

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Министра
образования
Республики Беларусь

03.08.2026

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Министра
антимонопольного
регулирования и торговли
Республики Беларусь

03.08.2026

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель
Министра здравоохранения
Республики Беларусь

04.08.2026

СОГЛАСОВАНО
Первый заместитель
Министра жилищно-
коммунального хозяйства
Республики Беларусь

03.08.2026

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ
ОБРАЗОВАНИЯ
в 2026/2027 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 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 2026/2027 учебном году 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);

технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 (ТР ТС 034/2013);

технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 г. № 110 (ТР ЕАЭС 051/2021);

общих санитарно-эпидемиологических требований 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 «О развитии предпринимательства»;

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» (далее – Закон № 128-3);

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

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

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 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 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся» (далее – постановление № 317);

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 22 июля 2014 г. № 703 «О продаже отдельных видов товаров, осуществлении общественного питания и порядке разработки, утверждения и согласования перечня товаров, обязательных к наличию для реализации в торговом объекте»;

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»;

специфических санитарно-эпидемиологических требований к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции, утвержденных постановлением Совета Министров

Республики Беларусь от 5 марта 2019 г. № 146 (далее – ССЭТ № 146);

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);

гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37;

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 Совета Министров Республики Беларусь от 31 декабря 2025 г. № 823 «О льготном обеспечении лекарственными средствами и перевязочными материалами» (далее – постановление № 823);

постановления Совета Министров Республики Беларусь от 7 апреля 2026 г. № 168 «О порядке осуществления закупок товаров (работ, услуг) за счет собственных средств»;

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

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 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 29 декабря 2012 г. № 217 «Об утверждении Санитарных норм и правил»;

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 здравоохранения Республики Беларусь от 21 ноября 2019 г. № 106 «Об утверждении Инструкции о порядке организации диетического питания»;

постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь

от 2 февраля 2024 г. № 25 «Об утверждении санитарных норм и правил» (далее – постановление № 25);

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 производства, 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 Министерства финансов Республики Беларусь от 31 октября 2025 г. № 126 «О вопросах бухгалтерского учета»;

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

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

приказа Министра 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);

государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 1209-2005 «Общественное питание. Термины и определения», утверждённого и введенного в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 июля 2005 г. № 33;

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

государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 2247-2012 «Изделия колбасные вареные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Общие технические условия», утвержденного и введенного в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 30 апреля 2012 г. № 23 (далее – СТБ 2247-2012);

государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 2295-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для питания детей. Общие технические условия», утвержденного и введенного в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 29 ноября 2012 г. № 78 (далее – СТБ 2295-2012);

государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 974-2016 «Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные. Общие технические условия», утвержденного и введенного в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 12 августа 2016 г. № 62 (далее – СТБ 974-2016);

государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 2473-2016 «Полуфабрикаты в тесте для питания детей дошкольного и школьного возраста. Общие технические условия», утвержденного и введенного в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 14 декабря 2016 г. № 89 (далее – СТБ 2473-2016);

государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 1020-2025 «Полуфабрикаты мясные натуральные кусковые. Общие технические условия», утвержденного и введенного в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 27 июня 2025 г. № 79 (далее – СТБ 1020-2025);

Технического кодекса установившейся практики ТКП 17.11-08-2024 (33040/33140) «Охрана окружающей среды и природопользование. Технические требования к обращению 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;

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»;

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);

Методических рекомендаций по функционированию групп для детей в возрасте от одного года до двух лет в учреждениях дошкольного образования, иных учреждениях образования, реализующих образовательную программу дошкольного образования, иных организациях, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность, реализующих образовательную программу дошкольного образования, утвержденных заместителем Министра образования Республики Беларусь Кадлубаем А.В. 22 мая 2026 г.

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»;

приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 декабря 2023 г. № 1925 «Об обеспечении оказания медицинской помощи обучающимся в возрасте до 18 лет»;

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 10 апреля 2026 г. № 181 «О нормах и порядке государственного обеспечения детей, размере и составе расходов по содержанию детей»;

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 от 10 февраля 2017 г. № 12 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания» и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь».

III. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ

Питание в учреждениях образования может быть организовано учреждением образования (структурным подразделением учреждения образования), либо юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими общественное питание на территории Республики Беларусь (далее – субъекты общественного питания).

В государственных учреждениях образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования, функции по организации питания обучающихся могут быть переданы учреждением образования государственным учреждениям, специально созданным для обеспечения деятельности бюджетных организаций (далее – центры) в соответствии с актами законодательства.

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;

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 и 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 обучающихся должно учитывать научно обоснованные принципы питания к выбору пищевых продуктов и употреблению их в пищу;

2) Кратность горячего питания детей определяется с учетом продолжительности пребывания в учреждении, оздоровительной и лечебной направленности учреждения, принципов детской диететики.

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 должно быть при пребывании от 3,5 до 6 часов – не менее одного (второй завтрак, либо обед, либо полдник, либо ужин), от более 6 до 8 часов – не менее двух, от более 8 до 10,5 часа – не менее трех, от более 10,5 до 24 часов – четыре - пять.

3) Горячее питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления и учитывать принципы детской диететики.

Способами приготовления блюд должны преимущественно являться запекание, варение, приготовление на пару.

При приготовлении блюд используются:

диетические яйца;

субпродукты (свинные и говяжьи сердце, печень, язык);

тушки цыплят и цыплят бройлеров, индейки потрошенные первой категории или отдельные их части (бедро, голень, грудка, филе);

колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта при условии их соответствия по требованиям безопасности и пищевой ценности продукции для детей дошкольного и школьного возраста (как правило, не более одного раза в неделю в учреждениях и организациях с дневным пребыванием детей, двух раз в неделю – с круглосуточным пребыванием детей);

полуфабрикаты мясные крупнокусковые и мелкокусковые бескостные натуральные из говядины, телятины, свинины (с содержанием жира и соединительной ткани согласно СТБ 1020-2025;

полукопченые колбасные изделия для детского питания (от 6 лет);

мясные (рыбные, мучные, овощные и иные) полуфабрикаты высокой степени готовности (при использовании) с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или отвечающие требованиям к продукции для детей;

из жиров – масло из коровьего молока и масло растительное;

майонез для детей от 10 лет, отвечающий установленным для детей школьного возраста требованиям безопасности;

йодированная соль;

преимущественно охлажденные, а не замороженные мясные полуфабрикаты.

Справочно:

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

В питании детей используются:

соки с маркировкой для питания детей (раннего, дошкольного и школьного возрастов);

из числа сахаристых кондитерских изделий – богатые пектином (зефир, мармелад, пастила, джем и аналогичные).

В питании обучающихся рекомендуется использовать свежие зеленый салат, зеленый лук, шпинат, укроп, петрушку (далее – зелень).

Справочно:

Зелень – богатый источник витаминов, микроэлементов, клетчатки и антиоксидантов, которые укрепляют иммунитет, улучшают пищеварение и поддерживают правильное развитие ребенка.

Нормы расхода зелени указываются в технологических картах блюд и изделий.

Необходимо обеспечить качественную первичную обработку зелени.

В соответствии с подпунктом 7.2 пункта 7 Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза», утвержденных постановлением № 25, зелень тщательно перебирают, замачивают в большом количестве воды, чтобы осели частицы земли и песка, промывают в проточной воде. Далее погружают в 3 % раствор уксусной кислоты (из расчета 100 мл 9 % раствора уксусной кислоты (столового уксуса) и 200 мл воды на 300 мл раствора) и (или) 10 % раствор поваренной соли (из расчета 10 г поваренной соли и 90 г воды на 100 мл раствора) на 10 минут и ополаскивают под проточной водой, а затем – в охлажденной кипяченой.

Мытье овощей производится под проточной водой в производственной ванне, предназначенной для обработки сырых овощей, вторично – над производственной ванной для готовой продукции. Для промывки, ошпаривания таких овощей должны быть выделены емкости и дурилагги.

В питании детей не допускается использование отдельных пищевых продуктов с высокими эпидемиологическими рисками и не учитывающих принципы 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;

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

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

гидрогенизированных масел и жиров;

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

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

костных бульонов, за исключением куриного;

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

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

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

острых сухариков;

изделий, изготовленных во фритюре, в том числе чипсов;

сухих пищевых концентратов супов и гарниров быстрого приготовления;

кофе натурального;

тонизирующих, в том числе энергетических, напитков;

газированных напитков;

грибов;

пищевых продуктов, содержащих:

генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные)

организмы (ГМО);

ядра абрикосовой косточки;

этиловый спирт более 0,2 процента;

бензойную, сорбиновую кислоты и их соли;

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

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

карамели, в том числе леденцовой;

жевательной резинки;

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

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

Справочно:

Выполнение норм питания по отдельным пищевым продуктам (хлебу пшеничному, хлебу ржаному, крахмалу картофельному, томат-пюре, дрожжам, чаю, кофейному напитку, какао, специям, лимонной кислоте) имеет рекомендательный характер.

Допускается замена хлеба пшеничного на батон пшеничный в соотношении 1:1.

4) Питание обучающихся организовывается по дневным (суточным) рационам на основе, как правило, примерных двухнедельных рационов питания (далее – примерные рационы). Примерные рационы могут быть иной продолжительности.

Примерные рационы разрабатываются на основании установленных норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, норм питания и денежных норм расходов на питание, рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи, 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), и технологических карт на новые (фирменные) блюда, а также сборника новых (фирменных) блюд, с учетом разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд, кратности питания обучающихся, дифференцированными по возрасту.

Справочно:

Примерные рационы составляются с учетом постановления

№ 317, устанавливающего нормы питания и денежные нормы расходов на питание.

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

Калорийность полдника должна составлять не менее 20-25 процентов от суточной физиологической потребности ребенка в энергии в учреждениях дошкольного образования, специальных детских садах, центрах коррекционно-развивающего обучения и реабилитации при 3-разовом питании (9-10,5-часовой режим пребывания).

При разработке примерных рационов учитывается рекомендованный объем пищи на каждый её прием согласно приложению 1 к настоящим Методическим рекомендациям.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов должна производиться замена блюд, равнозначных по пищевой и энергетической ценности.

В учреждениях с круглосуточным пребыванием не позднее чем за один час до сна дети должны получать второй ужин.

Рекомендуемые графики питания обучающихся в учреждениях образования согласно приложению 2 к настоящим Методическим рекомендациям.

При организации питания субъектом общественного питания (хозяйствования), центром в соответствии с заключенным договором примерные рационы разрабатываются субъектом общественного питания (хозяйствования) либо центром и утверждаются руководителями субъекта общественного питания (хозяйствования) и учреждения образования, либо центра и учреждения образования.

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

Примерные рационы, 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 учета детской диететике (в соответствии с пунктом 12 Плана мероприятий по совершенствованию системы организации питания в учреждениях образования, устранению системных причин коррупционных правонарушений в указанной сфере и предпосылок для их совершения, исключению необоснованного

дублирования функций в системе государственного регулирования потребительского рынка, утвержденного заместителем Премьер-министра Республики Беларусь от 20 мая 2021 г. № 05/810-2141/169).

Справочно:

Предоставляемые для гигиенической оценки примерные 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.

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.

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.

Дневной (суточный) рацион обучающихся в учреждениях образования включает: завтрак – закуска (салат), горячее блюдо, горячий напиток; обед – закуска (салат), суп, горячее блюдо, сок (напиток) или сладкое блюдо; полдник (за исключение одноразового питания в учреждениях общего среднего образования) – напиток, мучное кулинарное или булочное, мучное кондитерское, кондитерское изделие, фрукты; ужин – закуска (салат), горячее блюдо, напиток, второй ужин – кисломолочный продукт, пшеничный хлеб или мучное кондитерское изделие.

При одноразовом питании учащихся в учреждениях общего среднего образования рацион предоставляется в виде второго завтрака (в первую смену) либо полдника (во вторую смену), состоящий из закуски (салата), горячего блюда, горячего напитка.

При составлении примерных рационов питания следует учитывать, что в целях профилактики острых кишечных инфекций в объектах питания для детей запрещается:

- использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне, одноименных блюд в течение двух дней подряд;

- замораживание охлажденных мяса, птицы, рыбы или повторное их замораживание;

- переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков;

- использование сырого и пастеризованного молока в упаковке более 1 кг в натуральном виде без предварительного кипячения;

- приготовление:

- сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов;

- блинчиков с сырым мясным фаршем, макарон с мясным фаршем («по-флотски») и рубленым яйцом;

- студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд;

- кондитерских изделий с кремом;

- изделий во фритюре;

- окрошки и других холодных супов;

- паштетов мясных и рыбных;

- форшмака из сельди;

- яичницы-глазуни;

- холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, кваса.

Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другое) в фасовке не более 1 кг используются в питании детей без дополнительной термической обработки.

5) Дневные (суточные) рационы, составленные в соответствии с примерными рационами, утверждаются руководителем субъекта общественного питания (хозяйствования) (либо другим уполномоченным лицом) и (или) 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, разработанные с учетом принципов детской диететики.

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

Указанный сборник размещается на официальном сайте Министерства образования, сайтах органов управления образованием, учреждений образования в целях методической помощи технологам при разработке примерных рационов.

Сборник новых (фирменных) блюд содержит технологические карты на блюда и изделия, которые разработаны в соответствии с СТБ 1210-2010 с учетом вкусовых предпочтений обучающихся технологами центров и технологами субъектов общественного питания (хозяйствования), осуществляющих организацию питания в учреждениях общего среднего образования, утверждены в установленном порядке и получили положительное заключение по результатам гигиенической оценки.

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

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

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

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

В объемах полуфабрикатов, заложенных в рецептурах блюд

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

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

Справочно:

К примеру, при приготовлении рубленых мясных изделий в пароконвектомате нужно меньше растительного масла на порцию, чем при использовании технологии предварительной обжарки на электроплите с последующим доведением до готовности в жарочном шкафу.

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.

б) В питании детей используются продовольственное сырье и пищевая продукция, производимая с соблюдением требований технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов.

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%).

Допускается применение в питании детей широкого спектра специй (перец душистый, перец белый, зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеные, кориандр, тмин, кардамон, мускатный орех, паприка сладкая молотая с характерным пряным вкусом и остротой, ярко-красным или другим цветом, лавровый лист, гвоздика, плоды укропа, кунжут, экстракты перца душистого, кориандра и тмина с характерным запахом, чеснок и лук сушеные). Их использование позволяет разнообразить вкус приготавливаемых блюд.

Справочно.

Согласно ТР ТС 021/2011 пищевая продукция для детского питания должна отвечать требованиям статьи 8, в том числе: печень для детского питания не должно содержать добавленного

сахара более 25 процентов;

при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья, в том числе сока концентрированного диффузионного (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).

Согласно пункту 17 статьи 7 ТР ТС 029/2012:

не допускается использовать красители при производстве пищевой продукции в соответствии с приложением 9 к ТР ТС 029/2012 красители, применение которых регламентируется согласно технической документации (далее – ТД), разрешено использовать для всех видов пищевой продукции, кроме установленных в приложениях 9 и 10 к ТР ТС 029/2012 (приложения 3 и 4);

подсластители должны применяться в пищевой продукции с пониженной энергетической ценностью (калорийностью) или 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 частичной или полной замены сахара.

Согласно ССЭТ № 146:

ингредиентный состав пищевой продукции для детского питания (готовой) для детей дошкольного и школьного возраста не должен содержать:

соли поваренной пищевой в рыбных полуфабрикатах – больше 0,8%, мясных полуфабрикатах – больше 0,9%, мясных консервах – больше 1,2%, в колбасных изделиях – больше 1,8%;

нитритов в колбасных изделиях – больше 0,003%;

добавленных фосфатов в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях.

Для организации питания обучающихся могут использоваться новые технологии приготовления продукции общественного питания (централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности в расфасованном виде, готовой кулинарной продукции, централизованная система доставки и приготовления скомплектованных рационов питания и другое).

При использовании для приготовления блюд и изделий:

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

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

Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные и другие высокой степени готовности замороженные или охлажденные могут использоваться в питании детей при условии наличия маркировки «Для

детей дошкольного и школьного возраста» или при условии соблюдения требований безопасности, в том числе по используемому сырьевому и компонентному составу и пищевым добавкам, пищевой ценности, требованиям, установленным для пищевой продукции для детского питания.

Справочно:

Например, согласно СТБ 2473-2016 массовая доля начинки в полуфабрикате (пельмени, хинкали, манты) должна быть не менее 49 %, массовая доля мышечной ткани в начинке – не менее 60 %, содержание белков – не менее 14 г на 100 г продукции, жиров – не более 18 г, запрещается использование яичного порошка, крахмала, волокон растительных пищевых (клетчатки), стабилизаторов, эмульгаторов (коллагенового белка животного происхождения, модифицированных крахмалов, моно-, диглицеридов жирных кислот и т.п.), добавок комплексных пищевых с функциями загустителей.

Согласно СТБ 974-2016 в зависимости от содержания массовой доли мышечной ткани в рецептуре начинки пельмени изготавливают следующих категорий: А, Б, В. По составу, пищевой ценности наиболее приемлемы для использования в питании обучающихся пельмени общего назначения категории А. Но необходимо соблюдение требований по содержанию фосфатов, искусственных ароматизаторов, бензойной и сорбиновой кислот.

При содержании соли в пельменях общего назначения как в СТБ 974-2016 и ССЭТ № 146 (не более 1,8 %) при норме для детей не более 0,9 % ее содержание можно уменьшить за счет исключения подсаливания воды в процессе варки, что имеет место в разработанных на местах технологических картах блюд (до 0,5 %).

Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), рекомендует не более 5 г поваренной соли в день, детям в возрасте от 2 до 15 лет – максимально уменьшать дозу.

При закупках рубленых мясных изделий следует учитывать, что согласно СТБ 2295-2012 в полуфабрикатах мясных рубленых для питания детей доля мяса должна составлять от 45 % до 72 % в зависимости от категории, молочных белков в гидратированном виде (восстановленное сухое ил сгущенное молоко) – не более 15 % - 18 % в зависимости от категории, количество белков – не менее 12 %, жиров – не более 20 %, крахмала – не более 10 %, не допускается использование яичного порошка, применение пищевых добавок, красителей должно соответствовать требованиям ТР ТС 029/2011.

Оптимально, если рецептуры мясных рубленых полуфабрикатов будут приближены к школьным рецептурам, в которых в качестве дополнительных к мясу компонентов используется хлеб пшеничный или яйцо, приправы, сухари панировочные.

Согласно СТБ 2247-2012 для изготовления колбасных изделий первого сорта (для школьного возраста) не допускается использовать совместно соевый белок, молоко и продукты его переработки, эмульгаторы, стабилизаторы на основе молочно-белковых концентратов (казеинатов, копреципитатов и т.п.), массовая доля белка должна быть не менее 12 %, жира – не более 22 %, крахмала – не более 2 %.

Содержание солей тяжелых металлов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов в используемых в питании обучающихся пищевых продуктах не должно превышать нормативы установленные для детей пунктом 12 гигиенических требований безопасности к пищевой продукции приложения 3 к ТР ТС 021/2011, и гигиеническим нормативом «Критерии оценки радиационного воздействия», утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29 ноября 2022 г. № 829.

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

Справочно:

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

В учреждениях дошкольного образования группы кратковременного пребывания, посещение по гибкому режиму (от 2 до 7 часов), 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.

Вскармливание детей первого года жизни должно осуществляться в соответствии со схемой вскармливания, назначенной врачом-специалистом организации здравоохранения, и санитарно-эпидемиологическими требованиями, установленными к домам ребенка.

Организация питания детей от 1 года до 2 лет осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями для воспитателей групп

раннего возраста (1-2 года) «Возрастные особенности физиологии и развития детей раннего возраста», разработанными врачами-педиатрами мониторингового информационно-методического отделения детского здоровья государственным учреждением «Республиканский научно-практический центр «Мать и дитя» (подпункты 6.3, 6.5, 6.6 пункта 6 «Особенности питания детей раннего возраста»).

Организация питания таких детей должна строиться с учётом как физиологических, так и психологических особенностей возраста.

Рацион детей должен быть сбалансированным, разнообразным и соответствовать возрастным физиологическим потребностям. Предпочтение следует отдавать блюдам, имеющим простую структуру и узнаваемый вкус, без избыточных добавок и сложных сочетаний. Однокомпонентные или ограниченно-компонентные блюда легче принимаются ребёнком и способствуют формированию положительного пищевого опыта.

Ребёнок находится на этапе активного перехода от гомогенизированной пищи к более плотной и разнообразной по структуре. Навыки жевания и переработки пищи ещё формируются, что требует особого внимания к консистенции предлагаемых блюд. Предпочтительными являются полуплотные и мягкие текстуры, которые легко раздавливаются дёснами и первыми молярами.

Рекомендуется постепенное включение в рацион блюд с небольшими мягкими кусочками, что способствует развитию жевательных навыков и сенсомоторной координации.

Для детей в возрасте до полутора лет необходимо готовить пищу в протертом виде, салаты – из отварных мелко нарезанных овощей.

Для детей старше полутора лет салаты готовят из мелко нарезанных сырых и отварных овощей.

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.

В учреждениях общего среднего образования (кроме училищ олимпийского резерва), специального образования:

1) при освоении образовательных программ общего среднего образования одно-, двух-, трехразовое питание учащихся осуществляется по классам: I–V классы (от 6 до 11 лет), VI–VIII классы (от 11 до 14 лет), IX–XI классы (от 14 до 18 лет);

2) в рамках совершенствования подходов к предоставлению питания, а также с целью рационального планирования закупок и использования продуктов питания, уменьшения пищевых отходов в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях одноразовое питание предоставляется в виде второго завтрака (в первую смену) либо полдника (во вторую смену) калорийностью не менее 20–25 процентов от суточной физиологической потребности ребенка в энергии;

3) распределение калорийности дневного рациона (за исключением одноразового питания) по приемам пищи должно быть:

второй завтрак – 20% - 25%;

обед – 30% - 35%;

полдник – 10% - 15%;

ужин – 20% - 25%.

4) 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%;

5) калорийность приемов пищи должна быть:

второго завтрака либо полдника (при организации одноразового питания) – для обучающихся I – V классов (от 6 до 11 лет) – 440 – 550 ккал, VI – VIII классов (от 11 до 14 лет) – 495 – 620 ккал, IX – XI классов (от 14 до 18 лет) – 540 – 675 ккал;

обеда – для обучающихся I – V классов (от 6 до 11 лет) – 660 – 770 ккал, VI – VIII классов (от 11 до 14 лет) – 745 – 870 ккал, IX – XI классов (от 14 до 18 лет) – 810 – 945 ккал;

полдника (при организации двухразового питания) – для обучающихся I – V классов (от 6 до 11 лет) – 220 – 330 ккал, VI – VIII классов (от 11 до 14 лет) – 250 – 375 ккал, IX – XI классов (от 14 до 18 лет) – 270 – 405 ккал;

6) нормы трехразового питания используются как рекомендуемые при одноразовом питании и двухразовом питании 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;

7) предусматривается возможность выбора из двух примерных рационов. Примерные 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 тех или иных блюд большинством учащихся).

Одновременно имеется возможность корректировки примерных рационов питания с учетом вкусовых предпочтений обучающихся в рамках соблюдения принципов здорового питания.

Допускается разрабатывать примерные 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 (2100 – 2300 ккал).

При составлении примерных рационов следует включать новые (фирменные) блюда. 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. 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.

Свинина не относится к нежирному мясу, в связи с чем с учетом фактического содержания в ней жира рекомендуется ее использование в сочетании с нежирным мясом (к примеру, с филе из птицы фарш из грудки куриной и котлетной свинины).

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.

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 (куриные, перепелиные).

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 примерные рационы. 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 о порядке организации питания детей с фенилкетонурией, перечнем продуктов для питания детей с фенилкетонурией, примерным рационом (меню) для детей с фенилкетонурией в возрасте 3 - 6 лет, рекомендуемыми нормами выхода готовых блюд, утвержденными приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 июля 2017 г. № 793.

В соответствии с Положением о порядке льготного обеспечения лекарственными средствами и перевязочными материалами, утвержденным постановлением № 823, 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:

- с использованием продуктов, приобретенных учреждениями образования;

- 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.

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

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

Особенности организации объектов дополнительного питания в учреждениях образования

В учреждениях в качестве дополнительного к горячему питанию допускается организовывать буфеты, кафе и кафетерии, устанавливать вендинговые аппараты.

В соответствии со статьями 10, 11 Закона № 128-3 субъекты торговли, субъекты общественного питания самостоятельно устанавливают ассортимент продукции общественного питания, ассортимент товаров.

Однако ассортимент буфетов, кафетериев, вендинговых аппаратов в учреждениях для детей определяется с учетом принципов детской диететики, профилактики микронутриентной недостаточности среди детей, соблюдения установленных производителем условий хранения пищевых продуктов и с включением преимущественно пищевых продуктов, предназначенных для питания детей дошкольного и школьного возраста или отвечающих требованиям к данным пищевым продуктам, установленным обязательными для соблюдения техническими нормативными правовыми актами.

При соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевых продуктов допускается реализация через вендинговые аппараты следующих пищевых продуктов промышленного изготовления, в том числе обогащенных микронутриентами (витаминизированных), в потребительской (мелкоштучной) упаковке:

соки, стерилизованное молоко, питьевая негазированная вода, кондитерские изделия отечественного производства;

орехи несоленые (кроме арахиса), сухофрукты.

Вендинговые аппараты должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств с установленной кратностью, а также по мере загрязнения.

Порядок составления меню-требования

Порядок составления меню-требования определяется учетной политикой учреждения образования либо субъекта общественного

питания. Меню-требование утверждается руководителем.

Меню-требование применяется для выдачи продуктов питания со склада, выписывается ежедневно на основании норм раскладки продуктов питания и данных о количестве питающихся.

В соответствии с порядком, установленным руководителем учреждения образования, временные рамки уведомления законными представителями о постановке обучающихся на питание определяются с учетом особенностей функционирования учреждения образования и доводятся до законных представителей.

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», утвержденным постановлением № 694.

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

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

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

на уровне дошкольного образования.

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

V. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ И ИНЫХ РАБОТНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ

Организация питания педагогических и иных работников учреждений образования (далее – работники) регулируется постановлениями № 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 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 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

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

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

VII. ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ЗАКУПКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

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

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

Справочно:

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

В соответствии с приложением 1¹ к постановлению № 395 установлены дополнительные требования к участникам процедур

государственных закупок продуктов питания. Указанные дополнительные требования не применяются в случае проведения процедур закупок из одного источника в соответствии с пунктами 1, 4, 11, 12 приложения к Закону № 419-З.

Согласно подпункту 1.9 пункта 1 постановления № 395 для сокращения издержек и времени на закупку продуктов питания предоставлено право их приобретения до 31 декабря 2027 г. с применением процедуры закупки из одного источника. По указанному основанию могут приобретаться продукты питания независимо от ориентировочной стоимости их годовой потребности.

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

Справочно:

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

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

Пример технического задания на закупку приведен в приложении 5 к настоящим Методическим рекомендациям.

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 ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) – 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 (хозяйствования) программа производственного контроля утверждается руководителем субъекта общественного питания (хозяйствования) и согласовывается с руководителем учреждения образования, на базе которого организовано питание.

В случае организации питания учреждением образования (структурным подразделением учреждения образования) программа производственного контроля утверждается руководителем учреждения образования (структурного подразделения учреждения образования).

Справочно:

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

В программе производственного контроля должны быть определены контрольные точки (далее – КТ). КТ – все контролируемые шаги от поступления сырья до подачи блюд.

КТ являются:

доставка и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов;

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

соблюдение режимов мытья посуды, инвентаря;

состояние оборудования (технологического, холодильного);

санитарное состояние производственных, бытовых помещений;

личная гигиена работников объекта общественного питания;

обращение с отходами;

обеспечение лабораторного контроля.

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

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

ККТ № 1 – хранение скоропортящихся пищевых продуктов;

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

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

размораживанию пищевых продуктов;

обработке сырых овощей и фруктов;

обработке яиц;

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

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.*

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

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

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

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

Количество лиц, входящих в состав бракеражной комиссии, может быть не менее трех человек.

Справочно:

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

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

Справочно:

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

В состав бракеражной комиссии входят руководитель объекта общественного питания (заведующий производством (столовой) учреждения образования или повар столовой (другое уполномоченное лицо), представитель администрации учреждения образования,

медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за учреждением образования или медицинский работник учреждения образования (далее – медицинский работник), дежурный по объекту общественного питания педагогический работник.

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

Перед проведением органолептической оценки комиссия должна ознакомиться с технологическими документами и иными техническими нормативными правовыми актами на исследуемую продукцию, включающую требования к ее качеству.

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

Справочно:

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

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

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

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

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

Консистенцию соусов определяют, сливая тонко струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные овощи, то их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию.

Обязательно обращают внимание на цвет соуса (если в состав соуса входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета). Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.

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

Определяющие показатели рыбных блюд – вкус, запах, консистенция. Консистенция должна быть мягкой, сочной, но не крошиться. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида рыбы с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей в случае, если они используются, жареная рыба – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили.

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

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

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

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

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

Результаты бракеража регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном), форма которого представлена в приложении 6 к настоящим Методическим рекомендациям.

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.

Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Пронумерованный 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, контролирует заполнение журнала «Здоровье», форма которого представлена в приложении 7 к настоящим Методическим рекомендациям. Должностные обязанности медицинских работников рекомендуется согласовать с руководителем учреждения образования.

Для категории обучающихся, для которых установлены нормы питания, должен вестись ежедневный и по окончании месяца (смены), а в круглосуточных учреждениях каждые 10 дней, бухгалтерский учет выполнения норм питания.

В круглосуточных учреждениях для детей по окончании месяца медицинским работником должна проводиться оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания. Примерная схема оценки питания согласно приложению 8 к настоящим Методическим рекомендациям.

При отборе суточных проб приготовленных блюд (всех или отдельных), проводимых заведующим производством, шеф-поваром или поваром (медицинским работником) в рамках производственного контроля, блюда отбираются в отдельные продезинфицированные методом кипячения емкости с крышками объемом 200 – 250 мл, хранятся в течение 24 часов при температуре от плюс 2 до плюс 6 С. Супы, напитки (сладкие блюда), гарниры (каши, творожное, яичное блюда) отбираются в объеме не менее 100 мл, мясные, рыбные блюда, холодные закуски (салаты) – в объеме не менее 70 – 100 г.

По истечении срока годности суточные пробы утилизируются, емкости моются с применением моющих средств и дезинфицируются путем кипячения в течение 15 минут в двухпроцентном растворе питьевой соды либо 30 минут без добавления питьевой соды.

Суточная проба от партии менее 30 порций не отбирается.

Обязательно наличие договоров на стирку санитарной одежды, проведение дезинфекционных мероприятий, оказание услуг по обращению с отходами, в том числе пищевыми.

Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований является обязательным условием качества и безопасности питания.

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 пищевыми отходами и отходами организаций общественного питания организуется в соответствии с Законом № 271-3 и Техническим кодексом установившейся практики ТКП 17.11-08-2024 (33040/33140) «Охрана окружающей среды и природопользование. Технические требования к обращению с коммунальными отходами».

Требования к обращению с отходами производства и коммунальными отходами определены статьями 20 и 21 Закона № 271-3. Обязанности субъектов хозяйствования и физических лиц в области обращения с отходами установлены статьей 19 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.

В соответствии с постановлением Минприроды № 45 юридическим лицом (учреждением образования, объект общественного питания которого является его структурным подразделением, или субъектом общественного питания, осуществляющим организацию питания) разрабатывается и утверждается инструкция по обращению с отходами.

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 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 осуществляется за: доставкой продуктов питания

в объекты общественного питания учреждений образования, соблюдением условий их хранения и сроков годности, наличием документов, удостоверяющих качество и безопасность, нормами вложения продуктов питания при приготовлении пищи, соблюдением технологического процесса приготовления блюд, соответствием фактического веса блюд и изделий весу, указанному в дневных рационах питания, выполнением примерных рационов, состоянием торгово-технологического оборудования, предоставлением обучающимся, нуждающимся в диетическом питании, отдельных рационов питания.

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

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

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

Осуществление контроля межведомственными комиссиями, рабочими группами

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

Основными недостатками и нарушениями являются:

нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства (санитарно-противоэпидемического режима, качества питания, безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, сроков годности и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологии приготовления блюд, в том числе недовложения сырья, а также по органолептическим показателям по внешнему виду, невыполнение натуральных норм питания по основным пищевым продуктам более 10 % (овощи, фрукты свежие, рыба, мясо, твердый сыр,

творог, молоко и кисломолочные продукты), несоблюдение примерных двухнедельных меню);

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

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

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

нарушения сроков поставки и ввода в эксплуатацию приобретенного технологического оборудования;

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

неукомплектованность кадрами, отсутствие четкой системы их взаимозаменяемости.

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

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

С целью обеспечения надлежащего контроля за организацией питания обучающихся и недопущения нарушений рекомендуется в положениях о материальном стимулировании (премировании)

работников включить критерий, определяющий результаты работы руководителей по организации питания обучающихся.

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

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

Для организации питания обучающихся могут использоваться:

новые технологии приготовления продукции общественного питания (централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности в расфасованном виде, готовой кулинарной продукции, централизованная система доставки и приготовления скомплектованных рационов питания и другое);

формы обслуживания и организации потребления продукции общественного питания (предварительный заказ дневных рационов из не менее чем двух примерных рационов для обучающихся учреждений общего среднего образования, свободный выбор блюд – для обучающихся учреждений среднего специального и высшего образования).

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 (образовательным областям), факультативным занятиям, внеклассным и иным мероприятиям, в том числе с участием родителей (законных представителей) обучающихся.

Справочно:

Культура питания – это одна из составляющих правильного или рационального питания являющаяся 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 (формирование (развитие) умений), культуры поведения при приеме пищи предусмотрено содержанием учебной программы дошкольного образования (направление «Социально-нравственное и личностное развитие», образовательная область «Ребенок и общество» («Культура здоровья»)).

Реализация содержания учебной программы дошкольного образования 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 правил здорового питания» (I-IV классы), «Разговор о культуре здорового питания» (V-IX классы), которые должны использоваться при организации в учреждениях образования факультативных занятий по данному направлению.

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

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

С этой целью рекомендуется:

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

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

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

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

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

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ОБЪЕМЫ пищи на каждый ее прием (в граммах)

В учреждениях дошкольного образования и с круглосуточным пребыванием

Приемы пищи	От 1 года до 3 лет	От 3 до 7 лет	От 7 до 11 лет	От 11 до 14 лет	От 14 до 18 лет
Завтрак	280 – 350	350 – 450	380 – 480	400 – 500	450 – 550
Второй завтрак	100	150	150 – 200	200	200
Обед (в случае включения супа)	420 – 520	620 – 720	650 – 750	700 – 800	750 – 850
Полдник	200 – 300	250 – 300	250 – 300	250 – 350	250 – 350
Ужин	280 – 350	350 – 450	380 – 480	400 – 500	450 – 550
Второй ужин	100	150	150 – 200	200	200

В учреждениях общего среднего образования (дневное пребывание)

Приемы пищи	От 6 до 11 лет (I – V классы)	От 11 до 14 лет (VI – VIII)	От 14 до 18 лет (IX–XI классы)
Завтрак (второй завтрак или полдник при одноразовом питании)	380 – 480	400 – 500	480 – 550
Обед (в случае включения супа)	650 – 750	700 – 780	750 – 850
Полдник	250 – 300	250 – 300	280 – 350
Ужин (вторая смена)	380 – 480	400 – 500	480 – 550

Примечания:

1. Напитки (сладкие блюда) рекомендуется употреблять в объеме:

для детей в возрасте от 1 года до 3 лет – 100 – 150 г;

от 3 до 7 лет – 150 – 180 г;

от 7 до 11 лет – 180 – 200 г;

от 11 лет – 200 г.

2. При включении в рационы супов их рекомендуется употреблять в объеме:

для детей в возрасте от 1 года до 3 лет – 130 – 150 г;

от 3 до 7 лет – 150 – 200 г;

от 7 до 11 лет – 180 – 200 г;

от 11 лет 200 – 300 г.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ ГРАФИКОВ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В соответствии с ССЭТ № 525:

в учреждениях общего среднего образования, специального образования (далее – школа) для обучающихся организуется одноразовое питание в виде второго завтрака или полдника, двухразовое (при пребывании от 6 до 8 часов) или трехразовое (пребывание от 8 до 10,5 часов) питание;

оптимально, если время приема пищи будет приближено ко времени, в которое рекомендуется получать тот или другой конкретный прием пищи с учетом физиологических потребностей и биологических ритмов человека.

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.

ОПТИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИЕМА ПИЩИ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ

1. В учреждениях с круглосуточным пребыванием детей оптимальное время приема пищи (5-разовое питание):

завтрак – в 8.00 – 8.30;

обед – в 12.00 – 12.30;

полдник – 16.00 – 16.30;

ужин – в 19.00 – 19.30 или 19.30 – 20.00;

второй ужин – за 1 час до сна.

Для воспитанников социально-педагогических учреждений, посещающих учреждения, обеспечивающие получение дошкольного, общего среднего или специального образования, рекомендуется устанавливать следующее время приемов пищи:

завтрак – 7.30 – 8.00;

второй завтрак – 11.30 – 12.00;

обед – 15.00 – 15.30;

ужин – 19.00 – 19.30 или 19.30 – 20.00;

второй ужин – за 1 час до сна.

Более раннее время полдника и ужина согласно вышеуказанному рекомендуется устанавливать для детей дошкольного и младшего школьного возраста.

2. При одно-трехразовом питании в учреждениях общего среднего, специального образования при начале работы с 8.00 рекомендуется:

второй завтрак – на первой, второй и третьей переменных (в период с 8.45 до 11.00), оптимально – на второй перемене;

для учащихся первых классов второй завтрак может быть организован во время уроков в других классах;

предпочтение первой перемене отдается в случае организации подвоза детей или (и) при организации групп продленного дня;

обед – на четвертой, пятой переменных (в период с 12.00);

полдник – на первой и второй переменных (при начале второй смены с 14.00 – в период с 14.45 до 16.00).

3. В учреждениях дошкольного образования:

с пребыванием до 10,5 часов рекомендуется:

завтрак – в 8.00 – 8.30 или 8.20 – 9.00;

обед – в 12.00 – 13.00;

полдник калорийностью 20 – 25 процентов – 16.00 – 16.20;

с пребыванием до 12 часов рекомендуется:

завтрак – в 8.00 – 8.30 или 8.30 – 9.00;

обед – в 12.20 – 13.00;

полдник – 15.20 – 15.40;

ужин – в 18.00 – 18.30.

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ,
при производстве которой использование
красителей не допускается¹
(извлечение из приложения 9 к ТР ТС 029/2012)

Не допускается использование красителей при производстве следующей пищевой продукции:

- 2) молоко и сливки питьевые, молочные напитки с какао;
- 3) кисломолочные продукты, пахта неароматизированные;
- 4) молоко и сливки – сухие, концентрированные, сгущенные неароматизированные;
- 5) овощи, фрукты, грибы свежие и продукты их переработки, в том числе сушеные, консервированные, в том числе пасты и пюре;
- 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) соковая продукция (за исключением сокосодержащих напитков);
- 10) томатная паста и соусы на основе томатов (за исключением кетчупа), консервированные помидоры;
- 11) сахар, глюкоза, фруктоза, лактоза;
- 12) мед;
- 13) какао-продукты и шоколад (в отделяемой составной части шоколада), в том числе в составе пищевой продукции, за исключением декорирования поверхности;
- 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 детей до 3 лет.

¹ За исключением случаев, указанных в приложениях 10 и 11 к ТР ТС 029/2012.

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ,
в производстве которой
допускаются определенные красители
(извлечение 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
Плавленные 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, включая низкокалорийные	Антоцианы (E163)	согласно ТД
	Каротины (E160a)	согласно ТД
	Красный свекольный (E162, бетанин)	согласно ТД
	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

¹ Общие каротиноиды в пересчете на биксин или норбиксин.

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

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

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

	На упаковке обязательное наличие маркировочного ярлыка с указанием условий хранения и сроков годности.	союза от 9 декабря 2011 года № 880.
Сыр твердый либо полутвердый	Молочный продукт с массовой долей жира не более 55% , не острых сортов, в промышленной упаковке. На упаковке обязательное наличие маркировочного ярлыка с указанием условий хранения и сроков годности. Поставка продукта со сроком годности не менее 70% от установленного.	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
Свинина	Свинина полуфабрикат лопаточная/тазобедренная часть, весовой охлажденный (замороженный), крупнокусковой, бескостный. Содержание общего фосфора не более 0,2%. Обязательное наличие маркировочного ярлыка на каждой фасованной единице, который содержит необходимые сведения о данном продукте.	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 1020-2025 «Полуфабрикаты мясные натуральные кусковые», утвержденный и введенный в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 27 июня 2025 г. № 79. 4. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно - эпидемиологических требований».
Говядина	Говядина полуфабрикат лопаточная/тазобедренная часть, весовой охлажденный (замороженный), крупнокусковой, бескостный.	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета

	Обязательное наличие маркировочного ярлыка на каждой фасованной единице, который содержит необходимые сведения о данном продукте.	Евразийской экономической комиссии 9 октября 2013 г. № 68. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880. 3. СТБ 1020-2025 «Полуфабрикаты мясные натуральные кусковые», утвержденный и введенный в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 27 июня 2025 г. № 79. 4. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно - эпидемиологических требований».
Печень	Полуфабрикат из субпродуктов замороженный «Печень говяжья». Фасовка по 1,5 – 2,0 кг, обязательное наличие маркировочного ярлыка на каждой упаковочной единице.	1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии 9 октября 2013 г. № 68. 2. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, включая требования безопасности, предъявляемые к специализированной пищевой продукции для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста). 3. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно - эпидемиологических требований».
Колбаса вареная, сосиски, сардельки	С маркировкой «Для детей дошкольного и школьного возраста» или высшего сорта без содержания острых специй.	1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013),

	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, запрещенных красителей и пищевых добавок.	принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011года № 880. 3. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно - эпидемиологических требований.
--	---	---

ЖУРНАЛ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ (бракеражный журнал)

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

Дата	Наименование блюд и изделий (завтрак, обед, полдник, ужин, продукция для буфета)	Оценка				Разрешение на выдачу и запрет на выдачу	Подписи
		выполнения меню	доброкачественности	правильности кули- нарной обработки	С- витаминизации		
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание. В столбце 3 указывается фактический выход каждого готового блюда, в столбце 4 – доброкачественное или недоброкачественное блюдо или изделие, в столбце 5 – соответствие кулинарной обработки технологическим параметрам, которые определены в технологических картах блюд и изделий, в столбце 6 указывается витаминизированное блюдо, время витаминизации и количество используемого витамина С для всех детей.

ЖУРНАЛ «ЗДОРОВЬЕ»

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

№ п/п	Дата	Фамилия, собствен- ное имя, отчество работни- ков объекта питания	Отметка об отсутствии у работника симптомов, не исключающих острую кишечную и респиратор- ную инфекции, в том числе у проживающих с ним лиц	Отметка об отсутствии у работника порезов и гнойничковых заболеваний рук	Отметка о причинах отсутствия работника по поводу заболевания, ухода за несовершен- нолетним ребенком, отпуска без содержания и других причин	Личные подписи работников объекта питания, медицинского работника
1	2	3	4	5	6	7

Примечание. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в этот день.

АНАЛИЗ ПИТАНИЯ

(по данным компьютерных программ или бухгалтерской накопительной ведомости)

Таблица 1

Характеристика питания по набору продуктов

Наименование пищевых продуктов	Норма в граммах, нетто	Выдано пищевых продуктов в среднем на 1 ребенка в день нетто, в граммах	Недостача (-) или излишек (+)	
			Абсолютное число, в граммах	В процентах

Таблица 2

Химический состав и калорийность питания

Химический состав	Физиологическая норма	Фактическое содержание	Разница	
			Абсолютное число	В процентах
Белки – всего, в граммах:				
в т.ч. животного происхождения				
Жиры – всего, в граммах:				
в т.ч. растительного происхождения				
Углеводы – всего, в граммах				
Калорийность, в килокалориях				
Выполнение калорийности за счет:				
белков, на сколько процентов				
жиров на (процентов)				
углеводов на (процентов)				

Примечания:

1. Целесообразно проводить учет расхода продуктов и анализ питания с использованием компьютерных программ.

2. Калорийность обеспечивается в 4 килокалории за счет одного грамма белка, в 4 килокалории – за счет одного грамма углеводов, 9 килокалорий – за счет одного грамма жира.