуу боюнча Кыргыз Республикасынын Билим берүү жана илим министрлиги тарабынан аныкталат.

(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 7-октябрындагы № 527 токтомунун редакциясына ылайык)

Тамак-ашты каржылоо

4. Республиканын мамлекеттик жана муниципалдык жалпы билим берүүчү мектептеринде 1-4-класстардын бардык окуучуларынын тамак-ашын каржылоо тиешелүү деңгээлдердеги бюджеттен ассигнованиелердин эсебинен жүргүзүлөт.

Мамлекеттик жана муниципалдык жалпы билим берүүчү мектептерде тамак-аш уюштуруу

А.Жергиликтүү бийлик органдарынын жоопкерчилиги

5. Жергиликтүү мамлекеттик администрациялардын жана жергиликтүү өз алдынча башкаруу органдарынын башчылары:

-сүт (200г) жана булочка берилүүчү жалпы билим берүүчү мектептердин жана 1-4-класстардын окуучулардын санын аныкташат.

-мамлекеттик сатып алуулар жөнүндө мыйзамга ылайык тамак-аш азыктарын сатып алууну уюштурат, атап айтканда сүт жана нан-булочка азыктарын (аларды алмаштыруучуларды) берүүчүлөрдү Бажы бирлигинин “Сүт жана сүт азыктарынын коопсуздугу” (ББ033/2013 ТР) жана “Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу” (ББ021/2011 ТР) техникалык регламенттерине ылайык аныктайт;

-окуучулардын тамак-ашын уюштуруу, анын ичинде мектептерди тиешелүү идиш-аяк, муздаткыч жана башка ашкана жабдуулары, азыктарды сактоо үчүн жай (сүт жана булочканы бирдей баадагы тийиштүү башка суусундуктарга жана нан-булочка азыктарына алмаштырууга жол берилет) менен камсыздоо үчүн шарттарды түзүү боюнча уюштуруу иш-чараларын жүргүзөт;

-жылына 180 күн, ар бир күнгө 7 сом эсебинде 1-4-класстарынын окуучуларына тамак-аш уюштурууну камсыз кылат;

-жогоруда көрсөтүлгөн стандарттарга ылайык тамак-аш үчүн колдонулуучу сүт жана нан-булочка азыктарынын контролдоочу сапатын уюштурууну аныктайт;

-таратуу пункттарынын иш эрежесин бекитет;

-мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлдөө органдары менен бирдикте тамак-аш уюштурууда тийиштүү санитардык-гигиеналык талаптардын сакталышына контролдукту ишке ашырат;

-Кыргыз Республикасынын Улуттук статистика комитети тарабынан бекитилген № ОШ-1 статистикалык отчетун мектептер туура түзгөндүгүн контролдойт.

(КР Өкмөтүнүн 2008-жылдын 27-августундагы N 475, 2019-жылдын 7-октябрындагы № 527 токтомдорунун редакцияларына ылайык)

Б.Мектеп администрациясынын жоопкерчилиги

6. Мектеп администрациясы:

-окуучулар окуган жердеги ашканаларда же буфеттерде, алар жок болсо – ыңгайлаштырылган жайларда же класстарда таналис убагында алардын тамак-ашын уюштурат;

-ар бир класстын окуучуларынын тамактануу режимин (мезгилин) бекитет;

-бекитилген режимге ылайык мектепте тамак-ашты уюштурууну контролдоочу жоопту адамды дайындайт;

-бир стакан сүт же бир булочка түрүндө ар бир окуучуга эртең мененки тамак берүү аркылуу окуучулардын тамактануусун ишке ашырат. Сүттү жана булочканы бирдей баадагы тийиштүү башка суусундуктарга жана нан-булочка азыктарына алмаштырууга жол берилет;

-окуучулардын тамак-ашын уюштурууда, айрыкча тамак-аш азыктары алар уюштурулган жана сакталган жерлерде тийиштүү санитардык-гигиеналык шарттарды түзөт, ошондой эле тийиштүү санитардык талаптарга бекем ылайык окуучулардын гигиенасынын шарттарын жана идиш-аяктарды таза кармоону камсыздайт.

Керектелген тамак-аш азыктары боюнча отчеттуулук

7. Керектелген тамак-аш азыктарынын отчеттуулугу бюджеттик мекемелерде белгиленген тартипте бухгалтердик эсепти жүргүзүү боюнча Нускамага ылайык ишке ашырылат.

4

Энергетический паспорт

Сер № 11. Эргелев Артев

(наименование предприятия, организации, учреждения)

П.		Всего по объекту	В том числе по строениям (по арендаторам)										
			1	2	3	4	5	6	7	8			
2.1	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)												
2.2	Расчетное число присутствующих, всего (чел), в том числе	904	600	252									
	- работающих	49	29	20									
	- посетителей (обучающихся, пациентов и т.д.)	852											
	- проживающих в общежитиях	-											
2.3	Фактическое, всего (чел.), в том числе	901	629	272									
	- работающих	49											
	- посетителей (обучающихся, пациентов и т.д.)	852											
	- проживающих в общежитиях	-											
2.4	Число часов работы учреждения:	11	11	11									
	В сутки, час	11	11	11									
	В год, час	2816											
2.5	Расчетная температура воздуха в здании в град. С	18°	18°	18°									
2.6	Температура наружного воздуха в град. С:												
	расчетная отопительная средняя за отопительный сезон		7°	20°									
2.7	Продолжительность отопительного сезона в днях												

Техническая характеристика объекта 20__ г.

I.		Всего по объекту	В том числе по строениям (по арендаторам)										
			1	2	3	4	5	6	7	8			
1.1	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)												
1.2	Номер проекта (серия проекта)												
1.3	Строительный объем здания, м ³	2873,6	12715 м ³	2475 м ³									
	В том числе подземной части	.											
1.4	Площадь застройки в м ²	15200 м ²	1.										
1.5	Общая площадь в м ²	2873,6											
1.6	Полезная площадь в м ²	15200.	12715 м ³	2475 м ³									
1.7	Площадь кровли в м ²	2842 м ²											
1.8	Тип кровли	шифер	шифер	шифер									
1.9	Площадь наружных стен в м ²	1421											
1.10	Площадь остекления в м ²	547,5 м ²											
1.11	Этажность строения	II	II	I									
1.12	Высота этажа в метрах	9	9	5									
1.13	Основной материал стен	кирпич	кирпич	кирпич									
1.14	Толщина стен	0,50	0,50	0,50									
1.15	Год постройки здания (ввода в эксплуатацию)	1970.	1970.	1970.									

IV.		Всего по объекту	В том числе по строениям (по арендаторам)										
			1	2	3	4	5	6	7	8			
4.1	Назначение объекта (административное, учебное, медицинское, дошкольное, пр.)												
4.2	Установленная мощность, всего, кВт – в том числе:	150	130	20									
	- освещение, кВт	155	14	1,5									
	- силовое оборудование, кВт в том числе:	5											
	• ПЭВМ, ксерокс и др.	1											
	• насосы		1										
	• вентиляция												
	• кондиционеры												
	• компрессоры												
	• др. оборудование (станки, холодильники, лифты и т.д.)	5	5										
	- электротермические процессы, кВт, в том числе:												
	• электроотопление;	105	100	5									
	•												
	• электроводонагреватели												
• электроплиты, электрошкафы и др.	5	5											
• др. электронагревательные приборы													
• технологические процессы													



Жылытуу системасы электр



Администрация кааналары.



Спорт аянтчасы



Химия, физика, биология лабораториясы

