

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель
Министра образования
Республики Беларусь


С.В.Рудый
«22» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Министра
антидолепольного
регулирувания и торговли
Республики Беларусь


Н.В.Василевская
«22» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель
Министра здравоохранения –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь


А.А.Тарасенко
«22» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель Министра
жилищно-коммунального
хозяйства
Республики Беларусь


А.В.Ромашко
«22» августа 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ
ОБРАЗОВАНИЯ
в 2023/2024 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 2023/2024 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. № 271-3 «Об обращении с отходами» (далее – Закон № 271-3);

Закона Республики Беларусь от 6 января 2009 г. № 9-3 «О социальной защите граждан, пострадавших от катастрофы на Чернобыльской АЭС, других радиационных аварий» (далее – Закон № 9-3);

Закона Республики Беларусь от 13 июля 2012 г. № 419-3 «О государственных закупках товаров (работ, услуг)» (далее – Закон № 419-3);

Закона Республики Беларусь от 8 января 2014 г. № 128-3 «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 29 марта 2012 г. № 150 «О некоторых вопросах аренды и безвозмездного пользования имуществом» (действует до 20 ноября 2023 г.);

Указа Президента Республики Беларусь от 16 мая 2023 г. № 138 «Об аренде и безвозмездном пользовании имуществом» (вступает в силу через шесть месяцев после официального опубликования – с 20 ноября 2023 г.);

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»;

постановления Министерства образования Республики Беларусь от 4 августа 2022 г. № 229 «Об утверждении учебной программы дошкольного образования»;

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»;

Рекомендаций по организации образовательного процесса в условиях распространения COVID-19, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Беларусь по согласованию с заинтересованными;

Методических указаний о порядке учета материальных запасов

учреждениями и организациями, состоящими на бюджете, утвержденных заместителем Министра финансов Республики Беларусь И.С.Шулько 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», утвержденного 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 содержания 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), субъектом общественного питания либо центром по обеспечению деятельности бюджетных организаций (в части передачи таким центрам отдельных функций по организации питания в соответствии с договором со структурным подразделением местного исполнительного и распорядительного органа, осуществляющим государственно-властные полномочия в сфере образования, или с учреждением образования).

При организации питания субъектом общественного питания заключается договор со структурным подразделением местного исполнительного и распорядительного органа, осуществляющим государственно-властные полномочия в сфере образования, или 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), 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 органов и учреждений 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);

цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошенные 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;

3) В питании детей не допускается использование отдельных пищевых продуктов в целях профилактики острых кишечных инфекций, а также не соответствующих принципам детской диететики:

пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, 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;

непотрошенной 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;

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

грибов;

паштетов мясных;

костных бульонов, за исключением куриных;

сырокопченых мясных гастрономических изделий и колбас;

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

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

сухих пищевых концентратов супов и гарниров быстрого приготовления;

острых соусов, кетчупов, маринованных овощей с использованием столового уксуса;

пищевых продуктов с острым вкусом (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус);

жгучих специй (перец, хрен, горчица);

свиного сала;
гидрогенизированных масел и жиров, в том числе маргарина;
кофе натурального;
тонизирующих, в том числе энергетических напитков;
газированных напитков;
карамели, в том числе леденцовой;
жевательной резинки;
чипсов (как изделий, изготовленных во-фритюре);
острых сухариков;
иной продукции, на которую установлены ограничения.

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 в течение недели, месяца при условии выполнения по итогам месяца норм физиологических потребностей ребенка в энергии и пищевых веществах.

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: завтрак – 20-25 процентов, обед – 30-35 процентов, полдник – 10-15 процентов, ужин – 20-25 процентов, второй ужин – 8-10 процентов.

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.

При организации питания субъектом общественного питания либо центром по обеспечению деятельности бюджетных организаций в соответствии с заключенным договором примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются субъектом общественного питания либо центром по обеспечению деятельности бюджетных организаций и утверждаются руководителями субъекта общественного питания и учреждения образования либо центра по обеспечению деятельности бюджетных организаций 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 принципам детской диететики.

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 рационами 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 принципам детской диететики.

С этой целью рекомендуется использование в работе сборника новых (фирменных) блюд как апробированных в ходе эксперимента по организации школьного питания, 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 по обеспечению деятельности бюджетных организаций и технологами субъектов 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. В рецептурах блюд вместо острых приправ (хрена, перца, горчицы, уксуса) используются вкусовые приправы (петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, куркума, корица, ванилин).

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, 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 следующим требованиям (статья 8 пункты 1, 4, 5, 7, 9, 12):

при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (ГМО);

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;

печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов, хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процента;

пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

этилового спирта более 0,2 процента;

кофе натурального;

ядер абрикосовой косточки;

уксуса;

подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания;

при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей;

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;

свинину жилованную с массовой долей жировой ткани более 70 процентов;

баранину жилованную с массовой долей жировой ткани более 9 процентов;

субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

яйца и мясо водоплавающих птиц;

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);

растительные масла, оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

хлопковое масло;

гидрогенизированные масла и жиры;

жгучие специи (перец, хрен, горчица);

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.
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.

Котлетная свинина и говядина должны содержать жира и соединительной ткани не более 35% и 20% соответственно от общей массы полуфабриката (СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия»).

Следует обращать внимание на жирность используемой крупнокусковой свинины (лопаточной или тазобедренной), в которой согласно СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные» допускается массовая доля жировой ткани до 70 %. Следует использовать свинину с минимальным содержанием жира.

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. Кроме того, замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности используются только в тех случаях, когда технология их приготовления не предусматривает предварительное размораживание. Последнее обусловлено, прежде всего, отсутствием дефростеров.

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 диеты.

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, утвержденную 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 № 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 представителями 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 проводиться 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