

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау
министрлігіҚазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрінің
2026 жылғы 16 наурыздағы № 34
бұйрығы. Қазақстан
Республикасының Әділет
министрлігінде 2026 жылғы 19
наурызда № 38176 болып тіркелдіМинистерство здравоохранения Республики
Казахстан

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің кейбір бұйрықтарына өзгерістер енгізу туралы

БҰЙЫРАМЫН:

1. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы» 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21857 болып тіркелген) мынадай өзгерістер енгізілсін:

көрсетілген бұйрықпен бекітілген Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарында (бұдан әрі – Тамақтану стандарттары):

2-тармақтың 18), 19), 20), 21), 22), 23) және 24) тармақшалары мынадай редакцияда жазылсын:

«18) тауарға ілеспе құжаттар – Еуразиялық экономикалық одақтың кедендік шекарасы арқылы өткізілетін тауарларға арналған коммерциялық және көліктік құжаттар;

19) тез бұзылатын тамақ өнімдерінің бракераж журналы – азық-түлік шикізатының және жартылай фабрикаттар саны, оларды өткізу мерзімі, электрондық не қағаз нысанда жүргізілетін органолептикалық бағалау нәтижелері енгізілетін журнал;

20) тез бұзылатын тамақ өнімі – жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен аспайтын, егер тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттерде



«ЗҚАИ» ШЖҚ РМК лауазымды тұлғаның ЭЦҚ мәліметі бар QR-код



ҚР НҚА ЭББ-гі нақты
құжатқа сілтеу QR-коды

өзгеше белгіленбесе, онда адам денсаулығына қауіпті ауру тудыратын микроорганизмдердің, бұзылу микроорганизмдерінің және (немесе) уыттардың түзілуінің қауіпсіздігін сақтау және оның дамуын болдырмау мақсатында сақтаудың және тасымалдаудың (тасудың) арнайы құрылатын температуралық режимдерін талап ететін тамақ өнімі;

21) технологиялық карта/тарату картасы – тағамның (бұйымның) атауы, ингредиенттердің атауы мен саны, брутто және нетто салмағы, тағамның (бұйымның) жалпы шығым салмағы, тағамдық және энергетикалық құндылығын, органолептикалық көрсеткіштерін көрсетумен тағамның (бұйымның) дайындалуының, ресімделуінің шарттары және берілуінің технологиялық процесінің рецептурасы мен сипаттамасы, тағамдағы (бұйымдағы) аллергиялардың болуы және сақтау шарттары көрсетілген құжат;

22) тірек ас үй – бұл «негізгі ас үй» моделіне ұқсас тамақтануды ұйымдастыру моделі және дайын ыстық тағамды ыстық тамақ дайындау мүмкіндігі жоқ немесе экономикалық тұрғыдан мүмкін болмайтын жақын маңдағы білім беру объектілеріне жеткізу арқылы тамақтандыру функцияларын орындауды көздейді;

23) швед үстелі – ұсынылған ассортименттен тағамдарды өздігінен таңдау мүмкіндігі берілетін тамақтануды ұйымдастыру моделі;

24) ыстық тамақ – ыстық сусынды қоспағанда, әр тағамда кемінде бір ыстық тағамның болуын көздейтін ұйымдастырылған тамақ;»;

45-тармақтың бірінші бөлігі мынадай редакцияда жазылсын:

«45. Медицина қызметкері тиімді тамақтану қағидаттарын енгізуді және сақтауды жүзеге асырады; бракераж комиссиясының жұмысына қатысады; ас блоктарында №16 санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес журналға жазбаларды енгізе отырып дайын тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасына оларды тарату алдында органолептикалық бағалауды күн сайын жүргізеді; ерекше диеталық қажеттіліктері бар білім алушылардың/тәрбиеленушілердің тізімін қалыптастырады және тамақтануды ұйымдастыруға жауапты тұлғаға береді және диеталық тамақтануды қамтамасыз етуді бақылауды жүзеге асырады; білім алушылар/тәрбиеленушілер арасында аурулардың профилактикасы, саламатты өмір салтын насихаттау және қалыптастыру бойынша оқыту семинарларын, тренингтер мен дәрістерді ұйымдастырады және өткізеді, олардың заңды өкілдері

мен педагогтарын білім беру және түсіндіру іс-шараларын өткізе отырып білім алушылардың/тәрбиеленушілердің денсаулығын сақтауға тартады; перспективалық мәзірге өзгерістер енгізген және тамақ өнімдерін ауыстырған жағдайда дайын тағамдардың шығуын, салу нормаларын, тағам рационының химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын бақылайды; ас блогы персоналының денсаулық жағдайына апта сайын іріктеп бақылауды жүзеге асырады.»;

130-тармақ мынадай редакцияда жазылсын:

«130. Білім алушыларда/тәрбиеленушілерде салауатты тамақтанудың тұрақты әдеттерін қалыптастыру мақсатында білім беру ұйымдарында мынадай білім беру іс-шаралары өткізіледі:

1) білім алушыларда/тәрбиеленушілерде салауатты өмір салтына, салауатты /дұрыс тамақтану қағидаттарына, оның ішінде тұзды, бос қанттарды тұтынуды азайтуға, транс майларды тұтынудан бас тартуға саналы көзқарасты қалыптастыруға бағытталған денсаулық бұрыштарының жұмыс істеуін ұйымдастыру және қолдау;

2) теңдестірілген тамақтану қағидаттары және оның денсаулыққа әсері туралы көрнекі материалдарды (плакаттар, жадынамалар, буклеттер) әзірлеу, іліп қою және тарату;

3) білім алушылар арасында салауатты тамақтануға саналы көзқарасты дамытуға бағытталған «қауіпсіздік сабақтары» оқу бағдарламасы шеңберінде білім беру ұйымдарында жылына кемінде 2 рет сынып сағаттарын өткізу;

4) білім алушылармен /тәрбиеленушілермен, олардың заңды өкілдерімен тамақтану кезіндегі мінез-құлық ережелері туралы, тамақтанудың денсаулыққа әсері туралы, көрнекі материалдарды пайдалана отырып, қабылдау үшін қолжетімді түрде дұрыс тамақтану қағидаттары туралы ағарту іс-шараларын өткізу;

5) білім алушылар/тәрбиеленушілер арасында салауатты өмір салтын және дұрыс тамақтануды насихаттауға бағытталған конкурстар мен акцияларды ұйымдастыру;

6) салауатты тамақтану қағидаттары туралы насихаттау және ақпараттандыру мақсатында «Салауатты тамақтану апталығын» ұйымдастыру;

7) асханаларда, буфеттерде тамақты артық тұздаудан бас тарту есебінен тұзды тұтынуды азайтуды қамтамасыз ету (асхана үстелдерінен тұз салғыштарды алып тастау);

8) білім алушылардың /тәрбиеленушілердің, олардың заңды өкілдерінің хабардарлығын арттыру үшін салауатты тамақтану қағидаттары туралы ақпараттық материалдарды таратуда қазіргі заманғы мессенджерлерді пайдалану.»;

көрсетілген Тамақтану стандарттарына 1-қосымша осы бұйрыққа 1-қосымшаға сәйкес жаңа редакцияда жазылсын;

көрсетілген Тамақтану стандарттарына 4-қосымшаның 19) тармақшасы мынадай редакцияда жазылсын:

«19) табиғи тағамдық дәмдеуіштер мен хош иістендіргіштерден (аскөк, ақжелкен, балдыркөк, зире, насыбайгүл, тәтті, ақ және хош иісті бұрыш, орегано, даршын, ваниль, кориандр, қалампыр, лавр жапырағы, пияз, сарымсақ) басқа тәттілендіргіштер, дәм күшейткіштер, консерванттар, синтетикалық бояғыштар мен хош иістендіргіштер бар тамақ өнімдері;»;

көрсетілген Тамақтану стандарттарына 7-қосымшаның тақырыбы мынадай редакцияда жазылсын:

«Білім беру ұйымдарында өткізуге рұқсат етілмейтін тамақ өнімдерінің тізбесі»;

көрсетілген Тамақтану стандарттарына 11-қосымша осы бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес жаңа редакцияда жазылсын.

2. «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26866 болып тіркелген) мынадай өзгерістер енгізілсін:

көрсетілген бұйрықпен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларында:

5-тармақ мынадай редакцияда жазылсын:

«5. Қоғамдық тамақтану объектілерінің құрылысына жер учаскесін таңдау, жобалау, жаңасын салу, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта жоспарлау және кеңейту, жөндеу, пайдалануға енгізу және қайта бейіндеу Қазақстан Республикасының Құрылыс кодексінің 24-бабының 63) тармақшасына сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс істері жөніндегі уәкілетті орган бекіткен сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттардың (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттар) талаптарына сай айқындалады, Кодекстің 46-бабына, Ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес бекітілетін санитариялық қағидаларға, техникалық регламенттерге (бұдан әрі – нормалау құжаттары) және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.»;

12-тармақтың үшінші бөлігі мынадай редакцияда жазылсын:

«Фуд-корттарды, фуд-корттардың келушілері мен персоналына арналған санитариялық тораптарды орналастыру және жобалау қоғамдық объектілерге, қоғамдық тамақтану және сауда объектілеріне қойылатын сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттардың және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жеке гигиенаны сақтау үшін жағдай жасай отырып жүзеге асырылады.»;

16-тармақ мынадай редакцияда жазылсын:

«16. Тамақтану объектілерінде Кодекстің 110-бабы 7-тармағының, «Темекі бұйымдарын, оның ішінде қыздырылатын темекісі бар бұйымдарды, темекіні қыздыруға арналған жүйелерді тұтыну үшін арнайы бөлінген орындарды жабдықтауға қойылатын талаптарды бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 10 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-246 /2020 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21776 болып тіркелген) және сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес темекі бұйымдарын, оның ішінде қыздырылатын темекісі бар бұйымдарды, темекі қыздыруға арналған жүйелерді тұтыну үшін жабдықталған арнайы бөлінген орындар көзделеді.»;

22-тармақтың бірінші бөлігі мынадай редакцияда жазылсын:

«22. Тамақтану объектілері меншік нысанына, санатына, типіне, түріне, қуаттылығына, орналасқан жеріне қарамастан, сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттардың талаптарына, КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің талаптарына, Ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес бекітілетін «Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес келетін ішкі сумен жабдықтау және ішкі суды бұру жүйелерінің құрылысы бар орталықтанған салқын және ыстық сумен жабдықтау, суды бұру жүйелерімен жабдықталады.»;

29-тармақтың екінші бөлігі мынадай редакцияда жазылсын:

«Тамақтану объектісіне жанасатын сыртқы су бұру желілерінің деңгейінен төмен орналасқан төгу жолдары, жуу ванналары, раковиналары және санитариялық аспаптары бар үй-жайлар тамақтану объектілерінде тек сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келетін және сарқынды суларды қауіпсіз және үздіксіз бұруды қамтамасыз ететін суды бұру жүйелерінің қосымша құрылыстары болған жағдайда ғана орналастырылады.»;

38-тармақтың бірінші бөлігі мынадай редакцияда жазылсын:

«38. Тамақтану объектісінде сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттардың және нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес табиғи және (немесе) жасанды жарықтандыру көзделеді. Бұл жағдайда табиғи жарықтандыру барынша қолданылады.»;

41-тармақтың бірінші бөлігі мынадай редакцияда жазылсын:

«41. Тамақтану объектілерінің үй-жайларында сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттардың талаптарына және нормалау құжаттарына сәйкес табиғи және механикалық желдету және (немесе) ауа баптау жүйелері көзделеді, олардың саны және (немесе) қуаты, конструкциясы мен орындалуы тамақ өнімін дайындау, сақтау

және өткізу кезінде оның ластануын болғызбауды қамтамасыз етеді, сондай-ақ оларды тазалау немесе ауыстыру кезінде оларға қолжетімділікті қамтамасыз етеді.»;

43-тармақтың төртінші абзацы мынадай редакцияда жазылсын:

«3) сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттардың талаптарына, осы Санитариялық қағидалардың 41 және 42-тармақтарына сәйкес есептеу бойынша айқындалатын барынша ластану аймағында басым сорғышы бар ылғал, жылу және газ бөлу көздері болып табылатын жабдық пен жуу ванналарының үстіндегі жергілікті (жергілікті) сору жүйелерінің жабдығы.»;

163-тармақтың екінші бөлігі мынадай редакцияда жазылсын:

«Мәзірде бір атаудағы тағамдарды, гарнирлерді немесе аспаздық өнімдерді бір күн ішінде және келесі күнтізбелік екі күнде, сонымен қатар «швед үстелі» жүйесін қолданған кезде қайталауға жол берілмейді.»;

164-тармақ мынадай редакцияда жазылсын:

«164. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде күн сайын тарату мәзірі жасалады, онда тамақ алатын адамдардың саны, тағамның шығымын (салмағын) грамммен көрсете отырып, әрбір тамақ ішуге арналған тағамдардың тізбесі, сондай-ақ әрбір тағам бойынша тамақ өнімдерінің шығысы («брутто» массасында) көрсетіледі.

Мектепке дейінгі ұйымдарда және балалар үйлерінде балалардың жас ерекшеліктеріне байланысты тағамның массалық порциясы (грамммен) осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның 1-кестесінде, балаларды сауықтыру және санаторий объектілерінде жас ерекшеліктеріне байланысты тағамның массалық порциясы (грамммен) 2-кестеде көрсетілген.

Балаларды сауықтыру объектілеріндегі тамақ өнімдерінің жинағы күніне бір балаға («брутто» массасында) осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаның 3-кестесінде ұсынылған.»;

288-тармақтың бірінші бөлігі мынадай редакцияда жазылсын:

«288. Персоналды санитариялық-тұрмыстық қамтамасыз ету тамақтану объектісі персоналының түріне, типіне, мамандануына және санына, сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі саласындағы мемлекеттік нормативтік

құжаттардың, нормалау құжаттарының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.»;

көрсетілген Санитариялық қағидаларға 1 және 8-қосымшалар осы бұйрыққа 3 және 4-қосымшаларға сәйкес жаңа редакцияда жазылсын.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрық ресми жарияланғаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң департаментіне осы тармақтың 1) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді ұсынуды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.

5. 2026 жылдың 1 шілдесінен бастап қолданысқа енгізілетін 2-тармағының үшінші, төртінші, бесінші, алтыншы, жетінші, сегізінші, тоғызыншы, оныншы, он бірінші, он екінші, он үшінші, он төртінші, он бесінші, он алтыншы, он жетінші, он сегізінші, жиырма бесінші және жиырма алтыншы абзацтарды қоспағанда, осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрі

А. Альназарова

«КЕЛІСІЛДІ»

Қазақстан Республикасының
Ұлттық экономика министрлігі

«КЕЛІСІЛДІ»

Қазақстан Республикасы
Оқу-ағарту министрлігі

«КЕЛІСІЛДІ»

Қазақстан Республикасы

Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі

«КЕЛІСІЛДІ»

Қазақстан Республикасы

Өнеркәсіп және құрылыс

министрлігі

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрі
2026 жылғы 16 наурыздағы
№ 34 Бұйрығына
1-қосымша

Денсаулық сақтау және білім
беру ұйымдарында тамақтану
стандарттарына
1-қосымша

Білім беру ұйымдарындағы тамақтану нормалары

Білім беру ұйымдарындағы тағамның энергетикалық және қоректік (тағамдық) құндылығы (макро- және микроэлементтер саны) білім алушылардың /тәрбиеленушілердің Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі айқындаған негізгі тағамдық заттар мен энергияға физиологиялық қажеттілік нормаларына сәйкес балалардың жалпы жас ерекшелік қажеттілігіне сәйкес келеді.

Білім алушылар/тәрбиеленушілер үшін энергияны, ақуызды, майды және көмірсуды тұтыну нормалары (тәулігіне)

1-кесте

Жасы (жас)	Энергия ккал /тәул.	Ақуыз			Майлар		Көмірсу	
		барлығы, г.	жалпы калорияға %	г/кг дене массасы	барлығы, г	жалпы калорияға %	барлығы, г	жалпы калорияға %
1-2	1200	30	10,0	2,20	49	37,0	159	53,0
2-3	1400	39	11,0	2,20	50	32,0	200	57,0
4-6	1800	50	11,0	2,08	60	30,0	266	59,0
7-10	2100	63	12,0	2,03	65	28,0	315	60,0
11-14	22450	773	112	1,1,5	777	228	368	60,0
115-18	32700	981	112	1,1,32	984	228	405	60,0

Білім алушылар/тәрбиеленушілер үшін минералды заттарды тұтыну нормалары (тәулігіне)

2-кесте

Жасы (жас)	Кальций мг	Фосфор мг	Магний мг	Темір мг	Мырыш мг	Йод микрограмм (бұдан әрі – мкг)	Селен мкг	Мыс мкг	Калий Мг.	Натрий г. г	Хлор г	Су литр (бұдан әрі – л.)
1-3 жас	700	400	80	10	5	90	17	350	400	1	0,8	0,6-0,8
4-6 жас	800	500	100	10	5	90	22	450	600	1,2	1,1	0,9-1,3
7-10 жас	1000	800	200	12	8	120	24	700	900	1,2	1,7	1-1,7
10-18 жас	1300	1200	300	18	9	150	40	825	2000	1,5	2,1	1,3-2,3

**Білім алушылар/тәрбиеленушілер үшін дәрумендерді тұтыну нормалары
(тәулігіне)**

3-кесте

Жасы (жас)	Майда еритін дәрумендер				Суда еритін дәрумендер								
	А (РЭ), мкг	D, мкг	E, (ТЭ) г м	K, мкг	C, мг	тиамин В 1, мг	рибофлавин В 2, мг	ниацин В 3 (НЭ), мг	пиридоксин В 6, (мг)	В12, (мкг)	Фолат, (мкг)	пантотен. қышқылы, В5, (мг)	биотин В7, (мкг)
1-3 жас	400	10	6	30	30	0,5	0,5	6	0,5	0,9	150	2	8
4-6 жас	450	10	7	55	30	0,6	0,6	8	0,6	1,2	200	3	12
7-10 жас	600	10	11	60	45	0,9	0,9	12	1,0	1,8	300	4	20
10-18	800	10	15	75	70	1,2	1,2	16	1,3	2,4	400	5	25

**Тамақтану бойынша тәуліктік рациондардың энергетикалық
құндылығының ұсынылатын бөлінісі (%- бен)**

4-кесте

Тамақтану	4-реттік тамақтану	5- реттік тамақтану		6-реттік тамақтану
таңғы ас	25	20	25	25
2-таңғы ас	-	15	-	10
түскі ас	40	35	35	30
бесін	15	10	10	10
кешкі ас	20	20	20	20
2-кешкі ас			10	5

Ескертпе: Білім беру ұйымдарында бір реттік ыстық тамақтандыруды ұйымдастырған кезде тамақтың калориялығы тәуліктік калориялық норманың 25-30%-ын құрауы тиіс.

Жеке тамақтану бойынша шамамен алынған калориялылығы

5-кесте

Жас ерекшелік тобы	Таңғы астың, кешкі астың энергетикалық құндылығы, ккал	Түскі астың энергетикалық құндылығы, ккал	Тәуліктік энергия, ккал
1-2	300-360	360-420	1200
2-3	350-420	420-490	1400
4-6	450-540	540-630	1800
7-10	525-630	630-735	2100
11-14	613-735	735-858	2450
15-18	675-810	810-945	2700

Жеке тамақтану бойынша ақуыздың шамамен алынған мөлшері

6-кесте

Жас ерекшелік тобы	Таңертеңгі асқа, кешкі асқа арналған ақуыз мөлшері, г.	Түскі асқа арналған ақуыздың мөлшері, г.	Ақуыздың тәуліктік талабы, г.
1-2	8-9	9-11	30
2-3	10-12	12-14	39
4-6	13-15	15-18	50
7-10	16-19	19-22	63
11-14	18-22	22-26	73,5
15-18	20-24	24-28	81

Жеке тамақтану бойынша майдың шамамен алынған мөлшері

7-кесте

Жас ерекшелік тобы	Таңертеңгі асқа, кешкі асқа арналған майдың мөлшері, г.	Түскі асқа арналған майдың мөлшері, г.	Майдың тәуліктік талабы, г.
1-2	12-14	14-17	49
2-3	13-15	15-18	50
4-6	15-18	18-21	60
7-10	16-20	20-23	65
11-14	19-23	23-27	77
15-18	21-25	25-29	84

Жеке тамақтану бойынша көмірсулардың шамамен алынған мөлшері

8-кесте

Жас ерекшелік тобы	Таңертеңгі асқа, кешкі асқа арналған көмірсудың мөлшері, г.	Түскі асқа арналған көмірсудың мөлшері, г.	Көмірсудың тәуліктік та-лабы, г.
1-2	40-48	48-56	159
2-3	50-60	60-70	200
4-6	67-80	80-93	266
7-10	79-95	95-110	315
11-14	93-111	111-130	370
15-18	101-122	122-142	405

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрі
2026 жылғы 16 наурыздағы
№ 34 Бұйрығына
2-қосымша

Денсаулық сақтау және білім
беру ұйымдарында тамақтану
стандарттарына
11-қосымша

Дайын тамақ өнімдерін кері қайтару және ауыстыру журналы

Күні	Өнім /тағам ата- уы, көлемі /саны	Сапасыздық, талап етілетін пара- метрлерге сәйкессіздік фактісін анықтау уақыты	Кері қайта- ру/ауысты- ру себебі	Кері қайта- ру уақы- ты	Ауы- сты- ру уақы- ты	Тамақтануды ұйымда- стыру үшін жауапты тұлғаның қолы	Экспе- дитор- дың қо- лы

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрі
2026 жылғы 16 наурыздағы
№ 34 Бұйрығына
3-қосымша

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына
1-қосымша

Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының ауданы
**Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілеріне келушілерге арналған үй-
жайлар үлесінің ең аз ауданы, шаршы метр (бұдан әрі - м²)**

№	Қоғамдық тамақтану объектісінің типі және келушілерге арналған үй-жайлардың ауданы	Бір орынға шаққанда үлестіру орны жоқ тамақтанатын залдың ауданы, кемінде
1	2	3
1	Мейрамхана (зал):	
	1) эстрадасы мен би алаңы бар зал	2,0
	2) зал	1,8
	3) темекі өнімдерін тұтынуға арналған үй-жай	0,07
2	Бар (зал)	1,8
3	(балалар санаторийлік және сауықтыру ұйымдарының, білім беру және тәрбиелеу объектілерінің асханаларын қоспағанда) ұйымдастырылған ұжымдарға арналған жалпы қолжетімді асханалар (зал)	1,8
4	Дәмхана, шағын дәмханалар, сыра барлары (зал)	1,6
5	Дәмхана-автоматтары, жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектілері және алкогольсіз барлар (зал)	1,2
6	Санаторий, санаторий-профилакторий, демалыс үйлері (пансионаттар), демалыс базалары, жастар лагерьлері, туристік базалар (зал):	
	1) (үлестіру желісін қоса алғанда) өзіне-өзі қызмет көрсету кезінде	1,8
	2) қызмет көрсету кезінде	1,4
7	Балалар санаторийлік және сауықтыру ұйымдарының асханалары (зал):	
	1) балаларды сауықтыру ұйымдары	0,8
	2) балаларға арналған санаторийлік лагерьлер	1,4
8	Білім беру және тәрбиелеу объектілерінің асханалары (зал):	
	1) жалпы білім беретін мекемелер, интернат ұйымдары, ТжКБ, ОБК, ЖОО;	0,8
	2) орта және жоғары жастағы мүгедектігі бар балаларға арналған интернат үйлері	2,4
9	Қосылмаған басқа да тамақтану объектілері (зал)	

	сәулет, қала құрылысы және бейінді объектілер құрылысы саласындағы мемлекеттік нормативтерге сәйкес
--	---

Ескертпе.

1. Мамандандырылған тамақтану объектілеріндегі залдардың ауданы жобалауға берілген тапсырмалар бойынша қабылданады.

2. Жалпы қолжетімді асханалар мен дәмханаларда залдың ауданында алаңы 6-12 м² болатын «бар» көздеуге жол беріледі.

3. Тамақтану объектілері үшін тамақтану залының ауданы 200 м² астам, темекі өнімдерін тұтыну үшін үй-жайдың алаңы кемінде 15 м² көзделеді.

Стационарлық «барлар» үй-жайлары тобының ауданы, м²

№	Үй-жайлар тобы	Ауданы	
		8 орынға дейін	Кейінгі орынға
1	Үлестіру бөлмесі бар зал	21	Үлестіру бөлмесі бар зал
2	Өндірістік үй-жай	10	Өндірістік үй-жай

Стационарлық қоғамдық тамақтану объектілерінің ұн өнімдері цехтары үй-жайларының ауданы, м²

№	Үй-жайлар	Ұн өнімдері цехының үй-жайларының ауданы, м ²	
		1000 өнімге	1000 өнімге арттыру немесе азайту
1	Өнімдер пісіруге арналған үй-жай	22	10
2	Қойма және көп айналымды көлік қаптамасының (ыдысының) жуу үй-жайы	6 (3000 өнімге дейін)	2

Аспаздық дүкендер үй-жайларының ауданы, м²

№	Үй-жайлар	Залдың сауда ауданының 10 м ² келетін өзіне-өзі қызмет көрсететін аспаздық дүкен үй-жайларының ауданы	
		Залдың сауда ауданының 40 м ² дейінгі	Залдың сауда ауданының әрбір 10 м ² ұлғаюы, 40 м ² астам
1	Қосалқы үй-жайлар	2	0,8
2	Тамақ өнімін қабылдау және сақтау үшін	1,5	1,45
3	Түскі асты үйге беру аймағы	1,2	0,8

Ескертпе:

Мыналарға:

1. Залының сауда ауданы 130 м^2 астам аспаздық дүкендер - тамақтану объектілерінен тыс орналастыруға жол беріледі. Бұл жағдайларда аспаздық дүкен жанынан ауданы 16 м^2 болатын тамақ өнімін қабылдау бөлмесі мен сауда залының 10 м^2 ауданына $1,4 \text{ м}^2$ есебінен қызметтік-тұрмыстық үй-жайлар көзделеді.

2. Жобалауға берілген тапсырма бойынша аспаздық дүкен жанынан кафетерийді, тапсырыс бөлімшелерін және түскі асты үйге беру бөлімдерін орналастыруға жол беріледі.

Кафетерий үй-жайларының ауданы, м^2

№	Үй-жайлар	Ауданы, м^2
1	Мынадай орынға арналған үлестіру орны бар кафетерий залы:	
	8	18
	12	22
	16	28
2	Қосалқы үй-жайлар және жуу бөлмесі	8

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрі
2026 жылғы 16 наурыздағы
№ 34 Бұйрығына
4-қосымша

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»
санитариялық қағидаларына
8-қосымша

**Мектепке дейінгі ұйымдар және сәбилер үйлерінде балалардың жас
ерекшелігіне байланысты (граммен) порциялардың массасы**

1-кесте

Тамақ ішу	Порция массасы (граммен)		
	1-2 жас аралығы	3-5 жас аралығы	6 жастағы
1	2	4	5
Таңғы ас	350 - 450	400 - 500	500-550
Түскі ас	400 - 550	550 - 600	600-800
Бесін	200 - 250	250 - 300	300-400
Кешкі ас	350 - 400	400 - 500	450-600

**Балалардың сауықтыру және санаторий объектілерінде балалар мен
жасөспірімдер үшін жас ерекшелігіне байланысты (граммен) порция массасы**

2-кесте

Тамақ ішу, тағам	Порция массасы (граммен)	
	6-11 жастағы	12-18 жастағы
1	2	3
Таңғы ас		
Ботқа немесе көкөніс тағамы	300	300-400
Кофе (шәй, какао)	200	200
Түскі ас		
Салат	60-100	100-150
Сорпа	200-250	205-300
Ет, котлет	80-150	150-180
Гарнир	100-150	150-180
Компот және басқа сусындар	200	200

Бесін		
Айран	200	200
Печенье (пісірме)	40/100	40/100
Жемістер	100	100
Кешкі ас		
Көкөніс тағамы, ботқа	300	400
Шәй және басқа сусындар	200	200
Күніне нан:		
Бидай наны	150	200
Қара бидай наны	100	150

Балаларды сауықтыру объектілерінде күніне бір балаға тамақ өнімдерінің жиынтығы

3-кесте

Тамақ өнімінің атауы	Тамақ өнімінің мөлшері, граммен (брутто)
1	2
Сүт, сүт қышқылы өнімдері	500
Жартылай майлы сүзбе	40
Қаймақ	10
Ірімшік	10
Ет	160
Балық	60
Диеталық жұмыртқа	1 дана
Қара бидай наны	100
Бидай наны (оның ішінде тоқаштар)	250
Бидай ұны	10
Макарон өнімдері	20
Жарма	45
Бұршақ	10
Қант және кондитерлік өнімдер	70
Картоп ұны	8
Нан пісіретін ашытқылар	2
Сары май	45
Өсімдік майы	15
Картоп	350
Жаңа піскен көкөністер	400
Жаңа піскен жемістер	100
Кептірілген жемістер	15
Табиғи шырындар	200
Шәй	0,2
Какао	1,2



Қазақстан Республикасының электронды нысандағы нормативтік құқықтық
актілердің эталонды бақылау банкі
Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов
Республики Казахстан в электронном виде

Редакциялау күні 16.03.2026
Сактау күні 30.03.2026
Дата редакции 16.03.2026
Дата скачивания 30.03.2026

Түз	6
Дәмдеуіштер	1