

Модуль 2.

Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру.

АМСЖ (мектептердегі медицина) қызметкерлеріне арналған салауатты тамақтану бойынша тренинг
ДДҰ-ның Қазақстандағы өкілдігі
Біріккен Ұлттар Ұйымының Балалар қорының (ЮНИСЕФ) Қазақстандағы өкілдігі
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі жанындағы Қоғамдық денсаулық сақтау ұлттық орталығының қолдауымен және үйлестіруімен

unicef 

Өзектілігі

Дүниежүзілік денсаулық сақтау ұйымы (ДДҰ) оқушылардың денсаулығын және олардың әл-ауқатын қорғаудағы мектептің негізгі орындардың бірін алатынын ертеректе белгілеген болатын.

1995 жылы ДДҰ орта мектептерде денсаулықты нығайтуды күшейтуге бағытталған Мектеп оқушыларының денсаулығын қорғау бойынша Жаһанды бастаманы ұсынды.

Мектепке дейінгі және мектептерде дұрыс тамақтануды ұйымдастырудың негізгі ұстанымдары

1. Ас үйлерге, түсетін азық-түлікке, олардың тасымалдануына, сақталуына, дайындалуы мен таратылуына қойылатын барлық санитарлық талаптарды ескере отырып, тағамдардың санитариялық-гигиеникалық қауіпсіздігін қамтамасыз ету;
2. Балалардың энергия шығынына сәйкес келетін рационның энергиялық құндылығы;
3. Азық-түліктің барлық топтары енгізілген рационның әртүрлілігі;
4. Ақуыздар мен амин қышқылдары, тағамдық майлар мен май қышқылдары, көмірсулардың әр түрі, дәрумендер мен минералдық элементтер енгізілген алмастырылатын және алмастырылмайтын тағами факторлардан тұратын рационның үйлесімділігі;
5. Тағамдық құндылығы сақталған, олардың жоғары дәмділігі сақталған азық-түлік пен астың технологиялық және кулинарлық өңделуі;

Дұрыс тамақтану бойынша мектептегі орта медициналық қызметкерлердің күзіреті

1. Тамаққа тәуелді аурулары бар балалардың тізімін құрастыру (тағамдық аллергия, Тағамның жақпауы, семіздік, қант диабеті т б), тіркеу және динамику;
1. Антропометриялық көрсеткіштерді өлшеу (бой, салмақ);
2. Алиментарлық аурулардың симптомдарын ерте анықтау (анемия, жүрек-қан тамырлар аурулары, гипо- және гипертиреоз, ҚД және басқалар);
3. Жұқпалы және паразитарлық аурулардың дамуы мен таралуының алдын алу мақсатында санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық шараларды жүргізу;
4. Оқушылар, мұғалімдер, техникалық қызметкерлер арасында тамақтан улануды болдырмау жөнінде санитариялық-профилактикалық шаралар жүргізу және инфекция ошағын қадағалау;
5. Салауатты және дұрыс тамақтануды насихаттау, аурулардың алдын алу үшін ақпараттармен қамтамасыз ету (оқушылар, ата-аналар, мұғалімдер);
6. Оқушыларда дұрыс тамақтану әдеттерін қалыптастыру және соған тәрбиелеу;
7. Бракераждық комиссияның жұмысына қатысу;
8. Алиментарлық аурулар анықталған жағдайда ас үйдің қызметкерлерімен бірге арнайы мәзір құрастыру.

ҚР білім беру мектептеріндегі тамақтандыру жүйесін регламенттейдін нормативті-құқықтық база

1. Тамақтандырудың ұйымдастырылуын регламенттеу
2. Оқушылардың тамақтану нормасын регламенттеу
3. Азық -түлік қауіпсіздігін регламенттеу



Тамақтандырудың ұйымдастырылуын регламенттеу

1. ҚР Білім және ғылым министрінің 2018 ж 31 қазан № 598 бұйрығы

«Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру.....»

ҚР Оқу-ағарту министрінің 2022 ж 10 тамыз № 359 бұйрығы «ҚР Білім және ғылым министрінің 2018 ж 31 қазан № 598 бұйрығына өзгерістер мен қосымшалар енгізу туралы

«Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру»

Тамақтандырудың ұйымдастырылуын регламенттеу

- Орта білім беру ұйымдарында қамқоршылық кеңесі, ата-аналар комитеті, мектеп әкімшілігі өкілдерінің, білім беру ұйымының медициналық пунктiнiң **медицина қызметкерiнiң қатысуымен** тамақтану сапасына **мониторинг жүргiзу жөнiндегi комиссия** құрылады. Комиссияның төрағасы орта білім беру ұйымының басшысы болып табылады.
- **Комиссияның міндеттеріне** келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасына, отандық тауар өндірушілердің тамақ өнімдеріне СТ-KZ сертификаттарының болуына, дайындалған тағамдардың сапасына, технологиялық жабдықтардың болуына және жарамдылығына, азық-түліктерді, дайын тағамдарды сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуына, балалардың нақты тамақтану рационының күнделікті, перспективалық ас мәзіріне сәйкестігіне, асхананың санитарлық жағдайына мониторинг жүргізу кіреді.
- Тамақтану сапасының мониторингі жөнiндегi **комиссияның функциялары** кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыратын жеке тұлғаларды немесе заңды тұлғаларды тарту арқылы да жүзеге асырылады. Осы шешім қабылданған жағдайда білім беру ұйымы, қызметті жеткізуші жоғарыда көрсетілген функцияларды жүзеге асыру үшін кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыратын жеке тұлғаларға немесе заңды тұлғаларға рұқсат береді.

Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыруға қойылатын талаптар

- Оқушылардың нақты тамақтануы перспективті мәзірге сәйкес келуі керек.
- Білім беру ұйымдарында білім алушыларға өзімен бірге әкелінген тамақты ішу үшін қажетті жағдайлар жасалады.
- Тағамдар картотекасын пайдалану арқылы тамақты дайындау жүзеге асырылады, онда өнімдердің таратылуы, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және әр тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялығы) мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі.

Сұрақ

Қант диабетінің 2-типімен ауыратын оқушының тамақтануын қалай өзгертесіз (қай құжаттың негізінде)



Жауабы

1. Бұйрық № 598 ҚР БЖҒМ 31.10. 2018 ж:

Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жеңіл (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады.

2. Бұйрық №302 ҚР ДСМ:

Аурудың белгілі бір түрлері бар балалардың жекелеген санаттары үшін жеңіл (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Белгілі бір диеталық тамақтануды қажет ететіндердің саны және оны қабылдау ұзақтығы балаларды жыл сайынғы тереңдетілген медициналық қарап-тексеру нәтижелері бойынша, сондай-ақ ата-аналар ұсынатын анықтамалардың негізінде айқындалады. Диеталық тағамдарды дайындау қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың негізінде жүзеге асырылады.

Тамақтандырудың ұйымдастырылуын регламенттеу

2. ҚР ДСМ 2021 жылғы 5 тамыздағы № 76 бұйрығы "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы».

- Объектілерде **ауыз су режимі ұйымдастырылады**. Ауыз су, оның ішінде сыйымдылықтарға (графиндер, шәйнектер, бөшкелер және басқалар) өлшеп-құйылған немесе шөлмектердегі ауыз су сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келеді.
- Суға арналған кулерлер (диспенсерлер) өндірушінің нұсқаулығына сәйкес тұрақты түрде тазартылады. Су ішу үшін таза ыдыс (шыны, фаянс ыдыс, бір рет қолданылатын стақандар) пайдаланылады.
- Жеке шөлмек сыйымдылықты пайдалануға рұқсат етіледі. **Қайнаған ауыз су 3 сағаттан аспай сақталған** жағдайда оны пайдалануға жол беріледі.
- Стационарлық ауыз су бұрқақтарының конструктивтік шешімдері судың тік ағынының айналасында биіктігі кемінде он сантиметр болатын шектеу сақинасының болуын көздейді.
- Ауыз су режимін ұйымдастыру үшін объекті басшысының бұйрығымен жауапты адам тағайындалады. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің объектілерде болатын барлық уақыты ішінде олардың ауыз суға еркін қолжетімдігі қамтамасыз етіледі

Сұрақ

Орталықтандырылған су құбыры болмағанда оқушылардың ішер суы қалай ұйымдастырылады ?



Жауабы

- Орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда ішкі су құбыры және су бұру құрылғысымен жергілікті ауыз суы мақсатындағы көздерден алынатын су пайдаланылады.
- Әкелінетін сумен жұмыс істейтін объектілерде ауыз су қорын сақтауға арналған сыйымдылықтар орнатылған жеке үй-жай көзделеді. Сыйымдылықтар таңбаланады ("ауыз су"), олар апта сайын (және қажеттілігіне қарай) жуу және дезинфекциялау құралдары қолданыла отырып, тазартылады және дезинфекцияланады. Ауыз суға арналған сыйымдылықтарды өзге де мақсаттарда пайдалануға жол берілмейді.

(Бұйрық ҚР ДСМ №76 05.08.2021ж)

Тамақтандырудың ұйымдастырылуын регламенттеу

3. ҚР ДСМ 2023 жылғы 4 сәуір №58 бұйрығы

«Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» бойынша Санитарлық ержелерді Бекіту туралы» ҚР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпандағы №16 бұйрығына өзгерістер мен қосымшалар енгізу

- Тамақ ішу арасындағы интервал 3,5 – 4 сағаттан аспауы тиіс.
- Жалпы білім беретін ұйымдардың бірінші ауысымының білім алушылары үшін бір-екі рет тамақтану – екінші таңғы ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, екінші ауысымның білім алушылары үшін – бесін ас, ұзартылған күн топтары үшін – екінші таңғы ас, түскі ас және бесін ас көзделеді. Балалар тәулік бойы болатын кезде кемінде бес рет тамақтану көзделеді.
- Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.
- Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөністер және қант енгізіледі. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі-жеті күнтізбелік күнде бір рет енгізіледі.

Тамақтандырудың ұйымдастыруылуын регламенттеу

ҚР ДСМ 2023 жылғы 4 сәуір №58 бұйрығы

- Таңғы ас тағамнан (бірінші немесе екінші) және сусыннан (компот, кисель, шай және шырындар) тұрады. Жұмыртқаны, шырындарды, жемістерді, сары маймен немесе ірімшікпен бутербродтарды таңғы асқа енгізуге немесе жеке қабылдауға жол беріледі.
- Түскі асқа салат, бірінші, екінші тағам (негізгі тағам еттен, балықтан немесе гарнирі бар құс еті) және үшінші (компот, кисель, шай және шырындар) кіреді. Пісірілген және жас көкөністерден оңай жасалатын салаттар дайындалады.
- Бесін аста мәзірге тоқашпен және кремі жоқ кондитерлік өнімдермен бірге сусын (сүт, қышқыл сүт өнімдері, кисель, шырындар) енгізіледі.
- Кешкі ас көкөніс (сүзбе) тағамынан немесе ботқадан, негізгі екінші тағамнан (ет, балық немесе гарнирі бар құс еті), сусыннан (шай, шырын, кисель) тұрады.
- Қосымша екінші кешкі ас ретінде жемістер немесе қышқыл сүт өнімдері, тоқаш немесе кремі жоқ кондитерлік өнімдер енгізіледі.

Сұрақ

3 қателікті табыңыз

Жаңа жыл қарсаңында 1-4 сынып оқушыларына мектепте арнайы түскі ас дайындалды. ол төмендегі астардан тұрады:



4) Қаймақ қосылған құймақ



5) Сусын



Жауабы

Білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтану ұйымдарында рұқсат етілмейді :

- флотша макарон
- күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды; қаймақ пен майонез қосылған салаттарды
- тәтті алкогольсіз сусындарды

ҚР ДСМ 2023 жылғы 4 сәуір №58 бұйрығы

Мектептерде дайындауға және таратуға (сатуға) болмайтындар

- қатық, сүзбе, айранды;
- туралған ет қосылған құймақтарды;
- флотша макаронды;
- зельцтер, форшмактар, сілікпелер, паштеттерді;
- кремі бар кондитерлік өнімдерді;
- тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье);
- морстар, квастарды;
- фритюрде қуырылған өнімдерді;
- шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;
- күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды; қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;
- окрошканы;
- саңырауқұлақтарды;
- өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;
- тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;
- газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды және ауыз суды қоспағанда);
- фаст-фудтар: гамбургерлер, ход-догтар, чипсілер, кептірілген нан, қытырлақ нанды;
- ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) дайындауға және өткізуге

Мектептерде қолдануға болмайтындар:

- пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген сүзбені және қаймақты;
- суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;
- ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін;
- тіл, жүректі қоспағанда өнімді мал мен құстың субөнімдерін;
- механикалық түрде сылынып алынған өнімді малдың етін және құс етін;
- құс етінен алынған құрамында коллаген бар шикізатты;
- сойылған өнімді мал мен құстың қайта мұздатылған өнімдерін;
- генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізаттарды;
- йодталмаған тұзды және құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұнын пайдалануға жол берілмейді.

Мектептерде құруға және беруге болмайтындар

- Тамақ өнімдерін өткізетін автоматтарды орнатуға
- Жаппай сауықтыру емшарасы ретінде оттегі коктейльдерін өткізуге

Мектеп орта медициналық қызметкерінің міндеттері

- Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты адам осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 3-нысанына сәйкес тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.
- Тамақтану сапасын мерзімдік бағалауды **бракераж комиссиясы** жүргізеді, оның құрамы міндетті түрде құрамына **медицина, әкімшілік қызметкері**, өндіріс меңгерушісі және ата-аналар комитетінің өкілі енгізіле отырып, объекті басшысының бұйрығымен айқындалады.

Бұйрық ҚР ДСМ №76 05.08.2021)

Бракераждық комиссия туралы

- Бракераж комиссиясы осы комиссияның Нұсқауы негізінде жұмыс істейді
- Нұсқау педагогикалық кеңесте және директордың бұйрығы арқылы белгілі уақыт аралығына бекітіледі.
- Нұсқауда комиссияның жұмыс тәртібі, құрамы, қызметі, құқықтары, міндеттері, жауапкершіліктері, мазмұны анықталып, көрсетіледі.
- Бракераж комиссиясы оқушылардың тағамының сапасын, әкелетін азық-түліктердің сапасын және дайын тамақты тарату кезінде санитарлық-гигиеналық талаптардың сақталуына әкімшілік тарапынан бақылау үшін көмек көрсететін қоғамдық ұйым болып табылады..

Бракераж комиссияның қызмет, құқықтары мен міндеттері

Қызметтері

1. Дайын асты жеткізгенде, тасымалдағанда, түсіргенде санитарлық-гигиеналық нормалардың сақталуына қадағалау жүргізеді;
2. Асхана жұмысшыларының жеке бас гигиенасын сақтауды қадағалау;
3. Дайын асты тарату кезінде жиі қатысып, бақылау;
4. Дайындалған тағамдарға органолептикалық баға беру;
5. Буфет-асхананың санитарлық жағдайын тексеру;
6. Ыдыстардағы арнайы белгілердің (маркировка) болуын бақылау;
7. Азық-түліктердің сақталу шарттары мен мерзімін тексеру;
8. Әртүрлі жиналыстарда өз жұмысы туралы есеп беру.

Құқығы

1. Мектепте тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша нақты ұсыныстар беру, қабылданған шешімдердің орындалуын бақылау;
2. Мектепте тамақтандыруды жақсартуға бағытталған ұсыныстар беру;
3. Мектеп әкімшілігі алдында тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты қызметкерлерді қолдау немесе шара қолдану туралы ұсыныстар беру.
4. Сапасыз азық-түлік және дайындалған астарды жою жөнінде инвентарлық ведомость, акттар толтыру;
5. Азық-түліктің сапасы мен мінсіздігін анықтау.

Тамақтандырудың ұйымдастырылуын регламенттеу

4. ҚР ДСМ 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № 302 бұйрығы. "Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы"

Білім беру ұйымдарында тамақтануды ұйымдастырудың жалпы қағидаттары:

- 1) балалардың тамақтануының энергетикалық құндылығының энергетикалық шығындарға сәйкестігін;
- 2) тағамның химиялық құрамының организмнің физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін;
- 3) оның теңгерімділігін қамтамасыз етудің негізгі шарты болып табылатын диетаның барынша әртүрлілігін;
- 4) оңтайлы тамақтану режимін;
- 5) жоғары дәмдік қасиетін және бастапқы тағамдық құндылығының сақталуын қамтамасыз ететін тағамды дұрыс дайындауды;
- 6) балалардың жеке ерекшеліктерін есепке алуды;
- 7) жеткізілетін тамақ өнімдеріне, оларды тасымалдауға, сақтауға, тағамдарды дайындауға және таратуға ас блогының жай-күйіне қойылатын барлық санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуын қоса алғанда, тамақтанудың санитариялық-гигиеналық қауіпсіздігін қамтамасыз етуді қамтиды.

Тамақтандырудың ұйымдастырылуын регламенттеу

Мәзірге қойылатын талаптар

Мәзірді әзірлеу кезінде:

- білім алушылардың жалпы білім беру мекемесінде болу ұзақтығы;
- жас ерекшелік санаты;
- балалардың физикалық жүктемелері ескеріледі.

Балалардың жас ерекшеліктерін ескеріледі

- тағам порцияларының массасы;
- олардың тағамдық және энергетикалық құндылығы;
- негізгі дәрумендер мен микроэлементтерге тәуліктік қажеттілік бойынша талаптар сақталады.

Тамақтандырудың ұйымдастырылуын регламенттеу

- Балалар тағамы үшін тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде құрамында гендік түрлендірілген организм (бұдан әрі – ГТО) бар азық-түлік (тамақ) шикізатын **пайдалануға жол берілмейді.**
- Балалар тағамы үшін тамақ өнімдерін өндіру кезінде "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентіне (ТР ТС 021/2011) 10-қосымшаға сәйкес пестицидтерді қолдану арқылы алынған азық-түлік (тамақ) шикізатын **пайдалануға жол берілмейді.**

Тамақтандырудың ұйымдастырылуын регламенттеу

Кейбір өнімдерге қойылатын талаптар

1. Балалар тағамына арналған тамақ өнімдері мынадай талаптарға жауап береді

1) балалар тағамына арналған печеньеге қосылған қанттың құрамы 25 %-дан аспайды;

2) балалар тағамына арналған нан-тоқаш өнімдеріндегі тұз 0,5 %-дан аспайды.

2. Балалар тағамына арналған тамақ өнімдерінде рұқсат етілмейді:

1) 0,2 %-дан асатын этил спирті;

2) табиғи кофе;

3) өрік дәні;

4) сірке суы;

5) диеталық емдік және диеталық профилактикалық өнімге арналған арнайы тамақ өнімдерін қоспағанда, тәттілендіргіштер.

Мектеп оқушыларының тамақтану нормаларын регламенттеу

5. ПРИКАЗ № 69-НҚ от 09.06.2023г. Об утверждении методических рекомендаций «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Казахстан»

<https://www.gov.kz/memleket/entities/ksek/documents/details/485484?lang=ru>

Мектеп оқушыларының тамақтану нормаларын регламенттеу

**6. Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12
наурыздағы № 320 Қаулысы
«Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің
мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы»**

Мемлекет білім алу кезеңінде әлеуметтік көмекке арналған шығыстарды толық қамтамасыз етеді :

- 1) жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға;
- 2) интернаттық ұйымдарда тәрбиеленіп және (немесе) оқып жүрген даму мүмкіндіктері шектеулі балаларға, мүгедектігі бар адамдарға және бала кезінен мүгедектігі бар адамдарға, мүгедектігі бар балаларға;
- 3) кәмелетке толмағандарды бейімдеу және өмірде қиын жағдайда жүрген балаларды қолдау орталықтарындағы балаларға.

Азық-түлік қауіпсіздігін регламенттеу

1. Кеден Одағының Техникалық регламенті ТР ТС 021/2011 «Азық-түліктің қауіпсіздігі туралы», Кеден Одағының комиссиясымен бекітілген 9 желтоқсан 2011ж. № 880;
2. Кеден Одағының Техникалық регламенті ТР ТС 023/2011 «Жемістерден, көкөністерден жасалған шырын өнімдерінің қауіпсіздігі туралы », Кеден Одағының комиссиясымен бекітілген 9 желтоқсан 2011ж. № 882;
3. Кеден Одағының Техникалық регламенті ТР ТС 024/2011 «Май өнімдерінің қауіпсіздігі туралы», Кеден Одағының комиссиясымен бекітілген 9 желтоқсан 2011ж. № 883;
4. Кеден Одағының Техникалық регламенті ТР ТС 034/2013 «Ет, ет өнімдерінің қауіпсіздігі »
5. Кеден Одағының Техникалық регламенті ТР ТС 033/2013 «Сүт, сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы»
6. Кеден Одағының Техникалық регламенті ТР ТС 007/2011 «Балалар мен жасөспірімдерге арналған азық-түліктің қауіпсіздігі туралы», Кеден Одағының комиссиясымен бекітілген 23 қыркүйек 2011ж. № 797;

PAXMET!