УТВЕРЖДАЮ
Заместитель
Министра образования
Республики Беларусь

С.В.Рудый
«14» 08 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Министра
антимонопольного
регулирования и торговли
Республики Беларусь

Н.В.Василевская
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель
Министра здравоохранения –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь

С.В.Нечай
«13» 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель Министра
жилищно-коммунального
хозяйства
Республики Беларусь

А.В.Ромашко
«» 2024 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ
в 2024/2025 учебном году

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии со статьей 38 Кодекса Республики Беларусь об образовании (далее – Кодекс) обеспечение питанием является одной из мер социальной защиты обучающихся.

Организация питания обучающихся в учреждениях образования осуществляется согласно статье 40 Кодекса в соответствии с нормативными правовыми и иными актами.

II. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ

Методические рекомендации по организации питания в учреждениях образования в 2024/2025 учебном году (далее – Рекомендации) разработаны на основании:

технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее – ТР ТС 021/2011);

технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 (далее – ТР ТС 022/2011);

технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34 (далее – ТР ТС 027/2012);

технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58 (далее – ТР ТС 029/2012);

Закона Республики Беларусь от 20 июля 2007 г. № 271-З «Об обращении с отходами» (далее – Закон № 271-З);

Закона Республики Беларусь от 6 января 2009 г. № 9-З «О социальной защите граждан, пострадавших от катастрофы на Чернобыльской АЭС, других радиационных аварий» (далее – Закон № 9-З);

Закона Республики Беларусь от 13 июля 2012 г. № 419-З «О государственных закупках товаров (работ, услуг)» (далее – Закон № 419-З);

Закона Республики Беларусь от 8 января 2014 г. № 128-З «О государственном регулировании торговли и общественного питания»;

Декрета Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства»;

Указа Президента Республики Беларусь от 25 февраля 2011 г. № 72 «О некоторых вопросах регулирования цен (тарифов) в Республике Беларусь»;

Указа Президента Республики Беларусь от 16 мая 2023 г. № 138 «Об аренде и безвозмездном пользовании имуществом»;

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 30 ноября 2007 г. № 1650 «О вопросах бесплатного и льготного обеспечения лекарственными средствами и перевязочными материалами» (далее – постановление № 1650);

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 3 сентября 2008 г. № 1290 «Об утверждении Положения о приемке товаров по количеству и качеству»;

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 7 февраля 2012 г. № 127 «О создании условий для питания работников» (далее – постановление № 127);

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 15 марта 2012 г. № 229 «О совершенствовании отношений в области закупок товаров (работ, услуг) за счет собственных средств»;

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (далее – постановление № 317);

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 28 июня 2013 г. № 569 «О мерах по реализации Закона Республики Беларусь «О государственных пособиях семьям, воспитывающим детей» (далее – постановление № 569);

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 22 июля 2014 г. № 703 «О продаже отдельных видов товаров, осуществлении общественного питания и порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня товаров»;

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 17 марта 2016 г. № 206 «О допуске товаров иностранного происхождения и поставщиков, предлагающих такие товары, к участию в процедурах государственных закупок»;

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 15 июня 2019 г. № 395 «О реализации Закона Республики Беларусь «О внесении

изменений и дополнений в Закон Республики Беларусь «О государственных закупках товаров (работ, услуг)» (далее – постановление № 395);

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 2 июля 2019 г. № 448 «О проведении открытого конкурса в виде двухэтапного конкурса и конкурса с ограниченным участием»;

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 2 июля 2019 г. № 449 «Об установлении критериев, способа оценки и сравнения предложений участников открытого и закрытого конкурсов»;

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований» (далее – ССЭТ № 525);

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 19 октября 2022 г. № 713 «О системе регулирования цен»;

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 31 мая 2023 г. № 356 «О порядке организации питания педагогических и иных работников учреждений образования» (далее – постановление № 356);

постановления Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 5 августа 2019 г. № 64/30/81/47 «О порядке подтверждения наличия у субъектов торговли, субъектов общественного питания документов, подтверждающих качество и безопасность товаров при их продаже»;

постановления Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 13 августа 2018 г. № 66 «Об утверждении Инструкции о порядке формирования цен на продукцию общественного питания, реализуемую в учреждениях образования»;

постановления Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 19 февраля 2020 г. № 14 «О перечне одноразовой пластиковой посуды»;

постановления Министерства антимонопольного регулирования и торговли от 12 апреля 2021 г. № 26 «О классификации объектов общественного питания по типам»;

постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся

от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 августа 2005 г. № 130»;

постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов»;

постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь» и признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 марта 2011 г. № 16» (далее – постановление № 180);

постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 декабря 2012 № 217 «Об утверждении Санитарных норм и правил», утверждающее санитарные нормы и правила «Требования к организации и проведению санитрно-противо-эпидемических мероприятий, напрвленных на предотвращение заноса, возникновения и распространения грппа и инфекции COVID-19»;

постановления Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь от 22 октября 2010 г. № 45 «Об утверждении Инструкции о порядке разработки и утверждения инструкции по обращению с отходами производства» (далее – постановление Минприроды № 45);

постановления Министерства жилищно-коммунального хозяйства Республики Беларусь от 21 декабря 2005 г. № 58 «Об утверждении форм справок, выдаваемых гражданам»;

постановление Министерства жилищно-коммунального хозяйства Республики Беларусь от 26 декабря 2019 г. № 31 «Об установлении перечня отходов, относящихся к коммунальным отходам» (далее – постановление № 31);

постановления Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь 20 апреля 2021 г. № 39 «О перечне категорий средств измерений»;

постановления Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 21 апреля 2021 г. № 40 «Об осуществлении метрологической оценки в виде работ по государственной поверке средств измерений»;

постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183 «Об утверждении Санитарных правил 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий»;

приказа Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 10 июня 2021 г. № 130 «Об утверждении методических рекомендаций по документальному оформлению и учету товарных операций, составу и учету расходов на реализацию в организациях торговли и общественного питания» (далее – приказ № 130);

приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 июля 2017 г. № 793 «О некоторых вопросах организации питания детей с фенилкетонурией» (далее – приказ № 793);

приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2012 г. № 801 «О совершенствовании организации лечебного (диетического) питания детей с целиакией» (далее – приказ № 801);

Инструкции № 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С - витаминизации рационов питания», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 октября 2006 г. № 132;

письма Министерства здравоохранения от 27 марта 2018 г. № 7-15/3933«О безбелковых пищевых продуктах»;

Методических указаний о порядке учета материальных запасов учреждениями и организациями, состоящими на бюджете, утвержденных заместителем Министра финансов Республики Беларусь И.С.Шунько 11 декабря 1997 г. № 59 (далее – Методические указания № 59);

Методических рекомендаций по организации образовательного процесса в группах кратковременного пребывания от 2 до 7 часов в учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, утвержденных заместителем Министра образования Республики Беларусь А.В. Кадлубаем от 17 августа 2020 г.;

государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 1209-2005

«Общественное питание. Термины и определения», утверждённого и введенного в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 июля 2005 г. № 33;

государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденного и введенного в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 60 (далее – СТБ 1210-2010);

Технического кодекса установившейся практики ТКП 17.11-08-2020 (33040/33140) «Охрана окружающей среды и природопользование. Отходы. Правила обращения с коммунальными отходами»;

Сборника технологических карт блюд диетического питания, утвержденного постановлением Министерства торговли Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 февраля 2003 г. № 7/8;

Сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденного постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21;

Сборника технологических карт кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания, утвержденного постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 20 апреля 2007 г. № 26;

Сборника технологических карт белорусских блюд, утвержденного постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 3 января 2012 г. № 2;

Сборника технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания, утвержденного постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 25 февраля 2014 г. № 4;

Сборника технологических карт блюд и изделий для детей раннего и дошкольного возраста, утвержденного постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 16 июня 2015 г. № 18;

Информационного сборника технологических карт блюд и изделий для питания обучающихся учреждений общего среднего образования, подготовленного Министерством образования Республики Беларусь, 2023 г. (далее – сборник новых (фирменных) блюд).

Кроме вышеназванных нормативных правовых актов и документов использованы:

по требованиям, установленным для учреждений дошкольного образования и специальных детских садов:

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 29 февраля 2008 г. № 307 «О размере и порядке взимания платы за питание детей, получающих дошкольное образование, специальное образование на уровне дошкольного образования» (далее – постановление № 307);

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для учреждений дошкольного образования» и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь и их отдельных структурных элементов»;

письмо Министерства образования Республики Беларусь от 30 июля 2012 г. № 10-16/1250 «О распределении обязанностей лиц, ответственных за организацию безопасного питания в дошкольных учреждениях, при написании меню-требования»;

по требованиям, установленным для учреждений, обеспечивающих получение общего среднего, специального образования:

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 октября 2019 г. № 694 «Об организации питания обучающихся» (далее – постановление № 694);

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 197 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью» и о признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 декабря 2010 г. № 176»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для учреждений общего среднего образования» и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь и их отдельных структурных элементов» (далее – постановление № 206);

Сборник нормативно-технологической документации по организации питания детей, обучающихся и воспитывающихся в центрах коррекционно-развивающего обучения и реабилитации (НПО, 2005 г.);

по требованиям, установленным для социально-педагогических учреждений и иных учреждений:

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 6 июля 2006 г. № 840 «О государственном обеспечении детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также содержании детей в социально-педагогических центрах, специальных учебно-воспитательных учреждениях, специальных лечебно-воспитательных учреждениях, приемниках-распределителях для несовершеннолетних»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 196 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» и признании утратившими силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2010 г. № 102 и отдельного структурного элемента постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 сентября 2010 г. № 129»;

по требованиям, установленным для учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического, среднего специального образования:

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 29 июля 2022 г. № 497 «О вопросах профессионально-технического образования»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 мая 2013 г. № 38 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования», признании утратившими силу правового акта, отдельных структурных элементов постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь и постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 сентября 2010 г. № 129»;

по требованиям, установленным для учреждений высшего образования:

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь 29 октября 2012 г. № 167 «Об утверждении санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для учреждений высшего образования и учреждений дополнительного образования взрослых», признании утратившими силу постановлений Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 21 августа 2006 г. № 101, Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 октября 2008 г. № 166 и отдельного структурного элемента постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 ноября 2011 г. № 111».

III. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ

Питание в учреждениях образования может быть организовано учреждением образования (структурным подразделением учреждения образования), субъектом общественного питания (хозяйствования), для обучающихся, получающих профессионально-техническое образование, – государственным учреждением, специально созданным для обеспечения деятельности бюджетных организаций (далее – центр) в соответствии с актами законодательства.

При организации питания субъектом общественного питания (хозяйствования) заключается договор со структурным подразделением местного исполнительного и распорядительного органа, осуществляющим государственно-властные полномочия в сфере образования, или с учреждением образования, при организации питания центром заключается договор с учреждением образования (далее – договор на организацию питания обучающихся).

При организации питания обучающихся в учреждениях образования необходимо обеспечить:

соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся учреждений образования;

сбалансированность по пищевым веществам, включая белки (в том числе белки животного происхождения), жиры (в том числе жиры растительного происхождения), углеводы, витамины, минеральные вещества;

максимальное разнообразие рациона питания;

оптимальный режим питания;

сохранение высоких вкусовых качеств и исходной пищевой ценности продуктов питания в процессе технологической обработки;

диетическое (лечебное и профилактическое) питание для нуждающихся обучающихся в соответствии с рекомендациями специалистов организаций здравоохранения;

соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;

качество и безопасность предоставляемого питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к состоянию объектов общественного питания, транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд и организации их потребления.

Питание обучающихся организуется в соответствии с санитарно-

эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к учреждениям образования.

В соответствии с ССЭТ № 525, общими санитарно-эпидемиологическими требованиями к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7:

1) Питание детей должно отвечать научно обоснованным принципам питания к выбору пищевых продуктов и употреблению их в пищу (принципам детской диететики);

2) В питании детей должны использоваться:

диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина);

Справочно:

Котлетная свинина и говядина не относятся к нежирному сырью, в связи с чем могут использоваться только в сочетании с нежирным мясом (к примеру, грудкой из птицы или индейки) или овощами.

Вместе с тем, согласно СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия» котлетная свинина и говядина должны содержать жира и соединительной ткани не более 35% и 20% соответственно от общей массы полуфабриката.

Несмотря на установленные стандарты при заключении договоров на закупку котлетного и другого мяса следует указывать минимальную жирность в целях выполнения установленных санитарно-эпидемиологических требований.

Целесообразно мясо, в том числе котлетное, использовать с содержанием жира и соединительной ткани не более 20%.

Из-за высокого содержания жира и обусловленного этим несоответствия принципам детской диететики из Сборника технологических карт новых фирменных блюд по предложению Минздрава были исключены блюда «Куриные плечики запеченные», «Голень куриная запеченная», в которых количество жира

Из-за высокого содержания жира, что не соответствует принципам детской диететики, из Сборника технологических карт новых фирменных блюд по предложению Минздрава были исключены блюда «Куриные плечики запеченные», «Голень куриная запеченная», в которых количество жира колеблется от 22,8 г до 28 – 36 г на 100 г продукта (23-36%). В соответствии с табличными данными о пищевой ценности пищевых продуктов официального издания «Химический состав российских пищевых продуктов», под ред. член-корр., проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна, количество жира свыше 8,3 г на 100 г продукта считается высоким.

Также в технологических картах на куриные плечики и голень не предусматривается снятие кожи, как основного источника жира (во всех сборниках технологических карт блюд для детей снимается не

менее 2/3 кожи), удаление костей (кости в блюдах не используются, за исключением куриного бульона).

цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошеные первого сорта (категории), субпродукты первой категории;

колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более одного раза в неделю в учреждениях для детей с дневным пребыванием детей, двух раз в неделю – с круглосуточным пребыванием детей);

из жиров – масло из коровьего молока и масло растительное;

богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем);

йодированная соль;

преимущественно охлажденные, а не замороженные мясные полуфабрикаты;

Справочно:

Использование замороженного мяса значительно увеличивает эпидемиологические риски (невозможно в полной мере оценить качество поступающей продукции, велика вероятность несоблюдения технологии размораживания и повторного замораживания размороженной продукции), не представляется возможным в полной мере оценить соответствие мяса установленным стандартам по содержанию жира, соединительных волокон.

3) Согласно ССЭТ 525 в питании детей не допускается использование отдельных пищевых продуктов с высокими эпидемиологическими рисками, а также не соответствующих детской диететике:

пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачественности, а также не соответствующей установленным требованиям;

пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);

размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции;

мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов;

непотрошеной птицы;

яиц домашней птицы из инкубатора (миражных), с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яиц из сельскохозяйственных организаций, неблагополучных по сальмонеллезам;

мяса и яиц водоплавающей птицы (утиные, гусиные);

пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры;

консервов (маринованных, консервированных) негерметичных, с бомбажем, изготовленных в домашних условиях;

круп, муки, сухофруктов и других пищевых продуктов, поврежденных амбарными вредителями;

закусочных консервов овощных (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных);

закусочных консервов рыбных, изготовленных из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыборастительные консервы, шпроты и другое);

свиного сала;

гидрогенизированных масел и жиров;

жиров с высоким содержанием насыщенных жирных кислот для детей в возрасте до 3 лет;

растительных масел с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира, хлопкового масла, для детей в возрасте до 3 лет – кунжутного масла;

костных бульонов, за исключением куриного;

субпродуктов, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени;

паштетов мясных;

мясной продукции, содержащей фосфаты, бенз(а)пирен, в том числе сырокопченых мясных гастрономических изделий и колбас;

пищевых продуктов с острым вкусом, в том числе острых соусов, кетчупов, маринованных овощей с использованием столового уксуса, жгучих специй (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус и другие)*;

острых сухариков;

изделий, изготовленных во фритюре, в том числе чипсов;

сухих пищевых концентратов супов и гарниров быстрого приготовления;

кофе натурального;

тонизирующих, в том числе энергетических, напитков;

газированных напитков;

грибов;

хлебобулочных изделий с содержанием соли более 0,5 процента;

пищевых продуктов, содержащих:

генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (ГМО);

ядра абрикосовой косточки;

этиловый спирт более 0,2 процента;

бензойную, сорбиновую кислоты и их соли;

подсластители, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического (лечебного и профилактического) питания;

искусственные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества), за исключением ванилина;

карамели, в том числе леденцовой;

жевательной резинки;

иной продукции, на которую государственными органами, уполномоченными на осуществление контрольной (надзорной) деятельности, установлены временные ограничения на выпуск в обращение.

---

* Вместо жгучих специй используются вкусовые приправы: петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин и другие.

Кратность питания определяется в зависимости от вида и типа учреждения образования, длительности пребывания обучающихся.

В учреждениях образования с круглосуточным пребыванием обучающихся горячее питание предоставляется на период их пребывания в учреждении образования.

Интервал между предыдущим и последующим приемами пищи должен составлять не более 4 часов, между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) – не менее 3 часов.

Количество приемов пищи в учреждении, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин), должно быть при пребывании от 3,5 до 6 часов – не менее одного (второй завтрак либо обед, либо ужин), от 6 до 8 часов – не менее двух, от 8 до 10,5 часов – не менее трех, от 10,5 до 24 часов – не менее четырех, а в учреждениях с оздоровительной и лечебной деятельностью – не менее пяти.

Допускаются отклонения +/-10 процентов от установленных норм питания по основным пищевым продуктам в течение недели, месяца при условии выполнения по итогам месяца норм физиологических потребностей ребенка в энергии и пищевых веществах.

Справочно:

Выполнение норм питания по отдельным пищевым продуктам (хлебу пшеничному, хлебу ржаному, крахмалу картофельному, томат-пюре, дрожжам, чаю, кофейному напитку, какао, специям, лимонной кислоте) имеет рекомендательный характер. Допускается замена хлеба пшеничного на батон пшеничный в соотношении 1:1.

Питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми на основании установленных норм физиологических потребностей в пищевых

веществах и энергии, дифференцированными по возрасту обучающихся, с учетом установленных норм питания, сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в учреждении образования, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд, утвержденных в установленном порядке сборников технологических карт блюд и изделий (для детей раннего и дошкольного возраста, учреждений общего среднего образования и учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования, диетического питания) (далее – утвержденные сборники технологических карт), сборника новых (фирменных) блюд, технологических карт на новые (фирменные) блюда, и денежных норм расходов на питание, рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи.

Допускается разрабатывать примерные двухнедельные рационы:

в учреждениях для возрастной группы от 6 до 10 лет (по нормам физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для возрастной группы от 7 до 11 лет);

при одно-, двух-, трехразовом питании в учреждениях общего среднего образования (кроме училищ олимпийского резерва), для обучающихся при освоении образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, в специальных школах, учреждениях высшего образования при освоении содержания образовательной программы общего среднего образования - для возрастной группы от 11 до 18 лет (по максимальной норме физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для мальчиков в возрасте от 11 до 14 лет).

В учреждениях с круглосуточным пребыванием не позднее чем за один час до сна дети должны получать кисломолочный напиток с мучным кондитерским изделием.

В учреждениях:

при организации одноразового питания в виде второго завтрака или полдника калорийность данных приемов пищи должна составлять не менее 20 - 25 процентов от суточной физиологической потребности ребенка в энергии;

калорийность дневного (суточного) рациона при 3 - 5-разовом питании ежедневно, при 2-разовом питании (в случаях получения второго завтрака и обеда или обеда и ужина) в среднем за неделю должна обеспечиваться за счет белков – на 10 - 15 процентов, жиров – на 30 - 32 процента, углеводов – на 55 - 60 процентов.».

При организации питания субъектом общественного питания (хозяйствования), центром в соответствии с заключенным договором

примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются субъектом общественного питания (хозяйствования) либо центром и утверждаются руководителями субъекта общественного питания (хозяйствования) и учреждения образования, либо центра и учреждения образования.

При организации питания учреждением образования примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются уполномоченной учредителем учреждений образования организацией и утверждаются руководителями уполномоченной организации и учреждения образования.

Примерные двухнедельные рационы питания, а также технологические карты на новые (фирменные) блюда и изделия, не предусмотренные в утвержденных сборниках технологических карт, подлежат гигиенической оценке в учреждениях государственного санитарного надзора на предмет определения эпидемиологических рисков и соответствия детской диететике (в соответствии с пунктом 12 Плана мероприятий по совершенствованию системы организации питания в учреждениях образования, устранению системных причин коррупционных правонарушений в указанной сфере и предпосылок для их совершения, исключению необоснованного дублирования функций в системе государственного регулирования потребительского рынка, утвержденного заместителем Премьер-министра Республики Беларусь от 20 мая 2021 г. № 05/810-2141/169).

В соответствии с установленными нормами питания в учреждениях образования проводится С-витаминизация блюд аскорбиновой кислотой в порядке, определяемом Министерством здравоохранения.

В бракеражном журнале должно указываться витаминизированное блюдо, время витаминизации и количество используемого витамина С.

Не проводится витаминизация соков в связи с запретом их слива в одну емкость.

С-витаминизацию рационов допускается не проводить, если содержание витамина С в получаемых детьми витаминных или витаминно-минеральных комплексах обеспечивает суточную потребность в нем ребенка не менее, чем на 80 процентов.

В учреждениях, обеспечивающих получение общего среднего, специального образования (для обучающихся в возрасте 11-18 лет), учреждениях образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования, может разрабатываться несколько вариантов примерных рационов питания в целях обеспечения возможности выбора блюд обучающимися.

Рационы питания обучающихся в учреждениях образования включают: завтрак – закуска (салат), горячее блюдо, горячий напиток; обед – закуска (салат), суп, горячее блюдо, сок (напиток) или сладкое

блюдо; полдник – напиток, мучное кулинарное или булочное, мучное кондитерское, кондитерское изделие, фрукты; ужин – закуска (салат), горячее блюдо, напиток, второй ужин – кисломолочный продукт, булочное, мучное кондитерское изделие.

При составлении рационов питания не включаются одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд.

Дневные рационы, составленные в соответствии с примерными двухнедельными рационы питания, утверждаются руководителем субъекта общественного питания (другим уполномоченным лицом) и руководителем учреждения образования, а также подписываются руководителем объекта общественного питания (другим уполномоченным лицом и лицом, ответственным за формирование цен).

На все реализуемые в объектах общественного питания блюда и изделия на рабочем месте повара должны быть технологические карты, оформленные в соответствии с СТБ 1210-2010, либо утвержденные сборники технологических карт.

При изготовлении блюд, изделий, полуфабрикатов с использованием утвержденных сборников технологических карт дополнительного оформления технологических карт на блюда и изделия, включенные в данные сборники, не требуется.

Указанные в технологических картах рецептуры являются базовыми, и на их основе может быть сделан перерасчет на необходимый выход блюда, если иное не указано в рецептуре, без дополнительного оформления технологической карты.

Для разнообразия рационов, обеспечения вкусовых предпочтений школьников необходимо внедрять новые блюда и изделия, отвечающие детской диететике.

С этой целью рекомендуется использование в работе сборника новых (фирменных) блюд как апробированных в ходе пилотного проекта по внедрению новых технологий и принципов в организации питания школьников, так и применяемых ранее.

Указанный сборник размещается на интернет-портале Министерства образования (https://edu.gov.by/pitanie/), сайтах органов управления образованием, учреждений образования в целях методической помощи технологам при разработке двухнедельных рационов питания.

Сборник новых (фирменных) блюд содержит технологические карты на блюда и изделия, которые разработаны в соответствии с СТБ 1210-2010 с учетом вкусовых предпочтений обучающихся технологами центров и технологами субъектов общественного питания (хозяйствования), осуществляющих организацию питания в учреждениях общего среднего

образования, утверждены в установленном порядке и получили гигиеническую оценку в учреждениях госсаннадзора на предмет соответствия детской диететике и исключения возможных эпидемиологических рисков.

Показателями качества, безопасности являются изложенные в технологических картах правила технологии приготовления блюд и изделий, последовательность технологических процессов, температурный режим, органолептические показатели.

Все блюда и изделия, приведенные в сборнике новых (фирменных) блюд, прошли экспериментальную технологическую отработку, базируются на применении щадящих методов кулинарной обработки и предназначены для обеспечения реализации принципов здорового питания.

На основе предложенных технологических карт при наличии другого вида продовольственного сырья и пищевых продуктов следует проводить контрольные проработки с оформлением актов и технологических карт согласно СТБ 1210-2010.

С целью формирования культуры питания нецелесообразно в наименовании блюд и изделий, предназначенных для школьников, использование названий идентичных (созвучных) с такими как «хот-дог», «гамбургер» и другие, которые применяются в объектах быстрого питания.

В объемах полуфабрикатов, заложенных в рецептурах блюд согласно утвержденным сборникам технологических карт учтены возможные технологические потери. При минимальных технологических потерях (при разделке, измельчении и др.) возможно получение некоторого количества дополнительных порций блюд. Последние могут использоваться для проведения лабораторного контроля и бракеража.

При использовании в процессе приготовления блюд и изделий новых видов теплового технологического оборудования, обеспечивающего температурно-влажностный режим кулинарной обработки, отличный от указанного в технологических картах (например, пароконвектомат и др.), нормы выхода блюд и (или) вложения компонентов (сырья) должны быть уточнены путем контрольных проработок с оформлением актов контрольных проработок и технологических карт в соответствии с СТБ 1210-2010.

В соответствии с подпунктом 5.4.1 пункта 5 СТБ 1210-2010 отклонение в сторону уменьшения массы весовой, штучной (порционной) кулинарной продукции от номинальной массы, установленной в технологических документах, не должно превышать 3%. Отклонение массы кулинарной продукции в сторону увеличения не ограничивается.

Для организации горячего питания обучающихся должна использоваться пищевая продукция, включая полуфабрикаты, отвечающая основным требованиям безопасности, установленным для производства продукции для детей дошкольного и школьного возраста.

Справочно:

Согласно ТР ТС 021/2011 пищевая продукция для детского питания должна отвечать требованиям статьи 8 (пункты 1, 4, 5, 7, 9, 12), в том числе печенье для детского питания, не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов.

При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно Приложению 10 к ТР ТС 021/2011.

Кроме указанного в ССЭТ 525 при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использовать следующие виды продовольственного (пищевого) сырья:

продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов;

баранину жилованную с массовой долей жировой ткани более 9 процентов;

соки концентрированные диффузионные (диффузионный сок – жидкий несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем извлечения питьевой водой экстрактивных веществ из предварительно измельченных свежих фруктов или сухих фруктов одного вида, сок которых не может быть получен механическим способом, несброженный, но способный к брожению);

при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев - также ванилин.

Согласно пункту 17 ТР ТС 029/2012:

не допускается использовать красители при производстве пищевой продукции в соответствии с Приложением 9 к ТР ТС 029/2012 (в том числе при производстве продукции для здоровых и больных детей в возрасте до 3 лет, молока, кисломолочных и иных продуктов); красители, применение которых регламентируется согласно ТД, разрешено использовать для всех видов пищевой продукции, кроме установленных в Приложениях 9 и 10 к ТР ТС 029/2012 (приложения 1 и 2 к Рекомендациям);

подсластители должны применяться: в пищевой продукции со сниженной энергетической ценностью и без добавленных сахаров, в диетических продуктах, предназначенных для лиц, которым рекомендуется ограничивать (исключить) потребление сахара, в специализированной продукции с заданным химическим составом, а также для замены сахара с целью увеличения срока хранения пищевой продукции.

При использовании для приготовления блюд и изделий:

охлажденных мясных бескостных полуфабрикатов норма закладки по весу брутто соответствует весу нетто;

замороженных полуфабрикатов (из мяса, птицы, рыбы) норма их закладки по массе брутто определяется путем контрольных проработок с учетом действующих государственных стандартов Республики Беларусь.

Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные и другие высокой степени готовности замороженные или охлажденные могут использоваться в питании детей при условии наличия маркировки «Для детей дошкольного и школьного возраста» или при условии соответствия пищевой ценности, сырьевого и компонентного состава, в том числе пищевых добавок, форм витаминов и минеральных веществ, требованиям, установленным для пищевой продукции для детского питания. Способы приготовления такой пищевой продукции должны соответствовать пункту 152 ССЭТ № 525.

Замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности могут использоваться при наличии дефростеров, за исключением случаев, когда технология их приготовления не предусматривает предварительное размораживание (пельмени, манты, вареники).

Справочно:

СП «Санта Бремор» ООО доработаны с учетом требований безопасности к продукции для детей рецептуры трех наименований продукции («Полуфабрикат высокой степени готовности. Блинчики с творогом «Бабушка Аня» замороженные», «Полуфабрикат высокой степени готовности. Блинчики с яблоком и корицей замороженные» и «Полуфабрикат высокой степени готовности. Блинчики с яблоком и корицей «Бабушка Аня» замороженные» по ТУ BY 200656098.070-2016). Вышеуказанная продукция является готовой замороженной продукцией и может реализовываться для обучающихся при условии ее термической обработки в жарочном шкафу или пароконвектомате (без предварительного размораживания и обжаривания на электроплите).

Использование полуфабриката «Картофельные дольки и (или) картофель фигурной нарезки», предназначенного для приготовления в духовом шкафу и (или) пароконвектомате, возможно при условии отсутствия в технологии изготовления полуфабриката и доведения его готовности процесса жарки во фритюре, аналогичного изготовлению картофеля фри, противоречащего принципам детской диетики.

С учетом принципов детской диететики целесообразно использовать в питании детей молоко, кефир, йогурт жирностью 1,5%- 4% (оптимально 2,5% -3,2%), творог жирностью 3,5% -10% (оптимально 5% -9%).

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим обоснованным причинам производится замена блюд, равнозначных по пищевой и энергетической ценности.

В учреждениях дошкольного образования в группах кратковременного пребывания согласно Методическим рекомендациям по организации образовательного процесса в группах кратковременного пребывания от 2 до 7 часов в учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, утвержденных заместителем Министра образования Республики Беларусь А.В. Кадлубаем от 17 августа 2020 г., посещение воспитанников организовано по гибкому графику.

Группы, в которых время пребывания воспитанников составляет менее 3,5 часов функционируют без организации питания. В группах с пребыванием воспитанников 3,5 часа и более создаются условия для приема пищи. Количество приемов пищи при пребывании в учреждении образования от 3,5 до 6 часов должно быть не менее одного, от 6 до 7 часов – не менее двух.

При расчете платы за питание детей не учитываются дни, когда дети не получали питание ввиду их отсутствия в учреждении дошкольного образования. Родители (законные представители) (далее – законные представители) обязаны накануне письменно либо устно уведомить педагогических работников учреждения дошкольного образования о предстоящем отсутствии ребенка.

В учреждениях общего среднего образования обучающимся в начальных, базовых, средних школах, гимназиях, лицеях, специальных школах, гимназиях – колледжах искусств предоставляется питание в дни нахождения в учреждении образования при пятидневной учебной неделе и в шестой школьный день при проведении факультативных занятий в V – XI классах и реализации образовательной программы профессиональной подготовки рабочих (служащих) для учащихся X – XI классов, мероприятий по реализации основных направлений воспитания, учебных занятий в V – XI классах гимназий – колледжей искусств по учебным предметам, модулям, содержание которых направлено на развитие способностей учащихся в области отдельных видов искусства.

Обучающимся, обеспеченным питанием как за счет средств бюджета, так и за счёт средств законных представителей должны предоставляться равные возможности при получении питания,

в том числе единые дневные рационы по набору блюд и стоимости, в зависимости от возраста.

Допускается разрабатывать примерные двухнедельные рационы:

в учреждениях для возрастной группы от 6 до 10 лет (в том числе для обучающихся в возрасте 5 лет) – по нормам физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для возрастной группы от 7 до 11 лет;

при одно-двух-трехразовом питании в учреждениях, обеспечивающих получение общего среднего образования (кроме училищ олимпийского резерва), для обучающихся при освоении образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных школах, в учреждениях, обеспечивающих получение высшего образования при освоении содержания образовательной программы общего среднего образования – для возрастной группы от 11 до 18 лет (по максимальной норме физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для мальчиков в возрасте от 11 до 14 лет).

Объем (масса) блюд на один прием пищи, приведенный в Приложении 11 к Санитарным нормам и правилам «Требования для учреждений общего среднего образования», которые утверждены постановлением Минздрава № 206, является рекомендуемым.

Обучающиеся, получающие профессионально-техническое образование в государственных учреждениях образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования, обеспечиваются питанием в дни нахождения на учебных занятиях по теоретическому или производственному обучению, в том числе производственной практике, в учреждении образования или организации, а также в дни подготовки к экзаменам, квалификационным, выпускным квалификационным экзаменам и их сдачи.

Питание обучающихся, не получающих льготного питания по скомплектованным рационам в учреждениях образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического и среднего специального образования, учреждениях высшего образования организуется по меню свободного выбора.

Особенности организации питания обучающихся с фенилкетонурией и целиакией.

Для нуждающихся обучающихся организуется диетическое (лечебное и профилактическое) питание. Для больных целиакией, фенилкетонурией, сахарным диабетом и других разрабатываются отдельные от общих рационы питания. При этом является целесообразным использование специализированной пищевой продукции

диетического-лечебного и диетического профилактического питания, включая пищевую продукцию без глютена и пищевую продукцию без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот.

Организация питания детей с фенилкетонурией осуществляется с учетом длительности их пребывания в учреждении образования и в соответствии с Инструкцией об организации питания детей с фенилкетонурией, перечнем продуктов для питания и примерным рационом (меню) для детей в возрасте 3-6 лет, рекомендуемыми нормами выхода готовых блюд, утвержденными приказом № 793.

В соответствии с Положением о порядке бесплатного и льготного обеспечения лекарственными средствами и перевязочными материалами отдельных категорий граждан, утвержденным постановлением № 1650, больным фенилкетонурией (детям до 18 лет) предоставляется бесплатное лечебное питание.

Питание детей с фенилкетонурией осуществляется за счет средств бюджета по денежным нормам расходов на питание в соответствии с постановлением № 317.

Организация питания детей с целиакией осуществляется с учетом длительности их пребывания в учреждении образования и в соответствии с Методическими рекомендациями по питанию детей с целиакией и другими формами непереносимости глютеносодержащих злаков, утвержденными приказом № 801.

В настоящее время в учреждениях образования нормативными правовыми актами регламентированы следующие варианты организации питания детей с фенилкетонурией, целиакией:

1) с использованием продуктов, приобретенных учреждениями образования;

2) с использованием продуктов, приобретенных учреждениями образования и отдельных специализированных безбелковых (низкобелковых) пищевых продуктов, а также продуктов, предназначенных для детей с целиакией, приобретенных законными представителями обучающихся. Пищевые продукты должны быть переданы в промышленной упаковке, в пределах установленных сроков годности.

Для организации качественного питания детей с фенилкетонурией и целиакией в объектах общественного питания учреждений образования для таких детей должны быть предусмотрены отдельно промаркированные и используемые только для данных целей кухонная посуда и инвентарь (с целью предупреждения перекрестной контаминации продуктов).

Приобретаемые учреждением образования специализированные

пищевые продукты должны иметь свидетельство о государственной регистрации. Маркировка отдельных видов специализированной пищевой продукции согласно ТР ТС 027/2012 и ТР ТС 022/2011 должна содержать на потребительской упаковке сведения о производителе, дате изготовления и сроке годности, условиях хранения, назначении продукции, ее пищевой и энергетической ценности, рекомендуемых дозировках, способах приготовления (при необходимости), в том числе приобретаемых родителями обучающихся.

Алгоритм учета и списания продуктов питания установлен Методическими указаниями № 59. Так, продукты питания в учетные регистры по приходу записываются на основании первичных документов (счетов, актов и др.), а их списание производится по ценам их приобретения или по средним ценам, если они приобретались по разным ценам. Отдельные специализированные безбелковые (низкобелковые) пищевые продукты, приобретенные законными представителями обучающихся, принимаются на учет согласно акту приема-передачи между законными представителями и учреждением образования, либо субъектом хозяйствования, организующим общественное питание.

Постановлением № 307 и Положением об организации питания обучающихся, получающих общее среднее, специальное образование на уровне общего среднего образования, утвержденным постановлением № 694 (далее – Положение), определено, что плата за питание в учреждениях образования не взимается с законных представителей детей-инвалидов, к которым относятся дети с фенилкетонурией. Прием денежных средств от законными представителей обучающихся для организации питания детей с фенилкетонурией в учреждениях образования не осуществляется, так как противоречит нормативным правовым актам.

В соответствии с пунктом 4 постановления № 317 областным и Минскому городскому Советам депутатов в пределах своей компетенции рекомендовано принимать дополнительные меры по социальной поддержке обучающихся при организации питания (за исключением организации питания при проведении образовательных мероприятий).

Особенности организации объектов дополнительного питания в учреждениях образования.

В целях предоставления дополнительного питания обучающихся и иных категорий потребителей организуется работа буфетов, кафетериев и школьных (студенческих) кафе.

В ассортименте товаров, реализуемых в объектах общественного

питания учреждений образования, в том числе в школьных буфетах, кафе, рекомендуется предусматривать в приоритетном порядке продукцию, предназначенную для детей дошкольного и школьного возраста и отвечающую принципам здорового питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Ассортимент продукции общественного питания и товаров, реализуемых в буфетах при учреждениях образования, определяется самостоятельно субъектом общественного питания либо учреждением образования, организующим питание, с учетом требований ССЭТ № 525.

Согласно пункту 154 ССЭТ № 525 ассортимент (виды) буфетной продукции включает:

свежие фрукты и овощи, салаты из свежих и вареных овощей, из морепродуктов;

изделия творожные (сырки, пудинги), молоко и кисломолочные напитки стерилизованные или пастеризованные (в том числе обогащенные макро- и микронутриентами, живыми бактериальными культурами), сыры сычужные твердые и (или) плавленые в промышленной (порционной) упаковке;

соки и нектары плодовые (фруктовые) преимущественно в промышленной (порционной) упаковке, напитки собственного изготовления (из клюквы, шиповника, других ягод и фруктов), сладкие блюда (желе и другие) промышленного и собственного производства;

орехи (кроме сырого арахиса), сухофрукты и их смеси, зерновые хлебцы (в том числе обогащенные макро- и микронутриентами) в промышленной упаковке;

холодные блюда из мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, бутерброды с использованием готовых пищевых продуктов (мясные, колбасные и другие);

мучные изделия и сладости (мармелад, зефир, шоколад и другое) в промышленной (порционной) упаковке не более 10 наименований.

В буфетах:

отдельные мучные изделия (пицца, или смаженка, или сосиска в тесте, или другое мучное изделие с использованием мясного (колбасного) фарша) допускается реализовывать не чаще двух раз в неделю;

реализуемые пищевые продукты должны быть преимущественно с маркировкой для питания детей дошкольного и школьного возраста или отвечать требованиям к данным пищевым продуктам.

В учреждениях государственного санитарного надзора по обращению субъекта хозяйствования может проводится гигиеническая оценка пищевых продуктов из числа установленных санитарно-

эпидемиологическими требованиями видов на предпочтительность их использования в качестве буфетной продукции исходя из содержания сахара, соли и жира). Оценка пищевых продуктов с маркировкой «Для детей дошкольного и школьного возраста» не проводится.

Ассортимент буфетов формируется с учетом наличия условий для соблюдения установленных производителями пищевых продуктов условий хранения.

Примерный перечень продукции, реализуемой в буфете учреждений образования, определенный в приложении 10 к Санитарным нормам и правилам «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденным постановлением № 206, не используется.

IV. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА

С 1 января 2023 г. все обучающиеся учреждений общего среднего образования в соответствии с постановлением № 694 обеспечиваются питанием за счет средств республиканского и (или) местных бюджетов.

При отсутствии льгот по предоставлению бесплатного питания законные представители вносят плату. Плата зачисляется в доход республиканского и (или) местных бюджетов (далее – бюджет).

В учреждениях образования за счет средств бюджета может предоставляться бесплатное одно-, двух-, трех-, четырех- и пятиразовое питание в зависимости от вида учреждения образования и времени пребывания обучающегося в нем.

Категории учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы общего среднего образования, специального образования на уровне общего среднего образования, которым может предоставляться такое питание, определены Положением и Положением об обеспечении и организации питания обучающихся, осваивающих содержание образовательной программы дополнительного образования одаренных детей и молодежи в учреждении образования «Национальный детский технопарк».

Пунктом 2 статьи 2 Закона № 9-З определено, что если гражданин имеет одну и ту же льготу по нескольким основаниям, предусмотренным данным Законом и другими законодательными актами, то льгота предоставляется по его выбору по одному из оснований.

В соответствии с пунктом 8 Положения питание учащихся первых классов, которые обучаются на базе учреждений дошкольного образования, организуется и оплачивается в порядке, установленном для воспитанников учреждений дошкольного образования.

Постановлением № 307 предусматривается снижение платы за питание на 30 процентов только для семей, имеющих двух детей, получающих дошкольное образование, специальное образование на уровне дошкольного образования.

Если в семье воспитываются дети дошкольного и школьного возраста и один ребенок посещает группу учреждения дошкольного образования, а второй – первый класс учреждения, обеспечивающего получение общего среднего образования, находящегося на базе учреждения дошкольного образования, но только один ребенок получает дошкольное образование, следовательно, законные представители оплачивают 100 процентов от действующих норм расходов на питание в день на одного воспитанника в зависимости от возраста детей, вида и режима работы учреждения дошкольного образования.

Для предоставления питания за счет республиканского (местных) бюджетов для обучающихся из малообеспеченных семей учет доходов и расчет среднедушевого дохода семьи обучающегося производится в порядке, установленном постановлением № 569.

V. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ И ИНЫХ РАБОТНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ

Организация питания педагогических и иных работников учреждений образования (далее – работники) регулируется постановлениями Совета Министров Республики Беларусь № 127 и № 356.

Пунктом 2 постановления № 127 установлены пути создания нанимателями условий для питания работников различных типов учреждений образования:

работа объекта общественного питания и (или) оборудования помещения для приема пищи;

доставка питания по заказам работников и (или) выездного обслуживания организациями, специализирующимися на оказании таких услуг, а также применения других форм обслуживания.

Порядок организации питания работников учреждений дошкольного образования, общего среднего образования (кроме училищ олимпийского резерва), специальных детских садов, специальных школ, специальных школ-интернатов, центров коррекционно-развивающего обучения и реабилитации, специальных учебно-воспитательных и специальных лечебно-воспитательных учреждений утвержден постановлением № 356.

Работникам этих учреждений образования по их желанию предусмотрено предоставление одноразового питания за плату в форме

предварительного заказа в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми для питания обучающихся старшей возрастной группы соответствующего типа и вида учреждения образования.

Одноразовым питанием является один из полноценных приемов пищи (либо завтрак, либо обед, либо полдник, либо ужин), который определяется работниками.

Плата работников за фактически предоставленное им питание взимается в размере 100 процентов от действующих денежных норм расходов на питание в день на одного обучающегося старшей возрастной группы соответствующего типа и вида учреждения образования с учетом повышающего коэффициента 1,3 в случае организации питания субъектами общественного питания (комбинатами школьного питания и другими) либо без учета повышающего коэффициента 1,3 в случае организации питания учреждениями образования.

Время предоставления перерыва для питания и его конкретная продолжительность, устанавливаются правилами внутреннего трудового распорядка или графиком работ (сменности) либо по соглашению между работником и нанимателем.

В случаях, когда работники выполняют свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается. Работникам в таких случаях обеспечивается возможность приема пищи в течение рабочего времени вместе с обучающимися или отдельно в специально отведенном для этой цели помещении. Время приема пищи включается в рабочее время.

VI. ФОРМИРОВАНИЕ ЦЕН НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, МЕРОПРИЯТИЯ ПО УДЕШЕВЛЕНИЮ ПИТАНИЯ, ВЕДЕНИЕ УЧЕТА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Формирование цен на продукцию общественного питания, реализуемую в учреждениях образования, осуществляется в порядке, определяемом Министерством антимонопольного регулирования и торговли.

Необходимо обеспечить строгое соблюдение установленного порядка ценообразования и не допускать превышения установленного предельного максимального уровня торговых надбавок и наценок на продукцию общественного питания, реализуемую в учреждениях образования.

Стоимость питания обучающихся как за счет бюджетных средств,

так и за счет средств законных представителей в учреждениях, обеспечивающих получение общего среднего образования (в рамках конкретного учреждения образования) устанавливается с применением единых надбавки и наценки, но не выше установленного их предельного максимального уровня. В иных учреждениях образования предельные максимальные торговые надбавки и наценки применяются дифференцировано в зависимости от использования средств бюджета.

При организации питания без привлечения бюджетных средств для обучающихся на дневной форме получения образования в учреждениях образования, за исключением учреждений, обеспечивающих получение общего среднего образования, устанавливается скидка на продукцию общественного питания не ниже установленного законодательством размера. В указанном случае руководители субъектов общественного питания, структурных подразделений местных исполнительных и распорядительных органов, осуществляющих государственно-властные полномочия в сфере образования, структурных подразделений учреждений образований, которые осуществляют организацию питания в учреждениях образования, обязаны обеспечить разработку и утверждение локальных актов, предусматривающих определение порядка предоставления скидок обучающимся.

При организации питания может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на учебно-опытных участках (хозяйствах), при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность, и учитываемая по сформированной учреждением образования стоимости. Изготовление из сельскохозяйственной продукции пищевых продуктов промышленного производства (квашеных и консервированных овощей, варенья, сухофруктов и т.п.) запрещается.

При организации учета продукции в объектах общественного питания субъектам общественного питания, структурным подразделением местных исполнительных и распорядительных органов, осуществляющим государственно-властные полномочия в сфере образования, структурным подразделениям учреждений образований, центром, которые осуществляют организацию питания в учреждениях образования, необходимо обеспечить внедрение системы количественно-стоимостного учета продукции общественного питания на всех этапах ее производства (включая учет фактического расхода сырья, количества приготовленных блюд, полученных из данного сырья, с указанием времени ее приготовления и количества готовой продукции, отпущенной для организации питания и др.).

При заключении с субъектами общественного питания договоров на организацию питания обучающихся рекомендуется предусматривать в таких договорах условие о необходимости ведения при организации питания обучающихся количественно-стоимостного учета.

Также рекомендуется внедрять и использовать в работе информационные технологии для разработки примерных двухнедельных и дневных рационов питания, мониторинга выполнения установленных норм питания.

Продукты и изделия, которые будут отпускаться для реализации поштучно (сосиски, фрукты, кондитерские изделия россыпью и др.) должны быть оприходованы материально ответственным лицом как весовые. Отпуск на производство осуществляется после оформления акта калибровки (акта отбора поштучной весовой продукции), подписанного членами утвержденной руководителем комиссии. В дневном меню и при оформлении ценников должна быть указана информация о поштучно отпускаемом продукте, изделии в количестве натуральных единиц и в весовом выражении (например, 1шт./50г).

Отпуск готовой продукции общественного питания из производства для реализации в иные объекты общественного питания (буфеты, филиалы, а также в раздаточную, если она отделена от производства) оформляется сопроводительным документом (дневным заборным листом, форма которого разрабатывается и утверждается организацией, либо накладными формы ТН-2 и (или) ТТН-1) с указанием в них времени отпуска, количества отпущенной продукции, цены, сроков хранения (приказ № 130).

Заборный лист либо другие сопроводительные документы заполняются в двух экземплярах, которые подписываются материально ответственными лицами (отпустившим и получившим продукцию).

По окончании рабочего дня заборный лист либо другие сопроводительные документы «закрываются» (проставляется количество возвращенной (нереализованной) продукции общественного питания, подсчитывается итоговое количество отпущенной продукции общественного питания, определяется стоимость ее по учетным ценам производства и по ценам фактической реализации).

Первый экземпляр заборного листа либо других сопроводительных документов передаются лицу, получившему продукцию общественного питания, второй – остается на производстве, который используется в отчетных документах.

VII. ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ЗАКУПКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Приобретение продуктов питания полностью или частично за счет бюджетных средств и (или) средств государственных внебюджетных фондов получателями таких средств должно осуществляться с учетом требований законодательства о государственных закупках.

Заказчик самостоятельно с учетом своей потребности и требований Закона № 419-З определяет предмет государственной закупки в рамках каждой процедуры государственной закупки.

Справочно:

Что касается описания предмета закупки, то правила, которыми должен руководствоваться заказчик, установлены пунктом 4 статьи 21 Закона № 419-З.

Если закупается лечебное питание, то при описании предмета закупки можно указывать конкретные торговые наименования продуктов, если они закупаются для применения в отношении пациентов, имеющих медицинские показания (индивидуальная непереносимость, по жизненным показаниям), установленные по результатам заключений врачебных консилиумов и медико-генетических заключений (часть первая подпункта 1.8 пункта 1 постановления Совета Министров Республики Беларусь от 15 декабря 2022 г. № 869 «О государственных закупках медицинских изделий, лекарственных средств и лечебного питания»).

В соответствии с приложением 1^1 к постановлению № 395 установлены дополнительные требования к участникам процедур государственных закупок продуктов питания. Указанное дополнительное требование не применяется в случае проведения процедур закупок из одного источника в соответствии с пунктом 9 приложения к Закону № 419-З.

Согласно подпункту 1.9 пункта 1 постановления № 395 для сокращения издержек и времени на закупку продуктов питания в 2023 и 2024 годах предоставлено право их приобретения по процедуре закупки из одного источника. По указанному основанию могут приобретаться продукты питания независимо от ориентировочной стоимости их годовой потребности.

Отметим, что законодательством о государственных закупках не установлен срок проведения процедуры закупки из одного источника, срок заключения договора и критерии выбора потенциального поставщика (подрядчика, исполнителя), в том числе законодательство не обязывает приобретать самые дешевые продукты. Соответствующие вопросы

разрешаются заказчиком (организатором) самостоятельно с учетом своей потребности.

Справочно:

Разъяснение вопросов осуществления процедуры закупки из одного источника приведено в письме Министерства антимонопольного регулирования и торговли от 7 февраля 2023 г. № 14-01-10/253К.

Разъяснение вопросов изменения условий договора государственной закупки приведено в письме Министерства антимонопольного регулирования и торговли от 8 июня 2022 г. № 14-01-10/1774 К.

Одновременно во избежание периодического повышения в течение года поставщиками цен на продукты питания в ходе исполнения договора государственной закупки рекомендуется осуществлять закупку сезонных продуктов питания ежеквартально, что позволит спрогнозировать цены на приобретаемые товары и отсечь недобросовестных поставщиков.

VIII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

При организации работы объектов общественного питания в учреждениях образования необходимо обеспечивать исправность их торгово-технологического и холодильного оборудования.

Оценка торгово-технологического и холодильного оборудования на соответствие паспортным характеристикам должна проводиться специализированными организациями перед началом учебного года и подтверждаться соответствующим документом. Весоизмерительное оборудование, в том числе гири, должно быть поверено специалистами государственной метрологической службы.

В случае выхода торгово-технологического и холодильного оборудования из строя необходимо своевременно осуществлять его ремонт или замену.

Рекомендуется устанавливать современное высокотехнологичное оборудование, обеспечивающее приготовление пищи с минимальными потерями питательных веществ (витаминов, микроэлементов) – пароконвектоматы, оборудование для нарезки гастрономии, овощей и др.

Также необходимо не реже 1 раза в 3 года проводить проверку эффективности работы систем механической приточно-вытяжной вентиляции и результаты должны подтверждаться паспортами и протоколами аэродинамических испытаний.

IX. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ. ОБРАЩЕНИЕ С ПИЩЕВЫМИ ОТХОДАМИ

При организации питания в учреждениях образования должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль качества и безопасности питания согласно программам производственного контроля, разработанным с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, а также с учетом процедур, основанных на принципах НАССР – анализа опасностей и критических контрольных точек (согласно статье 10 ТР ТС 021/2011).

Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливаются в программе производственного контроля.

По результатам лабораторных исследований необходимо принимать меры по устранению выявленных нарушений и их предупреждению (протоколы лабораторных испытаний должны находиться в объекте общественного питания).

При организации питания субъектом общественного питания программа производственного контроля утверждается руководителем субъекта общественного питания и согласовывается с руководителем учреждения образования, на базе которого организовано питание.

В случае организации питания структурным подразделением учреждения образования, структурным подразделением местных исполнительных и распорядительных органов, осуществляющим государственно-властные полномочия в сфере образования, программа производственного контроля утверждается руководителем учреждения образования.

Справочно:

Программа производственного контроля – документ, содержащий перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для данного субъекта хозяйствования и вырабатываемой им продукции, определяющий конкретные меры по осуществлению производственного контроля в каждой конкретной контрольной критической точке, а также перечень мероприятий, обеспечивающих контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки, реализации продукции, сроки выполнения и (или) периодичность проведения этих мероприятий.

В программе производственного контроля должны быть

определены контрольные точки (далее - КТ). КТ – все контролируемые шаги от поступления сырья до подачи блюд.

КТ являются:

доставка и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов;

термическая обработка кулинарных изделий (мясных, рыбных, из птицы, творога, яиц, запеканок);

соблюдение режимов мытья посуды, инвентаря;

состояние оборудования (технологического, холодильного);

санитарное состояние производственных, бытовых помещений;

личная гигиена работников объекта общественного питания;

обращение с отходами;

обеспечение лабораторного контроля.

Количество КТ определяется с учетом материально-технической базы объектов общественного питания.

Рационально определение двух контрольных критических точек (далее - ККТ):

ККТ № 1 - хранение скоропортящихся пищевых продуктов;

ККТ № 2 - термическая обработка (контролируются кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы, запеканки, пудинги).

С целью соблюдения санитарных норм и правил рекомендуется наличие на рабочих местах рабочих инструкций по:

размораживанию пищевых продуктов;

обработке сырых овощей и фруктов;

обработке яиц;

доведению до готовности в жарочном шкафу полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и др.;

санитарных инструкций по:

уборке помещений столовой;

проведению генеральной уборки столовой;

правилам мытья столовой посуды (механическим способом);

правилам мытья столовой посуды (ручным способом);

правилам мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря;

обработке производственных столов;

обработке мест хранения хлеба;

содержанию уборочного инвентаря;

обработке технологического оборудования, в том числе разборных частей оборудования;

обработке холодильного оборудования;

организации работ с отходами производства, пищевыми отходами;

обработке рук.

Следует повысить эффективность производственного контроля за качеством поступающего в объекты общественного питания учреждений образования продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе за мясной продукцией, мороженной рыбой, свежими овощами (картофелем, морковью, свеклой, капустой, репчатым луком), фруктами (яблоками, бананами, апельсинами, лимонами и др.).

Для ежедневного контроля за качеством организации питания в учреждениях образования возможно использовать чек-листы.

Продукция должна изготавливаться с соблюдением рецептуры, технологии приготовления и соответствовать органолептическим характеристикам и другим показателям (пищевая ценность, выход готовой продукции и другие), установленным в технологических картах по каждому виду продукции (сборниках технологических карт), иных технических нормативных правовых актах.

Качество каждой партии готовой продукции общественного питания ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом руководителя учреждения образования или субъекта общественного питания. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется обязательными для соблюдения требованиями технических нормативных правовых актов в области общественного питания (сборниками, технологическими картами, СТБ 1210-2010), санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Справочно:

Бракераж – это оценка качества кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовилась, в присутствии изготовителя продукции (повара, кондитера).

Справочно:

Партией считается любое количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте общественного питания.

В состав бракеражной комиссии входят руководитель объекта общественного питания (заведующий производством (столовой) учреждения образования или повар столовой (другое уполномоченное лицо), представитель администрации учреждения образования, медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за учреждением образования или медицинский работник учреждения образования (далее – медицинский работник), дежурный по объекту общественного питания педагогический работник.

В учреждениях общего среднего, специального образования, колледжах председателем бракеражной комиссии рекомендуется назначать заместителя директора по воспитательной работе (при наличии в штатном расписании данной должности).

Перед проведением органолептической оценки комиссия должна ознакомиться с технологическими документами и иными техническими

нормативными правовыми актами на исследуемую продукцию, включающую требования к ее качеству.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Одновременно проверяют температуру блюд.

Справочно:

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. При осмотре оценивают внешний вид пищи, ее цвет. Запах пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используют следующие слова (ароматный, пряный, чистый, молочнокислый, гнилостный; специфические запахи: чесночный, мятный, ванильный и т.д.). Вкус и запах устанавливают при характерной для блюда температуре.

Для органолептического исследования супа его тщательно перемешивают в котле и берут небольшое количество на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, обращают внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности, форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки, обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. У заправочных и прозрачных супов пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если суп заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола. Не разрешается к выдаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

При определении качества салатов и овощных закусок следует обратить внимание на консистенцию и цвет, характеризующую свежесть, правильность хранения и технологической обработки.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Консистенцию соусов определяют, сливая тонко струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные овощи, то их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса (если в состав соуса входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета). Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.

Показателем качества блюд из мяса, наряду со вкусом и запахом, является консистенция. Мясо (куском) должно быть мягким, сочным. Консистенция изделий из рубленного мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной.

Определяющие показатели рыбных блюд – вкус, запах, консистенция. Консистенция должна быть мягкой, сочной, но не крошиться. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для

данного вида рыбы с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей в случае, если они используются, жареная рыба – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили.

У крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют консистенцию. Котлеты (биточки) из круп после жарки должны сохранять форму.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки (ложки).

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистку овощей и картофеля, консистенцию, внешний вид, цвет. Если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует обратить внимание на качество исходного картофеля, процент отхода, закладку и выход, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и сливочного масла.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 10 порций. Вес нештучных блюд и изделий определяется путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

После проверки качества готовых блюд на раздаче проверяется правильность хранения пищи, температура подачи (отпуска).

Результаты бракеража регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном). Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии на каждый прием пищи. Бракеражный журнал ведется по форме, установленной санитарными нормами и правилами для различных типов учреждений образования. Исключение составляют учреждения высшего образования, в которых применяется журнал по форме согласно приложению 7 к Санитарным нормам и правилам «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования», утвержденых постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 мая 2013 г. № 38.

Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Прошнурованный и пронумерованный бракеражный журнал хранится в объекте общественного питания.

Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и внесения записи в бракеражном журнале о его результатах.

В случае выявления нарушения технологии приготовления, выхода блюд и изделий данные факты обсуждаются с работниками производства. Продукция, изготовленная с грубыми нарушениями технологии приготовления и не соответствующая установленным требованиям по органолептическим показателям качества, которые не могут быть устранены, реализации не подлежит.

Медицинский работник в пределах своих функциональных обязанностей принимает участие в оценке качества питания обучающихся, проведении санитарно-противоэпидемических мероприятий в объектах общественного питания учреждений образования.

Обязательно наличие договоров на стирку санитарной одежды, проведение дезинфекционных мероприятий, оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами (пищевыми отходами).

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность информации производственного контроля несут руководители объектов общественного питания (заведующие столовыми, производством или другие уполномоченные лица).

Обращение с пищевыми отходами

Работа с отходами общественного питания (производства) организуется в соответствии с Законом № 271-З и Техническим кодексом установившейся практики ТКП 17.11-08-2020 (33040/33140) «Охрана окружающей среды и природопользование. Отходы. Правила обращения с коммунальными отходами».

Требования к обращению с отходами определены статьей 18 Закона № 271-З. Обязанности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и физических лиц в области обращения с отходами установлены статьей 17 Закона № 271-З.

Согласно статье 4 Закона № 271-З одним из основных принципов в области обращения с отходами является приоритетность использования отходов по отношению к их обезвреживанию или захоронению при условии соблюдения требований законодательства об охране окружающей среды.

Согласно приложению к постановлению № 31 отходы объектов общественного питания относятся к коммунальным отходам.

Учреждением образования, объект общественного питания которого является его структурным подразделением, или субъектом общественного питания, осуществляющим организацию питания, в соответствии с постановлением Минприроды № 45 разрабатывается инструкция по обращению с отходами производства.

Приказом руководителя назначается лицо, ответственное за сбор, хранение, учет, передачу отходов.

В программе производственного контроля определяется КТ «Обращение с отходами».

X. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ

В учреждениях образования должен быть организован контроль, мониторинг организации и качества питания обучающихся, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели. При выявлении фактов хищений, использования недоброкачественной продукции и иных нарушений следует безотлагательно принимать исчерпывающие меры, предусмотренные законодательством.

Контроль за организацией питания в учреждениях дошкольного образования и специальных детских садах осуществляется в соответствии с решениями органов управления образованием, в учреждениях, обеспечивающих получение общего среднего и специального образования, – советами по питанию, в учреждениях образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического и среднего специального образования, высшего образования – общественными советами.

Результаты контроля оформляются справками с последующим их рассмотрением на заседаниях советов, педагогических советах учреждений образования.

Советы создаются с участием представителей профсоюзных организаций, общественных объединений, ученического, студенческого самоуправления, родительской общественности. Из состава членов совета назначается председатель.

Осуществление контроля межведомственными комиссиями, рабочими группами

В целях обеспечения качества и безопасности питания, поддержания порядка в организации питания учащихся организуется работа межведомственных комиссий, рабочих групп при обл- (рай-, гор-) исполкомах по контролю за организацией питания в учреждениях образования.

В рамках контроля, осуществляемого межведомственными комиссиями и рабочими группами, рекомендуется обращать внимание на наличие недостатков и нарушений, выявляемых надзорными органами в ходе проверок и мониторингов.

Основными недостатками и нарушениями являются:

нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства (санитарно-противоэпидемического режима, качества питания, несоблюдение сроков годности и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологии приготовления блюд, в том

числе недовложения сырья, невыполнение норм питания по основным пищевым продуктам более чем на 10 % (овощи, фрукты свежие, рыба, мясо, твердый сыр, творог, молоко и кисломолочные продукты), несоблюдение примерных двухнедельных рационов питания);

нарушения законодательства о торговле, общественном питании и защите прав потребителей (недовесы готовой продукции, отсутствие информации о месте нахождения книги замечаний и предложений и информации на ценниках о стране происхождения товара, в меню – о цене за единицу количества (порции) продукции общественного питания, использование средств измерения, своевременно не прошедших поверку, отсутствие вывески или информационной таблички о наименовании и типе объекта, режиме работы, отсутствие у продавца нагрудного знака с указанием собственного имени и должности);

отсутствие должного контроля за исполнением договоров, заключенных по результатам проведенных процедур закупок товаров;

внедрение количественно-суммового учета сырья и материалов не в полном объеме;

нарушения сроков поставки и ввода в эксплуатацию приобретенного торгово-технологического оборудования;

наличие фактов хищения продовольственного сырья и пищевых продуктов, недостачи товарно-материальных ценностей;

неукомплектованность кадрами, отсутствие четкой системы их взаимозаменяемости.

В отношении вопросов санитарно-эпидемиологического благополучия в учреждениях образования по каждому виду учреждения образования утвержден контрольный список вопросов (чек-лист), предъявляемых к проверяемому учреждению образования, в котором отдельно выделены вопросы соблюдения санитарно-противоэпидемического режима в объекте питания. Данные чек-листы размещены на сайте ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии общественного здоровья» в разделе «Надзорная деятельность», «Чек-лист», «Гигиена детей и подростков» https://www.rcheph.by/.

Вопросы организации питания обучающихся необходимо рассматривать на заседаниях коллегий (советов) структурных подразделений городских, районных исполнительных комитетов, местных администраций районов в городах, областных (Минского городского) исполнительных комитетов, осуществляющих государственно-властные полномочия в сфере образования, с участием представителей учреждений государственного санитарного надзора, иных заинтересованных с принятием конкретных решений по совершенствованию организации питания обучающихся в учреждениях образования.

Руководители субъектов общественного питания, центров в соответствии с заключенными договорами, учреждений образования, объектов общественного питания учреждений образования (другие уполномоченные лица) несут установленную законодательством ответственность за организацию питания обучающихся, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, законодательства о торговле и общественном питании.

С целью обеспечения надлежащего контроля за организацией питания обучающихся и недопущения нарушений рекомендуется в положениях о материальном стимулировании (премировании) работников включить критерий, определяющий результаты работы руководителей по организации питания обучающихся.

XI. ПОВЫШЕНИЕ КУЛЬТУРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРИ ПРЕДОСТАВЛЕНИИ ПИТАНИЯ. ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Особое внимание необходимо уделять культуре обслуживания при предоставлении питания обучающимся, эстетическому оформлению залов объектов общественного питания.

Для организации питания обучающихся могут использоваться новые технологии приготовления продукции общественного питания, формы обслуживания и организации потребления продукции общественного питания (централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности в расфасованном виде, готовой кулинарной продукции, централизованная система доставки и приготовления скомплектованных рационов питания, предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня, обслуживание по типу шведского стола, предварительная сервировка столов и иные).

Внедрение новых технологий приготовления продукции общественного питания возможно по результатам положительной государственной гигиенической экспертизы, проведенной органами и учреждениями государственного санитарного надзора в порядке, определенном законодательством.

Необходимо проводить работу по эстетическому оформлению помещений объектов общественного питания и обновлению их материально-технической базы.

Для изучения вкусовых предпочтений обучающихся и использования в рационах питания блюд и изделий из нового продовольственного сырья (полуфабрикатов) требуется проводить потребительские конференции с организацией дегустаций, в рамках

которых обучающиеся и их родители высказывают свое мнение о вкусовых характеристиках блюда или изделия (например, посредством заполнения анкет, на интернет-ресурсах, в мессенджерах). По результатам проведенной потребительской конференции принимается решение о дальнейшем введении нового блюда или изделия в меню.

Рекомедуется своевременно осуществлять повышение квалификации (переподготовку) работников объектов общественного питания, медицинских работников, проводить организационно-методическую работу (в том числе обучающие семинары) с руководителями учреждений образования, педагогическими работниками и иными заинтересованными по вопросам организации питания, также проводить конкурсы професионального мастерства среди поваров.

Повышение квалификации (переподготовку) работников предусматривать на базе профильных колледжей. В этих целях необходимо разработать и утвердить графики такого обучения.

Формирование культуры здорового питания

В учреждениях образования необходимо проводить работу по повышению уровня информированности обучающихся в области здорового питания, которая должна быть направлена на укрепление и сохранение здоровья подрастающего поколения.

Рекомендуется проведение данной работы в рамках учебных занятий (занятий) по учебным предметам (образовательным областям), на факультативных занятиях и внеклассных и иных мероприятиях, в том числе с участием родителей (законных представителей) обучающихся.

Справочно:

Культура питания – это одна из составляющих правильного или рационального питания являющееся неотъемлемой частью здорового образа жизни, основные правила которого должны закладываться с самого детства и придерживаться которых необходимо в течение всей жизни.

Обучающимся важно понимать, что правила питания – это правила, благодаря которым человек становится более энергичным, сильным, ловким, способным к обучению, чтобы быть здоровым, хорошо себя чувствовать, выглядеть достойно, динамично развиваться, необходимо с детства овладеть нормами правильного питания, причем соблюдение их должно стать привычкой.

Формирование **у воспитанников учреждений дошкольного** образования первоначальных представлений о культуре питания, в том числе воспитание культуры здорового питания, культуры поведения при приеме пищи.

Вопросы формирования здорового образа жизни, в том числе формирования правильных пищевых привычек, включены **в содержание**

общего среднего образования, что отражено в образовательных стандартах, учебных программах и учебных пособиях по ряду учебных предметов.

В соответствии с образовательным стандартом начального образования, одной из целей I ступени общего среднего образования (I-IV классы) является формирование у обучающихся основ здорового образа жизни. Изучение отдельных аспектов здоровьесбережения и самосохранного поведения предусмотрено учебными программами по учебным предметам «Человек и мир», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Физическая культура и здоровье», «Трудовое обучение».

При изучении учебного предмета «Человек и мир» учащиеся должны получить общее представление об особенностях строения организма человека, его внутренних органах и выполняемых ими функциях. При изучении учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» в каждом из II-V классов отдельное внимание должно быть уделено вопросам правильного питания с учетом возрастных особенностей обучающихся.

На II и III (V-XI классы) ступенях общего среднего образования вопросы формирования правильных пищевых привычек реализуются в содержании таких учебных предметов, как «Биология», «Допризывная и медицинская подготовка», «Физическая культура и здоровье». При изучении соответствующих тем отдельное внимание педагогический работник должен обратить на гигиену питания, режим питания, рациональное питание и его принципы.

На национальном образовательном портале (https://adu.by) размещены учебные программы факультативных занятий «По ступенькам правил здорового питания» (I-IV классы), «Разговор о культуре здорового питания» (V-IX классы), которые должны использоваться при организации в учреждениях образования факультативных занятий по данному направлению.

Целесообразно предусмотреть проведение информационных классных часов, внеклассных мероприятий на темы: «Здоровое питание-здоровая жизнь», «Страна здорового питания», «Азбука здорового питания», в том числе в форме викторин, квест-проектов и иных, с изучением обычаев, связанных с питанием (как семейных традиций, так и народных).

В рамках пропаганды здорового питания организации следует обратить внимание на опыт, приобретенный в ходе эксперимента по организации школьного питания, в том числе взаимодействия учреждения образования и законных представителей.

С этой целью рекомендуется:

проводить анкетирование по вопросам организации питания (качества предоставляемого питания, вкусовых предпочтений обучающихся и др.) посредством интернет-ресурсов, мессенджеров, в очном формате при проведении родительских собраний, размещать на сайтах учреждений образования информацию по данной теме;

организовывать работу по проведению дегустаций новых (фирменных) блюд, мастер-классов по приготовлению таких блюд, в том числе в рамках родительских собраний;

проводить тематические часы, интерактивные занятия и иные мероприятия воспитательного характера (фестивали, флешмобы, лайфхаки, фото-челленджи, викторины, уроки и дни здоровья, конкурсы по приготовлению школьниками полезных блюд, акции, фотоконкурсы, сюжетно-ролевые игры, КВН, праздники, выставки рисунков, плакатов, в том числе в онлайн-формате, и т.д.);

создать телеграмм-каналы, чат-боты и иные подобные ресурсы по вопросам питания обучающихся;

информировать родителей о принципах здорового питания путем консультаций, лекций, размещения данной информации, а также актуальных нормативных правовых и других актов на сайтах учреждений образования.

Приложение 1

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОТОРОЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРАСИТЕЛЕЙ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ[1]

(выдержки из Приложения 9 к ТР ТС 029/2012)

Не допускается использование красителей при производстве следующей пищевой продукции:

2) молоко пастеризованное или стерилизованное, шоколадное молоко неароматизированное;

3) кисломолочные продукты, пахта неароматизированные;

4) молоко, сливки консервированные, концентрированные, сгущенные неароматизированные;

5) овощи (кроме маслин), фрукты, грибы свежие, сушеные, консервированные, в том числе пюре и пасты;

6) яйца и продукты из яиц (для окрашивания скорлупы пасхальных яиц допускаются красители, указанные в приложении № 11 к ТР ТС 029/2012);

7) мясо, птица, дичь, рыба, ракообразные, моллюски цельные или куском или измельченные, включая фарш, без добавления других ингредиентов, сырые;

8) мука, крупы, крахмалы;

9) фрукты, овощи, грибы свежие, сушеные, консервированные (в т.ч. пасты и пюре); соковая продукция (за исключением сокосодержащих напитков), пасты, пюре;

10) томатные паста и соус, консервированные помидоры;

11) сахар, глюкоза, фруктоза, лактоза;

12) мед;

13) какао-продукты, шоколадные ингредиенты в кондитерских и других изделиях;

14) макаронные изделия;

15) кофе жареный, цикорий, чай, экстракты из них; чайные, растительные, фруктовые препараты для настоев и их растворимые смеси;

18) соль поваренная, заменители соли;

19) вода питьевая бутилированная;

21) масло и жир животного происхождения, масла растительные прямого и холодного отжима;

22) зрелые и незрелые сыры неароматизированные;

23) хлеб;

24) специализированная пищевая продукция для питания здоровых и больных детей до трех лет.

Примечание: 1 - за исключением случаев, указанных в приложениях 10 и 11 к ТР ТС 029/2012.

Приложение 2

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, В ПРОИЗВОДСТВЕ КОТОРОЙ ДОПУСКАЮТСЯ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ КРАСИТЕЛИ
(выдержки из Приложения 10 к (ТР ТС 029/2012)

Наименование пищевой продукции	Наименование добавки	Максимальный уровень в продукции
Масло коровье (сливочное), в т.ч. со сниженным содержанием жира; масло коровье топленое	Каротины (Е160a)	согласно ТД
Плавленые сыры ароматизированные	Аннато (Е160b, биксин, норбиксин)	15 мг/кг <1>
Некоторые виды сыров, изготовленных по рецептурам, согласованным с уполномоченным органом	Аннато (Е160b, биксин, норбиксин)	50 мг/кг <1>
	Кармины (Е120)	125 мг/кг
	Антоцианы (Е163)	согласно ТД
	Каротины (Е160a)	согласно ТД
	Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (Е160c)	согласно ТД
	Уголь растительный (Е153)	согласно ТД
	Хлорофилл (Е140) и его медные комплексы (Е141i, ii)	согласно ТД
Уксус	Сахарный колер (Е150a, b, c, d)	согласно ТД
Овощи в уксусе, рассоле или масле, за исключением оливок	Антоцианы (Е163)	согласно ТД
	Каротины (Е160a)	согласно ТД
	Красный свекольный (Е162)	согласно ТД
	Рибофлавины (Е101)	согласно ТД
	Сахарный колер (Е150a, b, c, d)	согласно ТД
	Хлорофиллы, хлорофиллины (Е140) и их медные комплексы (Е141)	согласно ТД
Джемы, желе, конфитюры, в т.ч. с ломтиками плодов, и другие подобные продукты переработки фруктов,	Антоцианы (Е163)	согласно ТД
	Каротины (Е160a)	согласно ТД
	Красный свекольный (Е162,	согласно ТД

включая низкокалорийные	бетанин)	
	Куркумин (E100)	согласно ТД
	Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c)	согласно ТД
	Сахарный колер (E150a, b, c, d)	согласно ТД
	Хлорофиллы и хлорофиллины (E140) и их медные комплексы (E141)	согласно ТД
	Желтый "солнечный закат" FCF (E110), Желтый хинолиновый (E104), Зеленый S (E142), Кармины (E120), Ликопин (E160d), Лютеин (E161b), Понсо 4R (E124) - по отдельности или в комбинации	100 мг/кг
Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареное мясо	Куркумин (E100)	20 мг/кг
	Кармины (E120)	100 мг/кг
	Сахарный колер (E150a, b, c, d)	согласно ТД
	Каротины (E160a)	20 мг/кг
	Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c)	10 мг/кг
	Красный свекольный (E162, бетанин)	согласно ТД
	Красный рисовый	согласно ТД
Сосиски с содержанием зерновых и бобовых более 6%; изделия из измельченного мяса («городское мясо») с содержанием зерновых, бобовых и овощей более 4%	Красный очаровательный AC (E129)	25 мг/кг
	Кармины (E120)	100 мг/кг
	Сахарный колер (E150a, b, c, d)	согласно ТД
Зеленый горошек и пюре из него, обработанные и консервированные	Синий блестящий FCF (E133)	20 мг/кг
	Зеленый S (E142)	10 мг/кг
	Тартразин (E102)	100 мг/кг

Примечание: <1> - общие каротиноиды в пересчете на биксин или норбиксин.

Приложение 3

Примерные рекомендации по характеристикам закупаемых пищевых продуктов для организации питания в учреждениях для использования при формирования технического задания образования

Наименование закупаемых пищевых продуктов	Рекомендации и характеристика продуктов питания в соответствии с нормами законодательства Республики Беларусь	Наименование ТНПА
Молоко свежее	Коровье ультрапастеризованное (пастеризованное), высшего сорта, без осадков, массовая доля жира 2,5% - 3,2%. Упаковка не более 1 литра. На упаковке обязательное наличие маркировочного ярлыка с указанием условий хранения и сроков годности. Срок годности с даты отгрузки не менее 75% от установленного.	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года 880.
Кефир	Кисломолочный продукт с массовой долей жира 2,5% - 3,2%. Промышленная упаковка не более 1 л. На упаковке обязательное наличие маркировочного ярлыка с указанием условий хранения и срока годности. Срок годности с даты отгрузки не менее 75% от установленного.	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
Сметана	Массовая доля жира не менее **18 %**, однородной густой консистенции, без комочков жира, без хлопьев белка, без следов замораживания. Срок годности с даты отгрузки не менее 85% от установленного. Не ароматизированная, не содержащая примесей стабилизаторов и загустителей.	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67. 2. Технический регламент Таможенного союза «О

	На упаковке обязательное наличие маркировочного ярлыка с указанием условий хранения и сроков годности.	безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
Творог	Кисломолочный продукт с массовой долей жира **5% - 10%,** из цельного или нормализованного молока. Поставка продукта со сроком годности не ниже 90 % от установленного. Не ароматизированный, без применения пищевых добавок и консервантов. Предназначен для приготовления кулинарных изделий с последующей термической обработки, масса упаковки - от 0,2 до 3 кг. На упаковке обязательное наличие маркировочного ярлыка с указанием условий хранения и сроков годности.	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67. 2.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
Йогурт питьевой (продукт йогуртный)	Массовая доля жира 2,**5 % - 3,2%**, без содержания генетически модифицированных микроорганизмов и искусственных красителей, консервантов, ароматизаторов. Срок годности с даты отгрузки не менее 75 % от установленного. На упаковке обязательное наличие маркировочного ярлыка с указанием условий хранения и сроков годности.	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
Масло сливочное	Молочный продукт из коровьего молока. Высшего сорта, несоленое, массовая доля жира ни ниже **72,5 %**, промышленная упаковка – пачка (пергамент, фольга) фасованное не более 200 г. Поставка продукта со сроком годности не менее 70% от установленного. Масло не ароматизированное, не содержащее искусственных консервантов, ароматизаторов и	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый

	искусственных красителей. На упаковке обязательное наличие маркировочного ярлыка с указанием условий хранения и сроков годности.	Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
Сыр твердый либо полутвердый	Молочный продукт с массовой долей жира не более **55 %**, не острых сортов, в промышленной упаковке. На упаковке обязательное наличие маркировочного ярлыка с указанием условий хранения и сроков годности. Поставка продукта со сроком годности не менее 70% от установленного.	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
Свинина	Свинина полуфабрикат лопаточная/тазобедренная часть, весовой охлажденный (замороженный), крупнокусковой, бескостный. Содержание общего фосфора не более 0,2 %. Массовая жировой ткани не более 20%. Обязательное наличие маркировочного ярлыка на каждой фасованной единице, который содержит необходимые сведения о данном продукте. Замороженный полуфабрикат – со сроком годности не более 6 месяцев.	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880. 3. СТБ 1020-2008. 4. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно - эпидемиологических требований».
Говядина	Говядина жилованная полуфабрикат лопаточная/тазобедренная часть, весовой охлажденный (замороженный), крупнокусковой, бескостный, массовая доля соединительной и жировой ткани не более 20 %. Обязательное наличие маркировочного ярлыка на каждой фасованной единице, который содержит необходимые сведения о	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии 9 октября 2013 г. № 68. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

	данном продукте. Замороженный полуфабрикат – со сроком годности не более 6 месяцев.	(ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880. 3. СТБ 1020-2008. 4. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно - эпидемиологических требований».
Печень	Полуфабрикат из субпродуктов замороженный «Печень говяжья». Фасовка по 1,5 – 2,0 кг, обязательное наличие маркировочного ярлыка на каждой упаковочной единице. Замороженный полуфабрикат – со сроком годности не более 6 месяцев.	1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии 9 октября 2013 г. № 68. 2. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, включая требования безопасности, предъявляемые к специализированной пищевой продукции для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста). 3. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно - эпидемиологических требований».
Колбаса вареная, сосиски, сардельки	Высшего сорта или с маркировкой «Для детей дошкольного и школьного возраста» без содержания острых специй. Содержание поваренной пищевой соли не должно превышать 1,8 %, нитраты не выше – 0,003%. Без сала. Без добавления фосфатов, жгучих специй (перец черный горошек и молотый, перец красный жгучий, хрен, горчица), сорбиновой, бензойной кислоты, их солей усилителей вкуса и аромата и прочих консервантов, запрещенных для использования в детском	1.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011года № 880. 3. Постановление Совета Министров Республики Беларусь

	питании.	от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно - эпидемиологических требований.

Приложение 4

Рекомендации
по составлению графиков питания обучающихся и разработке примерных рационов питания в учреждениях общего среднего и специального образования при одно-трехразовом питании
(с учетом проведенного во втором полугодии 2022/2023 учебного года на базе 23 учреждений пилотного проекта по совершенствованию питания согласно постановлению Совета Министров Республики Беларусь от 15 декабря 2022 г. № 870 «Об эксперименте по организации питания обучающихся»)

В соответствии с законодательством в сфере организации питания обучающихся в учреждениях образования и пунктами 146, 147 ССЭТ № 525:

в учреждениях общего среднего образования, специального образования (далее – школа) для обучающихся организуется одноразовое (второй завтрак либо обед при пребывании от 3,5 до 6 часов), двухразовое (при пребывании от 6 до 8 часов) или трехразовое (пребывание от 8 до 10,5 часов) питание.

Время начала приема (приемов) пищи санитарно-эпидемиологическими требованиями не регламентировано. Вместе с тем оптимально, если последнее будет приближено ко времени, в которое рекомендуется получать тот или другой конкретный прием пищи с учетом физиологических потребностей и биологических ритмов человека.

В настоящее время для 80% учащихся городской и сельской местности организовано одноразовое горячее питание в основном в виде второго завтрака и обеда.

С учетом результатов пилотного проекта с пребыванием в школе от 8 до 10,5 часов будут предусматриваться следующие приемы пищи:

для I - IV классов – завтрак, обед, полдник для обучающихся в первую смену; обед, полдник, ужин – во вторую смену;

V - XI классов – завтрак, обед, полдник, ужин с учетом сменности занятий (первая либо вторая смена).

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями продолжительность времени (перемены) для приема пищи в режиме организации образовательного процесса должна быть не менее 15 минут. Между приемами пищи должно быть обеспечено соблюдение санитарно-эпидемиологических требований:

проведена влажная уборка обеденного зала и обеденных столов, проветривание обеденного зала;

используемая посуда и обеденные столы должны быть чистыми

и сухими.

Примерные рационы необходимо составлять для трехразового питания с учетом утвержденных постановлением № 317 натуральных норм трехразового питания.

Нормы трехразового питания также используются при одноразовом питании (пребывание в учреждении от 3,5 до 6 часов) и двухразовом питании (пребывание в учреждении от 6 до 8 часов) с учетом норм калорийности конкретного приема (двух приемов) пищи из расчета от суточных норм физиологических потребностей в энергии согласно установленным для учреждений образования санитарно-эпидемиологическим требованиям.

При организации одноразового питания в виде второго завтрака или полдника калорийность данных приемов пищи должна составлять не менее 20 - 25 процентов от суточной физиологической потребности ребенка в энергии, калорийность дневного (суточного) рациона при 3 - 5-разовом питании ежедневно, при 2-разовом питании (в случаях получения второго завтрака и обеда или обеда и ужина) в среднем за неделю должна обеспечиваться за счет белков – на 10 - 15 процентов, жиров – на 30 - 32 процента, углеводов – на 55 - 60 процентов.».

В школах может предусматривается возможность выбора рационов. Рационы могут отличаться по отдельным блюдам или по всем блюдам.

Возможна первоначально разработка одного варианта примерного рациона, чтобы затем разработать другой с учетом выявленных отказов от прием большинством учащихся тех или иных блюд.

С учетом опыта пилотного проекта по организации школьного питания возможен выбор салатов из 2-х – 3-х наименований. Выбор может организовываться на каждом обеденном столе с использованием общих салатниц. К примеру, каждому обучающему согласно дневному рациону, предлагается по 20 г салата 3-х видов или по 30 г двух видов, которые он может выбрать в разных вариантах общим объемом в 60 г. Аналогично использование соусов к отдельным блюдам.

Примерные рационы разрабатываются для двух возрастных групп: от 6 до 10 лет и от 11 до 18 лет.

При этом в соответствии с внесенными с 1 сентября 2022 г. изменениями в пункт 146 ССЭТ 525:

для возрастной группы от 6 до 10 лет – по нормам физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для возрастной группы от 7 – до 11 лет (2100 – 2300 ккал);

для возрастной группы от 11 до 18 лет – по максимальной норме физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для мальчиков в возрасте от 11 до 14 лет (2700 ккал).

Распределение калорийности суточного рациона питания по приемам должно быть:

второй завтрак – 20% - 25%;

обед – 30% - 35%;

полдник – 10% - 15%;

ужин – 20% - 25%.

При этом энергетическая ценность приемов пищи должна быть:

второго завтрака (ужина) – 440 - 550 ккал для обучающихся в возрасте 6 - 10 лет, 540 - 675 – 11 - 18 лет;

обеда – 660 - 770 ккал для обучающихся в возрасте 6 - 10 лет, 810 - 945 ккал – 11 - 18 лет;

полдника – 220 - 330 ккал для обучающихся в возрасте 6 - 10 лет, 270 - 405 ккал – 11 - 18 лет.

Три приема пищи должны обеспечивать 65% - 75% суточной калорийности, при этом ежедневно калорийность рациона должна обеспечиваться за счет белков – на 10% - 15%, жиров – на 30% - 32%, углеводов – на 55% - 60%.

При составлении примерных рационов следует включать новые (фирменные) блюда, технологические карты на которые разработаны на местах в рамках пилотного проекта и ранее, а также из утвержденных сборников технологических карт блюд и изделий. Технологические карты новые (фирменные) блюда прошли гигиеническую оценку с позиций соответствия принципам детской диететики и возможных эпидемиологических рисков, размещены на сайте Минобразования. При выборе новых (фирменных) блюд следует учитывать производственные возможности объектов общественного питания, квалификацию поваров, вкусовые предпочтения детей.

При разработке примерных рационов необходимо обратить внимание, на то, чтобы такие пищевые продукты, как молоко, творог, морская рыба, овощи были включены в рационы в достаточном количестве. При этом приветствуется снижение в примерном меню сахара, соли, кондитерских изделий. Следует отдавать предпочтение хлебобулочным изделиям из цельно-зерновой муки, макаронным изделиям из муки твердых сортов пшеницы. В целях обеспечения достаточного количества молока целесообразно увеличить вложение молока в блюда на примере сборника технологических карт блюд для детей дошкольного возраста, в котором предусмотрены какао, каши практически на цельном молоке. Целесообразно использование йогуртов, молочных коктейлей. Использование жирных сортов мяса следует предусматривать в качестве дополнения к нежирным (фарш из грудки

куриной и котлетной свинины, к примеру).

Необходимо в блюдах конкретизировать вид масла в зависимости от промышленной переработки (нерафинированное, рафинированное, дезодорированное и др.), при использовании сыра конкретизировать вид сыра (мягкий, полутвердый, твердый и др.), при использовании яиц конкретизировать вид яиц.

Примерные рационы должны пройти гигиеническую оценку в территориальных учреждениях государственного санитарного надзора или зонального, областного, Минского городского уровней. Заключение дается в произвольной форме.

Предоставляемые субъектом хозяйствования для гигиенической оценки рационы трехразового питания просчитываются по пищевой и энергетической ценности, распределению калорийности по приемам пищи по отношению к суточным нормам физиологической потребности (но не от общей теоретической калорийности рациона трехразового питания), а также по содержанию белков, жиров и углеводов и их доли в обеспечении калорийности в целом за день и в среднем за неделю.

Субъектом хозяйствования вместе с примерными рационами должны быть представлены сведения о количестве основных пищевых продуктов, используемых в данных рационах, а также копии прошедших гигиеническую оценку на соответствие принципам детской диететики и возможные эпидемиологические риски технологических карт новых (фирменных) блюд. Технологические карты нужны для того, чтобы выборочно подсчитать достоверность представленных сведений о количестве пищевых продуктов. В данных целях также используются утвержденные сборники технологических карт блюд и изделий.