

Конкурс туралы хабарландыру

Алматы қаласы Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы КММ, Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, <https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru> және <https://kgu-senim2.kz/> техникалық тапсырмаға сәйкес тәрбиеленушілерге 5 уақыт ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі бойынша жеткізушіні таңдау бойынша конкурс өткізу туралы хабарлайды.

Қызмет: жалпы соммасы 169 741 379,31 (Бір жүз алпыс тоғыз миллион жеті жүз қырық бір мың үш жүз жетпіс тоғыз) теңге 31 тиынға қажетті қызмет түрі Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй мекенжайы бойынша көрсетіледі.

Қызмет түрі талап етілетін мерзімі шартқа қол қойылған сәттен бастап 01 наурыз айы мен 31 желтоқсан айы 2026 жыл ішінде.

Конкурсқа конкурстық құжаттама талаптарына сәйкес келетін барлық өнім берушілер жіберіледі.

Конкурстық құжаттаманың көшірме пакетін 2026 жылдың 20 қаңтарға дейінгі мерзімде сағат 09 сағат 00 минуттан бастап 18 сағат 00 минут қоса алғанда Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, 1 қабат, есепшілер кабинетінен алуға болады.

Конверттерге мөрленген конкурсқа қатысуға конкурстық өнімдерді әлеуметті өнім берушілер Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, 1 қабат, есепшілер кабинеті мекенжайы бойынша Алматы қаласы Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы КММ ұсынады.

Конкурсқа қатысуға өтінімдерді ұсынудың соңғы мерзімі 20 қаңтар 2026 жыл сағат 10 сағат 00 минутқа дейін.

Конкурсқа қатысуға өтінімдер конверті келесі мекенжай бойынша ашылады: 20 қаңтар 2025 жылы сағат 11 – 00 де, Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, 1 қабат, ән би залында.

Қосымша ақпарат пен анықтаманы телефондар арқылы алуға болады: 8 (727) 394 – 16 – 00, 394 – 18 – 77.



БҰЙРЫҚ

№ 04-05/31/2026

12.01.2026 ж.

Алматы қаласы

ПРИКАЗ

№ _____

город Алматы

**Өзгерістер мен толықтырулар енгізу туралы
412 ережеге сәйкес жылдық жоспарда
2026 жылға арналған баланың құқықтарын қорғау
жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын ұйымдардың
тауарлары мен қызметтерін сатып алу қағидаларын
бекіту туралы**

Баланың құқықтарын қорғау жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын ұйымдардың тауарлары мен қызметтерін сатып алу қағидаларын бекітуге сәйкес Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2016 жылғы 30 маусымдағы № 412 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігімен 2016 жылғы 9 қыркүйектегі № 14223, **БҰЙЫРАМЫН:**

1. №1 қосымшаға сәйкес 2026 жылғы қаңтар айына жылдық жоспарға өзгерістер мен толықтырулар енгізілсін.
2. Қолма – қол ақша шотын бақылау есепшісі Құрманбекова Э.И. 2026 жылға арналған тауарларды, жұмыстарды, көрсетілетін қызметтерді Орталықтың жеке сайтында (<https://kgu-senim2.kz/>) және Алматы қаласының Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасы сайтында (<https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru>) (түзетілген) жылдық жоспарын орналастырылсын. түзетілген
3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау бас бухгалтер Э.Р.Жамбусноваға жүктелсін.

Директор

Алиев М.М.



БҰЙРЫҚ
№ 04-05/32 / 2026
12.01.2026
Алматы қаласы

ПРИКАЗ
№ _____
_____ город Алматы

Конкурс комиссиясын құру туралы

Баланың құқықтарын қорғау жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын ұйымдардың тауарлары мен қызметтерін сатып алу қағидаларын бекітуге сәйкес Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2016 жылғы 30 маусымдағы № 412 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігімен 2016 жылғы 9 қыркүйектегі № 14223, 2023 жылдың 21 ақпаны күнгі №3Т – 2023 – 00207106 «Қазақстан Республикасы Қаржы министрлігі» республикалық мемлекеттік мекемесінің және 2024 жылғы 17 желтоқсандағы 412 ережеге сәйкес КОНКУРС өткізу туралы талқылауды құру туралы хаттамасы негізінде **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қызмет көрсету (2026 жылдың 01 наурыз айынан 31 желтоқсан айы аралығында 5 уақыт қызмет алушы тәрбиеленушілерді ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі) бойынша өнім берушіні таңдау үшін мынадай құрамда конкурстық комиссия құрылсын:

Комиссия төрағасы:

Орталық басшысы – Алиев М.М.;

Комиссия мүшелері:

Комиссия төрағасының орынбасары - Директордың әлеуметтік қызмет жөніндегі орынбасары – Ашимова Г.Б.;

- Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары – Амирханов Е.Н.;
 - Бас есепші – Жамбуснова Э.Р.;
 - Диетбике – Кендирбаева С.А.;
 - Педиатр дәрігері – Джузтаева Ж.К.;
 - Аға медбикесі – Косымова А.;
 - Заңгер – Карабаев Н.Б.;
 - Есепші (экономист) – Нурлыбаев Н.А.;
 - Комиссия хатшысы 70 есепшісі – Курманбекова Э.И.
2. Конкурс комиссиясы өз қызметін қызметтерді көрсету шарты жасалған күні тоқтатады.
 3. Бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

Қосымша: Қаржы министрлігінің хаты және хаттама – 5 парақ

Директор

Алиев М.М.

№2980



Алматы қаласы Әлеуметтік ағарту басқармасының «Сенім» әлеуметтік
қызмет орталығы» коммуналдық мекемесінің
2026 жылғы 01 наурыздан бастап 2026 жылғы 31 желтоқсанға дейінгі аралықта
150 қызметті алушылардың тамақтануын қамтамасыз етудің
техникалық ерекшеліктері

ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР

- Барлық белгіленген санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерге, медициналық және әлеуметтік мекемелерде, оңалту орталықтарында, мүгедек балаларға арналған білім беру мекемелерінде, аумақтық әлеуметтік қызмет көрсету орталықтарында, күндізгі медициналық көмек бөлімдерінде, әлеуметтік орталықтарда тамақпен қамтамасыз етуге қойылатын талаптарға сәйкес сапалы тамақтанумен күніне 5 рет тамақтану және қосымша (кешкі уақытқа айран сүт) тамақты қамтамасыз етіледі. Тамақтану келесі құқықтық нормативтік – актілерге сәйкес болуы тиіс:
- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 2015 жылғы 27 қарашадаты №896 бұйрығы Медициналық-әлеуметтік мекемелерде, оңалту орталықтарында, мүгедектерге бар балаларға арналған оқу орындарында, аумақтық әлеуметтік қызмет көрсету орталықтарында, күндіз болу бөлімшелерінде, әлеуметтік бейімдеу орталықтарында қызмет көрсетілетін адамдар үшін заңтай тамақтану нормаларын бекіту туралы;
- Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 7 шілдедегі № 360-VI ҚРЗ Кодексі.
- Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы Қазақстан Республикасының Заңы (2024.08.06. берілген өзгерістер мен толықтырулармен
- "Қотамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы
- Халықты әлеуметтік қорғау саласында стационарлық жатпайда арнаулы әлеуметтік қызметтер көрсету стандарты (Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары -Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрі 2023 жылғы 29 маусымдағы № 263 Бұйрығына 1 қосымша);
- Медициналық және диеталық тамақтану саласындағы қызметті тікелей немесе жанама түрде реттейтін Қазақстан Республикасының басқа да қолданылатын нормативтік құқықтық актілері.

1. Техникалық бөлігі:

- Техникалық сипаттамасына сәйкес «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы» КММ-де тұратын қызмет алушылар үшін күніне 5 рет және қосымша (кешкі уақытта айран сүт) тамақтануды қамтамасыз ету (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 27 қарашадаты № 896 бұйрығы);
- күнделікті тамаққа брокераждық тексеру жүргізу.
- қызметкерлермен техника қауіпсіздік және еңбекті қорғау туралы нұсқама өткізу
- алдаты уақытта арналған «Көктем-Қыс», «Жаз-Күз» мезгілдеріне екі апталық ас мәзірін даярлау, «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы» КММ Тапсырыс берушісімен келісіп бекіту және технологиялық карталардың болуы;
- мерекелерде мерекелік мәзір құру, сонымен қатар «Күз-қыс», «Көктем-жаз» жемістердің маусымдық мәзірі құру техникалық ерекшелігіне сәйкес;
- қызмет алушылардың ішкі жағдайын, жасын, салмағын, аллергиялық реакцияларды, қатар жүретін ауруларды, диетаны, диетаны қалау мен жоспарланған емдеуді ескере отырып, перспективалы мәзір әзірлеу, қосымша тамақ өнімдерді алдын-ала 7-ден 10 күнге дейін сақтауға міндетті.
- бөлімдерде тамақ таратуды тапсырыс беруші бекіткен кестеге сәйкес қатан түрде қамтамасыз ету.
- тапсырыс берушінің нысанында тамақ берумен айналысатын қызметкерлердің тізімін ұсыну.
- берген шот-фактуралар негізінде тұтынылатын коммуналдық қызметтер (жылу жүйесі, ыстық және суық су, керіс жүйе) мен электр энергиясының шығындарын өтеу тиіс, сондай-ақ басқа да қызметтерді (қоқыс жинау, керіс жүйелерін тазарту, айналаны тазарту және т.б.), ғимаратта авариялар болған жағдайда, жабдықтаушы-жабдықтаушының есебінен өндірісті жасалуды және жөндеуді тиіс.

2. Жабдықтаушыға қойылатын талаптар

- сұранысты зерделеу негізінде тағамдардың, аспаздық өнімдердің әр түрлі асортиментін ұсыну;
- өндіріске енетін шикізат сапасын бақылау. Жеткізуші тамақ дайындауда қолданылатын тамақ өнімдерінің сапасын сапа сертификаттымен растауы керек;
- тамақты әзірлеу технологиясын қатан қадағалап, шикізат нормасы мен санитарлық ережелерді сақтау;
- өндірістік бақылауды дұрыс қолдануды қамтамасыз ететін өндірістік процесі дұрыс ұйымдастыруды жүзеге асыру. Зертханалық зерттеулердің тәртібі мен жиілігін Тапсырыс беруші Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарымен және мекемелерімен келісе отырып белгілейді;
- күн сайын бөлімдерде дайын тағамдардың шығуын көрсететін баспа мәзірін шығару;
- күнделікті мәзірді - қызмет алушылар санына сәйкес диеталық кестеге сәйкес мәзірін құру;
- тағамның асортиментіне және әр тағамдағы өнімдер мен тағамдардың дұрыс үйлесуіне байланысты, белгілі бір диетадаты тағамның табиғи стандарттарына негізделген әр түрлі тамақтануды қамтамасыз ету;
- тиісті тамақтану кестесіне сәйкес бөлімдерге дайын тағамдарды дайындау және жіберу жұмыстары;
- қосымша, жеке, ішек-қарын тамақтануға қызмет алушылардың қажеттілігі болған жағдайда қажеттілікті қамтамасыз ету;

- қызмет алушыларды ақуыздармен, майлармен, көмірсулармен, сондай-ақ бөлінбейтін қоректік факторлармен (маңызды аминқышқылдары, қанжылаған май қышқылдары, витаминдер, микроэлементтер) әр түрлі пропорциялармен толық қамтамасыз етуді сақтау; жеткізуші ҚР нормативті-құқықтық актілерге сәйкес есеп пен жазбаны жүргізу тиіс;
- егер қызмет көрсету барысында жеткізуші Тапсырыс берушінің мүлкіне зиян келтірсе, ол өз есебімен залалды толықтай өтейді (жеткізушінің өз қаражаты есебінен жөндеу және қызмет көрсету қызметтерін өтеу тиіс);
- азық-түлік өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде «тауарлық көршілік» қағидатын сақтау;
- берілген бөлмелер мен жабдықтардың санитарлық-техникалық жағдайының, қоғамдық тамақтану кәсіпорындары үшін қолданылатын санитарлық ережелер мен нормаларға сәйкес болуын қамтамасыз ету;
- қызметтерді ұсыну кесесінің бұзылуын болдырмау үшін, сатып алынатын қызметтерді ас үйде көрсетуге мүмкіндік бермейтін күтпеген жағдайлар туындаған кезде, асханада алушыларға қызметтерді үзіліссіз көрсетуге мүмкіндік беретін барлық санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға жауап беретін өндірістік объектілер, материалдық ресурстар және минималды ресурстар болуы керек. Кемінде екі аптадағы 5 бір реттік ыстық тамақпен қамтасыз етуі тиіс;
- "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы сәйкес Бракераж журналының қол жетімділігі мен сақталуын қамтамасыз ету, сонымен қатар
- Қоқыс шығаруға, май қалдықтарын кәдеге жаратуға, дезинсекция мен дератизацияға шарттар жасауға кепілдік беру (көшірмелерін Тапсырыс берушіге ұсыну);
- бактериологиялық және санитарлық-гигиеналық зерттеулер (су, қыздыру, дайын өнімдер, дезинфекциялық құралдар) туралы келісім жасауға кепілдік беру;
- белгіленген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен сақтау мерзімдерін сақтауды қамтамасыз ету;
- пісіру цехында, көкөніс пен ет цехтарда, тарату залына және балық цехтарға кварц шамдарының болуын қамтамасыз ету;
- құрғақ суындар қоймасы мен гастронормия қоймасында гипрометрлердің болуын қамтамасыз ету.
- алғашқы медициналық көмек көрсету үшін тамақтану пунктінде алғашқы медициналық көмекші құралдардың болуын қамтамасыз ету;
- әрбір электр жабдықтары үшін қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулықтар беруге;
- тамақтану бөлімінің жеке құрамымен санитарлық-ағарту жұмыстарын жүргізеді және жеке құраммен санитарлық-ағарту жұмыстарының жоспарын көрсетуі керек;
- Тамақтандыруды қамтамасыз ету бойынша қызмет көрсетушімен Алматы қаласының Мемлекеттік активтер басқармасымен үй-жайды (жалпы аянды – 353,5 м2) және жабдықтарды жалдау (аренда) шарты жасалады.
- егер реттеуші органдар тексеру барысында бұзушылықтар анықталса, Жеткізуші жауап береді.
- мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарынан тамақтану объектісі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды алуға;
- Қызметкер ауысқан жағдайда, техникалық ерекшелікке сәйкес тиісті құжаттарды ұсына отырып, Тапсырыс берушіні хабардар ету.
- Өнім беруші шектеу шаралары кезеңінде бас мемлекеттік санитариялық дерігердің талаптарын сақтауға міндетті.
- 1 қызмет алушыға шаққандағы бір күндік тамақтану сомасы былайша есептеледі: сатып алу қорытындылары бойынша өнім беруші айқындаған сома (ӨС) жылдағы күндер санына — 306 күнге (К) бөлінеді және қызмет алушылар санына (ҚА) бөлінеді. ӨС/306/ҚА. Төлем шарт Қазынашылық органдарында тіркелген сәттен бастап іс жүзінде көрсетілген қызметтер үшін жүргізіледі.

Тамактану тәртібіне қойылатын талаптар:

- Медициналық-әлеуметтік мекемелерде тұратын адамдарға 5 рет және қосымша (кешкі уақытқа айран сүт) тамақты қамтасыз етулігі тиіс.
- Тапсырыс берушінің бас дәрігерімен бекітілген, мекеменің екі апталық мәзіріне сәйкес, қызмет алушылардың тамактануы әр түрлі және химиялық құрамы, тағамдық құндылығы, өнімдер жиыны, дайындау тәсілдері мен режимі бойынша емдеу көрсеткіштеріне сәйкес болуы керек.
- Мерекелік күндер бойынша күнтізбелік жеті күннен кешіктірмей Тапсырыс берушімен келісу үшін мерекелік мәзірді ұсыну;
- ҚР нормативті-құқықтық актілер негізінде тағамдарды дайындау кезінде аспаздық майлар және басқа майларды қолдануға болмайды;
- Тапсырыс беруші күн сайын мәзірдің орындалуына бақылауды өз құқығына қалдырады, барлық бұйрықтар мен келісім-шарттардың орындалуына Тапсырыс берушінің бракеражды комиссиясы бақылау жүргізеді;
- Тапсырыс берушінің немесе уәкілетті тұтаның асхана (тамактандыру блогы) үй-жайына кіруін қамтамасыз ету.
- Дайындалған тамақтың қауіпсіздігі мен сапасына бақылау әрбір дайындалған тағамдар партиясынан тәуліктік сынаманы іріктеу арқылы іске асырылады. Тәуліктік сынамаларды іріктеу жеке әрбір тағамға - арнайы стерильді және танбаланған қақпақтары тығыз жабылатын шыны ыдыстарға салынып мөлбике (немесе оның басшылығымен аспазшы) іске асырады. Тәуліктік сынама +2+6 0С температурадағы тоназтқышта арнайы бөлінген орында тағамдарды іске асырудың аяқталу мерзімінен 24 сағат кем емес сақталуы тиіс. Дайын тамақ үшін температура 85⁰С кем емес, салқын тағамдардың және суындар 7-ден 14 0С болуы керек. Дайын тамақты беру "Тамақты алу үшін" деген таңбасы бар халат киіп таратушылар тамақ дайын болған соң 2 сағат ішінде беруі керек.
- Қызмет алушылардың улануы мен жұқпалы ауруларды болдырмау мақсатында Жеткізуші қойматта азық-түлік өнімдері растайтын құжаттарды ұсынбай-ақ олардың шығу тегін, сапасын және қауіпсіздігін, жарамдылық мерзімін, бұзылған белгілері болған жағдайда және ластану; жарма, ұн, кептірілген жемістер, өнімдер, зарарланған амбарлы зиянкестерімен ластанған механикалық қоспадармен; көкөністер мен жеміс-жидектер бар зен және белгілері жұмсарту және шіріксіз; ет және тағамдық қосымша өнімдері, ауыл шаруашылығы жануарларын жоқ таңбасы және ветеринариялық куәлігі; еті мен жұмыртқа, суда жүзетін құстар (үйректер, қаздар); жүні жұлынбаған құс; бауырдан; жұмыртқа ластанған зәйтүн жапырағы, бойынша қолайсыз шаруашылықтардан салмонеллез, құс тұмауы; консервілері бұза отырып, банкаларды герметикалытын, қақпағы көтерілген, деформацияланған, этикеткалары жоқ болуын іске асыру мерзімдерін; құтыдағы, бөшкедегі пастерленбеген сүт, ірімшік және қаймақ – жоқ жылу өңдеу (қайнату); ашылған сүт "ашылған", үй жағдайында дайындалған консервіленген азық-түлік қабылдауға жол берілмейді.

Азық-түлік өнімдеріне қойылатын талаптар:

- қабылдау кезінде сапасыз азық түлік (сапа, ассортимент, сыртқы көрініс) анықталса, Тапсырыс беруші жеткізушіне хабардар етеді және өнімді ауыстыру актісін жасайды;
- Жеткізуші сапасы төмен өнім тауарды 1 тәулік ішінде ауыстырады;
- азық-түлік (ет, балық, шұжық, сүт, йогурт, жұмыртқа, сүзбе, қаймақ, ірімшік, сары май, күнбағыс майы, кант, тұз, нан, шыршындар, шай, томат пастасы, макарон, күріш, қарақұмық, сұлы, бұршақ, жарма, тары, арпа, печенье, вафли, какао, желе, джем) СанПин талаптарына сәйкес, сәйкестік (сапа сертификаттары) немесе сәйкестік келендік декларациялары, ветеринарлық сертификат болуы тиіс;

- жеткізілетін өнім бағын, бүлінбеген және генетикалық түрлендірілмеген болуы керек;
- азық-түлік өнімдері жіберілетін қаптама, Қазақстан Республикасында белгіленген стандарттарға және техникалық шарттарға және тауарларды дұрыс пайдалану, тасымалдау, сақтау және сақтау кезінде оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету шартыменсәйкес келуі тиіс;
- Өнім беруші қажет болған жағдайда асхананы (тамақтандыру блогын) жабдықтармен және түгендеу мүлкімен (инвентарьмен) өз есебінен қосымша жинақтауды және жарактандыруды жүзеге асыратынына кепілдік беруге тиіс.
- Тамақ дайындаудың толыққанды процесін қамтамасыз ету мақсатында, өнім беруші технологиялық жабдықтар паркін өз есебінен толықтыруға құқылы.
- Санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық нормалар мен қарындардың талаптарына сәйкес, өнім беруші дезинфекция, дезинсекция және дератизация жүргізу туралы жасалған шарттарды ұсынады.
- Шығарылатын өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін аспаптық және (немесе) зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылау құралдары арқылы өнім беруші бас дәрігер мен эпидемиолог бекіткен өндірістік бақылау жоспарын бекітуге және оны Тапсырыс берушімен шарт жасасқаннан кейін ұсынуға тиіс.
- қоймаға азық-түлік жеткізу кезеңінде тауарды қабылдауда Тапсырыс берушінің өкілі қатысуы тиіс
- Конкурса қатысу үшін ұсынылған құжаттама Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2016 жылғы 30 маусымдағы № 412 «Баланың құқықтарын қорғау жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын ұйымдардың тауарлары мен көрсетілетін қызметтерін сатып алу қағидаларын бекіту туралы» бұйрығына сәйкес талаптарға сай болуға тиіс.

3. Қоймалағы жабдықтар.

Тапсырыс берушінің тамақтандыру блогының жабдығы механикалық, термиялық және тоназытқыш жабдықтардан тұрады.

1. Механикалық жабдықтар өнімдерді бастапқы өңдеу үшін қолданылады, оларға мыналар жатады:
Ет өңдеуге арналған машиналар (ет ұшаларын шабуға/кесуге арналған балта);
Ас үйлік электрлік мармит — 2 дана
3 секциялы ВМП 6-3-5 РЧ жуу ваннасы — 1 дана
СК 5-4 стеллажы — 2 дана
ТУ-3 арбашасы — 2 дана
Қуыру шкафы — 1 дана
ШС-80 құрғақ қуыру (стерильдеу) шкафы — 1 дана
ШС 80 кептіру шкафы («Г родторгмаш» БКӨК, Беларусь) — 1 дана
Нан тұрағыш (салмағы 50 кг-нан аспайтын) — 1 дана
ВМП-9-1 қазан жуу ваннасы — 1 дана
КПЭМ-100/9Т электрлік тамақ пісіру қазаны — 1 дана
КПЭМ-250/9Т электрлік тамақ пісіру қазаны — 1 дана
ЭП-4ЖШ қуыру шкафы бар электр плитасы — 3 дана
СЭСМ-0,5 Ч электрлік таба — 1 дана

НС-30 камыр илегіш — 1 дана
ШЖЭ-3 электрлік қуыру шкафы — 2 дана
ШХ тоназытқыш шкафы — 1 дана
Құрғақ қуыру (стерильдеу) шкафы — 1 дана
Тұрмыстық тоназытқыш — 3 дана
Тоназытқыш шкафы — 1 дана
POZIS Мир 149-5 екі камералы тоназытқышы — 5 дана
POZIS РК-124w екі камералы тоназытқышы — 1 дана
Тоназытқыш шкафы — 2 дана
Сарбома F1400 тоназытқыш шкафы — 1 дана
18С мұздатқыш шкафы — 1 дана
М75 электрлік ет тартқышы — 1 дана
МИМ 600М ет тартқышы — 1 дана
Шикі және пісірілген көкөністерге арналған көкөніс тұрағыш — 1 дана
НГЦ 911 үккіш-тұрағыш машинасы — 1 дана
Тұрмыстық тоназытқыш — 1 дана
МОК 300 картон аршығышы — 1 дана
МОК-300Y түбіртекті жемістерді (көкөністерді) тазалау машинасы — 1 дана
Сарбома K1400 тоназытқыш шкафы — 1 дана
Стеллаж — 3 дана
Тауарлық таразы — 1 дана
КР-500-800 ет шабуға арналған дөңбек (колода) — 1 дана
Тоназытқыш шкафы — 2 дана
Мультипісіргіш — 1 дана
ПЭМ 814 ЦО1 электр плитасы — 1 дана

ТАМАҚ БЛОГЫНЫҢ САНИТАРЛЫҚ-ГИГИЕНАЛЫҚ ТӘРТІБІ

1. Тамақ блогының үй-жайында жеткізуші КММ бөлімдерінің асханаға арналған ыдыстарын жууға қатаң тиям салады. Ыдыстарды жуу үшін задаласыздандырып заттар пайдаланады.
2. Өнім беруші дайын тамақты таратуды ол дайындалғаннан кейін 2 сағаттан кешіктірмей, соның ішінде тамақты бөлімшелерге жеткізу уақытын қоса ағанда жүзеге асыруы тиіс. Таратудан кейін тамақ қалдықтарын қалдыруға, сондай-ақ тамақ қалдықтарын жанадан дайындалған тағамдармен араластыруға қатаң тыйым салынады.
3. Қызмет алушыларға тамақты таратуды буфетшілер жүзеге асырады. Буфетшілердің тамақ блогынан тамақты алуы тек «тамақ алуға арналған» деген таңбасы бар халатпен ғана орындалуы тиіс.
4. Жеткізушінің еден жуушы қызметшілері тамақ таратуға жіберілмейді.
5. Жеткізуші тамақ таратылған соң жұмыс орын задаласыздандырып заттармен жуып тазалауы тиіс.
6. Қызметкерлер жеке басының тазалық ережесін сақтау керек, деретханаға бару алдында халатын шешуі тиіс, содан соң қолын антисептикалық ертіндісімен задаласыздандыруы керек.
7. КММ тамақ блогындағы жабдықтарды дұрыс пайдалану және санитарлық-гигиеналық жағдайының дұрыс болуына жауапкершілікті жеткізуші өз міндетіне алады.
8. Дайын тамақты дайындау және босату кезінде санитариялық талаптардың сақталуына өнім берушінің аға аспазы және диетбикесі/диетдеріері жауапты болып табылады.
9. Жеткізуші Тапсырыс берушінің тамақ блогында басқа мекемелерге тамақ дайындауға рұқсат етілмейді, сонымен бірге Тапсырыс берушінің аумағынан дайын тамақты сыртқа шығаруға болмайды.

ДАЙЫН ТАМАҚТЫҢ САПАСЫН БАҚЫЛАУ ТӘРТІБІ

1. Дайын тамақты бөлімшелерге жібермес бұрын КММ емдәм/бикесі тексеріп, сонымен бірге мереке және демалыс күндері КММ кезекші деріерлері тексеріп тұруы тиіс.
2. Дайын тамақты беру алдында асханада оны тексеру келесі тәртіппен жүргізіледі:
 - а) ас мәзірінде көрсетілгендей, тағам тізіміне сай, тікелей қазандықтан алынады;
 - б) жаппай пайдаланатын дайын емдік тағамның дәмін татып көру.
3. Тексерген тағамның нәтижесін бракеражды журналыға жазу, ал жалпы бағасын – дайын тамақ журналына жазу.
4. Жоспарлы түрде тамақтың химиялық құрамын калориясын анықтау үшін дайын тағамды тандап алып зертханалық тексеруге алып тамақ блогында Алматы қаласы санитарлық-эпидемиологиялық қызметкерлері мен КММ диет/бикесінің қатысуымен жүргізіледі. Таңдауға жатпайтын тамақ түрлері, өнеркәсіпті жолмен жасалған тағамдар, мысылы шұжық, ірімшік, шұжықша т.б. Әр түрлі емдәм тағамдары түскі ас немесе жеке тағамдар (таңғы ас, кешкі ас) салмағы орташа бөлігі зерттеуге жіберіледі.
5. Жеткізуші ас мәзірін жасауды емдәм үстеліне тамақ мөлшеріне, КММ бөлімшелерінің ата мед/бикелерімен жасайды.

ДИЕТА ТАЛАПТАРЫ

Неділдік диеталар

Қолдану көрсетілімдері: ас қорыту мүшелеріне жасалған оталардан кейін; науқастың есенгіреу (жартылай ес-түссіз) күйі.

Мақсатты тағайындауы. Қатты тағамды қабылдауға қарсы көрсетілімдер болған жағдайда ағзаны тағамдық заттардың минималды мөлшерімен қамтамасыз ету; ас қорыту мүшелеріне барынша жеңілдік беру (жүктемені азайту), ішекте метеоризмнің (газдардың жиналуы) алдын алу.

№ 0а емдімі (диетасы). Энергетикалық құндылығы – 3161-4271 кДж (755-1020 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар – 5-10 г, майлар – 15-20 г, көмірсулар – 150-200 г, натрий хлориді – 1-2 г, еркін сұйықтық – 1,8-2,2 л.

Аспаздың өңдеуі: тағамның сұйық және желе тәрізді болуын қамтамасыз ету.

Тамақтану режимі: Тамақ тәулігіне 7-8 рет аз мөлшерде (бөліктеп), температурасы 45°С-тан аспайтын күйде қабылданады; бір рет қабылдау мөлшері 200-300 грамнан аспауы тиіс.

Ұсынылады: майсыз әлсіз ет сорпасы, қаймақ қосылған шырышты қайнапалар, жеміс-жидек киселі, жеміс-жидек шырындары, жеміс желіесі, қант қосылған итмұрын қайнапшасы.

Шығарылады (тыйым салынады): тұтас (өңделмеген) сүт, тығыз және бу тәрізді (қою) тағамдар, газдалған сусындар.

№ 0б емдімі (диетасы) (1 а-хирургиялық). Энергетикалық құндылығы – 6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар – 40-50 г, майлар – 40-50 г, көмірсулар – 250 г, натрий хлориді – 4-5 г; еркін сұйықтық – 2 литрге дейін.

Тамақтану режимі: Бір қабылдағанда 350-400 грамға дейін жылы күйінде, тәулігіне 6 рет рұқсат етіледі; № 0а диетасынан кейін татайындалады.

Ұсынылады: № 0а емдіміндегі өнімдер мен тағамдарға қосымша: көкөніс сорпасында дайындалған шырышты жарма сорпалары, жармалардан (қарақұмық, күріш, сұлы) дайындалған сұйық үккіштен өткізілген боткалар, буда пісірілген ақуыз омлеті, шала пісірілген жұмыртқа (всмятку), майсыз ет пен балықтан жасалған бу суфлесі немесе езбесі, қышқыл емес жидектерден жасалған мусстар.

№ 0в емдімі (диетасы) (1б - хирургиялық). Энергетикалық құндылығы – 9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар – 80-90 г, майлар – 65-70 г, көмірсулар – 320-350 г, натрий хлориді – 6-7 г, еркін сұйықтық – 1,5 л.

Тамақтану режимі: Тамақты тәулігіне 6 ретке дейін жылы күйінде қабылдау; физиологиялық толыққанды тамақтануға көшу кезеңі ретінде № 0б емдімінен кейін татайындалады.

Ұсынылады: Езбе-сорпалар (суп-шоре), крем-сорпалар, үккіштен өткізілген пісірілген ет пен балықтан жасалған бу тағамдары, сүзбеден жасалған бу тағамдары, қаймақ қосылған үгітілген сүзбе, қышқыл сүт сусындары, пісірілген алма, үккіштен өткізілген көкөніс және жеміс езбесі (поре), 75 грамға дейін ақ нан сұхарилері.

№ 1а емдімі

Қолдану көрсетілімдері: асқын фазасындағы ойық жара ауруы (алғашқы 8-12 күнде); жедел гастриттер, созылмалы гастриттер мен гастродуодениттердің асқинуы (емдеудің алғашқы күндерінде); асқазанға жасалған оталардан кейін (6-7 күннен кейін); өнеспін күйі.

Мақсатты тағайындауы. Ас қорыту жолдарын механикалық және химиялық тұрғыдан барынша аялау (қорғау) арқылы шырышты қабықтың репарациясына (капшына келуіне) және асқазанның рефлекторлық қозғыштығын төмендетуге, одан шығатын интеллоцептивтік тітіркенулерді азайтуға ықпал ету.

Жалпы сипаттамасы. Эннергетикалық құндылықты негізінен көмірсулар есебінен, ал аз мөлшерде ақуыздар мен майлар есебінен шектеу. Асқазан секрециясын күшті қоздыратын, сондай-ақ асқазанның шырышты қабығын механикалық, химиялық және термиялық (өте ыстық және суық) тұрғыдан тітіркендіретін өнімдер шығарылады (пайдалануға болмайды).

Энергетикалық құндылығы – 7746-8374 кДж (1850-2000 ккал).

Химиялық құрамы: ақуыздар – 80-90 г (65-70% жануар текті), майлар – 80-90 г-ға дейін (20% өсімдік текті), көмірсулар – 200 г, натрий хлориді – 8 г; еркін сұйықтық – 1,3-1,5 л.

Аспаздық өңдеу. Тағам суға немесе бұта пісірілген, консистенциясы сұйық немесе жартылай сұйық күйде дайындалады.

Тамақтану режимі. Емдем төсектік режимді сақтауды қарастырады. Тамақ тәулігіне 6 рет, әрбір 2-3 сағат сайын, аз мөлшерде (бөлшектеп) жылы күйінде (40-50 °С) қабылданады.

Ұсынылатын және шығарылатын (тыйым салынатын) өнімдер мен тағамдар

1. *Нан және ұн өнімдері* Шығарылады (тыйым салынады).
2. *Ем және құс еті.* Ұсынылады: сіңірлерінен, фасциаларынан (жұқа қабықшаларынан) және майынан тазартылған сиыр етінің, бұзау етінің, қоян етінің майсыз сорттары. Құс етінің терісі сылынады. Пісірілген еттен дайындалған езбе (шоре) немесе бұ суфлесі түрінде күніне 1 рет қолданылады. Шығарылады: ет пен құс етінен дайындалған басқа тағамдар.
3. *Балық Ұсынылады:* майсыз сортты балықтардан (көксерке және т.б.) пісіріліп дайындалған бұ суфлесі күніне 1 рет (еттің орнына). Шығарылады: майлы түрлері және басқа да балық тағамдары.
4. *Жұмыртқа Ұсынылады:* шала пісірілген (вмятку) немесе бұ омлеті түрінде (күніне 3-4 данаға дейін). Шығарылады: басқа түрдегі жұмыртқалар.
5. *Сүт өнімдері Ұсынылады:* сүт, кілегей, сүзбеделен жасалған бұ суфлесі. Шығарылады: ірімшік және қышқыл сүт өнімдері (айран, ұйытылған сүт, қаймақ, сүзбе және т.б.).
6. *Майлар Ұсынылады:* тұздалмаған сары май және тазаланған зәйтүн майы (табиғи күйінде тағамдарға қосылады). Шығарылады: майлардың басқа түрлері.
7. *Жармалар,* макарон өнімдері және бұршақ тұқымдастар Ұсынылады: манна жармасынан, күріш және қарақұмық ұнынан (балалар тағамына арналған) дайындалған сүтті сұйық ботқалар, талқан. Шығарылады: макарон өнімдері, бұршақ тұқымдастар және басқа да ботқалар.
8. *Көкөністер Ұсынылады:* гомогенизацияланған (балалар тағамына арналған езбелер). Шығарылады: басқа түрдегі көкөністер.

9. *Сорпалар Ұсынылады:* күріш, арпа (перловка) және сұлы (геркулес) жармаларынан сүт қосып дайындалған шырпышты қайнатпапар. Шығарылады: ет, тауық, балық, көкөніс және санырауқұлақ сорпалары (бульондары).

10. *Жемистер, тәтті тағамдар мен тәттілер Ұсынылады:* кант, рбал, сүт киселі; қышқыл емес жидектер мен жемістерден желатин қосып жасалған желе, кисель, мусс; «снежки» (жұмыртқа ақуызынан жасалған тәтті) және меренгалар. Шығарылады: пікі күйіндегі жемістер мен жидектер.

11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер* Шығарылады (тыйым салынады).

12. *Сусындар Ұсынылады:* итмұрын қайнатпасы, бидай кебетінің қайнатпасы, жаңа піскен қышқыл емес жеміс-жидектердің сүмен арыластырылған кантты шырпындары, сүт немесе кілегей қосылған қою емес шай. Шығарылады: кофе, какао, квас, газдалған сусындар.

№ 1 емдәм (негізгі)

Қолдану көрсетілімдері: асқынудың басылу және ремиссия фазасындағы (3-5 ай бойы) асқазан секрециясы қалыпты немесе жотары ойық жара ауруы және созылмалы гастрит; асқын фазасындағы секреторлық жеткіліксіздігі бар созылмалы гастрит; сауығу кезеңіндегі жедел гастрит; асқазанға жасалған отадардан кейінгі қалпына келу фазасы (№ 1а және 1б емдәмдерінен кейін).

Мақсатты тағайындауы. № 1б емдәміндегідей, бірақ асқазанды аялау (қорғау) деңгейі төменірек.

Жалпы статтамасы. Энергетикалық құндылығын жеткілікті және негізгі тағамдық заттардың арақатынасы қалыпты емдәм. Химиялық және термиялық тағамдық тітіркендіргіштер, асқазан секрециясының күшті стимуляторлары шығарылады. Асқазанды механикалық аялау № 1б емдәміне қарағанда онша қатаң емес.

Энергетикалық құндылығы – 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал).

Химиялық құрамы: ақуыздар – 100 г (60% жануар текті), майлар – 100 г (20-30% өсімдік текті), көмірсулар – 400-450 г; натрий хлориді – 12 г; еркін сұйықтық – 1,5 л.

Аспаздық өңдеу. Тағамды бұға немесе сұға пісіріп, үккіштен өткізілген (езілген) күйінде ұсынады.

Тамартану режимі. Тамақты тәулігіне 5-6 рет жылы күйінде (40-50 °С) қабылдайды.

Ұсынылатын және шығарылатын (тыйым салынатын) өнімдер мен тағамдар

1. *Нан және ұн өнімдері.* Ұсынылады: жоғары және 1-сұрыпты бидай ұнынан пісірілген, кешегі піскен немесе келтірілген нан; тоқаш нандар (аптасына 1-2 рет); құрпақ биоквит, майсыз печенье («Мария» типіндегі). Шығарылады: қара бидай наны, жаңа піскен нан, құймақтар, бәліштер, майлы қамырдан жасалған өнімдер (хирургиялық № 1 емдәмінің негізгі № 1 емдәмнен айырмашылығы – мұнда майсыз ет, балық және көкөніс сорпалары қосылады және тұтас сүт шектеледі).

2. *Ет және құс еті.* Ұсынылады: сіңірлері мен фасцияларынан азартылған майсыз ет (сыыр еті, бұзау еті, қоян еті), терісі сылынған тауық пен құркетауық еті. Бұлар сұға немесе бұға пісіріліп, үккіштен өткізілген күйде (котлеттер, кнели, фрикаделькалар, езбе, суфле, рулет және т.б.) беріледі; бұзау, қоян, балапан еттерін сұға пісіріп, тұтас кесек күйінде немесе піскен еттен жасалған

бестропанов түрінде беруге болады. Суға немесе бұта пісірілген тіл мен бауыр. Майсыз, сіңіріз, тұзы аз ветчина; майдалап туралған «Докторлық» және диеталық шұжықтар: ет сыршығы (сырок), бауыр паштеті. Шығарылды: ет пен құс етінің майлы және сіңірі сорптары, қуырылған және бұқтырылған түрлері, консервілер.

3. *Бадық.* Ұсынылады: майсыз түрлерінің терісі сылыннып, кесек күйінде немесе котлет массасы ретінде суға немесе бұта пісірілген түрі, көкөніс сорпасында дайындалған дірілдек (заливная) балық. Аз мөлшерде тұзы аз түйірішкіті ұылдырық. Шығарылды: майлы түрлері (бекіре, шоқыр және т.б.), қақталған, тұздалған, қуырылған, бұқтырылған балықтар.

4. *Жұмыртқа.* Ұсынылады: шала пісірілген (всмятку), бұда піскен омлет және жұмыртқа (күніне 2 жұмыртқа). Шығарылды: қаты пісірілген (вкрутую), қуырылған жұмыртқа мен омлет, шикі жұмыртқа ақуызы.

5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылады: тұтас сүт, кілегей, бір күндік ұйытылған сүт, жана піскен қышқыл емес қаймақ және түрі тағамдардың құрамындағы сүзбе (жалқау варениктер, запеканка, пудингтер және т.б.); өткір емес үгітілген ірімшік. Шығарылды: қышқылдығы жоғары сүт өнімдері, өткір (ашы) ірімшіктер.

6. *Майлар.* Ұсынылады: тұздалмаған сары май, тазартылған (рафинирленген) зәйтүн және күнбағыс майы (табиғи күйінде немесе тағамдарға қосылды). Шығарылды: басқа майлар, қайта қуырылған май.

7. *Жұмсақтар, макарон өнімдері және бұшақ тұқымдастар.* Ұсынылады: сүтке немесе суға пісірілген боткалар — манна, жақсы езып піскен күріш, үккіштен өткізілген қарақұмық және сұлы (теркулес) боткалары. Тартылған жармалардан жасалған бұ пудингтер, суфле, котлеттер. Пісірілген, ұсақталған макарон өнімдері. Шығарылды: тары, арпа (перловка), ячневая жармасы, бүтін қарақұмық (ядрица), бұшақ тұқымдастар, ұсақталмаған макарондар.

8. *Көкөністер.* Ұсынылады: суға немесе бұта пісіріліп, үккіштен өткізілген қызылша, картоп, сәбіз, пүлді қырыққабат, жасыл бұшақ (шөре, суфле түрінде); бұ пудингтері; кесектелген күйде пісірілген кәді (кабачки) мен асқабақ. Сирек жағдайда аз мөлшерде піскен, қышқыл емес қызанақтар. Шығарылды: басқа көкөністер, тұздалған, ашытылған, маринадталған көкөністер мен санырауқұлақтар, көкөніс консервілері.

9. *Сорпақтар.* Ұсынылады: үккіштен өткізілген көкөністерден дайындалған сорпақтар, сүт сорпақтары, жарма сорпақтары, рұқсат етілген көкөністер қосылған үгітілген вермишель немесе кол кеспесі сорпақтары; сүтті, көкөністі, алдын ала пісірілген тауық немесе еттен жасалған езбе-сорпақтар (суп-пюре). Сары маймен, қышқыл емес қаймақпен, жұмыртқаның сарысымен дәмдендіріледі. Шығарылды: ет, тауық, балық, санырауқұлақ және кою көкөніс сорпақтары (бульондары), борщ, щи, окрошка.

10. *Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер.* Ұсынылады: піскен тәтті жемістер мен жидектерден жасалған езбе (шөре), кисельдер, желе, мусстар, үгітілген компоттар. Пісірілген алма (қабытыңсыз). Көпірішілген ақуыздан жасалған тәттілер (мусстар, самбуқтар), көпірішілген кілегей, кремлер, сүт киселі. Кант, бал, тәтті жеміс-жидектерден жасалған джемдер мен тосақтар, пастила, зефир. Шығарылды: шикі күйіндегі жемістер мен жидектер, қышқыл және піспеген жемістер, шоколад, халва, үгітілмеген кептірілген жемістер.

11. *Дәмдеуіштер мен дәмдеуіштер.* Ұсынылады: сүтті, қаймақты, жұмыртқа-майлы тұздықтар. Сорпақтарға майдалап туралған асқөк (укроп); ванилин. Шығарылды: басқа тұздықтар мен дәмдеуіштер.

12. *Сусындар.* Ұсынылады: сүт немесе кілегей қосылған кою емес шай, сүтке жасалған әлсіз какао, тәтті жеміс-жидек шырындары, итмұрын қайнатпасы, бидай кебегінің қайнатпасы. Шығарылды: квас, кофе, газдалған сусындар, қышқыл жеміс-жидек шырындары.

№ 3 емдем

Қолдану көрсетілімдері: ациментарлы (тамақтануға байланысты), үйреншікті іш кату және тік ішектің кейбір аурулары (жарықтар, геморрой), етер баскаас корыту мүшелерінің аурулары болмаса.

Мақсатты тағайындауы: Рационға механикалық, термиялық және химиялық тігіркендірігіштерді қосу арқылы ішектің қозғалыс (моторлық) қызметін ынталандыру.

Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы бойынша толыққанды рацион; құрамында ірі өсімдік жасуынығына (клетчатка) бай және ішек перистальтикасын ынталандыратын өнімдерді қосу.

Энергетикалық құндылығы – 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал).

Химиялық құрамы: ақуыздар – 100-120 г (50-60% жануар текті), майлар – 100-120 г (20-30% өсімдік текті), көмірсулар – 400-500 г; натрий хлориді – 12-15 г; еркін сұйықтық шектелмейді.

Аспаздық өңдеу: түрліше, шектеусіз.

Тамақтану режимі: Тамақты күніне 4 рет қабылдау.

Ұсынылатын және шығарылатын (тыйым салыныатын) өнімдер мен тағамдар

1. *Нан және үн өнімдері.* Ұсынылады: кара бидай наны, ірі тартылған ұннан жасалған бидай наны, «докторлық», «Здоровье», «барвихинский» нандары.
2. *Ет және құс еті.* Ұсынылады: түрлі ет түрлері, жақсылап пісірілген сіңіріі етті кесек күйінде берген дұрыс; терісімен бірге піскен құс еті; субөнімдерден (ішек-қарын, бауыр-бүйрек) жасалған тағамдар, дірілдек (студень), шұжықтар, сосискалар, сарделькалар, ветчина.
3. *Балық.* Ұсынылады: түрлі тәсілмен дайындалған майсыз балық, майшабақ (сельдь), қакталған балық, шпроттар, майдағы сардиналар, балық уылдырығы.
4. *Жұмыртқа.* Ұсынылады: жатты пісірілген (вкрутку) жұмыртқа, қуырылған жұмыртқа (яичница).
5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылады: бір күндік қышқыл сүт сусындары (айран, ұйытылған сүт), кілегей, қаймақ, сүзбе ірімшік.
6. *Майлар.* Ұсынылады: сары май, ерітілген май, өсімдік майлары, мал майы (саю).
7. *Жармалар, макарон өнімдері және бұршақ тұқымадастар.* Ұсынылады: арпа (перловка), қарақұмық (ядрица), тары, ячневая жармасы сусымалы ботқалар түрінде, бұршақ тұқымадастар. Шығарылады: күріш, сұлы (геркулес), манна жармасы, макарон өнімдері, саю.
8. *Көкөністер.* Ұсынылады: кез келген көкөністер, әсіресе қызылша, қырыққабат, шомыр (редька), қиыр, теңіз қырыққабаты; бұлар уылдырық (икра), салаттар, өсімдік майы қосылған винегреттер түрінде немесе консервіленген күйде беріледі.
9. *Сорпақтар.* Ұсынылады: көкөніс, жеміс сорпақтары, бұршақ тұқымадастардан жасалған сорпақтар, свекольник, өкрошка, борщ, ши; негізінен салқын күйінде ұсынылады. Шығарылады: шырышты (коймалжын) сорпақтар.
10. *Жемістер, тәтті макарондар мен тәттілер.* Ұсынылады: шикі күйіндегі жемістер мен жидектер (тыйым салынғандардан басқасы), кептірілген жемістер (әсіресе кара өрік), компоттар, желе, пісірілген алма, балмұздақ, тосап, баг, шербаттар. Шығарылады: қаражидек (черника), бекете (айвад), анар, мүкжидек (брусника), алмұрт, кисельдер, шоколад.

11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Түрліше (шектеусіз).
12. *Сусындар.* Ұсынылады: көкөніс және жеміс шырындары (әсіресе қызылша, сәбіз, өрік шырындары), квас, қою емес шай мен кофе, салқын күйіндегі газдалған сусындар.

№ 4 емдім

Қолдану көрсеткімдері: асқынудың фазасындағы сарылмалы колииттер мен энтероколиттер; аурудың басындағы (ашығу күндерінен кейінгі) жедел гастроэнтероколиттер; дизентерия (қантышпак), іш сүзеті, ішек туберкулезі (алғашқы 5-7 күн ішінде).

Мақсатты тағайындауы: ішекті механикалық, химиялық және термиялық тұрғыдан барынша аялау (қорғау); қабынудың процесін жою және бұзылған функцияларды қалпына келтіру үшін жағдай жасау; ішектегі ашу және шіру процесерін азайту.

Жалпы сипаттамасы. Энтерикалық құндылықтың негізінен көмірсулар мен майлар есебінен төмендету; ақуыздар мөлшері физиологиялық нормата сәйкес келеді; натрий хлоридінің (тұздың) мөлшері азайтылған. Механикалық, химиялық және термиялық тітіркендіргіштер, ішектегі ашу және шіру процестеріне ықпал ететін өнімдер, қиын қорытылатын тағамдар, өт бөлінуінің, асқазан мен ұйқы безі секреторлық қызметінің күшті стимуляторлары, сондай-ақ бауырды тітіркендіретін заттар шығарылады (пайдаланылмайды).

Энергетикалық құндылығы – 8583 кДж (2050 ккал).

Химиялық құрамы: ақуыздар – 100 г (60-70% жануар текті), майлар – 70 г (40-50 г сары май), көмірсулар – 250 г (30-50 г кант); натрий хлориді – 8-10 г; еркін сұйықтық – 1,5 л.

Аспаздық өңдеу. Тағамды суға немесе бұта пісіреді және сұйық, езілген (пюре) немесе үккішпен өткізілген күйінде пайдалану. *Тамақтану режимі.* Төсектік режимді сақтай отырып, таулігіне 3-6 ретке дейін жылы күйінде бөлшектеп тамақтану.

Ұсынылатын және шығарылатын (тыйым салынатын) өнімдер мен тағамдар

1. *Нан және ұн өнімдері.* Ұсынылады: жоғары сұрыпты бидай ұнынан жасалған, алдыңғы күні пісірілген нан (шектеулі мөлшерде); бидай нанынан жасалған кептірілген нан (сұхары); майсыз печенье. Шығарылады: кара бидай наны және жана піскен нан; майлы қамырдан жасалған өнімдер, құймақтар, таба нандар (олады).
2. *Ет және құс еті.* Ұсынылады: сиыр, бұзау, тауық, күрке тауық еттерінің майсыз сорттары. Олар суға немесе бұта пісіріліп, үгітілген немесе тартылған күйде беріледі; фаршқа нанның орнына күріш қосылды; фаршты ұсақ торлы еттартқыштан 2-3 рет өткізеді. Суға пісірілген балапан еті. Үгітілген еттен жасалған дірілдек (заливное). Шығарылады: еттің майлы түрлері: қой еті, шошқа еті, қаз, үйрек еті; бұқтырылған және кесек күйінде қуырылған еттер, шұжықтар, ветчина, қақталған өнімдер, консервілер.
3. *Балық.* Ұсынылады: майсыз балық түрлері (көксерке, алабұға және т.б.) кесек күйінде, тартылған немесе үгітілген түрде, суға немесе бұта пісірілген, дірілдек балық, аз тұздалған түйіршікті уылдырық. Шығарылады: майлы түрлері, қақталған, маринадталған балықтар, консервілер.
4. *Жұмыртқа.* Ұсынылады: шала пісірілген (всмятку), бұ оmlеті, тағамдардың құрамында (күніне бір жұмыртқа). Шығарылады: шикі, қуырылған, қатты пісірілген (вкрутку) жұмыртқалар.

5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылады: ацидофильді сүт және паста, үтігілген кальцийленген сүзбе. Шығарылады: тұтас сүт, кілегей, каймақ, бір күндік айран, ірімшік.
6. *Майлар.* Ұсынылады: сары май (табиги күйінде және дайын тағамдарға қосылады). Шығарылады: басқа майлардың барлық түрі.
7. *Жармалар, макарон өнімдері және бұршақ тұқымдастар.* Ұсынылады: сұта немесе майсыз сорпата пісірілген күріш, манна, геркулес (сұлы), үтігілген қарақұмық боткалары; бу пудингтері, пісірілген вермишель. Шығарылады: арпа (перловка), тары, ячневая жармасы, сусымалы боткалар, макарон запеканкалары, бұршақ тұқымдастар.
8. *Көкөністер.* Ұсынылады: кайнатпа түрінде (тек сорпата қосылады). Шығарылады: көкөністердің барлық түрі.
9. *Сорпалар.* Ұсынылады: майсыз және қою емес ет, тауық немесе балық сорпасында (бульонда) дайындалған күріш, манна жармасы, вермишель, фрикаделькалар қосылған сорпалар. Осы сорпалар негізінде сары май қосылып жасалған шырышты сорпалар. Шығарылады: қою және майлы сорпалар, сүт сорпалары, көкөніс қосылған сорпалар, бұршақ сорпалары, салқын сорпалар.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер.* Ұсынылады: алма езбесі (шоре). Қышқыл емес жидектер мен жемістердің шырынынан, кептірілген қара қарақат, қаражидек (черника), кизил, бекете (айва), итбүлдірген (черемуха) кайнатпаларынан жасалған кисельдер мен желедер. Қант (шектеулі мөлшерде). Шығарылады: жана піскен жемістер мен жидектер, кептірілген жемістер (сухофрукты), компоттар, бал, тосап және басқа да тәттілер.
11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылады: сары май, майсыз сорпа. Шығарылады: дәмдеуіштер (бұрыш, қыша, т.б.).
12. *Сусындар.* Ұсынылады: шай (әсіресе көк шай тұнбасы), кофе, суда пісірілген какао. Қышқыл емес жидектер мен жемістердің сумен араластырылған шырындары. Кептірілген қара қарақат, қаражидек, итбүлдірген, кизил, бекете, итмұрын кайнатпалары. Шығарылады: сүт қосылған кофе мен какао, квас, жүзім шырын, таздалған және салқын сусындар.

№ 5 емдем

Қолдану көрсетілімдері: сауығу фазасындағы жедел гепатиттер мен холециститтер; асқынудан тыс кезеңдегі созылмалы гепатиттер, бауыр циррозы, өт жолдарының қабынуы зақымданулары (холециститтер, холангио гепатит және т.б.); бауыр мен өт жолдары қызметінің бұзылуымен қатар жүретін аурулар. Барлық жағдайларда асқазан мен ішектің қосалқы аурулары болмағанда тағайындалады.

Мақсатты тағайындауы. Бауыр мен өт жолдарының бұзылған қызметтерін қалпына келтіруге, холестерин және май алмасуын реттеуге, бауырда гликогеннің жиналуына ықпал ету, өт бөлінуін және ішектің қозғалыс қызметін ынталандыру.

Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы жағынан толыққанды, ақуыздар, майлар мен көмірсулар мөлшері жеткілікті емдем. Құрамында пуриндерге, азотты экстрактивті заттарға, холестеринге, қымзылдық қышқылына, эфир майларына бай өнімдер, сондай-ақ қуыру процесінде түзілетін майдың тотығу өнімдері (акролеиндер, альдегидтер) шығарылады. Липотропты заттардың (холин, метионин, лецитин) мөлшері арттырылған, сонымен қатар жемдеме жасуық (клетчатка) мен сұйықтықтың айтарлықтай мөлшері бар.

Энергетикалық құндылығы – 10467-12142 кДж (2500-2900 ккал).

Химиялық құрамы: ақуыздар – 90-100 г (60% жануар текті), майлар – 80-100 г (30% өсімдік текті), көмірсулар – 350-400 г (70-90 г кант), натрий хлориді – 10 г; еркін сұйықтық – 1,8-2,5 л.

Аспаздық өңдеу. Қуырға руқсат етілмейді, тағамды ұсақтау (үккіштен өткізу) талап етілмейді.

Тамақтану режимі. Тамақ тәулігіне 5 рет жылы күйінде қабылданады.

Ұсынылатын және шығарылатын (тыйым салынатын) өнімдер мен тағамдар

1. *Нан және ұн өнімдері.* Ұсынылады: кешегі піскен немесе кептірілген бидай және кара бидай наны. Майсыз печенье. Шығарылады: жаңа піскен нан, майлы қамырдан жасалған өнімдер, кремді торттар, қуырылған қамыр тағамдары.
2. *Ет және құс еті.* Ұсынылады: майсыз, сіңірісіз сиыр еті, қоян, құркетауық, тауық еті (терісі сылынбай). Олар суға пісіріледі немесе алдын ала суға пісіріліп барып пеште пісіріледі (запеченные); кесек немесе тартылған күйде беріледі. Майсыз ветчина, «Докторлық» және диеталық шұжықтар. Шығарылады: майлы ет түрлері, қаз, үйрек еті, жабайы құс еті (дичь), ми, бауыр, бүйрек, консервілер, қажалған өнімдер, қуырылған тағамдар.
3. *Балық.* Ұсынылады: майсыз балық түрлері кесек күйінде; суға пісірілген, алдын ала суға пісіріліп барып пеште пісірілген, дріздік балық (көкөніс сорпасында дайындалған), фаршталған балық. Шығарылады: майлы түрлері, қақталған, тұздалған балықтар, консервілер, түйіршікті уылдырық (бекіре, кета, шокыр уылдырықтары).
4. *Жұмыртқа.* Ұсынылады: пеште пісірілген ақуыз омлеті (белковый омлет), тағамдардың құрамында күніне 1 жұмыртқа сарысынан артық емес. Шығарылады: қатты пісірілген (вкрутую) және қуырылған жұмыртқалар.
5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылады: сүт, айран, ұйытылған сүт (простокваша), тағамдарға дәмдеуіш ретінде қосылатын қаймақ, қышқыл емес сүзбе және одан жасалған тағамдар (пудинг, запеканка, жалқау варениктер), өткір емес ірімшік. Шығарылады: кілегей (сливки), қышқылдығы жоғары сүзбе.
6. *Майлар.* Ұсынылады: табиғи күйіндегі сары май және өсімдік майлары: күнбағыс, зәйтүн, жүгері майы. Шығарылады: ерітілген (топленое) сары май, қайта қуырылған майлар, шошқа, сиыр, қой майлары (сало), маргарин, аспаздық майлар.
7. *Жармалар, макарон өнімдері және бұршақ тұқымдастар.* Ұсынылады: жарма, макарондың барлық түрі (әсіресе сұлы және қарақұмық), олардан жасалған боткалар, сүзбе, сәбіз, кептірілген жемістер қосылған пеште пісірілген пудингтер, көкөніс немесе жеміс қосылған папау. Пісірілген вермишель мен кеспе. Шығарылады: бұршақ тұқымдастар (асбұршақ, жасымық, үрмебұршақ).
8. *Көкөністер.* Ұсынылады: пікі, суға пісірілген, бұқтырылған және пеште пісірілген күйінде; пияз (тек суға пісірілгеннен кейін), қышқыл емес ашытылған қырыққабат. Шығарылады: шомыр (редис, редька), қымыздық (щавель), шпинат, шалқан (репа), сарымсақ, санырауқұлақтар, маринадталған көкөністер.
9. *Сорпақтар.* Ұсынылады: сүт сорпақтары, жарма, вермишель немесе кеспе қосылған көкөніс сорпақтары, жеміс сорпақтары, вегетариандық борщ пен ши. Сорпақа қосылатын ұн мен көкөністерді майға қуырмайды. Шығарылады: ет, балық және санырауқұлақ сорпақтары (бульондары), жасыл ши, окрошка.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер.* Ұсынылады: қышқыл емес сортты жемістер мен жидектер, олардан жасалған компоттар, кисельдер, желе, мусстар, снежки (жұмыртқа ақузынан жасалған тәтті), меренгалар, қант, бал, тосап, шоколадсыз қампиттер, мармелад, пастила. Шығарылады: жемістердің қышқыл сорттары, шоколад, балмұздақ, кремді өнімдер.

11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылады: сүтті, қаймақты, көкөністі, жеміс-жидекті тұздықтар. Тұздыққа арналған ұнды қуырмайды. Ақжелкен (петрушка), аскөк (укроп), даршын (корица), ванилин. Шығарылады: өткір (ашы) тұздықтар, ет, балық, сандрауқұлақ сорпасы негізіндегі тұздықтар, бұрыш, қыша (горчица), ақжелкек (хрен).

12. *Сусындар.* Ұсынылады: лимон қосылған шай, сүт қосылған кофе, көкөніс, жеміс және жидек шырындары, итмұрын қайнатпасы. Шығарылады: қара кофе, какао, салқын сусындар.

№ 7 емдем

Қолдану көрсетілімдері: созылмалы гломерулонефрит (процестің басылу кезеңінде), жедел гломерулонефрит (сауығу сатысында), жүктілік нефропатиясы және тұзы аз диета көрсетілген басқа да аурулар.

Мақсатты тағайындауы. Бүйрек қызметін қалыпты деңгейде аялау, артериялық қысым мен ісінуді азайту және ағзадан азотты шлактар мен тотықпаған алмасу өнімдерінің шығарылуын жақсарту.

Жалпы сипаттамасы. Ақуыз, натрий хлориді, еркін сұйықтық, бүйректі тітіркендіретін, жүрек-қан тамырлары мен орталық жүйке жүйесін қоздыратын заттар, ет, сүт және сандрауқұлақ сорпалары (бульондары), эфир майлары мен қымыздық қышқылына бай өнімдер шамалы мөлшерде шектеледі.

Энергетикалық құндылығы – 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал).

Химиялық құрамы: ақуыздар – 80 г (50% жануар текті), майлар – 90 г (20-25% өсімдік текті), көмірсулар – 400-500 г (100 г кант); натрий хлориді – 5-7 г (оның 3-5 грамы науқастың қолына беріледі, ал қалғаны өнімдердің құрамында болады); еркін сұйықтық – 0,8-1 л.

Аспаздық өңдеу. Тағам пісірілген және ұсақталған күйінде пайдаланылады; ет пен балықты алдын ала суда пісіргеннен кейін жеңіл қуыруға рұқсат етіледі.

Тамақтану режимі. Тамақ тәулігіне 5 рет қабылданады.

Ұсынылатын және шығарылатын (тыйым салынатын) өнімдер мен тағамдар

1. *Нан және ұн өнімдері.* Ұсынылады: тұзсыз нан, тұзсыз ашытқымен (дрожжи) дайындалған таба нандар мен құймақтар. Шығарылады: кәдімгі пісірілген нан, кондитерлік өнімдер, құрамына натрий гидрокарбонаты (ас содасы) қосылған ұн өнімдері.
2. *Ет және құс еті:* Шығарылады (тыйым салынады).
3. *Балық:* Шығарылады (тыйым салынады).
4. *Жұмыртқа.* Жұмыртқаның сарысы тағамдардың құрамында шектеулі мөлшерде рұқсат етіледі.
5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылады: тұтас сүт, кілегей, ұйытылған сүт (простокваша), қаймақ. Шығарылады: сүзбе, ірімшік.
6. *Майлар.* Ұсынылады: сары май, ерітілген май, өсімдік майлары. Шығарылады: шошқа, қой, сиыр майлары, маргарин, аспаздық майлар.

7. *Жармалар, макарон өнімдері және бұршақ тұқымдастар.* Ұсынылады: жармалар мен макарон өнімдерінің барлық түрі және оларды дайындаудың кез келген тәсіліне рұқсат етіледі. Шығарылады: бұршақ тұқымдастар (асбұршақ, үрмебұршақ, жасымық).

8. *Көкөністер.* Ұсынылады: жас (жана піскен) көкөністер, олардан жасалған түрлі тағамдар. Тағамдарға сұта пісіріліп, кейін қуырылған пияз қосуға болады. Ақжелкен, аскөк. Шығарылады: ашытылған, тұздалған, маринадталған көкөністер, шпинат, қымыздық (шавель), шомыр (редис, редька), санырауқұлақтар.

9. *Сорпалар.* Ұсынылады: жарма, көкөніс және жеміс сорпалары. Оларды қаймақпен, қуырылған пиязбен және көк шөптермен дәмдендіреді. Шығарылады: сүт сорпалары, бұршақ сорпалары, сондай-ақ ет, балық және санырауқұлақ сорпалары (бульондары).

10. *Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер.* Ұсынылады: кез келген жемістер мен жидектер; шикі, пісірілген, кептірілген күйінде, компоттар, кисельдер, желе, қант, бал, тосап, шоколадсыз кампиттер. Шығарылады: сүт кремі, шоколад, балмұздақ.

11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылады: сүтті және томатты тұздықтар, көкөніс пен жеміс-жидек тұздықтары. Лимон қышқылы, ванилин, даршын (корица). Шығарылады: ет, балық және санырауқұлақ қайнатпаларынан жасалған тұздықтар, бұрыш, ақжелкек (хрен), қыша (горчица).

12. *Сусындар.* Ұсынылады: кою емес шай, итмұрын қайнатпасы, жеміс, жидек және томат шырындары. Шығарылады: кофе, какао, минералды сулар.

Бүйрек жеткіліксіздігі айқын науқастарға бұл емдәмнің жануар текті ақуызы 75%-ды құрайтын нұсқасы ұсынылады. Емдәмнің бұл нұсқасында кәдімгі пісірілген нанның орнына жүгері крахмалы мен бидай кебетінен жасалған ақуызсыз нан пайдаланылады. Ет пен құс еті (майсыз сиыр, бұзау, қоян, тауық, күрекстауық еттері кесек күйінде немесе тартылған, алдың ала пісіріліп барып қуырылған), балық (майсыз түрлері, кесек немесе тартылған күйде, сұта пісірілген немесе алдың ала пісіріліп барып қуырылған), жұмыртқа (тағамдар дайындау үшін немесе ақуыз омлеті түрінде күніне бір дана), сүзбе, кәдімгі жармалардың орнына саго және астық дақылдарының крахмалы мен ісінетін амилопектинді крахмалдан жасалған арнайы макарон өнімдері ұсынылады.

№ 8 емдәм

Қолдану көрсеткіштері: Семіздік (ас қорыту мүшелерінің жұмысында бұзылыстар болмаған жағдайда).

Мақсатты тағайындауы: Ағзада артық май тінінің жиналуын болдырмау және оны жою.

Жалпы сипаттамасы: Энергетикалық құндылықты негізінен көмірсулар (әсіресе тез қорытылатындар) және аз дәрежеде майлар есебінен төмендету. Натрий хлоридін (тұзды) және еркін сұйықтықты шектеу. Ақуыздардың (әсіресе жануар текті) және жасуықтың (клетчатка) қалыпты мөлшерін сақтау. Эстрогивті заттар мен дәмдеуіштерді рационнан шығару.

1-кесте. Семіздікке шалдыққан науқастарға арналған редуцицияланған емдәмдердің химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы

№ 8 емдәмнің жалпы ережелері	Белоктар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал)
8 (Негізгі нұсқа) 8а (Орташа шектеу) 8о (Максималды шектеу)	100-110 70-80 40-50	80-90 60-70 30-40	120-150 70-80 50-70	6699-7746 (1600-1850) 4605-5317 (1100-1270) 2638-3517 (630-840)

Энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы емдәм нұсқасына (8, 8а және 8о) сәйкес келеді (1-кесте).

Акуыздардың 60%-ы жануар текті, ал майлардың 25-30%-ы өсімдік текті болуы тиіс. Натрий хлоридінің (тұздың) мөлшері 5-8 граммға дейін рұқсат етіледі (оның 5 грамы жекеленген тағамдарды тұздау үшін науқастың қолына беріледі, ал қалған мөлшері табиғи өнімдердің құрамында болады); еркін сұйықтық мөлшері — 1-1,2 литрге дейін.

Аспаздық өңдеу. Тамақты суға пісірілген, бұқтырылған және пеште пісірілген (запеченный) күйінде дайындайды. Қанттың орнына оның алмастырғыштары (ксилит, сорбит және т.б.) қолданылады. Қуырылған, тартылған (рубленые) және үгітілген (протертые) өнімдер шектеледі. Тағамдар дәмдеуіштерсіз және тұзсыз дайындалады.

Тамақтану режимі. Тәулігіне 6 ретке дейін бөлшектеп тамақтану.

Ұсынылатын және шығарылатын (тыйым салынатын) өнімдер мен тағамдар

1. *Нан және ұн өнімдері.* Ұсынылады: ірі тартылған ұннан жасалған бидай наны және кара бидай наны (шектеулі мөлшерде), акуызды-бидай және акуызды-кебекті нан. Шығарылады: жоғары сұрыпты бидай ұнынан жасалған өнімдер, майлы (сдобное) және қабатылған (слоеное) камырдан жасалған бұйымдар, печенье.
2. *Ет және құс еті.* Ұсынылады: майсыз ет (сыыр, бұзау, қоян еті) және тауық еті. Олар суға пісірілген, бұқтырылған немесе алдын ала суға пісіріліп барып қуырылған күйде беріледі. Дірілдек (заливное), сыыр етінен жасалған сарделькалар. Шығарылады: еттің майлы түрлері, қаз, үйрек еті, ми, ветчина, сосискалар, пісірілген және қақталған шұжықтар, консервілер.
3. *Балық.* Ұсынылады: майсыз балық түрлері суға пісірілген, пеште пісірілген, фаршталған және дірілдек (заливное) күйінде; теңіз өнімдері («Океан» пастасы, миллиалар және т.б.). Шығарылады: майлы түрлері, қақталған, тұздалған балықтар, майдағы балық консервілері, уылдырық.
4. *Жұмыртқа.* Ұсынылады: пісірілген жұмыртқа және омлет түрінде.
5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылады: сүт (негізінен акуызды сүт), майсыз айран және талпин айраны, ұйытылған сүт (простокваша), каймак — шектеулі мөлшерде (негізінен тағамдарға қосу үшін), сүзбе, майсыз және тұзсыз ірімшік. Шығарылады: пісірілген (топленое) сүт, кілегей, ряженка, тәтті йогурт, майлы сүзбе, тұзды және майлы ірімшік.
6. *Майлар.* Ұсынылады: сары май және өсімдік майлары (шектеулі мөлшерде). Шығарылады: шошқа майы (сало), сыыр және қой майлары, аспаздық майлар.

7. *Жармалар, макарон өнімдері және бұршақ тұқымдастар*
Ұсынылады: Шектеулі мөлшерде сусымалы ботка түріндегі қарақұмық (тречка) және арпа жармасы.
Шектегелді: Басқа жармалар, макарон өнімдері, бұршақ тұқымдастар.
8. *Көкөністер*. Ұсынылады: Шикідей және кез келген тәсілмен пісірілген түрлері (картоп шектеулі мөлшерде). Жуылған аштылған қырыққабат (квашеная капуста). Шектегелді: Маринадалған және тұздалған көкөністер.
9. *Сорпадар*. Ұсынылады: Фрикаделька қосылған көкөніс сорпадары, борщ, щи, окрошка, свекольник.
Шектегелді: Картоп сорпадары, макарон, жарма, бұршақ қосылған және сүтті сорпадар.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар мен кондитерлік өнімдер*. Ұсынылады: Қышқылтым-тәтті жемістер мен жидектер, желе, желатин қосылған мусс, компоттар, қанттың орнына ксилит немесе сорбит қолданылған самбуктар. Шектегелді: Қарбыз, жүзім, мейіз, інжір, құрма (финики), кампиттер, бал, тосап (варенье), кант, балмұздақ, кисельдер.
11. *Тұздықтар (соустар) мен дәмдеуіштер*. Ұсынылады: Қызанақ, ақ тұздық, жеңіл сандырауқұлақ тұздығы, сірке суы.
Шектегелді: Ашы және майлы тұздықтар, майонез, барлық дәмдеуіштер.
12. *Сусындар*. Ұсынылады: Шай, қою емес кофе, қантсыз сүт қосылған кофе. Жидек, жеміс және көкөніс шырындары.
Шектегелді: Тәтті шырындар, какао, тәтті квас, кант қосылған лимонадтар.

№ 9 емдем

Қолдану көрсеткіштері: Қант диабеті кезінде сынама диета ретінде, сондай-ақ емдік максатта — дене салмағы қалыпты немесе сәл артық, инсулинге мұқтаждығы жоқ немесе диабеттің жеңіл және орташа ауырлық дәрежесінде аз мөлшерде (20-30 БР дейін) инсулин алатын науқастарға тағайындалады. Диетаны аллергиялық жағдайлар мен аурулар (ревматизм, жұқпалы ерекше емес полиартрит, бронх демікпесі, Квинке ісінуі, есекжем және т.б.) кезінде қолдануға болады.

Мақсаты: Инсулиннің және басқа да глюкозаны төмендететін препараттардың жеке мөлшерін (дозасын) таңдау үшін қант диабетімен ауыратын науқастың мөлшерленген тағамдық жүктемеге төзімділігін (толеранттылығын) анықтау; көмірсу алмасуын, ішінара май, су-тұз және ақуыз алмасуын қалыпқа келтіру үшін жағдай жасау, сондай-ақ ағзаның десенсибилизациясын (сезімталдығын төмендетуді) қамтамасыз ету.

Жалпы сипаттамасы: Негізінен көмірсуларды (әсіресе тез сіңетіндерді) және аз мөлшерде майларды шектеу есебінен энергетикалық құндылықты қалыпты түрде азайту, бұл ретте ақуыз мөлшері қалыпты деңгейде сақталады. Холестерин мен экстрактивті заттарды шектеу. Липопроты заттар мен дәрумендердің мөлшерін арттыру.

Энергетикалық құндылығы: 9630 кДж (2300 ккал).

Химиялық құрамы: ақуыздар — 100 г (60% жануар текті), майлар — 80 г (25-30% өсімдік текті), көмірсулар — 300 г, натрий хлориді (тұз) — 12 г, бос сұйықтық — 1,5 л.

Аспаздың өңдеу: Әдеттегідей. Тәтті тағамдар мен сусындарды дайындау кезінде кант алмастырығыштар қолданылады.

Тамактану режимі: Тәулігіне 5-6 рет тамактану, көмірсуларды дәл бөлу қажет (егер диета сынама ретінде қолданылса, көмірсулар ас қабылдау арасында тең бөлінеді; егер инсулин қолданылса — оның мөлшері мен енгізу уақыты ескеріледі).

Ұсынылатын және шектелетін (тыйым салынатын) өнімдер мен тағамдар:

1. *Нан және ұн өнімдері*

Ұсынылады: Қара бидай наны, ақуызды-бидай, ақуызды-кебек наны, көмірсулар нормасы шегінде 2-ші сұрыпты бидай наны. Шектеледі: Майлы қамырдан жасалған (сдобные) және тәтті ұн өнімдері.

2. *Ет және құс еті*. Ұсынылады: Майсыз сиыр, бұзау, қой еті, шеті алынған және етті шошқа еті, қоян, тауық еті (турайған немесе кесек түрінде, пісірілген, бұқтырылған және пісірілгеннен кейін қуырылған күйде). Сиыр етінен жасалған дрілдек (студень), тауық етінен жасалған заливное. Майсыз ветчина, «Докторская», «Диабетическая», сиыр етінен жасалған шұжықтар, сосискалар. Шектеледі: Майлы сорттар, қаз, үйрек, майлы ветчина, ысталған шұжықтар, консервілер.

3. *Балық*. Ұсынылады: Майсыз балық түрлері (пісірілген, пісіріліп барып пеште пісірілген немесе сирек жаңдайда қуырылған күйде); заливное. Сұға салып тұзы алынған майшабақ (сельдь) — шектеулі; томат соусындағы немесе өз сөліндегі консервілер. Шектеледі: Майлы балықтар, тұздалған балық, уылдырық.

4. *Жұмыртқа*. Ұсынылады: Күніне 2 данаға дейін, пісірілген немесе қуырылған (омлет) күйде.

5. *Сүт өнімдері*. Ұсынылады: Сүт, ұйытылған сүт (простокваша), кефир, майсыз немесе жартылай майлы ірімшік (творог), тұзы аз және майсыз сырлар, қаймақ (шектеулі). Шектеледі: Тәтті ірімшікшелер (сырки), кілегей (сливки).

6. *Майлар*. Ұсынылады: Сары май және өсімдік майлары. Шектеледі: Ет майлары (құйрық, т.б.) және аспаздық майлар (маргарин).

7. *Жармалар, макарон өнімдері және бұршақ тұқымдастар*. Ұсынылады: Көмірсулар нормасын ескере отырып, арпа (ячневая), қарақұмық (гречка), інжу-арпа (перловка), тары және сұлы жармаларынан жасалған боткалар, асбұршақ (горох) — шектеулі мөлшерде. Шектеледі: Манка жармасы, күріш, макарон өнімдері.

8. *Көкөністер*. Ұсынылады: Қырыққабат, салат жапырақтары, асқабақ, келді (кабачки), қияр, қызанақ, баклажан. Көмірсулар нормасын ескере отырып: картоп, сәбіз, қызылша, жасыл бұршақ. Шектеледі: Маринадталған және тұздалған көкөністер.

9. *Сорпалар*. Ұсынылады: Қою емес, майсыз ет, балық және санырауқұлақ сорпаларында пісірілген, құрамында картоп, көкөністер, фрикаделькалар және рұқсат етілген жармалары бар сорпа; борщ, щи, свекольник, окрошка (еті және көкөністі). Шектеледі: Майлы сорпа (бульондар), жарма немесе кеспе қосылған сүтті сорпа, бұршақ сорпалары.

10. *Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер*. Ұсынылады: Қышқылым-тәтті жемістер мен жидектердің барлық түрі. Компоттар, мусстар, желе, сорбит, ксилит немесе сахарин қосылған кәмпіттер мен жантақ печенбелері. Шектеледі: Жүзім, мейіз, құрма (финики), інжір, банан, кант, бал, тосап (варенье), кәдімгі кәмпіттер, балмұздақ.

11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер*. Ұсынылады: Көкөніс сорпасында, әлсіз әрі майсыз ет, балық және санырауқұлақ сорпаларында дайындалған тұздықтар; ақжелпек (хрен), бұрыш, қыша (торчица) — шектеулі мөлшерде. Шектеледі: Ашы, тұзды және майлы тұздықтар.

12. *Сусындар.* Ұсынылады: Шай, кофе, қантсыз сүт қосылған какао, итмұрын (шиповник) қайнатпасы, татті емес жана піскен жеміс-жидек шырындары, қызанақ шырыны. Шектеледі: Татті жеміс-жидек шырындары (жүзім және т.б.), татті квас, қант қосылған лимонадтар.

№ 10 емдәм

Қолдану көрсеткіштері: Компенсация сатысындағы жүрек аурулары немесе қан айналымының айқын емес жетіспеушілігі (I-II сатылары), I-II сатыдағы гипертониялық ауру, бүйректің азот шығару функциясы бұзылмаған созылмалы гломерулонефрит және пиелонефрит.

Мақсаты: Ас қорыту мүшелері мен бүйрекке қалыпты күш түсіре отырып, жүрек-қантамыр жүйесінің қызметін жеңілдету; диурезді (зәр шығаруды) арттыру және аралық алмасуды жеңілдету.

Жалпы есептелінісі: Натрий хлоридін (тұзды) және сұйықтықты, өсімдік жасуының (клетчатка) және холестеринге бай өнімдерді, ішекте газдың жиналуына (метеоризмге) ықпал ететін өнімдерді айтарлықтай шектеу. Жүрек-қантамыр және жүйке жүйелерін қоздыратын, бауыр мен бүйректі тітіркендіретін заттарды (экстрактивті заттар және т.б.) шектеу. Рационды калий, кальций тұздарымен, липотропты заттармен (лецитин, метионин) байыту; ағзаның дәрумендерді жеткілікті мөлшерде алуын қамтамасыз ету.

Энергетикалық құндылығы: 9839–10886 кДж (2350–2600 ккал).

Химиялық құрамы: Ақуыздар: 80–90 г (60% жануар текті); Майлар: 70 г (30% өсімдік текті); Көмірсулар: 350–400 г; Натрий хлориді (тұз): 5–7 г (оның ішінде 3–5 граммы науқастың тағамын дәмсіне қарай тұздауы үшін қолына беріледі, қалған мөлшері табиғи өнімдердің құрамында болады); Бос сұйықтық: 1,2 л. Аспаздық өңдеу:

Ағзаны (ас қорыту жүйесін) қалыпты механикалық аялаумен дайындалады; барлық тағамдар тұзсыз пісіріледі.

Тамақтану режимі: Тамақ тәулігіне 5 рет қабылданады.

Ұсынылатын және шектелетін (тыйым салынатын) өнімдер мен тағамдар:

1. *Нан және ұн өнімдері.* Ұсынылады: Кеше пісірілген қара бидай және бидай наны, майлы емес (несдобное) печеньелер мен бисквит. Шектеледі: Жана піскен нан, майлы (сдобное) және қабатталған (слоеное) қамырдан жасалған өнімдер, құймақтар (блины).
2. *Ет және құс еті.* Ұсынылады: Майсыз сорттар (сыыр еті, бұзау еті, етті шошқа еті, тауық, күрке тауық, қоян) пісірілген күйде, содан кейін пеште пісіруле немесе қуыруға болады; кесек немесе туралған түрінде. Шектеледі: Майлы ет сорттары, үйрек, қаз, шұжық өнімдері, ысталған өнімдер (копчености), консервілер.
3. *Балық.* Ұсынылады: Майсыз балық түрлері пісірілген күйде, содан кейін қуыруға болады; туралған немесе кесек түрінде. Шектеледі: Майлы балық түрлері (бекіре, ақбалық, кета және т.б.), ысталған, тұздалған балықтар, балық уылдырығы, консервілер.
4. *Жұмыртқа.* Ұсынылады: Күніне бір жұмыртқа, аспаздық өңдеуіне шектеу қойылмайды (кез келген тәсілмен дайындауға болады).

5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылады: Табиғи сүт (егер іш кебұін тұдырмаса), кілегей (сливки), қышқыл сүт сусындары, қаймақ, ірімшік (творог), тұзы аз сыр. Шектеледі: Тұзды сырлар.
6. *Майлар.* Ұсынылады: Тұзсыз сары май және өсімдік майлары. Шектеледі: Ет майлары және аспаздық (технологиялық) майлар.
7. *Жармалар, макарон өнімдері және бұршақ тұқымдастар.* Ұсынылады: Сұта немесе сүтке пісірілген кез келген жармалар мен макарон өнімдері (боткалар, пудингтер, котлеттер және т.б.). Шектеледі: Бұршақ тұқымдастар (асбұршақ, үрмебұршақ/фасоль).
8. *Көкөністер.* Ұсынылады: Пісірілген және пеште пісірілген күйдегі картоп, қызылша, сәбіз, ак және гүлді қырыққабат. Шікі күйіндегі қияр, қызанақ, сәбіз, сапат жапырақтары, жасыл пияз, аскөк (укроп), акжелкен (петрушка).
- Шектеледі: Ашытылған (квашеная), тұздалған, маринадталған көкөністер, сондай-ак шомыр (редька), редис, шпинат, қымыздық (шавель), санырауқұлақтар.
9. *Сорпалар.* Ұсынылады: Картоп, көкөністер, жармалар қосылған вегетариандық сорпалар, сүт және жеміс сорпалары. Шектеледі: Ет, балық және санырауқұлақ сорпалары (бульондар); бұршақ қосылған сорпалар.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер.* Ұсынылады: Жұмсақ жидектер мен жемістер шікі күйінде, компоттар, кисельдер, желе, мусстар, самбуктар, сүт кремдері, тосап (варенье), бал, шоколадсыз кампиттер, зефир, пастила.
- Шектеледі: Дәрекі жасұндықты (клетчатка) жемістер, дандері қатты жидектер, шоколад, торттар мен пирожныйлар.
11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылады: Көкөніс сорпасында дайындалған тұздықтар, қаймақ, сүт, томат тұздықтары; жеміс тұздықтары (подливки); ванилин, даршын (корица), қаламшыр (гвоздика).
- Шектеледі: Ет, балық және санырауқұлақ сорпасында дайындалған тұздықтар, бұрыш, акжелкен (хрен), қыша (горчица).
12. *Сусындар.* Ұсынылады: Қою емес шай, кофе алмастырғыштары (суррогат), көкөніс және жеміс шырындары (жүзім шырыны – шектеулі), итмұрын қайнатпасы. Шектеледі: Қою шай, табиғи кофе, какао, газдалған сусындар.

№ 15 емдем

Қолдану көрсеткіштері: Аурудан айығып келе жатқандар (реконвалесценттер) және ас қорыту жолдарының жағдайы қалыпты, арнайы емдік диетаны қажет етпейтін наукастар.

Мақсаты: Стационар жағдайында толыққанды, әртүрлі және рационалды тамақтануды қамтамасыз ету.

Жалпы сипаттамасы: Физикалық еңбекпен айналыспайтын адамға есептелген, физиологиялық тұрғыдан толыққанды және әртүрлі диета. Дәрумендер мөлшері арттырылған. Кейбір қиын қорытылатын және ашы тағам өнімдері рационнан алынып тасталады.

Энергетикалық құндылығы: 11095–12979 кДж (2650–3100 ккал).

Химиялық құрамы: Ақуыздар: 80–100 г (55–60% жануар текті); Майлар: 80–100 г (20–25% өсімдік текті); Көмірсулар: 400–450 г (оның ішінде кант 70–100 г); Натрий хлориді (тұз): 12–15 г; Бос сұйықтық: 1,5 л.

Аспаздық өңдеу: Әртүрлі, ешқандай шектеусіз.

Тамақтану режимі: Тамақ таулігіне 4–5 рет қабылданады.

Рұқсат етіледі:

Негізгі тағамдық компоненттердің дұрыс арақатынасын және ағзаға дәрумендердің көптеп түсуін қамтамасыз ететін әртүрлі өнімдер. Рационға көкөністерді, жемістерді, жидектер мен олардың шырындарын, итмұрын мен кебек қайнапаларын, сүт, қышқыл сүт өнімдерін, сары май мен өсімдік майларын, қара бидай нанын және т.б. қосу ұсынылады.

Шектеледі (Тыйым салынды):

Қызыл қорытылатын майлы тағамдар (шошқа, сиыр, қойдың майлы еті, қаз, үйрек, сондай-ақ сиыр, шошқа, қой майлары және аспаздық майлар). Қыша (горчица) мен бұрыш шектеулі мөлшерде беріледі.

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

1. Потенциалды өнім беруші келесі ақпаратты қамтитын 2 маусымдық, 2 апталық теңгерімді тамақтану мәзірін ұсынуы тиіс: дайын тағамның, аспаздық бұйымның, суықның жеке-жеке шығымы, диета талаптарына байланысты энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамының тәуліктік есебі (әр күнге жеке-жеке). Потенциалды өнім беруші Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің м.а. 2015 жылғы 27 қарашадаты № 896 «Медициналық-әлеуметтік мекемелерде, оналту орталықтарында, мүгедектігі бар балаларға арналған оқу орындарында, әлеуметтік қызмет көрсетудің аумақтық орталықтарында, күндіз бөгу бөлімшелерінде, әлеуметтік бейімдеу орталықтарында қызмет көрсетілетін адамдар үшін тамақтанудың заңтай нормаларын бекіту туралы» бұйрығына сәйкес, әрбір тағамға (аспаздық бұйымға, суыққа) белгіленген нормаларға сәйкес келетін карточка-раскладкаларды (тағамның технологиялық карталарын) ұсынуы тиіс.

Мәзірді құрастыру кезінде потенциалды өнім беруші емделушілер үшін күнделікті емдік 5 мезгіл тамақтануды (таңғы ас, екінші таңғы ас, түскі ас, бесін ас, кешкі ас) ескеруі тиіс. Бұл ретте Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша, тамақтану режиміне байланысты, диета талаптарына сәйкес тәуліктік тамақтану нормасын (энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамын) жоталтпай, порцияларды күн ішінде бөлу мүмкіндігі қарастырылуы қажет.

Жұмыстарды жүргізу тізбесі және кестесі

	Жұмыс атауы	Орындаушы, Тапсырыс беруші
1	Тапсырыс берушінің қызметін алушыларды күнделікті 5 мезгіл ыстық тамақпен және қосымша тамақпен (екінші кешкі ас ретінде кефир, сүт, қышқыл сүт өнімдері) қамтамасыз ету.	Өнім беруші
1.1.	Қызмет алушылар саны туралы мәліметті күн сайын бір күн бұрын, ал жұма күні – үш күн бұрын ұсыну.	Тапсырыс беруші
1.2.	Келесі екі аптаға арналған мәзірді құрастыру және бекіту	Өнім беруші – Тапсырыс беруші
1.3.	Азық-түлікті сатып алу	Өнім беруші
1.4.	Тағам дайындау	Өнім беруші
1.5.	Ыстық тамақты тарату (беру)	Өнім беруші

1.6.	Кызмет алушыларга тамакты тарату	Өнім беруші – Тапсырыс беруші
1.7.	Тамак ішу (алу) кезектілігінің кестесі	Тапсырыс беруші
	Лисене кызметтер	
2	Ластануына карай, дезинфекциялау құралдарын колдана отырып, күнделікті ылғалды жинау жұмыстарын жүргізу	Өнім беруші
2.1.	Дезинфекциялау құралдарын колдана отырып, алпта сайынғы бас (жалпы) жинау жұмыстарын жүргізу	Өнім беруші
3	Дайын өнімді беру уақытының кестесі	
3.1	Таңғы ас	08.30 – 9.00
3.2	Екінші таңғы ас	10.00 – 10.30
3.3	Түскі ас	13.00 – 14.00
3.4	Бесін ас	16.00 – 16.30
3.5	Кешкі ас	19.00 – 20.00
3.6	Екінші кешкі ас	20.00 – 20.30 (күз – қыс) 21.30 – 22.00 (көктем – жаз)

Бас есепші:

Жамбунова Э.Р.

Жамбунова Э.Р.

Экономист:

Нурлыбаев Н.А.

Нурлыбаев Н.А.

Диетбике:

Кендирбаева С.А.

Кендирбаева С.А.

*десуеушісі неғузімдар
недәуірдегі рәсімдерін
Әмірбаева*

Әмірбаева

Әмірбаева Ә.Б.

Әмірбаева

4-қосымша
Әлеуметтік көмек көрсетілетін
азаматтарға әлеуметтік көмек көрсетудің
мөлшерлеріне, көздеріне және түрлеріне

Жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған ұйымдарда және интернаттық ұйымдарда тәрбиеленіп жатқан балалардың, сондай-ақ кемелетке толмағандарды бейімдеу орталықтарында және арнаулы әлеуметтік қызметтерге мұқтаж балаларды қолдау орталықтарында жүрген балалардың тамақтану нормалары:

Сілтеме. 4-қосымша – ҚР Үкіметінің 19.03.2024 № 205 қаулысымен жана редакцияда берілді (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін қолданысқа енгізіледі).

Атауы		Бір балаға шаққандағы норма (күніне грамм есебімен)	
1	2	3	мектеп жасына дейінгі
Өнімдер			мектеп жасындағы
Қара бидай наны	60	150	
Бидай наны	100	200	
Бидай ұны	35	35	
Картоп ұны	3	3	
Жармалар, бұршақ тұқымдастар, макарон өнімдері	45	75	
Картоп	250	350	
Көкөністер және басқа да көк шөптер	450	500	

Жас (жана піскен) жемістер	260	250
Кептірілген жемістер, жанғақтар	20	25
Шырындар	100	100
Кондитерлік өнімдер	25	25
Қант	35	50
Сары май	35	50
Сұйық май	12	18
Жұмыртқа (дана)	1	1
1	2	3
Сүт, А, Д3, Е дәрумендерімен байытылған сүт	450	450
Тірі бактериялары бар қышқыл сүт өнімдері	50	50
Ірімшік	50	70
Ет	105	125
Құс еті	25	30
Балық	60	110
Кілегей	10	10
Ірімшік	10	12
Шай	0,2	0,2
Кофе	2	4
Какао	1	2
Тұз	5	5
Дәмдеуіштер	2	2
Ашытқы	1	1

Ескертпелер:

- 1) жазғы сауықтыру кезеңінде (90 күнге дейін), жексенбі, мереке және каникул күндері тамақтануға жұмсалатын шығыстардың нормасы 10 пайызға артады;
- 2) жекелеген тамақ өнімдерін уәкілетті орган бекітетін өнімдерді алмастыру кестесіне сәйкес алмастыруға рұқсат етіледі;
- 3) жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарының, барлық түрдегі интернаттық ұйымдардың басшыларына жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға олардың каникул, жексенбі және мереке күндері туыстарының немесе жекелеген азаматтардың отбасыларында болған уақытында, сондай-ақ ауырған кезеңінде тамақтану нормаларына сәйкес азық-түлік өнімдерін немесе тамақтану құны шегінде қолма-қол ақша беруге рұқсат етіледі.

Диеталық бөлім



Кендірбаева С.А.



**Баланың құқықтарын қорғау жөніндегі
функцияларды жүзеге асыратын
ұйымдардың тауарлары мен көрсетілетін
қызметтерін жеткізушіні таңдау жөніндегі
үлгілік конкурстық құжаттамаға
4-қосымша**

**Тәрбиеленушілерге ыстық тамақпен қамтамасыз ету бойынша өнім
берушіні таңдау бойынша үлгілік конкурстық құжаттама**

Конкурсты ұйымдастырушы: Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, БСН 78064000041 жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы» КММ, <https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru> және <https://kgu-senim2.kz/> БСК ККМФКЗ2А, KZ020705023553768001 «ҚР Қаржы министрлігінің Қазынашылық комитеті» ММ.

1. Жалпы ережелер

1. Конкурс 2026 жылдың 13 қаңтар мен 20 қаңтар күндері арасында, 3 жастан 18 жасқа дейінгі орталықтың қызмет алушылары үшін ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметіне жеткізушіні таңдау мақсатында өткізіледі.
2. Осы конкурсқа бөлінген сома 169 741 379,31 (Бір жүз алпыс тоғыз миллион жеті жүз қырық бір мың үш жүз жетпіс тоғыз) теңге 31 тиын. Осы конкурстық құжаттама мыналарды қамтиды:
 - 1) Конкурстық құжаттама 1 және 2 қосымшаларға сәйкес нысандар бойынша заңды және жеке тұлғалар үшін конкурсқа қатысуға өтінім;
 - 2) Конкурстық құжаттамаға 6 – қосымшаға сәйкес тауарлар берушіні таңдау критерийлері;
 - 3) Конкурстық құжаттамаға 7 – қосымшаға сәйкес нысан бойынша көрсетілетін қызмет тізбесі.

Конкурсқа қатысуға ниет білдірген әлеуетті өнім беруші конкурсқа қатысуға өтініммен бірге төменде көрсетілген нысандардың бірінде көрсетілетін қызмет түріне бөлінген соманың бір пайызы мөлшерінде конкурсқа қатысуға өтінімді қамтамасыз етуді енгізеді:

- 1) Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, БСН 78064000041 жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы» КММ банктік шотында орналастырылатын кепілдік ақшалай жарнаны, <https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru> және <https://kgu-senim2.kz/> БСК ККМФКЗ2А, KZ020705023553768001 «ҚР Қаржы министрлігінің Қазынашылық комитеті» ММ;
- 2) Банк кепілдігі.

Әлеуетті өнім беруші немесе оның өкілі сенімхат бойынша Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, БСН 78064000041 жұмыспен қамту және

әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы» КММ мекен жайындағы конкурсты ұйымдастырушының пошталық мекен жайына жолдайды не тауарларды сатып алу қағидаларының 24 – тармағына сәйкес құжаттар топтамасын Комиссия хатшысына (1 қабаттағы есепшілер кабинеті) қолма – қол тапсырады Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2016 жылғы 30 маусымдағы №412 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде №14223 болып тіркелген) бекітілген Бала құқықтарын қорғау жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын ұйымдардың қызметтері бойынша 20 қаңтар 2026 жылдың 10 сағат 00 минутқа дейінгі мерзімде.

Құжаттарды әлеуетті өнім беруші конкурсты ұйымдастырушыға түзетулерсіз және түзетулерсіз нөмерленген беттермен тігілген түрде ұсынады № өтінімнің соңғы беті бірінші басшының қолымен куәландырылады және мөрмен бекітіледі (бар болса).

Конкурсты ұйымдастырушысы белгіленген мерзім өткеннен кейін ұсынылған құжаттар тіркеуге жатпайды және әлеуетті өнім берушілерге қайтарылады.

 С. А. Аманжол
М. А. Аманжол

Конкурс туралы хабарландыру

Алматы қаласы Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы КММ, Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, <https://www.gov.kz/memleket/entities/almaty-uzsp?lang=ru> және <https://kgu-senim2.kz/> техникалық тапсырмаға сәйкес тәрбиеленушілерге 5 уақыт ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі бойынша жеткізушіні таңдау бойынша конкурс өткізу туралы хабарлайды.

Қызмет: жалпы соммасы 169 741 379,31 (Бір жүз алпыс тоғыз миллион жеті жүз қырық бір мың үш жүз жетпіс тоғыз) теңге 31 тиынға қажетті қызмет түрі Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй мекенжайы бойынша көрсетіледі.

Қызмет түрі талап етілетін мерзімі шартқа қол қойылған сәттен бастап 01 наурыз айы мен 31 желтоқсан айы 2026 жыл ішінде.

Конкурсқа конкурстық құжаттама талаптарына сәйкес келетін барлық өнім берушілер жіберіледі.

Конкурстық құжаттаманың көшірме пакетін 2026 жылдың 20 қаңтарға дейінгі мерзімде сағат 09 сағат 00 минуттан бастап 18 сағат 00 минут қоса алғанда Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, 1 қабат, есепшілер кабинетінен алуға болады.

Конверттерге мөрленген конкурсқа қатысуға конкурстық өнімдерді әлеуметті өнім берушілер Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, 1 қабат, есепшілер кабинеті мекенжайы бойынша Алматы қаласы Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының «Сенім» әлеуметтік қызмет орталығы КММ ұсынады.

Конкурсқа қатысуға өтінімдерді ұсынудың соңғы мерзімі 20 қаңтар 2026 жыл сағат 10 сағат 00 минутқа дейін.

Конкурсқа қатысуға өтінімдер конверті келесі мекенжай бойынша ашылады: 20 қаңтар 2025 жылы сағат 11 – 00 де, Алматы қаласы, Лебедев көшесі, 31 үй, 1 қабат, ән би залында.

Қосымша ақпарат пен анықтаманы телефондар арқылы алуға болады: 8 (727) 394 – 16 – 00, 394 – 18 – 77.

