



MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF THE KYRGYZ REPUBLIC

720040, Бишкек ш., К. Тыныстанов коч., 257
Тел.: 66-24-42, факс (0312) 62-15-20

257, K. Tynystanov St., Bishkek 720040
E-mail: minedukg@gmail.com

720040, г. Бишкек, ул. К. Тыныстанов, 257
http://edu.gov.kg

БУЙРУК

№ 2210/1 20 21 жылдын «29» декабрь

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» жобо 1-тиркемеге ылайык бекитилсин.
2. «Жалпы билим берүү уюмдарындагы бракераждык комиссия жөнүндө» жобо 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.

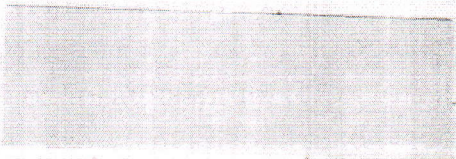
**Об утверждении положений о бракеражной комиссии
общеобразовательной организации и положения о комиссии по
контролю за организацией питания учащихся**

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. Джусупбекова



Тиркеме 1

Кыргыз Республикасынын
Билим берүү жана илим
КАНЦЕЛЯРИЯ министрлигинин
2021-ж. 29-декабрь
№290/буйругу

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;

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 өттү 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.

Жайыл районунун
Билим берүү бөлүмү

Жайылский районный
отдел образования

Кара-Балта шаарындагы
№ 1 ОРТО МЕКТЕБИ



722000, Кара-Балта ш.,
Жайыл Баатыр көчөсү 131
srednyy1@mail.ru
ИНН 03004200410124
Факс 03133 3-59-01, Тел 3-59-01

СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1

г.Кара-Балта

722000, г. Кара_Балта
ул.:Жайыл Баатыра 131
srednyy1@mail.ru
ИНН 03004200410124
Факс 03133 3-59-01, Тел 3-59-01

11.02.2022-ж.
№99

БУЙРУК

Кара-Балта шаарындагы №1 орто мектебиндеги бракераждык комиссия жөнүндө жобону жана “Окуучулардын тамактануусун уюштурууну көзөмөлдөө боюнча комиссия жөнүндө жобонун” аткарылышы тууралуу

буйрук кылам:

1. “Окуучулардын тамактануусун уюштурууну көзөмөлдөө боюнча” комиссия 1-тиркемеге ылайык бекитилсин:
 - Директор З.А.Балбаков
 - Тарбия завучу Атабекова Н.Ж.
 - Ата-энелер комитетинин төрайымы Юсупова З.И.
 - Лаборант Стамкулова Ж.Ж.
2. №1 орто мектебиндеги бракераждык комиссия 2-тиркемеге ылайык бекитилсин:
 - Окуу тарбия иштери боюнча башталгыч класстарында директордун орун басары Токтогул кызы Чолпон.
 - Мектеп мед.айымы Белоусова Е.
 - Мектеп ашпозчусу Ажикеева А.
 - Ата-энелер комитетинин төрайымы Юсупова З.И.
3. Ашкана кызматкелери, ата-энелер, мектеп жамааты ушул буйрук менен тааныштырылсын.
4. Бул буйруктун аткарылышын көзөмөлдөө окуу тарбия иштери боюнча башталгыч класстарында директордун орун басары Токтогул кызы Чолпонго жүктөлсүн.

Мектеп мүдүрү:

З.А.Балбаков





Директор СШ№1: Балбаков З.А.

14 сентября 2021- 2022 уч.год.

Меню

Понедельник

Булочка сладкая	0,60
Компот	200,0

Вторник

Каша молочная рисовая	200,0
Булочка не сладкая	0,60
Чай сладкий	200,0

Среда

Булочка сладкая	0,60
Компот	200,0

Четверг

Булочка сладкая	0,60
Компот	200,0

Пятница

Макароны с подливом	200,0
Булочка не сладкая	0,60
Чай сладкий	200,0

Бекитемин

Мектептин директору

Балбаков З.А.



Расписание классов по питанию.

1-смена.

9.35 часов.

1.1-В класс

2.1-Е класс

3.2-Б класс

4.2-В класс

5.2-Д класс

2- смена.

13.05 часов.

1.1-Б класс

2.1-Г класс

3.2-А класс

4.2-Г класс

5.3-А класс

3-смена.

14.50 часов

1.1-А класс

2.1-Д класс

3.2-Е класс

1-смена

10.30 часов.

1.3-Б класс

2.3-Г класс

3.4-В класс

4.4-Г класс

5.4-Д класс

2- смена.

14.05 часов.

1.3-В класс

2.3-Д класс

3.4-А класс

4.4-Б класс

5.4-Е класс

Жайыл районунун
Билим берүү бөлүмү

Жайылский районный
отдел образования

Кара-Балта шаарындагы
№ 1 ОРТО МЕКТЕБИ

722000, Кара-Балта ш.,
Жайыл Баатыр көчөсү 131
srednyy1@mail.ru

ИНН 03004200410124

Факс 03133 3-59-01, Тел 3-59-01



СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1
г.Кара-Балта

722000, г. Кара_Балта
ул.:Жайыл Баатыра 131
srednyy1@mail.ru

ИНН 03004200410124

Факс 03133 3-59-01, Тел 3-59-01

21.02.2022-ж.

№ 100

2021-2022-окуу жылындагы №1 орто мектебинин 1-4-класстарына ысык тамак уюштуруу жөнүндө

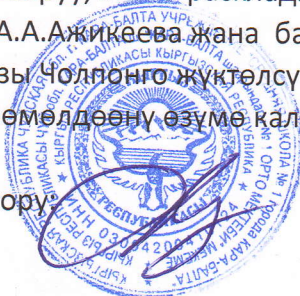
Кыргыз Республикасынын Билим берүү жана илим министрлигинин 2006-жылдын 27-июлундагы №471/1 “Ысык тамак” уюштуруу жөнүндөгү буйругунун негизинде №1 орто мектебинде 1-4-класстарда “Ысык тамак” уюштуруу боюнча жооптуу адамды бекитүү боюнча

буйрук кыламын:

1. 2021-2022-окуу жылында башталгыч класстардын окуучулары үчүн ысык тамак берүү 2021-жылдын 20-сентябрынан? баштап уюштурулсун.
2. Башталгыч класстардын окуучуларына сапаттуу тамак берүү ашпозчу А.А.Ажикеевага, ашкананын санитардык-гигиеналык абалына жооп берүү ашпозчунун жардамчысы Т.И.Марышевага милдеттендирилсин.
3. Ашканада башталгыч класстардын окуучулары үчүн тамактануу учурунда аралыкты сактап, бардык санитардык нормаларды аткаруу башталгыч класстын класс жетекчилерине жүктөлсүн;
4. Ашкананын жалпы абалына жооп берүү жана башталгыч класстардын окуучуларына ысык тамак берүүдө жооптуу кызматчылар болуп башталгыч класстарында окуу тарбия иштери боюнча директордун орун басары Токтогул кызы Чолпонго жүктөлсүн;
5. Ашканада тамактануу бекитилген графикке ылайык класс-класс боюнча уюштурулсун;
6. Ашканага тиешелүү документацияны жүргүзүү, убагында заяка берүүнү көзөмөлдөө, отчетторду тапшыруу, меню-раскладканы туура жүргүзүү ашкана боюнча жооптуу кызматкер А.А.Ажикеева жана башталгыч класстарда ОТИ бөлүм башчысы Токтогул кызы Чолпонго жүктөлсүн;
7. Буйруктун аткарылышын көзөмөлдөөнү өзүмө калтырам.

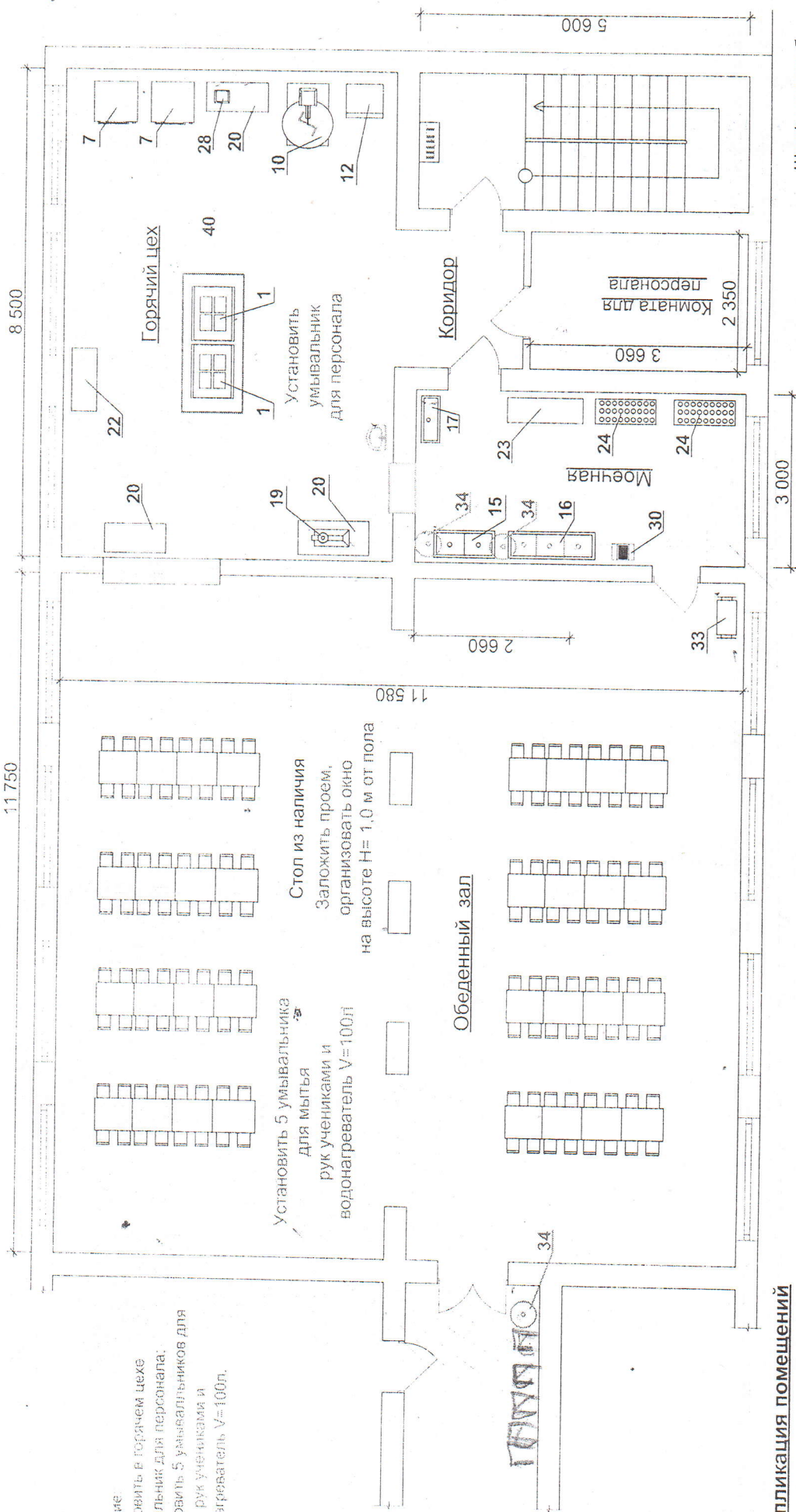
Мектеп директору

3.А.Балбаков



Средняя школа №1 Карабалтинская, г. Кара-Балта, Жайлский р-н., Чуйская обл.

На отметке: +3.300



Примечание:

1. Установить в горячем цехе умывальник для персонала.
3. Установить 5 умывальников для мытья рук учениками и водонагреватель V=100л.

Установить 5 умывальников для мытья рук учениками и водонагреватель V=100л

Стол из наличия. Заложить проем, организовать окно на высоте H=1,0 м от пола

Обеденный зал

Экспликация помещений

№	Наименование	Площадь, м ²
1	Обеденный зал	135,38
2	Горячий цех	52,77
3	Моечная	16,8
4	Комната для персонала	8,6
	Общая площадь	196,75

Стол для грязной посуды из наличия

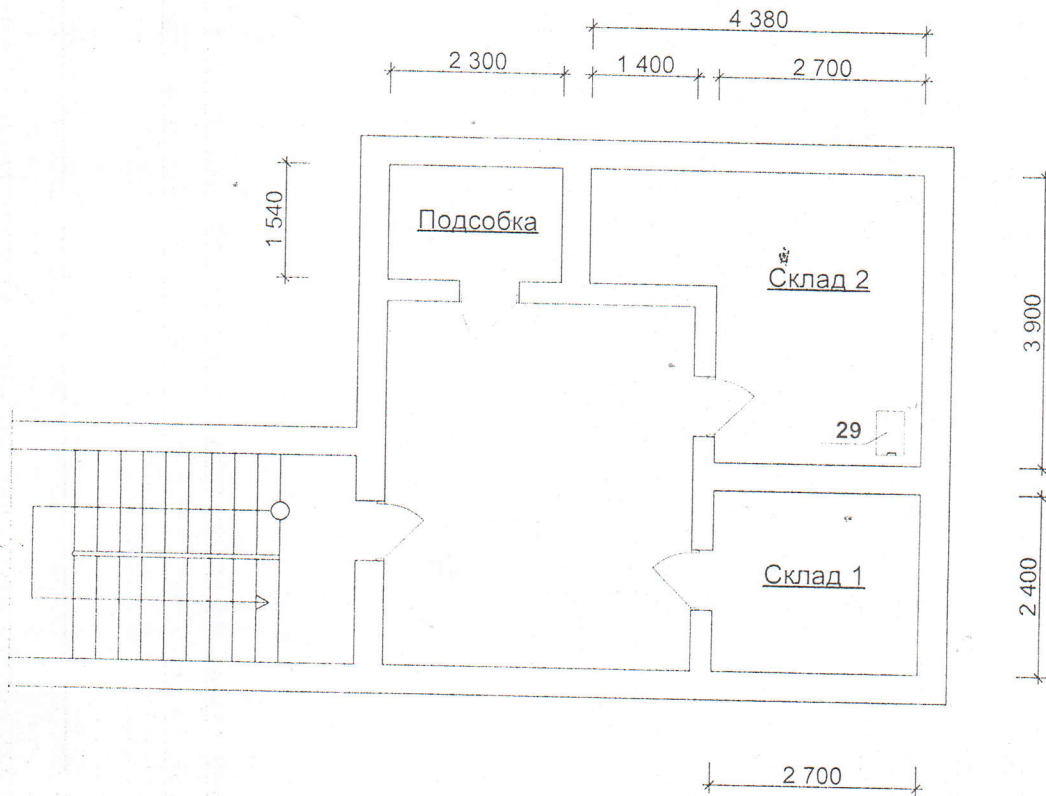
Шкаф-гардероб из наличия

Число питающихся: 630 уч.
(проект рассчитан на 756 уч.)

	Инженер	Алимбаева А.	Пищевблок Средняя школа №1 Карабалтинская, г. Кара-Балта, Жайлский р-н., Чуйская обл.	Лист	1	Листов	4
	Проектировщик	Алимбаева А. Ш.		План. Экспликация помещений	РП	1	

Средняя школа №1 Карабалтинская,
г. Кара-Балта, Жаилский р-н., Чуйская обл.

На отметке: +0,000



Экспликация помещений

5	Склад 2	13,12
6	Склад 1	6,48
7	Подсобка	3,54
	Общая площадь	23,14

Число питающихся: 630 уч.
(проект рассчитан на 756 уч.)

Пищеблок		Средняя школа №1 Карабалтинская, г. Кара-Балта, Жаилский р-н., Чуйская обл.			
Инженер	Алимбекова А.	Складские помещения	Стадия	Лист	Листов
Проектр-к	Алмасбек у Ш.		РП	2	4

**Средняя школа №1 Карабалтинская,
г. Кара-Балта, Жаилский р-н., Чуйская обл.**

Спецификация оборудования

№	Наименование оборудования	Кол-во	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Напряже-ние, В	Мощность, кВт	Приме-чание
1	Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа	2	1050	850	860	380	12	
7	Шкаф жарочный, двухсекционный (ГОСТ 14919-83, ГОСТ 12.2.092-94)	2	840	850	1510	380	10	
10	Тестомесильная машина 75 л вилочная (ГОСТ 53478-2009)	1	990	850	860	380	1,1	
12	Холодильник бытовой, 300/240 (ГОСТ 23833-95, ГОСТ 16317-87)	1	630	600	1800	220	0,1	
15	Ванна моечная (двухсекционная)	1	1210	630	810			
16	Ванна моечная (трехсекционная)	1	1790	630	860			
17	Ванная моечная для мытья кухонной посуды	1	1210	630	810			
19	Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов для нарезки сырых и вареных овощей	1	500	300	600	220	0,55	
20	Стол производственный без бортика 1200*600*850 (ГОСТ 12.2.003-78)	3	1200	600	850			
22	Стеллаж кухонный 1200*500*1850 (ГОСТ 26756-85, ГОСТ 16140-77, ГОСТ 14757-81)	1	1200	500	1850			
23	Стеллаж кухонный 1500*500*1850 (ГОСТ 26756-85, ГОСТ 16140-77, ГОСТ 14757-81)	1	1500	500	1850			
24	Стеллаж кухонный с перфорированными полками (ГОСТ 26756-85, ГОСТ 16140-77, ГОСТ 14757-81)	2	1200	500	1850			
25	Котел из нержавеющей стали (35 литров) с крышкой ГОСТ 27002-86	5	d=350		h=350			
26	Котел из нержавеющей стали (12 литров) с крышкой ГОСТ 27002-86	5	d=280		h=170			
28	Весы порционные, электронные, настольные (ГОСТ 29329-92)	1	260	287	137	220	0,01	
29	Весы говарные (ГОСТ 29329-92)	1	450	760	1090	220	0,1	
30	Жироуловитель	1	420	320	370			
33	Тележка с 2 полками для сбора грязной посуды	1	900	500	820			
34	Водонагреватель накопительный электрический 100 л (ГОСТ 28361) <i>(Алмасбек)</i>	3	433	451	814	220	1,5	Закупка за счет ОМСУ
40	Зонт вентиляционный <i>(Алмасбек)</i>	1						Установка за счет ОМСУ
	Итого	35					50,36	

Число питающихся: 630 уч.
(проект рассчитан на 756 уч.)


	Пищеблок	Средняя школа №1 Карабалтинская, г. Кара-Балта, Жаилский р-н., Чуйская обл.			
Инженер	Алимбекова А.	Спецификация на технологическое оборудование	Стадия	Лист	Листов
Проектр-к	Алмасбек у Ш.		РП	3	4

**Средняя школа №1 Карабалтинская,
г. Кара-Балта, Жаилский р-н., Чуйская обл.**

Сечение кабеля, марка автомата для спецификаций

№	Наименование оборудования	Напряже- ние, В	Мощность, кВт	Требование по установке оборудования
1	Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа	380	12	Кабель медный, сечение 4x4 мм ² (4x6 мм ² - рекомендуется)*, автомат 40А трехфазный производство Турция, необходимо заземление
7	Шкаф жарочный, двухсекционный (ГОСТ 14919-83, ГОСТ 12.2.092-94)	380	10	Кабель медный, сечение 4x4мм ² (4x6 мм ² - рекомендуется)*, автомат 40А трехфазный производство Турция, необходимо заземление
10	Тестомесильная машина 75 л вилочная (ГОСТ 53478-2009)	380 220	0,75	Кабель медный, сечением 4x2,5 мм ² , (4x4 мм ² - рекомендуется)*, автомат 40А трехфазный, евророзетка с заземляющим контактом
12	Холодильник бытовой, 300/240 (ГОСТ 23833-95, ГОСТ 16317-87)	220	0,1	Кабель медный, сечением 3x1,5 мм ² , (3x2,5 мм ² - рекомендуется)*, евророзетка с заземляющим контактом
19	Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов для нарезки сырых и вареных овощей	220	0,55	Кабель медный, сечение 3x2,5 мм ² (3x4 мм ² - рекомендуется)*, евророзетка с заземляющим контактом
28	Весы порционные, электронные, настольные (ГОСТ 29329-92)	220	0,01	Кабель медный, сечение 3x2,5 мм ² (3x4 мм ² - рекомендуется)*, евророзетка с заземляющим контактом
29	Весы говарные (ГОСТ 29329-92)	220	0,1	Кабель медный, сечение 3x2,5 мм ² (3x4 мм ² - рекомендуется)*, евророзетка с заземляющим контактом
34	Водонагреватель накопительный электрический 100 л (ГОСТ 28361)	220	1,5	Кабель медный, сечение 3x2,5 мм ² (4x4 мм ² - рекомендуется)*, евророзетка с заземляющим контактом, подвод холодной/горячей воды, гибкий шланг (L=1м) 2 шт. (рассчитать самим, от подвода холодной воды до водонагревателя к выходу горячей воды или к смесителю), запорный кран Ø15 мм

Число питающихся: 630 уч.
(проект рассчитан на 756 уч.)

	Пищеблок			Средняя школа №1 Карабалтинская, г. Кара-Балта, Жаилский р-н., Чуйская обл.			
Инженер	Алимбекова А.			Электроснабжение	Стадия	Лист	Листов
Проект-р-к	Алмасбек у.Ш.				РП	4	4

Общие инженерные рекомендации

по подготовке школьного пищеблока к организации горячего питания

Водоснабжение:

- 1) Сдать пробы воды из источника водоснабжения и получить заключение на питьевую воду от ЦПЗиГСЭН (районные/городские центры профилактики заболеваний и госсанэпиднадзора);
- 2) Проложить новые внутренние водопроводные трубы с подводкой к оборудованию:
 - к моечным ваннам для посуды
 - к водонагревателям типа Аристон
 - к умывальникам для учеников и для персонала пищеблока
 - к емкости для резерва питьевой воды **(в случае нестабильного водоснабжения)**;
- 3) Закупить и установить в пищеблоке емкость для резерва питьевой воды объемом $V=500$ л **(в случае нестабильного водоснабжения)**. Объем емкости может изменяться от числа питающихся (от $V=500$ л и больше);
- 4) Установить насос для повышения давления воды **(в случае слабого напора воды в системе водоснабжения в пищеблоке)** для нормальной работы водонагревателя типа Аристон;
- 5) Установить на трубе внутреннего водопровода стационарный очистительный фильтр для улучшения качества питьевой воды **(обязательно в случае некачественной питьевой воды в водопроводной сети)**;
- 6) Обязательно установить в горячем цехе один умывальник для персонала;
- 7) Количество умывальников для учеников должно быть из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест в обеденном зале (согласно СанПин КР) в 1 смену кормления.

Канализация:

- 1) Провести в пищеблоке новую внутреннюю систему канализации из труб $d=50$ мм для отвода сточных вод из моечных ванн, умывальников для учеников и персонала;
- 2) Предусмотреть достаточную высоту установки канализационных труб под мойками для входа трубы в верхнюю часть жиросеуловителя, располагаемого после посудомоечных ванн, а также предусмотреть свободный доступ к нему для его периодической очистки;
- 3) Установить сантехнический сливной трап в полу моечной комнаты **(при наличии канализационного слива в полу)**;
- 4) В случае отсутствия или заполненного септика, необходимо построить новый септик или выгреб из сборного железобетона (ж/б кольца) или монолитного бетона, объемом не менее 10 м^3 . На дне септика для фильтрации положить слой высотой $H=0,3$ м из камней/щебня. Установить на перекрытии септика трубу для вентиляции и предусмотреть смотровой люк;
- 5) При использовании существующей системы канализации, провести профилактическую чистку или продувку всей системы, включая канализационные колодцы и септик/выгреб в связи с предстоящим увеличением объема сточных вод от пищеблока.

Электроснабжение:

- 1) Пригласить специалиста из РЭС для получения квалифицированных рекомендаций по улучшению системы электроснабжения и электрооборудования, по устройству нового заземляющего контура или для проверки рабочего состояния существующего заземляющего контура в пищеблоке;

- 2) Довести силовой кабель с 3-фазным электроснабжением в пищеблок (**в случае отсутствия в пищеблоке 3-х фазного электроснабжения**);
- 3) Установить в пищеблоке новый электрощит с рубильником с ручкой для аварийного отключения или входным автоматом и распределительными электроавтоматическими выключателями;
- 4) Подвести заземляющий провод к новому электрощиту и к местам установки нового кухонного электрооборудования, работающему от 3-фазного электроснабжения (~380В) (**в случае отсутствия заземляющего провода или его нерабочего состояния**);
- 5) Выполнить монтаж электрического кабеля с медными жилами для каждого кухонного электрооборудования. Сечение кабеля с медными жилами и марка автомата должны соответствовать перечню расходных материалов по электроснабжению, согласно мощности поставляемого оборудования;
- 6) Электрический кабель для электроплиты, устанавливаемой в центре помещения, работающей от 3-фазного электроснабжения (~380В), проложить в полу под кафелем в гофрошланге или стальной трубе, вместе с проводом заземления. Если в горячем цехе устанавливаются 2 плиты, то в полу для них прокладываются 2 отдельных электрических кабеля, поэтому диаметр стальной трубы или гофрошланга должно одновременно вмещать толщину 2 электрических кабелей и провода заземления;
- 7) Установить евровозетки с заземляющим контактом для холодильников, порционных и товарных весов, водонагревателей типа «Аристон», тестомесильных машин, овощерезок, картофелечисток. По возможности, для водонагревателей типа «Аристон», тестомесильных машин, овощерезок, картофелечисток предусмотреть включение/выключение через автоматы, а не через розетки;
- 8) В кухне и моечной заменить существующие декоративные светильники/лампы накаливания на новые потолочные светодиодные светильники с влагозащищенными плафонами;
- 9) Сделать на автоматах или на дверце электрощита поясняющие надписи с указанием, к какому электрооборудованию относится данный автомат.

Вентиляция:

- 1) Установить вытяжной зонт с электрическим вентилятором над тепловым оборудованием (плита, жарочный шкаф, электросковорода) с выходом воздуховода на улицу или установить электрический вентилятор в окне или стене помещения (**в случае полного отсутствия вентиляции в помещении**);
- 2) Проверить, отремонтировать, почистить, покрасить существующую вентиляционную систему (металлические воздуховоды, краска-серебрянка) с установкой электрического вентилятора вытяжки.

Общестроительные работы:

- 1) Демонтировать старое кухонное оборудование, которое не будет использоваться дальше;
- 2) Стены и пол в горячем цехе, моечной и в местах установки умывальников облицевать кафельной плиткой (**если покрытие находится в плохом состоянии или отсутствует**);
- 3) В случаях, когда необходимо прорубить новый дверной или оконный проем в стенах или перегородках пищеблока, демонтировать полностью или частично внутреннюю стену или перегородку необходимо согласовать это решение с районным/городским органом архитектуры;
- 4) При устройстве нового дверного или оконного проема в стенах или перегородках пищеблока, при частичном демонтаже внутренней стены или перегородки необходимо выполнить усиление (обрамление) проемов металлоконструкциями из угольников 50-63 мм и арматуры.

Складские помещения:

- 1) В складских помещениях (мука, овощи) на стенах покрасить масляной краской панели высотой не менее $H=1,8$ м от пола, что позволит проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (во время осенних каникул);
- 2) Установить межкомнатную дверь в складском помещении;
- 3) Возвести разделительную перегородку из легкой конструкции (ДВП, ГКЛ) между складом для муки и складом для овощей;
- 4) Изготовить из деревянных досок ящики для овощей, поддоны для мешков с мукой и стеллажи для сухих сыпучих продуктов;
- 5) Установить на окнах складских помещений защитные металлические решетки;
- 6) В складских помещениях на стекла окон, находящихся на солнечной стороне, наклеить защитную пленку для предотвращения попадания прямых солнечных лучей на муку.

Санитарные требования:

- 1) Выделить в пищеблоке место для хранения уборочного инвентаря (ведро, тряпки, веник, швабра и прочее);
- 2) Выделить в пищеблоке место для гардеробной для персонала.

Дополнительные рекомендации:

- 1) Установить в обеденном зале стенд с наглядной агитацией с правилами личной гигиены и поведения во время приема пищи для учеников;
- 2) Когда завершится тендер и будет выбран подрядчик по выполнению ремонтно-строительных работ в школьном пищеблоке, пригласить инженера ВПП ООН для технической консультации и разъяснения требований по проекту школьного питания.

Название школы и адрес (село/город, айылыный аймак, район, область)

Ф.И.О. _____

Должность: _____

Получил и ознакомился: _____

(Подпись)

Дата: _____

Башталгыч класстардын окуучулары үчүн ысык тамак берүү жана нан азыктарын өздөрүндө бышыруу уюштурулуучу жалпы билим берүү уюмдарынын тизмеси

Перечень общеобразовательных организаций, в которых организуется горячее питание и самостоятельная выпечка для учащихся начальных классов

№	Калктуу пункт	Айыл аймагы	Мектептин аты	1-4 класстардын окуучулардын саны	№	Населенный пункт	Айылный аймак	Название школы	Количество учащихся 1-4 классов
Ысык-Көл облусу									
1.	Жети-Огуз району	Ырдык	Юсуп Хазрет атындагы орто мектеп	255	1.	Жети-Огузский район	Ырдыкский	Средняя школа им. Юсуп Хазреит	255
2.					2.				
3.					3.				
4.					4.				
5.					5.				
6.					6.				
7.					7.				
8.					8.				
9.					9.				
10.					10.				
11.					11.				
12.					12.				
13.					13.				

СМ №1 г. Кара - Балта 12.12.19

Общие инженерные рекомендации

по подготовке школьного пищеблока к организации горячего питания

Водоснабжение:

- 630 кг + 20% (426) = 756 кг
- 1) Сдать пробы воды из источника водоснабжения и получить заключение на питьевую воду от ЦПЗиГСЭН (районные/городские центры профилактики заболеваний и госсанэпиднадзора);
 - 2) Проложить новые внутренние водопроводные трубы с подводкой к оборудованию:
 - к моечным ваннам для посуды
 - к водонагревателям типа Аристон
 - к умывальникам для учеников и для персонала пищеблока
 - к емкости для резерва питьевой воды (**в случае нестабильного водоснабжения**);
 - 3) Закупить и установить в пищеблоке емкость для резерва питьевой воды объемом V=500 л (**в случае нестабильного водоснабжения**). Объем емкости может изменяться от числа питающихся (от V=500 л и больше);
 - 4) Установить насос для повышения давления воды (**в случае слабого напора воды в системе водоснабжения в пищеблоке**) для нормальной работы водонагревателя типа Аристон;
 - 5) Установить на трубе внутреннего водопровода стационарный очистительный фильтр для улучшения качества питьевой воды (**обязательно в случае некачественной питьевой воды в водопроводной сети**);
 - 6) Обязательно установить в горячем цехе один умывальник для персонала;
 - 7) Количество умывальников для учеников должно быть из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест в обеденном зале (согласно СанПин КР) в 1 смену кормления.

7 умывальников + отдельный Аристон 100л

Канализация:

- 1) Провести в пищеблоке новую внутреннюю систему канализации из труб d=50 мм для отвода сточных вод из моечных ванн, умывальников для учеников и персонала;
- 2) Предусмотреть достаточную высоту установки канализационных труб под мойками для входа трубы в верхнюю часть жироуловителя, располагаемого после посудомоечных ванн, а также предусмотреть свободный доступ к нему для его периодической очистки;
- 3) Установить сантехнический сливной трап в полу моечной комнаты (**при наличии канализационного слива в полу**);
- 4) В случае отсутствия или заполненного септика, необходимо построить новый септик или выгреб из сборного железобетона (ж/б кольца) или монолитного бетона, объемом не менее 10 м³. На дне септика для фильтрации положить слой высотой H=0,3 м из камней/щебня. Установить на перекрытии септика трубу для вентиляции и предусмотреть смотровой люк;
- 5) При использовании существующей системы канализации, провести профилактическую чистку или продувку всей системы, включая канализационные колодцы и септик/выгреб в связи с предстоящим увеличением объема сточных вод от пищеблока.

Электроснабжение:

- 1) Пригласить специалиста из РЭС для получения квалифицированных рекомендаций по улучшению системы электроснабжения и электрооборудования, по устройству нового заземляющего контура или для проверки рабочего состояния существующего заземляющего контура в пищеблоке;

Балибаков С. А. Оу директор

- 46 кВт + 20% (94) = 56 кВт
- 2) Довести силовой кабель с 3-фазным электроснабжением в пищеблок **(в случае отсутствия в пищеблоке 3-х фазного электроснабжения);**
 - 3) Установить в пищеблоке новый электрощит с рубильником с ручкой для аварийного отключения или входным автоматом и распределительными электроавтоматическими включателями;
 - 4) Подвести заземляющий провод к новому электрощиту и к местам установки нового кухонного электрооборудования, работающему от 3-фазного электроснабжения (~380В) **(в случае отсутствия заземляющего провода или его нерабочего состояния);**
 - 5) Выполнить монтаж электрического кабеля с медными жилами для каждого кухонного электрооборудования. Сечение кабеля с медными жилами и марка автомата должны соответствовать перечню расходных материалов по электроснабжению, согласно мощности поставляемого оборудования;
 - 6) Электрический кабель для электроплиты, устанавливаемой в центре помещения, работающей от 3-фазного электроснабжения (~380В), проложить в полу под кафелем в гофрошланге или стальной трубе, вместе с проводом заземления. Если в горячем цехе устанавливаются 2 плиты, то в полу для них прокладываются 2 отдельных электрических кабеля, поэтому диаметр стальной трубы или гофрошланга должно одновременно вмещать толщину 2 электрических кабелей и провода заземления;
 - 7) Установить евророзетки с заземляющим контактом для холодильников, порционных и товарных весов, водонагревателей типа «Аристон», тестомесильных машин, овощерезок, картофелечисток. По возможности, для водонагревателей типа «Аристон», тестомесильных машин, овощерезок, картофелечисток предусмотреть включение/выключение через автоматы, а не через розетки;
 - 8) В кухне и моечной заменить существующие декоративные светильники/лампы накаливания на новые потолочные светодиодные светильники с влагозащищенными плафонами;
 - 9) Сделать на автоматах или на дверце электрощита поясняющие надписи с указанием, к какому электрооборудованию относится данный автомат.

Вентиляция:

- 1) Установить вытяжной зонт с электрическим вентилятором над тепловым оборудованием (плита, жарочный шкаф, электросковорода) с выходом воздуховода на улицу или установить электрический вентилятор в окне или стене помещения **(в случае полного отсутствия вентиляции в помещении);**
- 2) Проверить, отремонтировать, почистить, покрасить существующую вентиляционную систему (металлические воздуховоды, краска-серебрянка) с установкой электрического вентилятора вытяжки.

Общестроительные работы:

- 1) Демонтировать старое кухонное оборудование, которое не будет использоваться дальше;
- 2) Стены и пол в горячем цехе, моечной и в местах установки умывальников облицевать кафельной плиткой **(если покрытие находится в плохом состоянии или отсутствует);**
- 3) В случаях, когда необходимо прорубить новый дверной или оконный проем в стенах или перегородках пищеблока, демонтировать полностью или частично внутреннюю стену или перегородку необходимо согласовать это решение с районным/городским органом архитектуры;
- 4) При устройстве нового дверного или оконного проема в стенах или перегородках пищеблока, при частичном демонтаже внутренней стены или перегородки необходимо выполнить усиление (обрамление) проемов металлоконструкциями из угольников 50-63 мм и арматуры.

Балбаков З.А. *С.З.* директор.

Складские помещения:

- 1) В складских помещениях (мука, овощи) на стенах покрасить масляной краской панели высотой не менее $H=1,8$ м от пола, что позволит проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (во время осенних каникул);
- 2) Установить межкомнатную дверь в складском помещении;
- 3) Возвести разделительную перегородку из легкой конструкции (ДВП, ГКЛ) между складом для муки и складом для овощей;
- 4) Изготовить из деревянных досок ящики для овощей, поддоны для мешков с мукой и стеллажи для сухих сыпучих продуктов;
- 5) Установить на окнах складских помещений защитные металлические решетки;
- 6) В складских помещениях на стекла окон, находящихся на солнечной стороне, наклеить защитную пленку для предотвращения попадания прямых солнечных лучей на муку.

Санитарные требования:

- 1) Выделить в пищеблоке место для хранения уборочного инвентаря (ведро, тряпки, веник, швабра и прочее);
- 2) Выделить в пищеблоке место для гардеробной для персонала.

Дополнительные рекомендации:

- 1) Установить в обеденном зале стенд с наглядной агитацией с правилами личной гигиены и поведения во время приема пищи для учеников;
- 2) Когда завершится тендер и будет выбран подрядчик по выполнению ремонтно-строительных работ в школьном пищеблоке, пригласить инженера ВПП ООН для технической консультации и разъяснения требований по проекту школьного питания.

Название школы и адрес (село/город, айылный аймак, район, область)

с/пос. Балта, Майлинский рп, Чуйская обл.
ул. Майлинская 131

Ф.И.О. Бибиков Владимир Александрович

Должность: директор

Получил и ознакомился: Ор 12 декабря 2017 г.
(Подпись)

Дата: _____