Қызметті жеткізуші ай сайын **директор А. С. Айтжановаға** *(Тегі, Аты, Әкесінің аты (бар болса) орта білім беру ұйымының басшысына)* сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтерді ұсынады.

Өнім беруші міндетті түрде шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес бекітеді.

Нақты тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес келуі тиіс. Бір азық-түлікті, тағамдарды және аспаздық өнімдерді басқасына ауыстыруға санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес ерекше жағдайларда жол беріледі.

Оқушылардың жеке-леген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жомарт (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады.

Қызметті жеткізуші дайын тағамдарды дайындау технологиясын сақтау және калориялығына сәйкес болу үшін ас блоктарында тағам дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталар) болуын қамтамасыз етеді.

Тағамдарды дайындау тағамдардың жайылуы, тағамдардың шығуы, тағамдарды дайындау технологиясы туралы мәліметтер, әрбір тағамның құрамы және оның тағамдық құндылығы (ақуыз, майлар, көмірсулар, витаминдер құрамы) және әрбір тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (құнарлылығы) және әрбір тағамның жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетілетін тағам картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі. Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жөніндегі жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас блогында санитарлық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттар (шикі өнімдердің, дайын тағамның бракераж журналдарын, ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналын, тағамдарды витаминдеу жүргізу журналын, ас мәзірін, дайындалатын тағамдардың технологиялық карталарын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарды (жүккұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы және т.б.) үнемі болуы тиіс.