

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 № 9-3 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, центрам по обеспечению деятельности бюджетных организаций, 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 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.

Согласно абзацу тринадцатому статьи 1 Закона № 419-3 предмет государственной закупки — это товары (работы, услуги), определенные заказчиком для приобретения в рамках процедуры государственной закупки.

Соответственно, заказчик самостоятельно с учетом своей потребности и требований Закона № 419-3 определяет, что он будет приобретать в рамках конкретной процедуры государственной закупки.

По общему правилу предметом государственной закупки могут выступать только однородные товары (работы, услуги), то есть товары (работы, услуги) у которых совпадают восемь первых цифр общегосударственного классификатора Республики Беларусь ОКРБ 007-2012 «Классификатор продукции по видам экономической деятельности», утвержденного постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 28 декабря 2012 г. № 83.

Справочно.

Код товаров (работ, услуг) согласно ОКРБ определяется заказчиком (организатором) самостоятельно, исходя из предмета государственной закупки. При необходимости определения кода согласно ОКРБ считаем возможным обратиться за разъяснением в научно-производственное республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации».

В то же время согласно абзацу второму пункта 3 статьи 21 Закона № 419-3 неоднородные товары (работы, услуги) можно объединять в предмете государственной закупки и (или) его части (лоте) только если они технологически и функционально связаны друг с другом. Обоснование такой связи обеспечивает заказчик и несет за это ответственность.

Исключение из указанного правила составляют случаи, когда в отношении определенных товаров (работ, услуг) Советом Министров Республики Беларусь установлены условия допуска товаров (работ, услуг) иностранного происхождения и поставщиков (подрядчиков, исполнителей), предлагающих такие товары (работы, услуги), к участию в процедурах государственных закупок. В такой ситуации не допускается объединять в предмете государственной закупки и (или) его части (лоте) неоднородные товары (работы, услуги) даже если они технологически и функционально связаны друг с другом.

Справочно.

Перечень товаров иностранного происхождения, в отношении которых устанавливается условие их допуска к участию в процедурах государственных закупок, определен в приложении 1 к постановлению № 206.

Также при объединении в один предмет неоднородных товаров следует особо обращать внимание на то, не ограничены ли условия конкуренции и не созданы ли такие условия, что фактически принять участие в такой процедуре может конкретный круг субъектов (например, при объединении бакалейной продукции, молочной, консервов,

хлебобулочной, кондитерской, мясной продукции, овощей и фруктов в один предмет государственной закупки).

Кроме того, при формировании предмета закупки, его части (лота) заказчику необходимо учитывать возможность участия субъектов хозяйствования в зависимости от страны происхождения предлагаемого участником товара, являющегося частью одного предмета (лота). В этой связи, по мнению Министерства антимонопольного регулирования и торговли, нецелесообразно формировать предмет закупки, состоящий из товаров, происходящих, к примеру, из Республики Беларусь и другого иностранного государства, что фактически не позволит поставить товар участнику – резиденту Республики Беларусь в полном объеме собственными силами.

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

Так, при описании предмета государственной закупки заказчик должен указывать показатели (характеристики), позволяющие определить соответствие приобретаемых товаров (работ, услуг) требованиям к предмету государственной закупки, в том числе максимальные и (или) минимальные значения показателей (характеристик), а также значения показателей (характеристик), которые не могут изменяться.

При описании продуктов питания можно указывать объем (массу) единицы товара, пищевые характеристики, отнесение продуктов к гомогенизированным, диетическим, требования к отсутствию/содержанию отдельных аминокислот и иные показатели (характеристики), которые в целом позволят сформировать участнику представление о предмете государственной закупки для дальнейшей подачи своего предложения (примерные рекомендации Министерства здравоохранения по показателям (характеристикам) закупаемых пищевых продуктов для организации питания в учреждениях образования приведены в Приложении 3 к Рекомендациям).

При этом при описании продуктов питания необходимо избегать указания на товарные знаки, знаки обслуживания, фирменные наименования, географическое указание, наименование производителя или поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением случая, если отсутствует другой способ, обеспечивающий более точное и четкое описание предмета государственной закупки. В таком случае обязательным условием является включение в описание предмета государственной закупки слов «или аналог» (абзац четвертый пункта 4 статьи 21 Закона № 419-З).

Справочно.

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»).

Следует отметить, что в соответствии с приложением 1¹ к постановлению № 395 установлены дополнительные требования к участникам процедур государственных закупок продуктов питания.

Так, дополнительным требованием при проведении государственных закупок продуктов питания является требование о наличии опыта исполнения (с учетом правопреемства) договоров поставки продуктов питания более года до даты подачи предложения (получения от заказчика предложения о заключении договора при проведении процедуры закупки из одного источника).

Справочно.

Указанное дополнительное требование не применяется в случае проведения процедур закупок из одного источника в соответствии с пунктом 9 приложения к Закону № 419-3.

При этом документом, подтверждающим соответствие участника указанному требованию, является реестр договоров, реестр исполненных участником (с учетом правопреемства) договоров, предусматривающих поставку продуктов питания, содержащий в том числе сведения о заказчиках, предмете договора, сроках его исполнения. В указанном реестре должно быть не менее трех договоров, хотя бы по одному из которых поставка продуктов питания осуществлялась за пределами года до даты подачи предложения (получения от заказчика предложения о заключении договора при проведении процедуры закупки из одного источника).

Что касается выбора вида процедуры государственной закупки продуктов питания, то 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 из одного источника. Таким образом, по указанному основанию с применением процедуры закупки из одного источника 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.

Подробное 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.

После заключения договора государственной закупки его исполнение, изменение и расторжение осуществляется в соответствии с Гражданским кодексом Республики Беларусь с учетом особенностей, предусмотренных статьей 25 Закона № 419-З.

Согласно части первой пункта 1 статьи 25 Закона № 419-З не допускается изменение условий договора государственной закупки при его исполнении в части предмета государственной закупки и требований к предмету государственной закупки, его объема (количества), порядка оплаты, сроков исполнения обязательств поставщиком (подрядчиком, исполнителем), цены договора, ответственности сторон за неисполнение или ненадлежащее исполнение договора, за исключением случаев, установленных частью второй пункта 1 статьи 25 Закона № 419-З, а также Советом Министров Республики Беларусь.

В частности, согласно нормам постановления № 395 допускается без ограничения по размеру уменьшение объема (количества) продуктов питания, услуг общественного питания в случае утраты потребности приобретения соответствующих товаров (услуг), также заказчикам предоставлено право увеличивать объем (количество) продуктов питания при обоснованной необходимости на 15 процентов и увеличению цены договора на поставку продуктов питания, если такое изменение невозможно было предусмотреть при проведении процедуры государственной закупки.

Кроме того, изменения в 2023 году допускается изменение цены договора государственной закупки на поставку продуктов питания, если такие изменения невозможно было предусмотреть при проведении процедуры государственной закупки. Размер изменения цены договора должен быть подтвержден соответствующим расчетом поставщика (подрядчика, исполнителя).

Справочно.

Подробное 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 рекомендуем осуществлять закупку сезонных продуктов питания ежеквартально, что позволит спрогнозировать цены на приобретаемые товары и отсеять 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 определены две контрольные критические точки (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.

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.

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 разжжено 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», утвержденных 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 расходами.

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 № 271-3 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 № 271-3. Обязанности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и физических лиц в области обращения с отходами установлены статьей 17 Закона № 271-3.

Согласно статье 4 Закона № 271-3 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».

Х. 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.

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 по обеспечению деятельности бюджетных организаций 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.

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 комплектованных 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.

Рекомендуется 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 профессионального 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 (предметным областям), факультативным занятиям и внеклассным мероприятиям, 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 за столом предусмотрено содержанием учебной программы дошкольного образования, утвержденной постановлением Министерства образования

Республики Беларусь от 4 августа 2022 г. № 229 «Об утверждении учебной программы дошкольного образования» (направление «Социально-нравственное и личностное развитие», образовательная область «Ребенок и общество» («Культура здоровья»)).

Реализация содержания учебной программы осуществляется в специально организованной (занятие, игра) и нерегламентированной деятельности воспитанников.

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 классах 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 педагог должен обратить на гигиену питания, режим питания, рациональное питание и его принципы.

На национальном образовательном портале (<https://adu.by>) размещаются учебные программы факультативных занятий «По ступенькам правильного 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.

**ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОТОРОЙ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРАСИТЕЛЕЙ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ¹
(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.

**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 (E160a)	согласно ТД
Плавленые сыры ароматизированные	Аннато (E160b, биксин, норбиксин)	15 мг/кг <1>
Некоторые виды сыров, изготовленных по рецептурам, согласованным с уполномоченным органом	Аннато (E160b, биксин, норбиксин)	50 мг/кг <1>
	Кармины (E120)	125 мг/кг
	Антоцианы (E163)	согласно ТД
	Каротины (E160a)	согласно ТД
	Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c)	согласно ТД
	Уголь растительный (E153)	согласно ТД
	Хлорофилл (E140) и его медные комплексы (E141i, ii)	согласно ТД
Уксус	Сахарный колер (E150a, b, c, d)	согласно ТД
Овощи в уксусе, рассоле или масле, за исключением оливок	Антоцианы (E163)	согласно ТД
	Каротины (E160a)	согласно ТД
	Красный свекольный (E162)	согласно ТД
	Рибофлавины (E101)	согласно ТД
	Сахарный колер (E150a, b, c, d)	согласно ТД
	Хлорофиллы, хлорофиллины (E140) и их медные комплексы (E141)	согласно ТД
Джемы, желе, конфитюры, в т.ч. с ломтиками плодов, и другие подобные продукты переработки фруктов,	Антоцианы (E163)	согласно ТД
	Каротины (E160a)	согласно ТД
	Красный свекольный (E162,	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.

**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	<p>Коровье ультрапастеризованное (пастеризованное), высшего сорта, без осадков, массовая доля жира 2,5% - 3,2%.</p> <p>Упаковка не более 1 литра. На упаковке обязательное наличие маркировочного ярлыка с указанием условий хранения и сроков годности.</p> <p>Срок годности с даты отгрузки не менее 75% от установленного.</p>	<p>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.</p> <p>2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года 880.</p>
Кефир	<p>Кисломолочный продукт с массовой долей жира 2,5% - 3,2%.</p> <p>Промышленная упаковка не более 1 л. На упаковке обязательное наличие маркировочного ярлыка с указанием условий хранения и срока годности.</p> <p>Срок годности с даты отгрузки не менее 75% от установленного.</p>	<p>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.</p> <p>2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.</p>
Сметана	<p>Массовая доля жира не менее 18 %, однородной густой консистенции, без комочков жира, без хлопьев белка, без следов замораживания.</p> <p>Срок годности с даты отгрузки не менее 85% от установленного.</p> <p>Не ароматизированная, не содержащая примесей стабилизаторов и загустителей.</p>	<p>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.</p> <p>2. Технический регламент Таможенного союза «О</p>

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

	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/газобедренная часть, весовой охлажденный (замороженный), крупнокусковой, бескостный. Содержание общего фосфора не более 0,2 %. 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/газобедренная часть, весовой охлажденный (замороженный), крупнокусковой, бескостный, массовая доля соединительной и жировой ткани не более 20 %. Обязательное наличие маркировочного ярлыка на каждой фасованной единице, который	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

	<p>содержит необходимые сведения о данном продукте.</p> <p>Замороженный полуфабрикат – со сроком годности не более 6 месяцев.</p>	<p>безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.</p> <p>3. СТБ 1020-2008.</p> <p>4. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно - эпидемиологических требований».</p>
Печень	<p>Полуфабрикат из субпродуктов замороженный «Печень говяжья». Фасовка по 1,5 – 2,0 кг, обязательное наличие маркировочного ярлыка на каждой упаковочной единице.</p> <p>Замороженный полуфабрикат – со сроком годности не более 6 месяцев.</p>	<p>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.</p> <p>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).</p> <p>3. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно - эпидемиологических требований».</p>
Колбаса вареная, сосиски, сардельки	<p>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</p>	<p>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.</p> <p>2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.</p>

	прочих консервантов, запрещенных для использования в детском питании.	3. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно - эпидемиологических требований.
--	---	---

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 – обед, полдник, ужин.

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.

Кроме того, при двухразовом питании калорийность рациона в среднем за неделю должна обеспечиваться за счет белков – на 10% - 15%, жиров – на 30% - 32%, углеводов – на 55% - 60%, должны выполняться установленные санитарно-эпидемиологические требования к кратности использования основных пищевых продуктов в течение недели.

В установленных нормах питания являются рекомендуемыми: хлеб ржаной и пшеничный, крахмал картофельный, томат-пюре, кофейный напиток, какао, чай, специи, дрожжи, лимонная кислота. Их выполнение не обязательно и на них, следовательно, не распространяются требования пункта 150 ССЭТ № 525 о выполнении норм питания с возможным отклонением +/-10%.

В школах может предусматриваться 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.