

Сравнительная таблица
к проекту приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан
«О внесении изменений в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020
«Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»

№ п/п	структурный элемент	действующая редакция	предлагаемая редакция	обоснование
приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»				
1	преамбула	В соответствии с подпунктом 103) статьи 7 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» ПРИКАЗЫВАЮ:	В соответствии с подпунктом 103) статьи 7 Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» ПРИКАЗЫВАЮ:	Редакционная правка
2	текст	<p>Глава 1. Общие положения</p> <p>1. Настоящие Стандарты питания в организациях здравоохранения и образования (далее – Стандарты) разработаны в соответствии с подпунктом 103) статьи 7 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс) и устанавливают общие требования к организации питания в организациях здравоохранения и образования.</p> <p>2. Термины и определения, используемые в настоящих Стандартах:</p> <p>1) продовольственное (пищевое) сырье – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой</p>	<p>Глава 1. Общие положения</p> <p>1. Настоящие Стандарты питания в организациях здравоохранения и образования (далее – Стандарты) разработаны в соответствии с подпунктом 103) статьи 7 Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» и устанавливают общие требования к организации питания в организациях здравоохранения и образования.</p> <p>2. Термины и определения, используемые в настоящих Стандартах:</p> <p>1) продовольственное (пищевое) сырье – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода,</p>	<p>Данные поправки внесены в целях исполнения протокольного поручения Премьер-Министра Республики Казахстан от 19 ноября 2024 года № 38 (Министерством здравоохранения с привлечением экспертного и научного сообщества в срок до 30 декабря текущего года принять стандарт</p>

	<p>продукции;</p> <p>2) пищевая продукция для детского питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей, (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;</p> <p>3) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;</p> <p>4) буфет – предприятие (объект) общественного питания, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности;</p> <p>5) организация образования – юридические лица, а также имеющие статус международных школ филиалы юридических лиц, которые реализуют одну или несколько образовательных программ и (или) обеспечивают содержание и воспитание обучающихся, воспитанников независимо от формы собственности и организационной правовой формы, индивидуальные предприниматели без образования юридического лица, реализующие общеобразовательные учебные программы дошкольного воспитания и обучения;</p> <p>6) организация здравоохранения – юридическое лицо, осуществляющее деятельность</p>	<p>используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>2) аутсорсинг – способ организации питания воспитанников/учащихся, предусматривающий изготовление и реализацию готовых блюд оператором рынка пищевых продуктов, осуществляющий поставку услуг по питанию, с использованием материально-технической базы организаций образования (далее – поставщик услуг питания);</p> <p>3) пищевая продукция для детского питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей, (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;</p> <p>4) бракераж – оценка количества пищевых продуктов и готовых блюд, их качества по вкусу (готовых блюд), запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, наличию сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, безопасность и качество, условиям хранения и срокам годности;</p> <p>5) бракеражная комиссия – определяется приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, администрации</p>	<p><i>питания, включающий типовое перспективное меню, в том числе для школ без столовых).</i></p> <p>Изменения разработаны с учетом современных международных требований к здоровому питанию и обеспечивают детей безопасным, качественным и сбалансированным питанием.</p> <p>Согласно данным ВОЗ, потребление нездоровой пищи вызывает более 60% хронических заболеваний, таких как ожирение, диабет, болезни сердца и рак.</p> <p>Состояние здоровья школьников на протяжении последних лет имеет тенденцию к ухудшению за счет</p>
--	--	---	--

	<p>в области здравоохранения;</p> <p>7) пищевая продукция диетического лечебного питания – специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;</p> <p>8) пищевая продукция диетического профилактического питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания, и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;</p> <p>9) пищевая продукция энтерального питания – жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, предназначенная для перорального употребления непосредственно или введения через зонд при невозможности обеспечения организма в пищевых веществах и энергии обычным способом.</p> <p>Глава 2. Порядок организации питания в организациях образования</p> <p>3. Общие принципы организации питания в организациях образования включают следующее:</p>	<p>школ, заведующего производством и представителя родительского комитета;</p> <p>б) буфетное питание – форма организации питания, предусматривающая предоставление с потреблением на месте ограниченного ассортимента готовой продукции, а также приготовление из полуфабрикатов высокой степени готовности;</p> <p>7) готовое блюдо – пищевая продукция (блюдо), готовая к употреблению;</p> <p>8) организация здравоохранения – юридическое лицо, осуществляющее деятельность в области здравоохранения;</p> <p>9) пищевая продукция диетического лечебного питания – специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;</p> <p>10) пищевая продукция диетического профилактического питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания, и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения</p>	<p>роста и «омоложения» факторов рискованного поведения, отсутствия навыков формирования здорового образа жизни и ответственного отношения к своему здоровью.</p> <p>По данным ВОЗ, 21% казахстанских детей в возрасте 6–9 лет имеют избыточный вес, распространенность которых за период с 2015 по 2020 год выросла более чем на 5%.</p> <p>Основным преимуществом внесенных изменений являются уменьшение потребления соли, сахара и жиров, увеличение потребления овощей и фруктов (<i>овощи и фрукты богаты</i></p>
--	--	--	---

	<p>1) соответствие энергетической ценности питания детей энергетическим затратам;</p> <p>2) соответствие химического состава пищи физиологическим потребностям организма;</p> <p>3) максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности;</p> <p>4) оптимальный режим питания;</p> <p>5) правильное приготовление пищи, обеспечивающее их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;</p> <p>6) учет индивидуальных особенностей детей;</p> <p>7) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарно-эпидемиологических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.</p> <p>4. Перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню составляется средним медработником в соответствии с утвержденными нормами суточного набора продуктов. При этом учитывают, что часть продуктов суточного рациона (молоко, хлеб, сахар, масло сливочное, овощи) входит в меню ежедневно, в количествах в соответствии с нормами суточного набора. Другие продукты (рыба, творог, яйца, сыр, сметана и другие) входят в рацион ребенка не каждый день, но в течение недели выдаются в полном объеме.</p> <p>5. Нормы питания детей в организациях образования регламентированы постановлением</p>	<p>риска развития заболеваний;</p> <p>11) индекс несъедемости – количество пищевых остатков, которые остались на тарелках после приема пищи по отношению к общему объему реализованных блюд;</p> <p>12) кейтеринг – способ организации питания в организациях образования, не имеющих пищеблока, предусматривающий изготовление, доставку и реализацию готовых блюд оператором рынка пищевых продуктов, осуществляющего предоставление услуг по питанию без использования материально-технической базы организации образования;</p> <p>13) ежедневное меню – меню на каждый день согласно перспективного четырехнедельного сезонного меню, которое размещается каждый день на отведенном для этого стенде, официальном сайте соответствующей организации образования и воспитания, интернет-ресурсе (при наличии) или распространяется через другие каналы коммуникации, доступные для воспитанников/учащихся и их законных представителей. В нем указывается наименование блюд, объем порций, а также замена блюд для воспитанников/учащихся с пищевыми аллергиями и другими особыми диетическими потребностями (при наличии);</p> <p>14) ланч-пакеты – комплекты питания, содержащие завернутые в пергамент горячие бутерброды (из ржаного либо цельнозернового хлеба с мясом конины либо говядины либо курицы либо сыром и</p>	<p><i>кальцием, железом, фолиевой кислотой и другими витаминами, которые поддерживают здоровья детей, укрепляют их иммунную систему).</i></p> <p>Высокий уровень потребления соли и сахара является одним из ведущих факторов развития неинфекционных заболеваний, таких как ожирение, сахарный диабет, сердечно-сосудистые и онкологические заболевания.</p> <p>Также, некачественное школьное питание стало причиной возникновения групповых инфекционных заболеваний в Мангистауской области среди учащихся СШ № 8</p>
--	--	--	---

	<p>Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".</p> <p>6. Скорректированный по продуктовому набору суточный пищевой рацион предусматривает расхождения с физиологическими нормами питания не более ± 10 процентов (далее – %), но в полном соответствии с недельной нормой.</p> <p>7. При организации питания используются рецептуры официальных источников (сборник рецептур, методические рекомендации, монографии), на основании которых составляется картотека блюд, имеющая ссылку на официальный источник. В случае отсутствия одних продуктов, их заменяют другими, равноценными по химическому составу. Для сохранения полноценности состава рациона используют таблицы замены продуктов в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>8. На основании перспективного меню, утвержденного органом управления образованием, составляется суточное меню, которое утверждается руководителем организации образования. После утверждения суточного меню все изменения в него вносятся руководителем организации.</p> <p>9. Для отдельных категорий детей, имеющих определенные виды заболеваний, организуется</p>	<p>овощами), а также натуральные кисломолочные продукты, фрукты и напитки. Ланч-пакеты заранее упаковываются в бумажные пакеты, разрешенные для контакта с пищевой продукцией;</p> <p>15) базовая кухня – модель организации питания, при которой процесс приготовления и выдача готовых блюд реализуется организациями образования и воспитания самостоятельно (работниками, входящими в штатное расписание организации образования) или поставщиком услуг питания;</p> <p>16) перспективное четырехнедельное сезонное меню – документ, содержащий набор блюд, выход (массу) их порций для разных возрастов, учитывает особые диетические потребности воспитанников/учащихся, сезонность (осень, зима, весна, лето), пищевую, энергетическую ценность и потребность в основных витаминах и микроэлементах;</p> <p>17) поставщик пищевых продуктов – оператор рынка пищевых продуктов, осуществляющий поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>18) ответственное лицо за организацию питания – работник, определенный приказом руководителя организации образования ответственным за организацию питания в организациях образования и воспитания;</p> <p>19) меню-раскладка – документ,</p>	<p>Мунайлинского района (<i>пострадали 459 учащихся, причиной которого стало употребление некачественного питания в школьной столовой</i>). Таким образом, реализация данного документа направлена на обеспечение безопасности, качества и доступности питания, также предусматривает установление унифицированных требований к организации питания детей в организациях образования. Проект приказа предусматривает редакционные правки, а также в соответствии с пунктом 9 статьи 26 ЗРК «О правовых актах» Стандарты питания в</p>
--	---	--	---

	<p>щающееся (диетическое) питание. Количество нуждающихся в получении определенного диетического питания и продолжительность его получения определяется по результатам ежегодного углубленного медицинского обследования детей, также на основании справок, предоставляемых родителями. Приготовление диетических блюд осуществляется на основе действующих нормативных и технических документов.</p> <p>10. В организованных детских коллективах разрабатывается рацион питания, который, в свою очередь, предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.</p> <p>11. При разработке меню учитываются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) продолжительность пребывания детей в организациях образования; 2) возрастная категория; 3) физические нагрузки детей. <p>12. С учетом возраста детей в меню соблюдаются требования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) по массе порций блюд; 2) их пищевой и энергетической ценности; 3) суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. <p>13. Меню содержит следующую информацию:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) о количественном составе блюд; 2) энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. <p>14. В меню не допускается повторение одних</p>	<p>составленный на текущий день на основе перспективного четырехнедельного сезонного меню с учетом технологических карточек на блюда и изделия, в котором указывается полное название блюд и их теоретический выход для каждой возрастной группы, количество порций для воспитанников/учащихся разных возрастных категорий, количество продуктов питания, необходимых для выполнения меню (вес брутто/нетто): в числителе – на одного воспитанника/учащегося, в знаменателе – на всех воспитанников/учащихся;</p> <p>20) бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции – журнал, в который вносятся количество продовольственного сырья и срок его реализации, результаты проведенной органолептической оценки продовольственного сырья, ведущегося в электронной либо бумажной форме;</p> <p>21) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;</p>	<p>организациях здравоохранения и образования изложены в новой редакции.</p>
--	--	---	--

	<p>и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 – 3 дня.</p> <p>15. При разработке меню для питания детей применяются свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке и разогреву замороженных блюд.</p> <p>16. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, утвержденное руководителем организации образования, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.</p> <p>17. Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее чем пятикратное питание. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 – 4-х часов.</p> <p>18. Завтрак детей в дошкольных образовательных организациях состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и другие), бутерброда со сливочным маслом или сыром и горячего напитка. Обед включает салат или порционные овощи, первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин включает рыбные,</p>	<p>22) технологическая карта – документ, содержащий наименование блюда (изделия), названия и количество ингредиентов, вес брутто и нетто, общий вес блюда (изделия) на выходе, рецептуру и описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), оформления и подачи блюда (изделия) с указанием пищевой и энергетической ценности, органолептических показателей, наличия аллергенов в блюде (изделии) и условий хранения;</p> <p>23) опорная кухня – модель организации питания, идентичная модели «базовая кухня» и предусматривает выполнение функций кейтеринга путем доставки готовой горячей пищи в близлежащие объекты образования, в которых приготовление горячего питания невозможно или экономически нецелесообразно;</p> <p>24) шведский стол – модель организации питания с самостоятельным выбором блюд из предлагаемого ассортимента;</p> <p>25) горячее питание – организованное питание, которое предусматривает наличие в каждом приеме пищи по меньшей мере одного горячего блюда, не считая горячего напитка;</p> <p>26) товаросопроводительные документы – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего собственника пищевой продукции (накладные, счет-фактуры), также документы об оценке (подтверждении) соответствия (декларация соответствия, сертификаты,</p>	
--	--	---	--

	<p>мясные, овощные и творожные блюда, салаты и горячие напитки.</p> <p>19. В дошкольной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, в меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2 – 3 раза в неделю.</p> <p>20. При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной организации и режима питания детей.</p> <p>21. В специализированных дошкольных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей организовывается в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.</p> <p>22. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной организации.</p> <p>23. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных организациях и дома, родителей информируют об</p>	<p>ветеринарная справка/сертификат, свидетельство о государственной регистрации) или их копии, заверенные печатью производителя/поставщика;</p> <p>27) пищевая продукция энтерального питания – жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, предназначенная для перорального употребления непосредственно или введения через зонд при невозможности обеспечения организма в пищевых веществах и энергии обычным способом.</p> <p>Глава 2. Порядок организации питания в организациях образования</p> <p>3. Стоимость питания в организациях образования и воспитания устанавливается в соответствии с нормами питания, установленными постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь» (далее – ПП РК №320) и настоящими Стандартами.</p> <p>4. Общие принципы организации питания в организациях образования и воспитания включают следующее:</p> <p>1) рациональность и адекватность питания в</p>	
--	---	---	--

	<p>ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указываются наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.</p> <p>24. Все продукты и блюда, используемые в питании в организациях образования, соответствуют действующим в Республике Казахстан гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания в соответствии с Единым перечнем товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза, утвержденных Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 и техническими регламентами в области безопасности пищевой продукции.</p> <p>25. Поступающая пищевая продукция сопровождается документами, удостоверяющими их безопасность в соответствии с Законом Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" и техническими регламентами Таможенного союза и Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции.</p> <p>26. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании в организациях образования и перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания общеобразовательных организаций, формируются</p>	<p>соответствии с возрастом ребенка за счет оптимального количества и соотношения пищевых веществ (нутриентов) согласно нормам питания в организациях образования и воспитания, указанным в приложении № 1 к настоящим Стандартам;</p> <p>2) соблюдается оптимальный режим питания и питьевой режим согласно требованиям Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 23890) (далее – Санитарные правила № 76) и Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 9 июля 2021 года № ҚР ДСМ-59 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 23469) (далее – Санитарные правила № 59) и настоящими Стандартами;</p> <p>3) используется максимальное разнообразие пищи за счет широкого ассортимента продуктов с высокой пищевой ценностью, правильной их кулинарной обработки;</p> <p>4) в целях профилактики неинфекционных заболеваний обеспечивается снижение норм использования добавленного сахара, соли,</p>	
--	---	---	--

	<p>в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, утверждаемыми в соответствии с подпунктом 13) статьи 95 Кодекса.</p> <p>27. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генетически модифицированного организма (далее – ГМО).</p> <p>28. При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно приложению 10 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).</p> <p>29. Пищевая продукция для детского питания отвечает следующим требованиям:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) печенье для детского питания, не превышающее более 25 % добавленного сахара; 2) хлебобулочные изделия для детского питания, содержащие соли не более 0,5 %. <p>30. Пищевая продукция для детского питания не содержит:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) этилового спирта более 0,2 %; 2) кофе натурального; 3) ядер абрикосовой косточки; 4) уксуса; 5) подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания. <p>31. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается</p>	<p>трансжиров;</p> <ol style="list-style-type: none"> 5) соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к безопасности и качеству пищи; 6) обеспечивается питание воспитанников/учащихся со специальными диетическими потребностями. <p>5. Организация питания предусматривает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) определение способа, формы, модели, режима (кратности) и графика организации питания в соответствии с профилем организации образования и воспитания, временем пребывания воспитанников/учащихся, их возрастом; 2) взаимодействие всех участников организации питания, включая органы управления в сфере образования, администрацию/учредителей организаций образования и воспитания, поставщиков услуг питания; 3) определение лиц, ответственных за организацию питания в организациях образования и воспитания; 4) составление перспективного четырехнедельного сезонного меню, ежедневного меню-раскладки и меню; 5) ведение учета воспитанников/учащихся, в том числе с особыми диетическими потребностями, обеспечиваемых горячим питанием за счет бюджетных средств, за собственные или другие привлеченные средства; 6) поддержка в надлежащем рабочем 	
--	---	---	--

	<p>использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.</p> <p>32. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию; 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию; 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки; 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; 5) блоки, замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев; 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 %; 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 %; 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 %; 9) мясо быков, хряков и тощих животных; 10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови; 11) яйца и мясо водоплавающих птиц; 12) соки концентрированные диффузионные; 	<p>состоянии оборудования и оснащения столовой (пищеблока), их постоянное обновление, обеспечение достаточного количества посуды, мебели, бесперебойной работы систем энергообеспечения, водоснабжения и водоотведения, вентиляции и кондиционирования воздуха;</p> <p>7) ведение учетно-отчетной документации по организации питания осуществляется согласно приложению № 2 к настоящим Стандартам и требованиям Правил документирования, управления документацией и использования систем электронного документооборота в государственных и негосударственных организациях, утвержденных приказом Министра культуры и спорта Республики Казахстан от 25 августа 2023 года № 236 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 33339);</p> <p>8) осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов и готовых блюд, организацией питания, соблюдением законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции и сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>6. Способы организации питания являются:</p> <p>1) приготовление и реализация готовых блюд организациями образования и воспитания самостоятельно (работниками, входящими в</p>	
--	---	--	--

	<p>13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/килограмм (далее – кг) жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;</p> <p>14) растительные масла: хлопковое;</p> <p>15) гидрогенизированные масла и жиры;</p> <p>16) жгучие специи (перец, хрен, горчица).</p> <p>33. Питание в организациях образования организовывается в столовой, работающей на сырье или в буфете.</p> <p>34. В организациях образования с числом учащихся более 100 человек предусматриваются столовые.</p> <p>35. Столовые имеют набор оборудования и помещений в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.</p> <p>36. Столовая посуда, приборы и тара выполняются из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами статьи 12 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797.</p> <p>37. Не допускается использование деформированной столовой посуды, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, с трещинами и механическими повреждениями.</p> <p>38. Перед поступлением на работу персонал пищеблока проходит медицинский осмотр и</p>	<p>штатное расписание);</p> <p>2) организация питания в организациях образования поставщиком услуг питания на условиях аутсорсинга или кейтеринга. В детских дошкольных организациях не допускается организация аутсорсинга или кейтеринга, в учебно-оздоровительных организациях не допускается организация кейтеринга;</p> <p>3) организация розничной торговли пищевыми продуктами через буфет, кроме детских дошкольных организаций.</p> <p>7. Технологическими формами организации питания являются:</p> <p>1) базовая кухня (пищеблок), которая соответствует требованиям Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 26866) (далее – Санитарные правила № 16);</p> <p>2) опорная кухня, подразумевающая доставку готовых блюд (готовой пищи) в специальных термоизоляционных боксах, контейнерах, предназначенных для пищевых продуктов. Пищеблок опорной кухни соответствует требованиям Санитарных правил № 16, обеспечивается зоной фасовки и упаковки готовых блюд (готовой пищи) с отдельным выходом для доставки еды в организации</p>	
--	---	--	--

	<p>гигиеническое обучение в соответствии с документами государственной системы санитарно-эпидемиологического нормирования.</p> <p>39. Медицинский работник организации образования обеспечивает контроль за соблюдением требований санитарных правил; периодически проводит бракеражной комиссией (состав которой определяется приказом администрации организации образования) проверку правильности закладки продуктов и выхода готовых блюд; обеспечивает контроль за отбором и хранением суточных проб; изучает записи в журнале пожеланий и отзывов; обеспечивает контроль за осмотром работников пищеблока на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также больных с ангиной и катаральными явлениями верхних дыхательных путей. Работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, фурункулы, нагноения, не допускаются к работе.</p> <p>40. Повар обеспечивает соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов; использует технологические карты (картотека блюд) при приготовлении блюд, соблюдает технологию приготовления пищи; обеспечивает отбор и хранение суточных проб; соблюдает личную и производственную гигиену.</p>	<p>образования и приема оборотной тары и грязной посуды с соблюдением поточности их движения;</p> <p>3) буфетное питание предусматривает реализацию ограниченного ассортимента готовой продукции, требования к пищевым продуктам, предназначенным для продажи в буфетах, размещенные в организациях образования согласно приложению № 3 к настоящим Стандартам, а также допускается приготовление блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности.</p> <p>8. Моделями организации питания являются:</p> <p>1) монопрофильное меню (или стандартное меню), определяющее один набор блюд и не предусматривающее самостоятельного выбора варианта блюд потребителями;</p> <p>2) мультипрофильное меню, содержащее несколько наборов блюд, предусматривает самостоятельный выбор варианта блюд по типу «шведский стол», «ланч-пакеты». Выдача блюд осуществляется работником столовой (пищеблока).</p> <p>Модель организации питания «шведский стол» применяются по выбору организации образования и не распространяется на детские дошкольные организации. Модель организации питания «ланч-пакеты» применяется в малокомплектных школах и организациях образования, где отсутствует пищеблок.</p> <p>9. Процесс потребления пищи воспитанниками/учащимися организуется</p>	
--	---	--	--

			<p>таким образом, чтобы воспитанники/учащиеся всех возрастов получали пищу по установленному расписанию и имели достаточно времени для ее потребления.</p> <p>10. Вариантами организации режима (кратности) питания могут быть: одноразовый – горячее питание; двухразовый – завтрак и обед либо обед и ужин (два приема горячего питания); трехразовый – завтрак, обед и полдник либо завтрак, обед и ужин либо обед, полдник и ужин (два приема горячего питания и один перекус либо три приема горячего питания); четырёхразовый – завтрак, обед, полдник, ужин либо завтрак, второй завтрак, обед, ужин (три приема горячего питания и один перекус); пятиразовый – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин (три приема горячего питания и два перекуса); шестиразовый – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин (три приема горячего питания и три перекуса).</p> <p>11. Питание в организациях образования и воспитания с режимом работы менее четырех часов в сутки организуется по решению учредителя (учредителей) самой организации. В организациях образования и воспитания с дневным пребыванием от четырех часов и выше воспитанники/учащиеся обеспечиваются обязательным горячим питанием.</p>	
--	--	--	---	--

			<p>В организациях образования для учащихся независимо от учебной смены (в случае организации в учебном заведении посменного обучения) организуется обязательное одноразовое горячее питание на выделяемые бюджетные средства. При организации одноразового горячего питания прием пищи обеспечивается не ранее перерыва после второго урока любой учебной смены с выделением не менее 15-30 минут для приема пищи.</p> <p>При этом режим (кратность) питания при пребывании от четырех до восьми часов предусматривается одно- или двухразовое в зависимости от решения учредителей.</p> <p>В организациях образования и воспитания с пребыванием воспитанников/учащихся от восьми до двенадцати часов предусматривается не менее трехразового питания, более двенадцати часов – не менее четырехразового питания, с круглосуточным пребыванием – не менее пятиразового питания. Продолжительность завтрака, второго завтрака, полдника и ужина составляет не менее 20 минут, обеда не менее 30 минут.</p> <p>12. Интервал между всеми приемами пищи не превышает 3,5 – 4-х часов.</p> <p>13. Формирование списка воспитанников/учащихся, получающих питание, в том числе имеющих особые диетические потребности, осуществляется классным руководителем (воспитателем),</p>	
--	--	--	---	--

			<p>либо лицом, его заменяющим, который ежедневно предоставляет соответствующую информацию для свода ответственному лицу для дальнейшей организации питания.</p> <p>14. Ответственность за планирование и организацию питания в организациях образования несут руководители организации образования и воспитания и поставщики услуг питания.</p> <p>15. Руководители организации образования и воспитания и поставщики услуг питания:</p> <p>1) при планировании закупок пищевых продуктов для приготовления блюд или для ассортимента буфетов соблюдают требования по организации питания, перечня блюд и пищевых продуктов, запрещенных к изготовлению и реализации в организациях образования и воспитания, и руководствуются нормами питания;</p> <p>2) принимают меры к укомплектованию столовых профессиональными работниками, а также организации непрерывного повышения уровня их профессиональной подготовки;</p> <p>3) несут ответственность за допуск к работе работников исключительно при наличии у них личной медицинской книжки (бумажной или электронной) установленного образца с пройденными медицинскими осмотрами и допуском к работе, также гигиенической подготовки в соответствии с законодательством Республики Казахстан;</p> <p>4) обеспечивают ведение учета отзывов и</p>	
--	--	--	--	--

			<p>предложений воспитанников/учащихся, их законных представителей касательно качества питания;</p> <p>5) создают условия для обеспечения диетического питания воспитанников/учащихся с определенными видами заболеваний, в том числе с пищевой аллергией, непереносимостью глютена и лактозы;</p> <p>6) организуют работу буфета при его наличии и не допускают к реализации пищевые продукты, запрещенные к реализации в школьных буфетах, установленных нормативными правовыми актами в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и настоящими Стандартами.</p> <p>16. Руководитель организации образования и воспитания:</p> <p>1) определяет ответственное лицо за организацию питания, положение и состав бракеражной комиссии и координирует ее работу;</p> <p>2) осуществляет контроль соответствия фактических штатных сотрудников пищеблока данным, заявленным в конкурсной документации;</p> <p>3) обеспечивает воспитанников/учащихся питьевой водой, соответствующей по показателям качества и безопасности требованиям документов нормирования, доступным способом на постоянной основе во время еды и в любое другое время.</p>	
--	--	--	--	--

			<p>Бутилированная питьевая вода сопровождается документом об оценке (подтверждения) соответствия;</p> <p>4) организует информирование в начале и периодически в течение учебного процесса и отдыха воспитанников/учащихся о правилах поведения во время еды, о влиянии питания на здоровье, о принципах здорового питания в доступной для восприятия форме с использованием визуальных материалов.</p> <p>17. Ответственное лицо за организацию питания в организациях образования и воспитания:</p> <p>1) осуществляет координацию и контроль за работой работников столовой (пищеблока) и поставщика услуг питания по вопросам организации питания, санитарно-гигиеническим состоянием столовой (пищеблока), буфета, качеством, безопасностью, условиями, сроками хранения пищевой продукции, соблюдением перспективного четырехнедельного сезонного меню, ежедневного меню-раскладки и меню;</p> <p>2) предоставляет руководителю организации образования и воспитания предложения по режиму, способу, форме и графику питания, обеспечению питьевого режима воспитанников/учащихся;</p> <p>3) ведет общий учет воспитанников/учащихся, обеспечиваемых горячим питанием, в том числе с особыми диетическими потребностями;</p> <p>4) участвует в работе бракеражной комиссии;</p>	
--	--	--	--	--

			<p>5) проводит контроль за своевременным прохождением сотрудниками пищеблока профилактических медицинских осмотров и обеспечением ежедневной проверки состояния здоровья работников пищеблока.</p> <p>18. Медицинский работник организации образования и воспитания:</p> <ol style="list-style-type: none">1) осуществляет внедрение и соблюдение принципов рационального питания;2) участвует в работе бракеражной комиссии;3) ежедневно проводит на пищеблоках перед раздачей органолептическую оценку качества готовых блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал согласно требованиям Санитарных правил № 16;4) формирует и подает ответственному лицу за организацию питания список воспитанников/учащихся с особыми диетическими потребностями и осуществляет контроль за обеспечением диетического питания;5) организует и проводит обучающие семинары, тренинги и лекции по профилактике заболеваний, пропаганде и формированию здорового образа жизни среди школьников, вовлечение их законных представителей и педагогов в охрану здоровья воспитанников и школьников с проведением образовательных и разъяснительных мероприятий, обеспечивает соблюдение требований санитарных правил в рамках охраны здоровья воспитанников и школьников;	
--	--	--	--	--

			<p>б) контролирует выход готовых блюд, нормы закладки, химический состав и энергетическую ценность рациона питания в случае внесения изменений в перспективное меню и замены пищевой продукции;</p> <p>7) осуществляет еженедельный выборочный контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока.</p> <p>Указанные функции медицинского работника выполняет диетическая сестра при ее наличии в организации образования и воспитания.</p> <p>Медицинские работники организации образования и воспитания проходят не реже одного раза в пять лет повышение квалификации по вопросам питания. Повышение квалификации осуществляется в форме участие в специализированных образовательных программах, конференциях, семинарах и мастер-классах. Программа повышения квалификации включает основу здорового питания детей и подростков, профилактику заболеваний, связанных с несбалансированным питанием и организацию питания у организациях образования и воспитания. Ответственность за контроль прохождения повышения квалификации возлагается на руководителей медицинских организаций.</p> <p>19. На объектах питания в организациях образования и воспитания не допускается:</p> <p>1) организация в производственных помещениях зон, затрудняющих удаление</p>	
--	--	--	---	--

			<p>источников загрязнения пищевой продукции; 2) использование ртутных термометров; 3) прием, использование (применение), хранение, транспортировка и производство пищевой продукции, которая: не соответствует требованиям технических регламентов; имеет явные признаки недоброкачества (порча, разложение, загрязнение); не имеет товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документы об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающие безопасность продукции, предусмотренных в том числе техническими регламентами; не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности; не имеет маркировки или не имеет на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительной документации, температурно-влажностным режимам ее хранения; не имеет ветеринарных идентификационных знаков (клеймо для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктов убоя животных, для которых законодательством предусматривается подобная идентификация); в упаковке, не предназначенной для контакта</p>	
--	--	--	--	--

			<p>с пищевой продукцией, вскрытой, с нарушением герметичности, повреждениями, загрязненной;</p> <p>является пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке;</p> <p>упакованной под вакуумом;</p> <p>со следами пребывания насекомых, грызунов, а также с непосредственно обнаруженными насекомыми и грызунами в самой пищевой продукции;</p> <p>содержит запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (пищевое) сырье;</p> <p>является пищевой продукцией, в отношении которой одним из государств-членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры;</p> <p>создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний или массовых неинфекционных заболеваний и отравлений, в том числе при признании ее опасной для здоровья человека и среды обитания по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы;</p> <p>с нарушениями условий и режима транспортировки (хранения);</p> <p>4) отпуск и реализация потребителям пищевой продукции, отнесенной к санитарному браку. Такую продукцию собирают в специальную промаркированную</p>	
--	--	--	--	--

			<p>емкость для последующей утилизации;</p> <p>5) намерзание снега и льда (образование наледи) на внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования, на упаковках с пищевой продукцией;</p> <p>6) хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией при приведении к загрязнению пищевой продукции;</p> <p>7) хранение пищевой продукции вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов теплоснабжения;</p> <p>8) складирование и хранение пищевой продукции непосредственно на полу, неупакованной в транспортную упаковку пищевой продукции.</p> <p>20. Закупки пищевых продуктов осуществляются с учетом перспективного четырехнедельного сезонного меню, рецептуры, доступности продовольствия.</p> <p>21. Каждая партия продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, используемые для изготовления продукции питания, при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость, а также документами об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающими безопасность. Соответствие подтверждается</p>	
--	--	--	---	--

			<p>декларированием соответствия (все продукты и напитки, кроме переработанных, специализированных, уксуса); ветеринарно-санитарной экспертизой (непереработанные продукты), государственная регистрация (специализированная детская и диетическая продукция).</p> <p>22. Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительной документации указываются время и дата изготовления, условия хранения (температура, относительная влажность воздуха) и срок годности продукции.</p> <p>23. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару).</p> <p>Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке (таре) в производственных помещениях не производится, за исключением консервов в упаковке изготовителя.</p> <p>24. Пищевая продукция хранится отдельно, по видам. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (например, сырое мясо, свежий хлеб и хлебобулочные изделия, пищевые добавки (специи, пряности), ароматизаторы, рыба, рыбная продукция), хранится и транспортируется отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи</p>	
--	--	--	--	--

			<p>(например, масло сливочное, сыр, творог, яйцо, чай, кофе, какао, соль, сахар и кондитерские изделия).</p> <p>25. При производстве (изготовлении) пищевой продукции в организациях образования и воспитания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья согласно приложению № 4 к настоящим Стандартам.</p> <p>26. Получение и бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья от поставщиков проводит по мере их поступления кладовщик столовой или лицо, ответственное за прием продукции и сырья. Бракеражный журнал скоропортящихся пищевых продуктов и полуфабрикатов, поступивших от поставщика, ведется согласно форме, указанной в Санитарных правилах №16. Результаты бракеража таких пищевых продуктов и продовольственного сырья как мясо замороженное (говядина, конина, телятина, птица), замороженная рыба, молоко, кефир и другая кисломолочная продукция, сметана, куриные яйца сроком годности свыше 5 суток заносятся в журнал учета и расхода поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно приложению № 5 к настоящим Стандартам.</p> <p>27. В случае установления недоброкачества, несоответствия заявленным требованиям, отсутствия товаросопроводительных документов на</p>	
--	--	--	--	--

			<p>пищевые продукты и продовольственное сырье, составляется акт бракеража.</p> <p>Недоброкачественные пищевые продукты и продовольственное сырье утилизируются в соответствии с Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140. Остальные пищевые продукты и продовольственное сырье вместе с актом бракеража возвращаются поставщику, о чем сообщается руководителю/учредителю организации образования и воспитания. В таком случае поставщик обеспечивает замену пищевых продуктов и продовольственного сырья в однодневный срок.</p> <p>28. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.</p> <p>29. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов,</p>	
--	--	--	---	--

			<p>обеспечиваются условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.</p> <p>30. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров обеспечивает защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.</p> <p>31. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.</p> <p>32. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполняется из моющихся и нетоксичных материалов.</p> <p>33. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством</p>	
--	--	--	---	--

			<p>Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>34. При хранении пищевой продукции соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем, и в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза/ Евразийского экономического союза.</p> <p>35. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.</p> <p>36. В организациях образования и воспитания не допускается изготовление и реализация пищевой продукции, которая не допускается к изготовлению и реализации в организациях образования и воспитания согласно приложению № 6 к настоящим Стандартам.</p> <p>37. К условиям изготовления пищевой продукции предъявляются следующие требования:</p> <p>1) очищенные овощи (в том числе картофель и корнеплоды) хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей тепловой кулинарной обработки, подвергаются мытью, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, с последующим</p>	
--	--	--	--	--

			<p>ополаскиванием проточной водой и просушиванием перед нарезкой;</p> <p>2) при изготовлении блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий перед использованием яйцо подлежит замачиванию и обработке в течение 5-10 минут в теплом растворе разрешенных к применению беспенных моющих средств при температуре от +30°C до +35°C в соответствии с инструкцией изготовителя по применению, с последующим ополаскиванием в течение пяти минут чистой проточной водой при температуре +30°C - +35°C. Чистое яйцо выкладывается в чистую промаркированную посуду. Яйцо обрабатывается в специально отведенном месте в маркированных емкостях. Хранение необработанных яиц в производственных цехах запрещается;</p> <p>3) ржаной и пшеничный хлеб без потребительской упаковки хранится отдельно на стеллажах, в шкафах. Дверцы шкафа для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. Шкафы, стеллажи для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются моющими средствами и 1% раствором уксусной кислоты или дезинфицирующими средствами,</p>	
--	--	--	---	--

			<p>предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией;</p> <p>4) хранение отварных овощей для приготовления салатов не превышает 6 часов при температуре от +2°C до +6°C;</p> <p>5) салаты заправляются непосредственно перед выдачей.</p> <p>38. Приготовление готовых блюд для их потребления осуществляется с соблюдением последовательности технологического процесса, рецептуры, а также в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к безопасности процесса приготовления блюд.</p> <p>39. В организациях образования и воспитания не допускается реализация пищевой продукции согласно приложению № 7 к настоящим Стандартам.</p> <p>40. При реализации пищевой продукции промышленного производства соблюдаются условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные изготовителем.</p> <p>41. Не допускается реализация готовых блюд, находившихся на раздаче более двух часов с момента их изготовления.</p> <p>42. При реализации температура горячих блюд (супы, соусы) поддерживается не ниже +75°C, вторых блюд и гарниров – не ниже +65°C, холодных супов и напитков – не выше +14°C.</p> <p>43. Не допускается:</p> <p>1) смешивание готовых блюд с остатками от</p>	
--	--	--	--	--

			<p>предыдущего дня, реализация на следующий день готовых блюд;</p> <p>2) размещение на раздаче для реализации в порционном виде холодных блюд, гастрономических, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения;</p> <p>3) замораживание нереализованных готовых блюд, скоропортящихся кулинарных изделий для последующей реализации в другие дни;</p> <p>4) заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне объекта питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;</p> <p>5) привлечение к приготовлению, сервировке, порционированию и раздаче блюд, кулинарных изделий посторонних лиц, а также персонала, не являющийся назначенным ответственным за указанные виды деятельности.</p> <p>44. Реализация (выдача) готовых блюд осуществляется по окончании их приготовления и органолептической оценки.</p> <p>45. Заведующий производством/повар несет ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, полноту закладки продуктов и выход блюд, качество и своевременное приготовление пищи, соблюдение технологии изготовления, отбор и</p>	
--	--	--	---	--

			<p>хранение суточной пробы блюд, соблюдение правил личной гигиены, санитарное состояние помещений пищеблока.</p> <p>46. С целью обеспечения разнообразия питания, достаточного цикла ротации незаменимых пищевых продуктов и полезных блюд, предлагаемых воспитанникам/учащимся, составляется перспективное четырехнедельное сезонное меню (лето–осень, зима–весна) с указанием выхода блюд по возрастам и ассортимент буфета (при наличии). Рекомендуемая масса выхода блюд в зависимости от возраста для детей дошкольного и школьного возраста представлена согласно приложению № 8 к настоящим Стандартам.</p> <p>47. Перспективное четырехнедельное сезонное меню соответствует нормам питания, установленным ПП РК № 320 и приложениям № 1 и № 9 к настоящим Стандартам, а также учитывает особые диетические потребности воспитанников/учащихся (при наличии), сезонность, ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе, принципы формирования рациона здорового питания. На основании перспективного четырехнедельного сезонного меню составляется ежедневное меню и меню-раскладка.</p> <p>48. Перспективное четырехнедельное сезонное меню для обязательного одноразового горячего питания и</p>	
--	--	--	---	--

			<p>ассортиментный перечень буфетной продукции в организациях образования, в которых питание осуществляется за счет средств местных исполнительных органов, разрабатывается и утверждается органами управления здравоохранения. Процедура разработки и утверждения меню проводится с обязательным участием квалифицированного специалиста в области диетологии и нутрициологии, имеющего соответствующего образования и опыт работы.</p> <p>В остальных организациях образования перспективное четырехнедельное сезонное меню и ассортиментный перечень буфетной продукции утверждается самостоятельно с соблюдением требований настоящих Стандартов.</p> <p>49. Перспективное сезонное четырехнедельное меню для обязательного одноразового горячего питания разрабатывается на основе примерного меню, рекомендованного Министерством здравоохранения Республики Казахстан. Допускается использование примерного меню без изменений, а также внесение корректировок с заменой блюд/продуктов на равноценные по химическому составу согласно приложению № 10 к настоящим Стандартам, при сохранении пищевой ценности с учетом мнений/предложений воспитанников/учащихся и их законных представителей, ассортимента отечественной</p>	
--	--	--	--	--

			<p>продукции, производимой в регионе.</p> <p>50. Руководитель организации образования в соответствии с перспективным меню, утвержденным органом управления здравоохранения, ежедневно утверждает меню-раскладку и меню на предстоящий день, меню размещается в столовой, и в месте, доступном для законных представителей учащихся, а также с размещением на официальном сайте организации образования.</p> <p>51. При организации питания поставщиком услуг питания (включая субъект предпринимательства) к организации питания в организациях образования меню-раскладка и меню утверждается руководителем объекта питания (субъектом предпринимательства), согласовывается руководителем организации образования, в которой организуется питание.</p> <p>52. В меню исключается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие два календарных дня, в том числе при применении системы «шведский стол».</p> <p>53. В готовых блюдах предусматривается ограниченное содержание количества добавленных соли, сахара в соответствии с настоящими Стандартами. При приготовлении блюд используется только йодированная соль. При применении соли для приготовления блюд учитывается суточная</p>	
--	--	--	--	--

			<p>норма не более 2 г. в день на одного ребенка для детей 2-3 лет, не более 2,5 г. на одного ребенка для детей 4-6 лет, не более 3 г. в день на одного ребенка для учащихся 1-4 классов и не более 4 г. в день на одного ребенка для учащихся 5-11(12) классов в зависимости от кратности приема пищи. На обеденных столах не ставятся солонки для исключения досаливания пищи.</p> <p>При применении сахара для приготовления блюд учитывается суточная норма не более 17 г. на одного ребенка для детей 2-3 лет, не более 22 г. на одного ребенка для детей 4-6 лет, не более 26 г на одного ребенка для учащихся 1-4 классов, не более 31 г. в день на одного ребенка для учащихся 5-7 классов, не более 34 г. на одного ребенка для учащихся 8-11(12) классов в зависимости от кратности приема пищи.</p> <p>На 100 г. готовых блюд допускается не более 0,3 г. соли (0,3% от веса готового продукта), не более 5 г. добавленного сахара (5% от веса готового продукта).</p> <p>54. При планировании питания в организациях образования и воспитания в пищевом рационе предусматривается не менее 75% продуктов растительного происхождения (овощи, фрукты, злаковые, бобовые, ягоды, орехи, семена).</p> <p>55. Частота включения овощей и фруктов в меню в организациях образования и воспитания при кратности питания 5 раз и более в течение дня составляет совокупно</p>	
--	--	--	---	--

			<p>пять порций, с соотношением – три порции овощей на две порции фруктов.</p> <p>56. В разные сезоны года предусматриваются свежие, замороженные, сушеные, квашеные, переработанные овощи, фрукты и ягоды. Содержание соли в переработанных овощах предусматривается не более 0,3% от веса готового продукта. Переработанные и сушеные овощи, фрукты и ягоды предусматриваются без добавления сахаров, подсластителей.</p> <p>57. Изделия из зерновых продуктов: каши и макаронные изделия предлагаются в виде самостоятельных блюд или в качестве гарниров. Предпочтение отдается цельнозерновым продуктам с более высоким содержанием пищевых волокон.</p> <p>58. Хлеб, хлебо-булочные изделия, мучные кулинарные изделия готовятся из теста на основе ржаной и (или) цельнозерновой ржаной, пшеничной и смешанной или безглютеновой муки, с высоким содержанием клетчатки, с добавлением отрубей, семян. Пшеничная мука высшего и первого сорта используется фортифицированная.</p> <p>59. Бобовые продукты (зеленый горошек, фасоль, горох, чечевица, маш, нут) предусматриваются в качестве дополнения в блюда, гарниров или самостоятельных блюд.</p> <p>60. Допускается включение при наличии в ассортименте буфетов и готовить блюда с применением молока и молочных продуктов, к которым добавлены витамины и</p>	
--	--	--	--	--

			<p>микроэлементы. Молоко и кефир предусматриваются с массовой долей жира от 1 до 3,2%, йогурт - от 1,5 до 3%, сыры – не менее 45%, сметана – 10-15%.</p> <p>61. Для приготовления блюд из мяса используется мясо птицы (курицы, индейки), очищенное от шкурки, конину, телятину, говядину. Не допускается повторная заморозка мяса.</p> <p>Мясные блюда сочетаются с овощными гарнирами и (или) салатами.</p> <p>62. Растительное масло используется для приготовления салатов и блюд.</p> <p>Жирность сливочного масла предусматривается не менее 72%.</p> <p>63. Очищенные орехи и семена используются порционно и (или) в составе готовых блюд, без глазури, добавления сахара, соли, синтетических ароматизаторов и усилителей вкуса. Для детей младше 5 лет не рекомендуются цельные орехи, или они предлагаются в безопасной форме – перемолотые, размельченные и добавленные в блюда, во избежания попадания в горло.</p> <p>64. В качестве напитков используются вода питьевая негазированная, молоко, кисломолочные напитки, фруктовые чаи, компоты, фруктово-ягодные напитки с термической обработкой с добавлением сахара не более 2,5% от веса готового продукта.</p> <p>65. При приготовлении блюд используются такие методы как</p>	
--	--	--	---	--

			<p>варка, запекание, приготовление на пару, тушение.</p> <p>66. В период ноябрь-май проводится витаминизация готовых блюд витамином «С» в организациях образования и воспитания с круглосуточным пребыванием воспитанников/учащихся: в напитки – после их охлаждения до температуры не более +15°С перед их реализацией с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации с внесением данных в учетную документацию объекта по форме, утвержденной Санитарными правилами № 16.</p> <p>Витаминизация витамином «С» проводится: для детей дошкольного возраста (до 6 лет) – 30% от суточной потребности в витамине «С» (30 мг), то есть 9,0 мг на одного ребенка; для детей 7-10 лет из расчета суточной нормы – 30% от суточной потребности в витамине «С» (45 мг), то есть 13,5 мг на одного ребенка; для детей 11-18 лет – 30% от суточной потребности в витамине «С» (75 мг), то есть 22,5 мг на одного ребенка.</p> <p>Витаминизированные блюда не подогреваются.</p> <p>67. При организации питания в организациях образования и воспитания обеспечивается расстановка и работа оборудования с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья,</p>	
--	--	--	---	--

			<p>дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции:</p> <ol style="list-style-type: none">1) для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (доски, ножи), маркированный с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), многооборотная упаковка и кухонная посуда;2) хранение разделочного инвентаря обеспечивается раздельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах, исключается соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом;3) разделочные доски, колоды для рубки мяса и рыбы должны быть без трещин, щелей и зазоров. Ежедневно по окончании работы деревянные колоды (при использовании для рубки мяса, рыбы) зачищаются ножом и посыпаются пищевой солью, спиливаются при наличии повреждений, дефектов;4) проводится очистка, мытье оборудования и инвентаря после каждого	
--	--	--	--	--

			<p>технологического процесса с применением моющих средств с последующим промыванием горячей водой. По окончании работы производственные столы и инвентарь обрабатываются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой;</p> <p>5) столовая обеспечивается столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены при загрязнении или прихода в негодность;</p> <p>6) используемая кухонная и столовая посуда сопровождается документами об оценке (подтверждении) соответствия и используется в соответствии с маркировкой по ее применению. Используется без трещин, сколов, отбитых краев, деформаций, повреждения эмали. Алюминиевая и дюралюминиевая кухонная посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи;</p> <p>7) в цехах (помещениях, отделениях, участках) для приготовления холодных блюд и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд, а также по эпидемиологическим показаниям в</p>	
--	--	--	---	--

			<p>производственных цехах используются бактерицидные облучатели (стационарные и (или) передвижные, открытого и (или) закрытого типа) для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностей оборудования;</p> <p>8) соблюдается график генеральной и текущей уборки помещений пищеблока;</p> <p>9) проводятся профилактические мероприятия по дезинсекции и дератизации в столовой (пищеблоке) в соответствии с документами нормирования, а также по показаниям;</p> <p>10) для очистки, мытья, дезинфекции мебели, оборудования, инвентаря, посуды, многооборотной упаковки (тары), помещений, дезинсекции, дератизации помещений объекта питания, грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, емкостей, используемых для транспортировки пищевой продукции, используются чистящие, моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению и включенные в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации Евразийского экономического союза;</p> <p>11) дезинфицирующие средства используются в соответствии с инструкциями по применению, при наличии маркировки,</p>	
--	--	--	---	--

			<p>товаросопроводительной документации, обеспечивающей их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность (свидетельство о государственной регистрации Союза);</p> <p>12) хранение чистящих, моющих, дезинфицирующих средств осуществляется в специально выделенных местах плотно закрытыми в упаковке изготовителя с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции. Исключается их попадание в пищевую продукцию;</p> <p>13) выделяется отдельный уборочный инвентарь для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов), маркированный любым способом. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенном месте (местах, помещении), максимально приближенном к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов), и используется по назначению;</p> <p>14) уборка проводится с использованием соответствующей специальной одежды, средств индивидуальной защиты рук (перчаток), предназначенных для уборки,</p>	
--	--	--	---	--

			<p>с соблюдением правил личной гигиены. Для уборки помещений выделяется отдельная специальная одежда, используется по назначению. Персонал, ответственный за уборку помещений пищеблока, не привлекается к технологическим процессам приготовления и раздаче блюд, а также уборке санузла пищеблока;</p> <p>15) персонал объекта питания обеспечивается чистой специальной одеждой, а также средствами индивидуальной защиты рук в зависимости от ассортимента изготавливаемой продукции (в том числе для персонала, занятого в производстве холодных блюд (закусок, салатов), сервировке и порционировании блюд одноразовыми перчатками, предназначенными для контакта с пищевой продукцией), при нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе одноразовые перчатки подлежат замене персоналом на новые. Замена специальной одежды проводится по мере загрязнения, комплектность и форма специальной одежды персонала устанавливается в зависимости от вида выполняемых работ.</p> <p>68. К технологическим операциям производства привлекают персонал, имеющий профессиональную подготовку</p>	
--	--	--	--	--

			<p>(квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ.</p> <p>69. Все работники, к должностным обязанностям которых относится организация питания воспитанников/учащихся, включая хранение и перевозку (транспортирование) пищевой продукции и продовольственного сырья, проходят обязательные профилактические медицинские осмотры и гигиеническое обучение в соответствии с законодательством.</p> <p>70. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, с заболеваниями верхних дыхательных путей (острой респираторной вирусной инфекцией) не допускаются к работе в пищеблоке.</p> <p>Лица, занятые в процессе производства пищевой продукции, незамедлительно сообщают о заболевании или симптомах, а также обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу объекта питания, или непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких</p>	
--	--	--	--	--

			<p>заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.</p> <p>71. Заведующим производством пищеблока перед началом рабочей смены проводится ежедневный осмотр персонала, занятого изготовлением пищевой продукции, порционированием блюд и их раздачей, и персонала, непосредственно контактирующего с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела (в том числе с нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами), признаков инфекционных заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей. Результаты осмотра регистрируются в журнале результатов осмотра работников пищеблока, согласно требованиям Санитарных правил № 76 и Санитарных правил № 59. При этом, список персонала, учтенного в документации на день осмотра, составляется в соответствии с числом работающих на этот день в смену.</p> <p>При отсутствии заведующего производством назначается ответственное лицо.</p> <p>Медицинским работником проводится выборочный еженедельный контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока и исполнением требований данного пункта.</p> <p>72. Мытье столовой посуды при ручном способе проводится с соблюдением следующих процессов:</p> <p>1) механическое удаление остатков пищи;</p>	
--	--	--	---	--

			<p>2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;</p> <p>3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;</p> <p>4) ополаскивание в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;</p> <p>5) просушивание на решетчатых полках, стеллажах.</p> <p>73. При установке посудомоечных машин на случай выхода их из строя предусматривается установка двухсекционной моечной ванны. При установке посудомоечных машин со стерилизующим эффектом их использование осуществляется в соответствии с инструкцией по их эксплуатации.</p> <p>74. Мытье столовой посуды на объектах питания малой производительности при ручном способе проводится с соблюдением следующих процессов:</p> <p>1) механическое удаление остатков пищи;</p> <p>2) мытье в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в первой секции ванны;</p> <p>3) ополаскивание во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;</p> <p>4) просушивание на решетчатых полках, стеллажах.</p> <p>75. Мытье чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов проводится в</p>	
--	--	--	--	--

			<p>двухсекционной ванне при следующем режиме:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) мытье водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C; 3) просушивание на сетках, стеллажах. <p>76. Мытье кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) проводится при ручном способе в двухсекционных ваннах с соблюдением следующих процессов:</p> <p>первоочередное - мытье наружной поверхности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) механическая чистка и мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C; <p>последующее - мытье внутренней поверхности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3) механическая чистка от остатков пищи; 4) мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; 5) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C; 6) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах. <p>77. На объектах питания с односекционной моечной ванной мытье столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки</p>	
--	--	--	---	--

			<p>(тары) обеспечивается с соблюдением режимов, указанных в пунктах 76, 77, 78 настоящих Стандартов, с первоочередным мытьем стеклянной, чайной посуды, столовых приборов, подносов и столовой посуды, кухонной посуды и инвентаря.</p> <p>78. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели с подведением горячей воды к моечным раковинам.</p> <p>79. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой, чайной посуды, столовых приборов, стеклянной посуды при отсутствии посудомоечной машины разрешенными к применению дезинфицирующими средствами, с последующим тщательным ополаскиванием.</p> <p>80. Чистую столовую посуду хранят в шкафах или на решетках. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью запрещается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются мытью и просушиванию.</p> <p>81. Подносы протираются после каждого использования. Не используются загрязненные и деформированные подносы.</p> <p>82. Инвентарь (щетки, ветошь) для мытья посуды после окончания работы очищается, замачивается в горячей воде с добавлением моющих средств, промывается под проточной водой и просушивается. Инвентарь для мытья посуды с наличием плесени и видимых</p>	
--	--	--	--	--

			<p>загрязнений, а также изготовленный из губчатого материала, обработка которого невозможна, не используется.</p> <p>83. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования и намерзания снега и льда (наледи), после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению пищевой продукции, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.</p> <p>84. На объектах питания организаций образования и воспитания, независимо от форм собственности, организуется и проводится производственный контроль, осуществляемый согласно утвержденной программы производственного контроля руководителем организации образования и воспитания или поставщиком услуг питания (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).</p> <p>При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем разрабатываются, внедряются и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (система анализа опасных факторов и критических точек контроля), с обеспечением ведения и хранения документации на бумажных и (или)</p>	
--	--	--	--	--

			<p>электронных носителях информации, подтверждающих соответствие изготовленной пищевой продукции показателям качества и безопасности.</p> <p>85. Программа производственного контроля, процедуры по обеспечению безопасности пищевой продукции при ее производстве (изготовлении) периодически пересматриваются при внесении изменений в технологический процесс производства, рецептуру пищевой продукции.</p> <p>86. На объектах питания организаций образования и воспитания в процессе производства (изготовления), расфасовки, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции и проведения контроля проводятся лабораторные и инструментальные исследования (испытания) в соответствии с Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 32276).</p> <p>87. Основными критическими контрольными точками при проведении производственного контроля на пищеблоке являются:</p> <p>1) поставляемые продукты питания и продовольственное сырье, их качество и безопасность, условия транспортировки;</p>	
--	--	--	---	--

			<p>2) условия и продолжительность хранения продуктов питания и продовольственного сырья до начала технологического процесса;</p> <p>3) основные технологические процессы;</p> <p>4) применяемое оборудование и инвентарь;</p> <p>5) исправность технологического оборудования (холодильного, теплового);</p> <p>6) движение основных потоков сырья, готовой продукции, непищевых материалов и отходов;</p> <p>7) условия и продолжительность хранения готовой продукции и ее оборота;</p> <p>8) отбор и хранение суточных проб;</p> <p>9) использование контактирующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>10) состояние здоровья, профессиональная (гигиеническая) подготовка и личная гигиена работников, наличие медицинских осмотров, допуск к работе;</p> <p>11) качество водоснабжения, условия размещения канализации, вентиляции, освещения;</p> <p>12) регулярность дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий;</p> <p>13) порядок утилизации пищевых и твердых бытовых отходов.</p> <p>88. При органолептической оценке блюд осуществляется оценка блюд и кулинарных, некремовых мучнистых кондитерских и хлебобулочных изделий по внешнему виду,</p>	
--	--	--	--	--

			<p>консистенции, цвету, запаху и вкусу.</p> <p>89. Во время органолептической оценки готовых блюд производится снятие пробы медицинским работником организации образования и воспитания или лицом, его заменяющим, за 30 минут до раздачи готовых блюд. Для снятия пробы на пищеблоке выделяется отдельный халат.</p> <p>90. Пробу берут непосредственно из котла, кастрюли или другой посуды перед выдачей/реализацией пищи после равномерного перемешивания блюда в объеме не более одной порции в соответствии с перечнем блюд, приведенных в меню-раскладке, при температуре, при которой потребляется блюдо. Снятие пробы производится половником из котла (для первых блюд), ложкой (для вторых блюд). Снимающий пробу отдельной ложкой берет из половника или из тарелок (для вторых блюд) готовую пищу и переносит ее на ложку, с помощью которой непосредственно проводит пробу пищи. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.</p> <p>91. После снятия пробы в журнале органолептической оценки блюд делается отметка о качестве приготовленного блюда, указывается время проведения бракеража, дается разрешение о возможности реализации каждого готового блюда отдельно после подписи в журнале.</p> <p>92. Периодическая оценка качества питания в</p>	
--	--	--	--	--

			<p>организациях образования и воспитания проводится бракеражной комиссией. Бракеражная комиссия выборочно проводит оценку качества питания, правильности закладки продуктов и выхода готовых блюд, их температуру, соответствие рецептуре (наличие составных частей блюда), срок годности, который указывается датой «употребить до», обеспечивает контроль за отбором и хранением суточных проб, изучает записи в журнале пожеланий и отзывов, не реже одного раза в месяц проводит анализ индекса несъедобности.</p> <p>93. Для определения количества порций первых, третьих блюд определяется объем емкости, которая указывается снаружи на кастрюле, котле, другой посуде.</p> <p>94. Для определения фактического выхода блюд на одного ребенка взвешивают пятьдесят порций со стола и рассчитывают средний вес одной порции.</p> <p>95. Индекс несъедобности рассчитывается по формуле:</p> <p>Индекс несъедобности равна массе пищевых остатков в кг, деленной на массу выданных блюд в кг, умноженной на 100%.</p> <p>Пищевые остатки измеряются без учета массы контейнера для сбора отходов. Сбор остатков еды в тарелках, производственных и непищевых отходов (тара, упаковка) производится отдельно во время измерения индекса.</p> <p>Интерпретация результатов измерения</p>	
--	--	--	---	--

			<p>индекса несъедаемости: менее 10% - индекс оптимальный, 10-30% - индекс в зоне риска, который требует контроля за организацией питания и анализа действующего меню, более 30% - индекс в зоне высокого риска, который требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи и коррекции меню.</p> <p>96. Для повышения качества контроля за организацией питания в состав межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания, действующих при органах управления образованием, включаются специалисты по питанию (диетологи, нутрициологи).</p> <p>97. Деятельность бракеражной комиссии и межведомственных экспертных групп регулируется законодательством Республики Казахстан в сфере образования.</p> <p>98. Суточные пробы каждой партии всех приготовленных блюд оставляются ежедневно. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом (персоналом) пищеблока с использованием обеззараженного инвентаря в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), предназначенные для контакта с пищевой продукцией отдельно для каждого блюда и (или) кулинарного изделия. Порционные блюда, кулинарные изделия оставляются поштучно, целиком в объеме одной порции. Холодные закуски, первые и третьи блюда (напитки), гарниры отбираются</p>	
--	--	--	--	--

			<p>в количестве не менее 200 г. Количество готовых и (или) поставляемых порций готовых блюд учитывает порции для органолептической оценки и суточной пробы. Пробы отбираются из котла до выдачи пищи воспитанникам/учащимся. Суточные пробы хранятся в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции в пищеблоке при температуре от + 4 до + 6°С с указанием даты и времени отбора не менее 48 часов, а также до замены приготовленным после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.</p> <p>По истечении срока хранения суточные пробы утилизируются в пищевые отходы.</p> <p>99. В малокомплектных школах, где отсутствуют пищеблоки и буфеты, допускается организация питания в форме кейтеринга, изготовленной исключительно на стационарных объектах общественного питания при условии наличия санитарно-эпидемиологического заключения.</p> <p>В малокомплектных школах, где отсутствуют пищеблоки и буфеты, при организации питания в форме кейтеринга допускается осуществление питания учащихся в одном специально отведенном помещении, которое используется строго по назначению (далее – помещение для приема пищи).</p>	
--	--	--	---	--

			<p>Перед входом в помещение для приема пищи устанавливаются раковины для мытья рук обучающихся и персонала с бесперебойной подачей холодной и горячей воды. При отсутствии централизованной системы водоснабжения и канализации допускается установка наливных умывальников. Все раковины для мытья рук обучающихся и персонала оснащаются устройствами и средствами для мытья и сушки рук.</p> <p>В помещении для приема пищи обеспечивается зонирование с выделением участков с учетом соблюдения последовательности и поточности процессов:</p> <ol style="list-style-type: none">1) зона для порционирования и раздачи пищи;2) зона для приема пищи;3) зона (место) для временного хранения отходов потребления в течение одного рабочего дня с емкостями для их сбора. <p>100. Перед раздачей блюд медицинским работником или назначенным ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с занесением результатов в журнал и выдачей разрешения на прием пищи.</p> <p>101. В случае установления фактов недоброкачества, несоответствия требуемым параметрам осуществляется возврат готовых блюд поставщику, замена обеспечивается не позднее двух часов с момента возврата, факт возврата и замены регистрируется в журнале возврата и замены готовой продукции согласно приложению №</p>	
--	--	--	---	--

			<p>11 к настоящим Стандартам.</p> <p>102. При проведении кейтерингового обслуживания используется количество посуды, позволяющее обеспечить потребности учащихся для одновременного использования. Количество комплектов столовой посуды и столовых приборов предусматривается в соответствии с количеством порций для однократного применения. При кейтеринге обеспечивается запас столовой посуды и столовых приборов, чайной и стеклянной посуды, одноразовой посуды для напитков для возможной их замены при загрязнении или прихода в негодность. Мытье и обеззараживание столовой посуды осуществляется на объекте кейтеринга.</p> <p>103. Доставка готовой пищевой продукции осуществляется в изотермической упаковке (контейнерах), с прикрепленным или наклеенным к каждой упаковочной единице маркировочным ярлыком с информацией: наименование пищевой продукции, наименование и адрес объекта питания, дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи, условия хранения и сроки годности, фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица. Ярлыки сохраняются до завершения приема пищи. Доставка осуществляется с учетом соблюдения условий хранения и сроков годности такой продукции, но не более двух часов от момента приготовления до момента</p>	
--	--	--	---	--

			<p>реализации готовых блюд.</p> <p>104. При доставке ланч-пакетов для питания учащихся помещение для приема пищи оснащается оборудованием для их подогрева (духовой шкаф, конвектомат), требования к ланч-пакетам установлены согласно приложению № 12 к настоящим Стандартам.</p> <p>105. Каждая партия доставленной пищевой продукции регистрируется в учетной документации объекта кейтеринга с указанием наименования продукции, даты и часа изготовления, доставки, времени окончания раздачи (отпуска).</p> <p>106. Суточные пробы каждой партии всех приготовленных блюд оставляются ежедневно в помещении для приема пищи в холодильнике. Количество поставляемых порций готовых блюд должно учитывать порции для органолептической оценки и суточной пробы. Предоставление порций для органолептической оценки и суточной пробы осуществляется за счет поставщика.</p> <p>107. В организациях образования, где отсутствуют пищеблоки, допускается организация горячего питания в буфетах.</p> <p>108. Для буфета предусматриваются следующие помещения:</p> <ul style="list-style-type: none"> кухня с зонами для подготовки и приготовления пищи, раздачи готовой продукции и мытья посуды; обеденный зал, оборудованный столами и стульями; складское помещение или зона в кухне; 	
--	--	--	--	--

			<p>бытовое помещение или зона в обеденном зале.</p> <p>109. При отсутствии централизованной системы водоснабжения используется вода из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения. Для приема сточных вод оборудуется местный водонепроницаемый септик (яма), оснащённый крышкой с гидравлическими затворами, очистка септика (яма) проводится по мере заполнения их на две трети объема.</p> <p>110. В буфете перед входом или в обеденном зале устанавливаются раковина/раковины для мытья рук учащихся с бесперебойной подачей холодной и горячей воды, допускается установка наливных умывальников. Раковины для мытья рук оснащаются устройствами и средствами для мытья и сушки рук.</p> <p>111. Рабочая зона кухни буфета оснащается приточно-вытяжной вентиляцией на механическом побуждении. Допускается оборудование оконных вентиляторов.</p> <p>112. Хранение запаса пищевых продуктов допускается в кухонной зоне с обязательным хранением скоропортящихся продуктов в холодильном оборудовании.</p> <p>113. Ассортимент горячих блюд предусматривает их приготовление из полуфабрикатов высокой степени готовности с учетом наличия минимального набора следующего технологического оборудования:</p>	
--	--	--	---	--

			<p>электрическая плита с духовкой, электроводонагреватель, двухсекционная моечная ванная для посуды со стеллажами для их хранения и сушки, раковина для мытья рук персонала, разделочные столы для сырой и готовой продукции.</p> <p>114. Условия, обеспечивающие безопасность и качество питания воспитанников/учащихся, отвечают требованиям настоящих Стандартов.</p> <p>115. Медицинский работник организации образования и воспитания формирует список воспитанников/учащихся с особыми диетическими потребностями, в том числе с пищевой аллергией, непереносимостью глютена и лактозы, с постоянной актуализацией, передает его ответственному лицу за организацию питания и осуществляет контроль за организации диетического питания, требования к особенностям обеспечения питанием воспитанников/учащихся с особыми диетическими потребностями в организациях образования и воспитания предусмотрены в приложении № 13 к настоящим Стандартам.</p> <p>116. Количество нуждающихся в получении определенного диетического питания и продолжительность его получения определяется по результатам ежегодного углубленного медицинского обследования воспитанников/учащихся или на основании медицинских справок, предоставляемых их законными представителями, где отмечены</p>	
--	--	--	---	--

			<p>особые диетические потребности воспитанника/учащегося с установлением диагноза, рекомендованной диетой, с ограничениями и исключениями соответствующих пищевых продуктов, напитков и блюд, их заменой аналогичными по энергетической и питательной ценности пищевыми продуктами.</p> <p>117. Организацию диетического питания воспитанников/учащихся осуществляют поставщики услуг питания или руководители организаций образования и воспитания при самостоятельной организации питания.</p> <p>118. В меню, технологических картах указывается наличие в готовых блюдах распространенных пищевых аллергенов в соответствии с приложением № 14 к настоящему Стандартам. Информация о содержании пищевых аллергенов в меню доступным способом доводится до воспитанников/учащихся и их законных представителей.</p> <p>119. При приготовлении блюд и изделий, не содержащих глютен, следует соблюдать требования по предотвращению попадания глютена в такие блюда с использованием отдельного разделочного инвентаря, кухонной и столовой посуды, а также с исключением пищевых продуктов, содержащих глютен согласно приложению № 15 к настоящим Стандартам.</p> <p>120. Ограничительные мероприятия, в том числе карантин, вводятся во всей</p>	
--	--	--	---	--

			<p>организации образования и воспитания либо в отдельном классе, группе, смене.</p> <p>121. К пищеблокам в организациях образования и воспитания на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина, предъявляются следующие санитарно-эпидемиологические требования:</p> <p>1) разработка и утверждение плана по организации и проведению противоэпидемических и профилактических мероприятий, согласованных с территориальными подразделениями образования, здравоохранения, органов санитарно-эпидемиологического контроля;</p> <p>2) организация питания согласно утвержденным графиков по классам, группам с соблюдением принципа дистанцирования, исключения скученности в столовых и буфетах;</p> <p>3) организация питьевого режима с использованием одноразовых стаканов/индивидуальных бутылок для питья;</p> <p>4) ежедневная дезинфекция (не менее 2-х раз в смену) помещений пищеблока, обеденного зала, кухонной посуды, оборудования и инвентаря, с обязательной дезинфекцией контактных поверхностей (дверные ручки, поручни, столы, стулья и пр.);</p> <p>5) проведение влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала с применением дезинфицирующих средств не менее двух раз в день и по мере необходимости;</p>	
--	--	--	---	--

			<p>6) обеспечение неснижаемым запасом моющих, дезинфицирующих средств и антисептиков;</p> <p>7) постоянный контроль за соблюдением мер личной гигиены воспитанниками/учащимися при посещении столовых, буфетов, санузлов;</p> <p>8) заключительная дезинфекция при снятии ограничительных мероприятий, в том числе карантина, силами специализированных организаций;</p> <p>9) еженедельный инструктаж среди сотрудников пищеблока, столовых, буфетов о необходимости соблюдения правил личной и (или) производственной гигиены и контроля за их неукоснительным выполнением;</p> <p>10) ежедневный контроль наличия среди персонала симптомов инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела).</p> <p>122. Приказом руководителя организации образования и воспитания назначаются ответственные лица в столовых и буфетах за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований (термометрия, инструктаж персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала проведения инструктажа, термометрии, утилизация масок, респираторов, салфеток, обработка оборудования и инвентаря, уборка помещений и др.).</p>	
--	--	--	---	--

			<p>123. В целях формирования у воспитанников/учащихся устойчивых привычек здорового питания в организациях образования и воспитания проводятся следующие образовательные и воспитательные мероприятия:</p> <ol style="list-style-type: none">1) организация и поддержка функционирования уголков здоровья, направленных на формирование у воспитанников/учащихся осознанного отношения к здоровому образу жизни, принципам здорового/правильного питания, в том числе к снижению потребления соли, свободных сахаров, отказу от потребления трансжиров;2) разработка, вывешивание и распространение наглядных материалов (плакаты, памятки, буклеты) о принципах сбалансированного рациона и его влиянии на здоровье;3) проведение классных часов в организациях образования в рамках программы «Уроки безопасности», направленные на развитие осознанного отношения к здоровому питанию среди школьников, не менее 2 раза в год;4) проведение просветительских мероприятий с воспитанниками/учащимися, их законными представителями, включая родительские собрания, путем проведения интерактивных лекций,	
--	--	--	--	--

		<p>Глава 3. Порядок организации питания в организациях здравоохранения</p> <p>41. Организация лечебного питания складывается из следующих основных разделов, требующих конкретного осуществления в каждой организации здравоохранения:</p> <p>1) клинических вопросов организации, в</p>	<p>бесед и тренингов с вовлечением законных представителей воспитанников/учащихся, педагогов и воспитателей;</p> <p>5) организация конкурсов и акций, направленных на популяризацию здорового образа жизни и правильного питания среди воспитанников/учащихся;</p> <p>6) организация «Неделя здорового питания» в целях популяризации и информирования принципам здорового питания;</p> <p>7) обеспечение снижения потребления соли за счет отказа от досаливания пищи в столовых, буфетах (убрать солонки с обеденных столов);</p> <p>8) использование современных мессенджеров (WhatsApp, Instagram, Telegram, Facebook) в распространении информационных материалов о принципах здорового питания для повышении осведомленности воспитанников/учащихся, их законных представителей.</p> <p>Глава 3. Порядок организации питания в организациях здравоохранения</p> <p>124. Организация лечебного питания складывается из следующих основных разделов, требующих конкретного осуществления в каждой организации здравоохранения:</p>	
--	--	--	---	--

	<p>которые входят принципы построения лечебного питания, система его назначения, режим питания и нормы питания;</p> <p>2) технических вопросов организации, охватывающих методы составления меню, систему учета назначений, выписку продуктов, организацию технологического процесса на кухне, систему выдачи пищи из кухни, контроль за качеством пищи и организацию обслуживания больных;</p> <p>3) вопросов руководства лечебным питанием и подготовки кадров;</p> <p>4) санитарно-технологических вопросов организации, куда входят система построения пищеблоков и транспортировки пищи, оборудование и инвентарь, санитарные требования по содержанию пищеблока.</p> <p>42. В каждой организации здравоохранения устанавливаются основные, постоянно действующие диеты и по мере необходимости применяются другие диеты. Также, возможно внесение тех или иных коррективов в предписанную диету в связи со специальными показаниями. Дополнительные назначения или ограничения в диете производятся путем назначения продуктов, обладающих определенными лечебными свойствами (творог, печень, молоко, арбуз, яблоки, чеснок и другие), или путем добавления или ограничения пищевых веществ (белки, жиры, углеводы, соли, витамины).</p> <p>43. При поступлении больного в организации здравоохранения лечебное питание назначается дежурным врачом. Назначенная диета вносится в</p>	<p>1) клинических вопросов организации, в которые входят принципы построения лечебного питания, система его назначения, режим питания и нормы питания;</p> <p>2) технических вопросов организации, охватывающих методы составления меню, систему учета назначений, выписку продуктов, организацию технологического процесса на кухне, систему выдачи пищи из кухни, контроль за качеством пищи и организацию обслуживания больных;</p> <p>3) вопросов руководства лечебным питанием и подготовки кадров;</p> <p>4) санитарно-технологических вопросов организации, куда входят система построения пищеблоков и транспортировки пищи, оборудование и инвентарь, санитарные требования по содержанию пищеблока.</p> <p>125. В каждой организации здравоохранения устанавливаются основные, постоянно действующие диеты и по мере необходимости применяются другие диеты. Также, возможно внесение тех или иных коррективов в предписанную диету в связи со специальными показаниями. Дополнительные назначения или ограничения в диете производятся путем назначения продуктов, обладающих определенными лечебными свойствами (творог, печень, молоко, арбуз, яблоки, чеснок и другие), или путем добавления или ограничения пищевых веществ (белки, жиры, углеводы, соли, витамины).</p> <p>126. При поступлении больного в организации</p>	
--	--	---	--

	<p>историю болезни и одновременно в сводный заказ на всех поступивших больных, который направляется на пищеблок в установленное время.</p> <p>44. Назначение диеты больному производится в индивидуальном порядке в соответствии с конкретными задачами комплексного лечения.</p> <p>45. Диетическая сестра пищеблока на основании сведений, полученных от всех отделений, составляет сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании.</p> <p>46. На основании сводных сведений диетическая сестра при участии заведующего производством (шеф-повара) и бухгалтера составляет под руководством врача-диетолога меню-раскладку по установленной форме на питание больных на следующий день.</p> <p>47. Меню-раскладка составляется согласно сводному семидневному меню (осенне-летнее и зимне-весеннее) с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается руководителем организации здравоохранения и подписывается врачом-диетологом, бухгалтером, заведующим производством (шеф-поваром). В меню-раскладке диетическая сестра в числителе проставляет количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда, в знаменателе бухгалтер (калькулятор) указывает количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда.</p> <p>48. На основании итоговых данных выписывается требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой).</p> <p>49. В назначенную диету вносятся некоторые</p>	<p>здравоохранения лечебное питание назначается дежурным врачом. Назначенная диета вносится в историю болезни и одновременно в сводный заказ на всех поступивших больных, который направляется на пищеблок в установленное время.</p> <p>127. Назначение диеты больному производится в индивидуальном порядке в соответствии с конкретными задачами комплексного лечения.</p> <p>128. Диетическая сестра пищеблока на основании сведений, полученных от всех отделений, составляет сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании.</p> <p>129. На основании сводных сведений диетическая сестра при участии заведующего производством (шеф-повара) и бухгалтера составляет под руководством врача-диетолога меню-раскладку по установленной форме на питание больных на следующий день.</p> <p>130. Меню-раскладка составляется согласно сводному семидневному меню (осенне-летнее и зимне-весеннее) с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается руководителем организации здравоохранения и подписывается врачом-диетологом, бухгалтером, заведующим производством (шеф-поваром). В меню-раскладке диетическая сестра в числителе проставляет количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда, в знаменателе бухгалтер (калькулятор) указывает количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда.</p>	
--	--	---	--

	<p>поправки в зависимости от индивидуальности больного и характера течения патологического процесса. Такие поправки производятся путем дополнительного назначения некоторых продуктов, обладающих определенными лечебными свойствами (например, творога, печени, молока, яблок и другие), с исключением из диеты, если требуется, соответствующего количества других продуктов, а также путем добавления или ограничения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, воды, витаминов, минеральных солей).</p> <p>50. Количество диет, применяемых в каждой организации здравоохранения, возрастает по мере внедрения дифференцированного лечебного питания, а также в результате разработки новых клинически обоснованных диет. Необходимо во всех случаях сохранять номенклатуру диет, обозначая новые диеты теми же номерами с дополнительной буквой, обозначающей вариант.</p> <p>51. Детям, находящимся на смешанном вскармливании, объем смеси рассчитывается индивидуально. Дети, находящиеся на исключительно грудном вскармливании, адаптированные молочные смеси не получают. Молочная смесь для детей выбирается с учетом патологических состояний и заболеваний. Отдельные виды продукции детского диетического лечебного и детского диетического профилактического питания для детей раннего возраста соответствуют требованиям, установленным в приложении 3 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности</p>	<p>131. На основании итоговых данных выписывается требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой).</p> <p>132. В назначенную диету вносятся некоторые поправки в зависимости от индивидуальности больного и характера течения патологического процесса. Такие поправки производятся путем дополнительного назначения некоторых продуктов, обладающих определенными лечебными свойствами (например, творога, печени, молока, яблок и другие), с исключением из диеты, если требуется, соответствующего количества других продуктов, а также путем добавления или ограничения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, воды, витаминов, минеральных солей).</p> <p>133. Количество диет, применяемых в каждой организации здравоохранения, возрастает по мере внедрения дифференцированного лечебного питания, а также в результате разработки новых клинически обоснованных диет. Необходимо во всех случаях сохранять номенклатуру диет, обозначая новые диеты теми же номерами с дополнительной буквой, обозначающей вариант.</p> <p>134. Детям, находящимся на смешанном вскармливании, объем смеси рассчитывается индивидуально. Дети, находящиеся на исключительно грудном вскармливании, адаптированные молочные смеси не получают. Молочная смесь для детей выбирается с учетом патологических состояний и заболеваний. Отдельные виды продукции детского</p>	
--	--	---	--

	<p>отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012).</p> <p>52. Во всех организациях здравоохранения устанавливается как минимум четырехразовый режим питания, по показаниям в отдельных отделениях или для отдельных категорий больных применяется более частое питание (пяти-шестиразового питания).</p> <p>53. Время питания больных определяется количеством приемов пищи и общим распорядком дня в организациях здравоохранения.</p> <p>54. При пятикратном питании вводится второй завтрак, а при шестиразовом – также второй ужин с более или менее равномерным распределением дневного рациона.</p> <p>55. Среднесуточные наборы продуктов являются основой при составлении лечебных диет в организациях здравоохранения. Нормы питания больных в организациях здравоохранения устанавливаются постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 "Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики".</p> <p>56. При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов.</p>	<p>диетического лечебного и детского диетического профилактического питания для детей раннего возраста соответствуют требованиям, установленным в приложении № 3 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012).</p> <p>135. Во всех организациях здравоохранения устанавливается как минимум четырехразовый режим питания, по показаниям в отдельных отделениях или для отдельных категорий больных применяется более частое питание (пяти-шестиразового питания).</p> <p>136. Время питания больных определяется количеством приемов пищи и общим распорядком дня в организациях здравоохранения.</p> <p>137. При пятикратном питании вводится второй завтрак, а при шестиразовом – также второй ужин с более или менее равномерным распределением дневного рациона.</p> <p>138. Среднесуточные наборы продуктов являются основой при составлении лечебных диет в организациях здравоохранения. Нормы питания больных в организациях здравоохранения устанавливаются постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций</p>	
--	--	---	--

	<p>57. На каждое блюдо, приготовленное в организациях здравоохранения, составляется карточка-раскладка (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда).</p> <p>58. Общее руководство питанием в организациях здравоохранения осуществляется руководителем или его заместителем по лечебной части, а в отделениях – заведующими отделениями.</p> <p>59. Для координирования всей работы по применению лечебного питания в многопрофильных организациях здравоохранения создается Совет по лечебному питанию (далее – Совет), который разрабатывает мероприятия по основным вопросам организации лечебного питания. В состав Совета входят руководитель организации здравоохранения или его заместитель по медицинской части, врач-диетолог (иной врач-специалист), заведующие отделениями гастроэнтерологии (терапии), интенсивной терапии, хирургии, педиатрическим отделением, диетическая сестра, заведующий производством (шеф-повар, повар) и представители заинтересованных неправительственных организаций.</p> <p>60. В задачи Совета входит совершенствование лечебного питания, контроль за соблюдением составления среднесуточных наборов продуктов питания, создание эффективной организации лечебного питания, внедрение новых технологий диетического и энтерального питания, разработка номенклатуры диет, смесей для энтерального питания, подлежащих внедрению в данной</p>	<p>здравоохранения республики».</p> <p>139. При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов.</p> <p>140. На каждое блюдо, приготовленное в организациях здравоохранения, составляется карточка-раскладка (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда).</p> <p>141. Общее руководство питанием в организациях здравоохранения осуществляется руководителем или его заместителем по лечебной части, а в отделениях – заведующими отделениями.</p> <p>142. Для координирования всей работы по применению лечебного питания в многопрофильных организациях здравоохранения создается Совет по лечебному питанию (далее – Совет), который разрабатывает мероприятия по основным вопросам организации лечебного питания. В состав Совета входят руководитель организации здравоохранения или его заместитель по медицинской части, врач-диетолог (иной врач-специалист), заведующие отделениями гастроэнтерологии (терапии), интенсивной терапии, хирургии, педиатрическим отделением, диетическая сестра, заведующий производством (шеф-повар, повар) и представители заинтересованных неправительственных организаций.</p>	
--	--	--	--

	<p>организации, перспективного меню, картотеки блюд и набора смесей для энтерального питания.</p> <p>61. Все вопросы, связанные с организацией лечебного питания в организациях здравоохранения, систематически (не менее 2 раза в год) заслушиваются и решаются на заседаниях Совета.</p> <p>62. Непосредственное научно-методическое и организационное руководство лечебным питанием в организациях здравоохранения осуществляет врач-диетолог. В организациях здравоохранения, в которых должность врача-диетолога не предусмотрена, руководство лечебным питанием возлагается на одного из лечащих врачей или диетическую сестру.</p> <p>63. Заведование больничной кухней возлагается на диетическую сестру, работающую под медицинским руководством врача. В функции диетической сестры входят контроль за санитарно-гигиеническим и технологическим процессом на кухне, проверка качества продуктов при их поступлении на склад и кухню, контроль за правильностью хранения продуктов питания, правильным отпуском пищи из кухни, организация раздачи пищи в буфетных, а также контроль за своевременным проведением профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и недопущением к работе лиц, не прошедших предварительного или периодического медицинского осмотра.</p> <p>64. Непосредственное приготовление пищи проводится под руководством старшего повара-бригадира.</p>	<p>143. В задачи Совета входит совершенствование лечебного питания, контроль за соблюдением составления среднесуточных наборов продуктов питания, создание эффективной организации лечебного питания, внедрение новых технологий диетического и энтерального питания, разработка номенклатуры диет, смесей для энтерального питания, подлежащих внедрению в данной организации, перспективного меню, картотеки блюд и набора смесей для энтерального питания.</p> <p>144. Все вопросы, связанные с организацией лечебного питания в организациях здравоохранения, систематически (не менее 2 раза в год) заслушиваются и решаются на заседаниях Совета.</p> <p>145. Непосредственное научно-методическое и организационное руководство лечебным питанием в организациях здравоохранения осуществляет врач-диетолог. В организациях здравоохранения, в которых должность врача-диетолога не предусмотрена, руководство лечебным питанием возлагается на одного из лечащих врачей или диетическую сестру.</p> <p>146. Заведование больничной кухней возлагается на диетическую сестру, работающую под медицинским руководством врача. В функции диетической сестры входят контроль за санитарно-гигиеническим и технологическим процессом на кухне, проверка качества продуктов при их поступлении на склад и кухню, контроль за правильностью хранения продуктов питания, правильным отпуском пищи из кухни,</p>	
--	--	---	--

	<p>65. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии врача-диетолога (диетической сестры). Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой).</p> <p>66. Контроль готовой пищи перед выдачей ее в отделения производится дежурным врачом и 1 раз в месяц – руководителем (или его заместителем по лечебной работе), а также осуществляется врачом-диетологом, диетической сестрой, заведующим производства (или шеф-поваром) вне зависимости от пробы, производимой дежурным врачом.</p> <p>67. В план обучения производственного персонала кухни включаются занятия по санитарному минимуму.</p> <p>68. Пищевые продукты для приготовления пищи в организациях здравоохранения принимаются при наличии документов, подтверждающих их соответствия (ветеринарный сертификат, ветеринарные справки, декларация о соответствии, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации).</p> <p>69. Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) использование для производства пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; 2) использование продовольственного пищевого сырья, содержащего ГМО и (или) компоненты, полученные из ГМО, для 	<p>организация раздачи пищи в буфетных, а также контроль за своевременным проведением профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и недопущением к работе лиц, не прошедших предварительного или периодического медицинского осмотра.</p> <p>147. Непосредственное приготовление пищи проводится под руководством старшего повара-бригадира.</p> <p>148. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии врача-диетолога (диетической сестры). Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой).</p> <p>149. Контроль готовой пищи перед выдачей ее в отделения производится дежурным врачом и 1 раз в месяц – руководителем (или его заместителем по лечебной работе), а также осуществляется врачом-диетологом, диетической сестрой, заведующим производства (или шеф-поваром) вне зависимости от пробы, производимой дежурным врачом.</p> <p>150. В план обучения производственного персонала кухни включаются занятия по санитарному минимуму.</p> <p>151. Пищевые продукты для приготовления пищи в организациях здравоохранения принимаются при наличии документов, подтверждающих их соответствия (ветеринарный сертификат, ветеринарные справки, декларация о соответствии, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации).</p>	
--	--	---	--

	<p>производства пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания для детского питания.</p> <p>70. В пищеблоках организации здравоохранения строго соблюдаются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания и объектов здравоохранения; 2) требования по условиям и срокам хранения пищевых продуктов; 3) требования об обязательных профилактических и медицинских обследованиях работников пищеблока, раздаточных и буфетных. <p>71. При отсутствии централизованной доставки пищевых продуктов для их перевозки выделяют специальный транспорт (крытый). Не допускается использование специального транспорта для других целей (перевозка белья, оборудования, больных).</p> <p>72. Для транспортировки готовой пищи с пищеблока в буфетные отделения используют термосы, тележки-термосы, мармитные тележки или плотно закрывающуюся посуду.</p>	<p>152. Не допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) использование для производства пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; 2) использование продовольственного пищевого сырья, содержащего ГМО и (или) компоненты, полученные из ГМО, для производства пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания для детского питания. <p>153. В пищеблоках организации здравоохранения строго соблюдаются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания и объектов здравоохранения; 2) требования по условиям и срокам хранения пищевых продуктов; 3) требования об обязательных профилактических и медицинских обследованиях работников пищеблока, раздаточных и буфетных. <p>154. При отсутствии централизованной доставки пищевых продуктов для их перевозки выделяют специальный транспорт (крытый). Не допускается использование специального транспорта для других целей (перевозка белья, оборудования, больных).</p>	
--	--	--	--

			<p>155. Для транспортировки готовой пищи с пищеблока в буфетные отделения используют термосы, тележки-термосы, мармитные тележки или плотно закрывающуюся посуду.</p> <p>Приложение № 1 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Нормы питания в организациях образования и воспитания</p> <p>Энергетическая и питательная (пищевая) ценность пищи (количество макро- и микронутриентов) в организациях образования и воспитания соответствует общим возрастным потребностям воспитанников/учащихся согласно норм физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, определенными Министерством здравоохранения Республики Казахстан.</p> <p>Нормы потребления энергии, белков, жиров и углеводов для воспитанников/учащихся (в сутки)</p> <p>Таблица 1</p> <table border="1" data-bbox="1108 1337 1792 1449"> <thead> <tr> <th data-bbox="1108 1337 1205 1449">Возраст (лет)</th> <th data-bbox="1205 1337 1294 1449">Пол</th> <th data-bbox="1294 1337 1451 1449">Энергия ккал/сут</th> <th data-bbox="1451 1337 1792 1449">Белки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Возраст (лет)	Пол	Энергия ккал/сут	Белки						
Возраст (лет)	Пол	Энергия ккал/сут	Белки										
				Жиры	Углево								

		Г																																																																
				всего, г	% к общей калорий- ности	г/кг м.т.	всего, г	% к общей калори й-ности			всего, г																																																							
1-2		1200	30	10,0	2,20	49	37,0			159																																																								
2-3		1400	39	11,0	2,20	50	32,0			200																																																								
4-6		1800	50	11,0	2,08	60	30,0			266																																																								
7-10		2100	63	12,0	2,03	65	28,0			315																																																								
11-14		2450	73	12	1,5	77	28,0			555																																																								
15-18		2700	81	12,0	1,32	84	28,0			405																																																								
<p>Нормы потребления минеральных веществ для воспитанников/учащихся (в сутки)</p> <p>Таблица 2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Возраст г (лет)</th> <th>Кальций мг</th> <th>Фосфор мг</th> <th>Магний мг</th> <th>Железо мг</th> <th>Цинк мг</th> <th>Йод мкг</th> <th>Селен мкг</th> <th>Медь мкг</th> <th>Калий мг</th> <th>Натрий г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1-3 лет</td> <td>700</td> <td>400</td> <td>80</td> <td>10</td> <td>5</td> <td>90</td> <td>17</td> <td>350</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>4-6 лет</td> <td>800</td> <td>500</td> <td>100</td> <td>10</td> <td>5</td> <td>90</td> <td>22</td> <td>450</td> <td>600</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>7-10 лет</td> <td>1000</td> <td>800</td> <td>200</td> <td>12</td> <td>8</td> <td>120</td> <td>24</td> <td>700</td> <td>900</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>10-18 лет</td> <td>1300</td> <td>1200</td> <td>300</td> <td>18</td> <td>9</td> <td>150</td> <td>40</td> <td>825</td> <td>2000</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table>												Возраст г (лет)	Кальций мг	Фосфор мг	Магний мг	Железо мг	Цинк мг	Йод мкг	Селен мкг	Медь мкг	Калий мг	Натрий г	1-3 лет	700	400	80	10	5	90	17	350	400	1	4-6 лет	800	500	100	10	5	90	22	450	600	1,2	7-10 лет	1000	800	200	12	8	120	24	700	900	1,2	10-18 лет	1300	1200	300	18	9	150	40	825	2000	1,5
Возраст г (лет)	Кальций мг	Фосфор мг	Магний мг	Железо мг	Цинк мг	Йод мкг	Селен мкг	Медь мкг	Калий мг	Натрий г																																																								
1-3 лет	700	400	80	10	5	90	17	350	400	1																																																								
4-6 лет	800	500	100	10	5	90	22	450	600	1,2																																																								
7-10 лет	1000	800	200	12	8	120	24	700	900	1,2																																																								
10-18 лет	1300	1200	300	18	9	150	40	825	2000	1,5																																																								

Нормы потребления витаминов для воспитанников/учащихся (в сутки)

Таблица 3

Возраст г (лет)	Витамины жирорастворимые				Витамины водорастворимые ²						
	А (Р Э) мк г	Д м г	Е (Т Э) мг	К м г	С м г	тиами н В ₁ мг	рибоф ла- вин В ₂ мг	ниаци н В ₃ (НЭ) мг	пири докси н В ₆ (мг)	В ₁₂ (м кг)	фол ат (мкг)
1-3 лет	40 0	1 0	6	3 0	3 0	0,5	0,5	6	0,5	0,9	150
4-6 лет	45 0	1 0	7	5 5	3 0	0,6	0,6	8	0,6	1,2	200
7-10 лет	60 0	1 0	11	6 0	4 5	0,9	0,9	12	1,0	1,8	300
10-18 лет	80 0	1 0	15	7 5	7 0	1,2	1,2	16	1,3	2,4	400

Рекомендуемое распределение энергетической ценности суточных рационов

			(в %) по приемам пищи		
			Таблица 4		
			Прием пищи	4-разовое питание	5-разовое питание (варианты)
			завтрак	25	20
			2-й завтрак	-	15
			обед	40	35
			полдник	15	10
			ужин	20	20
			2-й ужин		10
			<p>Примечание: при организации одноразового горячего питания в организациях образования калорийность приема пищи составляет 25-30% от суточной калорийности.</p> <p>Примерная калорийность по отдельным приемам пищи</p>		
			Таблица 5		
			Возрастная группа	Энергетическая ценность завтрака, ужина, ккал	Энергетическая ценность обеда, ккал
			1-2	300-360	360-420
			2-3	350-420	420-490
			4-6	450-540	540-630
			7-10	525-630	630-735
			11-14	613-735	735-858
					Суточная энергетическая ценность, ккал
					1200
					1400
					1800
					2100
					2450

				15-18	675-810	810-945	2700																													
				<p>Примерное количество белка по отдельным приемам пищи</p> <p>Таблица 6</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Возрастная группа</th> <th>Количество белка завтрак, ужин, грамм</th> <th>Количество белка обед, грамм</th> <th>Суточная потребность в белке, граммах</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1-2</td> <td>8-9</td> <td>9-11</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>2-3</td> <td>10-12</td> <td>12-14</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>4-6</td> <td>13-15</td> <td>15-18</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>7-10</td> <td>16-19</td> <td>19-22</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>11-14</td> <td>18-22</td> <td>22-26</td> <td>73,5</td> </tr> <tr> <td>15-18</td> <td>20-24</td> <td>24-28</td> <td>81</td> </tr> </tbody> </table>				Возрастная группа	Количество белка завтрак, ужин, грамм	Количество белка обед, грамм	Суточная потребность в белке, граммах	1-2	8-9	9-11	30	2-3	10-12	12-14	39	4-6	13-15	15-18	50	7-10	16-19	19-22	63	11-14	18-22	22-26	73,5	15-18	20-24	24-28	81	
Возрастная группа	Количество белка завтрак, ужин, грамм	Количество белка обед, грамм	Суточная потребность в белке, граммах																																	
1-2	8-9	9-11	30																																	
2-3	10-12	12-14	39																																	
4-6	13-15	15-18	50																																	
7-10	16-19	19-22	63																																	
11-14	18-22	22-26	73,5																																	
15-18	20-24	24-28	81																																	
				<p>Примерное количество жиров по отдельным приемам пищи</p> <p>Таблица 7</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Возрастная группа</th> <th>Количество жиров завтрак, ужин, грамм</th> <th>Количество жиров обед, грамм</th> <th>Суточная потребность в жирах, граммах</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1-2</td> <td>12-14</td> <td>14-17</td> <td>49</td> </tr> <tr> <td>2-3</td> <td>13-15</td> <td>15-18</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>4-6</td> <td>15-18</td> <td>18-21</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>7-10</td> <td>16-20</td> <td>20-23</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>11-14</td> <td>19-23</td> <td>23-27</td> <td>77</td> </tr> </tbody> </table>				Возрастная группа	Количество жиров завтрак, ужин, грамм	Количество жиров обед, грамм	Суточная потребность в жирах, граммах	1-2	12-14	14-17	49	2-3	13-15	15-18	50	4-6	15-18	18-21	60	7-10	16-20	20-23	65	11-14	19-23	23-27	77					
Возрастная группа	Количество жиров завтрак, ужин, грамм	Количество жиров обед, грамм	Суточная потребность в жирах, граммах																																	
1-2	12-14	14-17	49																																	
2-3	13-15	15-18	50																																	
4-6	15-18	18-21	60																																	
7-10	16-20	20-23	65																																	
11-14	19-23	23-27	77																																	

			15-18	21-25	25-29	84																												
<p>Примерное количество углеводов по отдельным приемам пищи</p> <p>Таблица 8</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Возрастная группа</th> <th>Количество углеводов на завтрак, ужин, грамм</th> <th>Количество углеводов в обед, грамм</th> <th>Суточная потребность в углеводах, граммах</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1-2</td> <td>40-48</td> <td>48-56</td> <td>159</td> </tr> <tr> <td>2-3</td> <td>50-60</td> <td>60-70</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>4-6</td> <td>67-80</td> <td>80-93</td> <td>266</td> </tr> <tr> <td>7-10</td> <td>79-95</td> <td>95-110</td> <td>315</td> </tr> <tr> <td>11-14</td> <td>93-111</td> <td>111-130</td> <td>370</td> </tr> <tr> <td>15-18</td> <td>101-122</td> <td>122-142</td> <td>405</td> </tr> </tbody> </table>							Возрастная группа	Количество углеводов на завтрак, ужин, грамм	Количество углеводов в обед, грамм	Суточная потребность в углеводах, граммах	1-2	40-48	48-56	159	2-3	50-60	60-70	200	4-6	67-80	80-93	266	7-10	79-95	95-110	315	11-14	93-111	111-130	370	15-18	101-122	122-142	405
Возрастная группа	Количество углеводов на завтрак, ужин, грамм	Количество углеводов в обед, грамм	Суточная потребность в углеводах, граммах																															
1-2	40-48	48-56	159																															
2-3	50-60	60-70	200																															
4-6	67-80	80-93	266																															
7-10	79-95	95-110	315																															
11-14	93-111	111-130	370																															
15-18	101-122	122-142	405																															
<p>Приложение № 2 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Перечень документов по организации питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) приказ по организации питания в организации образования и воспитания; 2) журнал ежедневного учета 																																		

			<p>воспитанников/учащихся, получающих бесплатное горячее питание, в том числе с особыми диетическими потребностями;</p> <ol style="list-style-type: none">3) перспективное четырехнедельное сезонное меню;4) ежедневное меню;5) меню-раскладка;6) технологические карты на блюда и изделия;7) ведомость контроля за выполнением норм питания;8) бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов;9) журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий;10) журнал подсчета пищевой и энергетической ценности пищевых рационов;11) журнал «С-витаминизации»;12) журнал результатов осмотра работников пищеблока;13) журнал учета температур холодильного оборудования;14) журнал учета работы бактерицидной лампы;15) журнал учета и контроля проведения генеральной уборки или чек-лист уборки пищеблока;16) журнал возврата и замены готовой пищевой продукции.	
--	--	--	--	--

			<p>Приложение № 3 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Требования к пищевым продуктам, предназначенным для продажи в буфетах, размещенные в организациях образования</p> <p>1. Бутерброды, хлебобулочные и печеные кулинарные изделия, хлебцы на основе ржаной и (или) цельнозерновой ржаной, пшеничной и смешанной или безглютеновой муки изготавливаются:</p> <p>1) на основе ржаного хлеба или цельнозернового хлеба из ржаной, пшеничной и смешанной муки, а также безглютенового хлеба;</p> <p>2) с твердым сыром, со сливочным маслом, зеленью, свежими или сухими натуральными пряностями, орехами, семечками, без добавления соли;</p> <p>3) с овощами и/или фруктами, указанными в пунктах 8-10 настоящего приложения;</p> <p>4) без соли и соусов, включая майонез и кетчуп;</p> <p>5) из пищевых продуктов, содержащие не более 5% сахара от веса готового продукта,</p> <p>6) при приготовлении хлебобулочных и мучных кулинарных изделий в тесто сахаров добавляется не более 5 % от веса готового продукта и соли не более 0,3% от веса готового продукта;</p>	
--	--	--	--	--

			<p>7) без добавления подсластителей.</p> <p>2. Салаты в порционной упаковке изготавливаются:</p> <p>1) с овощами и/или фруктами, указанными в пункте 4 настоящего приложения;</p> <p>2) с сыром твердым, с зерновыми продуктами, соответствующие требованиям, указанным в пункте 7 настоящего приложения, или с бобовыми продуктами, сушеными фруктами или орехами и семенами, отвечающими требованиям, указанным в пункте 10 настоящего приложения, с маслом, зеленью или свежими и/или сухими натуральными пряностями;</p> <p>3) салаты несложные (не более четырех компонентов без учета соли и масла растительного) приготавливаются и заправляются непосредственно перед раздачей, после порционирования хранятся не более 30 минут. При наличии помещения с температурой не выше +15°C или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью, хранение после порционирования может осуществляться в течение часа.</p> <p>4) с низким содержанием соли, т.е. содержащих соли не более 0,3% от веса готового продукта.</p> <p>3. Молоко и молочная продукция: пастеризованное молоко, кисломолочные продукты, в том числе обогащенные витаминами и микроэлементами или молочные продукты на основе сои, риса, овса, орехов:</p>	
--	--	--	---	--

			<p>1) содержащие не более 5% сахара от веса готового продукта, 2) без добавления подсластителей;</p> <p>4. Овощи и фрукты</p> <p>1) в свежем и переработанном виде; 2) без добавления сахара и подсластителей; 3) переработанные овощи с содержанием соли не более 0,3 % от веса готового продукта; 4) приготовленные для непосредственного употребления в пищу; 5) могут быть расфасованы порционно.</p> <p>5. Вода питьевая негазированная в потребительской упаковке.</p> <p>6. Напитки, приготовленные на месте:</p> <p>1) чай фруктовый, компоты, фруктово-ягодные напитки; 2) с содержанием сахара не более 2,5% от веса готового продукта, без добавления подсластителей.</p> <p>7. Мучнистые некремовые кондитерские изделия.</p> <p>Приложение № 4 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Перечень продовольственного (пищевого) сырья, которое не допускается при производстве (изготовлении) пищевой продукции в организациях образования и воспитания</p>	
--	--	--	--	--

			<ol style="list-style-type: none">1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;2) замороженное мясо птицы;3) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;4) сельдь соленая (малосоленая);5) продукция непродуктивных видов животных (в том числе мяса, субпродуктов), мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;6) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;7) блоки, замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;8) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 %;9) мясо свинины, баранины, быков, хряков и тощих животных;10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;11) яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; яйца и мясо водоплавающих птиц;12) молоко, молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости	
--	--	--	---	--

			<p>продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию, непастеризованное молоко, творог и сметана без термической обработки;</p> <p>13) продукты, содержащие заменители молочного жира: спреды, молокосодержащие продукты;</p> <p>14) мясная продукция, содержащая немясные ингредиенты;</p> <p>15) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/килограмм (далее – кг) жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;</p> <p>16) растительные масла: хлопковое;</p> <p>17) гидрогенизированные масла и жиры;</p> <p>18) жгучие специи (перец, хрен, горчица);</p> <p>19) грибы;</p> <p>20) пищевые продукты с содержанием подсластителей, усилителей вкуса, консервантов, синтетических красителей и ароматизаторов, кроме натуральных пищевых пряностей и ароматизаторов (укроп, петрушка, сельдерей, тмин, базилик, сладкий, белый и душистый перец, орегано, корица, ваниль, кориандр, гвоздика, лавровый лист, лук, чеснок);</p> <p>21) пищевые продукты или продовольственное сырье с содержанием соли более 0,3 % от веса готового продукта;</p> <p>22) пищевые продукты или</p>	
--	--	--	--	--

			<p>продовольственное сырье с содержанием добавленных сахаров свыше 5 % от веса готового продукта;</p> <p>23) рыбные, мясные, плодоовощные и другие консервы промышленного производства;</p> <p>24) продукция домашнего производства;</p> <p>25) нейодированная соль;</p> <p>26) необогащенная (нефортифицированная) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной мука высшего и первого сортов.</p> <p>27) крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные вредителями хлебных запасов;</p> <p>28) яичный порошок и меланж;</p> <p>29) продовольственное (пищевое) сырье, содержащее генетически модифицированные организмы;</p> <p>30) продовольственное (пищевое) сырье, полученное с применением пестицидов согласно приложению 10 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);</p> <p>31) использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.</p> <p>Приложение № 5 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p>	
--	--	--	---	--

			<p>Журнал учета и расхода поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <table border="1" data-bbox="1167 376 2233 971"> <thead> <tr> <th data-bbox="1167 376 1328 935">Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевой продукции</th> <th data-bbox="1328 376 1458 935">Наименование пищевой продукции</th> <th data-bbox="1458 376 1619 935">Количество поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции (в кг, л, шт)</th> <th data-bbox="1619 376 1787 935">Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции</th> <th data-bbox="1787 376 1939 935">Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевой продукции</th> <th data-bbox="1939 376 2107 935">Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевой продукции по дням</th> <th data-bbox="2107 376 2233 935">Ф.И.О. (при его наличии) подпись ответственного лица</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1167 935 1328 971"></td> <td data-bbox="1328 935 1458 971"></td> <td data-bbox="1458 935 1619 971"></td> <td data-bbox="1619 935 1787 971"></td> <td data-bbox="1787 935 1939 971"></td> <td data-bbox="1939 935 2107 971"></td> <td data-bbox="2107 935 2233 971"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Приложение № 6 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Перечень пищевой продукции, которая не допускается к изготовлению и реализации в организациях образования и воспитания</p> <p>1) простокваша, творог, кефир;</p>	Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевой продукции	Наименование пищевой продукции	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции (в кг, л, шт)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевой продукции	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевой продукции по дням	Ф.И.О. (при его наличии) подпись ответственного лица									
Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевой продукции	Наименование пищевой продукции	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции (в кг, л, шт)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевой продукции	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевой продукции по дням	Ф.И.О. (при его наличии) подпись ответственного лица													

			<p>2) фаршированные блинчики; 3) макароны по-флотски; 4) зельцы, форшмаки, студни, паштеты; 5) кондитерские изделия с кремом; 6) сахаристые некремовые кондитерские изделия; 7) морсы, квасы; 8) жареные во фритюре изделия; 9) яйца всмятку, яичница-глазунья, омлет из свежего яичного меланжа непастеризованного; 10) сложные (более четырех компонентов) салаты, салаты, заправленные сметаной и майонезом; 11) окрошка; 12) грибы; 13) пищевая продукция непромышленного (домашнего) изготовления, в том числе консервы овощные, фруктовые, мясные, рыбные, грибные; 14) первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; 15) фаст-фуды: гамбургеры, хот-доги, пицца, наггетсы, чипсы (чипсоны), соленые сухарики с вкусовыми добавками; 16) острые соусы, кетчупы, жгучие специи (перец, хрен, горчица); 17) непастеризованное молоко, творог и сметана без термической обработки; 18) технологически обработанные мясные и рыбные продукты (колбасные изделия,</p>	
--	--	--	---	--

			<p>копчёности);</p> <p>19) кофе и кофейные напитки;</p> <p>20) пищевая продукция с содержанием соли более 0,3% от веса готового продукта;</p> <p>21) пищевая продукция с содержанием добавленных сахаров свыше 5% от веса готового продукта;</p> <p>22) блюда, кулинарные изделия из мясной обрeзи, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;</p> <p>23) сушеная и вяленая рыба.</p> <p>24) печенье для детского питания промышленного изготовления, содержащее более 25 % добавленного сахара от веса готового продукта;</p> <p>25) хлебобулочные изделия для детского питания, содержащие соли более 0,5 % от веса готового продукта.</p> <p>26) пищевая продукция для детского питания содержащая этиловый спирт более 0,2 %, ядра абрикосовой косточки, уксус, подсластители, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.</p> <p>Приложение № 7 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p>	
--	--	--	--	--

			<p>Перечень пищевой продукции, которая не допускается к реализации в организациях образования и воспитания</p> <ol style="list-style-type: none">1) фаршированные блинчики;2) зельцы, форшмаки, студни, паштеты;3) кондитерские изделия с кремом;4) сахаристые некремовые кондитерские изделия;5) мороженое;6) пищевые концентраты;7) жевательная резинка;8) сладкие безалкогольные и энергетические (тонизирующие) напитки, газированные, лечебные и лечебно-столовые минеральные воды, соки концентрированные диффузионные (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод), соки фруктовые, овощные, фруктово-ягодные, фруктово-овощные пастеризованные, вода питьевая со вкусовыми добавками;9) жареные во фритюре изделия;10) пищевая продукция непромышленного (домашнего) изготовления;11) фаст-фуды: гамбургеры, хот-доги, пицца, наггетсы, чипсы (чипсоны), соленые сухарики с вкусовыми добавками;12) острые соусы, кетчупы, жгучие специи (перец, хрен, горчица);13) непастеризованное молоко, творог и	
--	--	--	---	--

			<p>сметана без термической обработки;</p> <p>14) технологически обработанные мясные и рыбные продукты (колбасные изделия, копчености);</p> <p>15) кофе и кофейные напитки;</p> <p>16) продукты, содержащие заменители молочного жира: спреды, молочносодержащие продукты;</p> <p>17) печенье для детского питания промышленного изготовления, содержащее более 25 % добавленного сахара от веса готового продукта;</p> <p>18) хлебобулочные изделия для детского питания, содержащие соли более 0,5 % от веса готового продукта.</p> <p>Приложение № 8 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Рекомендуемая масса выхода блюд в зависимости от возраста для детей дошкольного возраста</p> <p>Таблица 1</p> <table border="1" data-bbox="1167 1153 1659 1457"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Прием пищи, блюдо</th> <th colspan="2">Масса порции (в граммах)</th> </tr> <tr> <th>До 3 лет</th> <th>3-7 лет</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Первые блюда</td> <td>150</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Вторые блюда:</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Прием пищи, блюдо	Масса порции (в граммах)		До 3 лет	3-7 лет	Первые блюда	150	200	Вторые блюда:			
Прием пищи, блюдо	Масса порции (в граммах)														
	До 3 лет	3-7 лет													
Первые блюда	150	200													
Вторые блюда:															

			<table border="1"> <tr> <td>Гарнир</td> <td>100</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Мясо, котлета, рыба, птица</td> <td>50</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша</td> <td>130</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Салат</td> <td>30</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Третьи блюда</td> <td>150</td> <td>180</td> </tr> </table>	Гарнир	100	120	Мясо, котлета, рыба, птица	50	60	Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	130	150	Салат	30	40	Третьи блюда	150	180																						
Гарнир	100	120																																						
Мясо, котлета, рыба, птица	50	60																																						
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	130	150																																						
Салат	30	40																																						
Третьи блюда	150	180																																						
<p>Рекомендуемая масса выхода блюд в зависимости от возраста для детей школьного возраста</p>																																								
<p>Таблица 2</p>																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Прием пищи, блюдо</th> <th colspan="3">Масса порции (в граммах)</th> </tr> <tr> <th>6-10 лет</th> <th>11-14 лет</th> <th>15-18 лет</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Первые блюда</td> <td>200</td> <td>250</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Вторые блюда:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Гарнир</td> <td>130</td> <td>150</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>Мясо, котлета, рыба, птица</td> <td>70</td> <td>90</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Сложные мясные, рыбные блюда</td> <td>200</td> <td>220</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Овощное, яичное, творожное блюдо, каша</td> <td>180</td> <td>200</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Салат</td> <td>60</td> <td>80</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Третьи блюда</td> <td>200</td> <td>200</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table>	Прием пищи, блюдо	Масса порции (в граммах)			6-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	Первые блюда	200	250	300	Вторые блюда:				Гарнир	130	150	180	Мясо, котлета, рыба, птица	70	90	100	Сложные мясные, рыбные блюда	200	220	250	Овощное, яичное, творожное блюдо, каша	180	200	250	Салат	60	80	100	Третьи блюда	200	200	200	
Прием пищи, блюдо		Масса порции (в граммах)																																						
	6-10 лет	11-14 лет	15-18 лет																																					
Первые блюда	200	250	300																																					
Вторые блюда:																																								
Гарнир	130	150	180																																					
Мясо, котлета, рыба, птица	70	90	100																																					
Сложные мясные, рыбные блюда	200	220	250																																					
Овощное, яичное, творожное блюдо, каша	180	200	250																																					
Салат	60	80	100																																					
Третьи блюда	200	200	200																																					

			<p>Приложение № 9 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Все продукты указаны в массе нетто одной порции, по которой рассчитывается пищевая и энергетическая ценность блюда. Масса нетто одной порции - вес сырья после холодной обработки для удаления несъедобной части.</p> <p>Кратность приема основных групп пищевых продуктов для организации одноразового горячего школьного питания в организациях образования при пятидневном пребывании на одного ребенка</p> <p>Таблица 1</p>	
	Кратность приема в неделю	Кол-во порций в неделю	Примечание	
Группы продуктов				
Мясо (говядина, конина)	2 раза в неделю	2 порции	охлажденные/замороженные нежирные части туши (масса жира на 100 г мяса), масса без кости	
Птица	2 раза в неделю	2 порции	охлажденная/замороженная масса порции без кожи и к	

			Рыба	1 раз в неделю	1 порция	разные сорта рыбы, соленой и малосоленой масса порции разморожены, - разделанная на кожей без костей, или на с кожей и костей	
			Бобовые	2 раза в неделю	2 порции	как подгарнировка к блюду в салаты	
			Зерновые, макаронные. Мука, используемая для приготовления блюд, входит в общее количество данной группы	3 раза в неделю	3 порции	крупы и макароны с содержанием пищевых волокон	
			Овощи разнообразные сезонные (кроме картофеля)	ежедневно	6 порций	как салаты, овощные гарниры в составе гарниров и овощей в блюдах	
			Фрукты и ягоды разнообразные	ежедневно	5 порций		
			Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные, орехи, семена	3 раза в неделю	3 порции	без добавления сахара и подсластителей	
			Картофель	1 раз в неделю	1 порция		

			Хлеб	ежедневн о	5 порций	с содержанием соли не 0,5% от веса готового про		
			Яйца	1 раз в неделю (можно разделит ь на нескольк о раз)	1 порция	вареные, в составе омлета сложных блюд		
			Молоко и молочные продукты	ежедневн о	5 порций	с количеством добав сахара не более 5% от веса продукции		
			Масло сливочное	ежедневн о	5 порций	не менее 72% жирности		
			Растительные жиры	ежедневн о	5 порций	рафинированное подсол кукурузное или оливковое		
			Соль	5 раз в неделю	5 порций	количество соли в продуктах и ограничивается, испол только йодированная соль		
			Сахар	5 раз в неделю	5 порций	ограничивается доб сахара и меда во приготовления блюд и нап		
			Кратность приема основных групп пищевых продуктов на завтрак, обед или ужин в детских дошкольных организациях при пятидневном пребывании на одного ребенка					
			Таблица 2					

				Кол-во порций в неделю	Период приема	Примечание	
				Группы продуктов			
				Мясо (говядина) охлажденные/замороженные нежирные части туши (менее 15 г жира на 100 г мяса), на вторые блюда допускается использование мяса конины	три порции в неделю	обед или ужин	Во время обеда порция мяса на первое, и на второе блюдо. Костный бульон применяется для первых блюд, а мякоть для вторых блюд
				Птица охлажденная/замороженная	четыре порции в неделю	обед или ужин	Во время обеда порция птицы на первое, и на второе блюдо. Мясо-костный бульон применяется для первых блюд, а мякоть для вторых блюд
				Рыба	две порции в неделю	обед или ужин	разные сорта рыбы, кроме жирной и малосольной сельди. Порция размороженной разделанная на филе с костями, или на филе без костей
				Бобовые	три порции в неделю	завтрак или обед или ужин	как подгарнировка к блюдам, салаты, в первые блюда
				Зерновые и макаронные. Мука, используемая для приготовления	десять порций в неделю	в любой прием пищи	крупы и макароны с содержанием пищевых волокон

			блюдо, входит в общее количество данной группы					
			Овощи разнообразные сезонные (кроме картофеля)	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи		Квашеные овощи предлагаться детям в возрасте 3 лет не чаще трех раз в неделю	
			Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	десять порций в неделю	в любой прием пищи			
			Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные	семь порций в неделю	в любой прием пищи		Без добавления сахара и подсластителей	
			Картофель	четыре порции в неделю	в любой прием пищи			
			Хлеб	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи		с содержанием соли не более 0,5% от веса готового продукта	
			Яйца	две порции в неделю	в любой прием пищи		вареные, в составе омлетов, сложных блюд	
			Молоко и молочные продукты	двенадцать порций в неделю по одной порции	в любой прием пищи		с количеством добавленного сахара не более 5% от веса продукции	
			Масло сливочное	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи		не менее 72 % жирности	

			<p>Растительные жиры</p> <p>десять порций в неделю</p> <p>в любой прием пищи</p> <p>рафинированное кукурузное или оливковое</p> <p>подсолнечное</p>
			<p>Соль</p> <p>пятнадцать порций в неделю</p> <p>в любой прием пищи</p> <p>количество соли в продуктах ограничивается, только йодированная соль</p> <p>и испаряемая</p>
			<p>Сахар</p> <p>пятнадцать порций в неделю</p> <p>в любой прием пищи</p> <p>До трехлетнего добавление сахара не допускается. Ограничивается добавление и меда во время приготовления блюд и напитков</p>
			<p>Чай фруктовый без добавления сахаров и подсластителей</p> <p>две порции в неделю</p> <p>на завтрак</p> <p>До трехлетнего возраста допускается.</p>
		<p>Кратность приема основных групп пищевых продуктов на второй завтрак и полдник в детских дошкольных организациях при пятидневном пребывании на одного ребенка</p>	
		<p>Таблица 3</p>	

			Кол-во порций в неделю	Период приема	Примечание	
			Группы продуктов			
			Овощи разнообразные сезонные	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	
			Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	
			Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные	две порции в неделю	во время второго завтрака или полдника	Без добавления сахара и подсластителей
			Мука пшеничная	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	Для хлебобулочных мучнистых кондитерских изделий
			Молоко и молочные продукты	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	с количеством добавленного сахара не более 5% готовой продукции
		Особенности норм потребления основных групп пищевых продуктов в детских				

			<p>дошкольных организациях при семидневным пребывании</p> <p>Размер порций по возрастам и характеристики групп пищевых продуктов приведены в таблицах 2 и 3.</p> <p>Таблица 4</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1104 488 1339 603">Группа пищевых продуктов</th> <th data-bbox="1339 488 1776 603">Частота включения в состав отдельных приемов пищи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1104 603 1339 759">Говядина, конина охлажденная/з амороженная</td> <td data-bbox="1339 603 1776 759">пять порций в неделю во время обеда или ужина</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1104 759 1339 874">Птица охлажденная/з амороженная</td> <td data-bbox="1339 759 1776 874">шесть порций в неделю во время завтрака, обеда или ужина</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1104 874 1339 954">Рыба</td> <td data-bbox="1339 874 1776 954">две порции в неделю во время обеда или ужина</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1104 954 1339 1145">Овощи разнообразные, сезонные, кроме картофеля</td> <td data-bbox="1339 954 1776 1145">по четыре порции ежедневно, в течение недели квашеные овощи могут предлагаться детям в возрасте от 4 лет не чаще трех раз в неделю</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1104 1145 1339 1297">Фрукты и ягоды разнообразные сезонные</td> <td data-bbox="1339 1145 1776 1297">по две порции ежедневно</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1104 1297 1339 1447">Фрукты и ягоды сушеные, плоды</td> <td data-bbox="1339 1297 1776 1447">десять порций в неделю</td> </tr> </tbody> </table>	Группа пищевых продуктов	Частота включения в состав отдельных приемов пищи	Говядина, конина охлажденная/з амороженная	пять порций в неделю во время обеда или ужина	Птица охлажденная/з амороженная	шесть порций в неделю во время завтрака, обеда или ужина	Рыба	две порции в неделю во время обеда или ужина	Овощи разнообразные, сезонные, кроме картофеля	по четыре порции ежедневно, в течение недели квашеные овощи могут предлагаться детям в возрасте от 4 лет не чаще трех раз в неделю	Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	по две порции ежедневно	Фрукты и ягоды сушеные, плоды	десять порций в неделю	
Группа пищевых продуктов	Частота включения в состав отдельных приемов пищи																	
Говядина, конина охлажденная/з амороженная	пять порций в неделю во время обеда или ужина																	
Птица охлажденная/з амороженная	шесть порций в неделю во время завтрака, обеда или ужина																	
Рыба	две порции в неделю во время обеда или ужина																	
Овощи разнообразные, сезонные, кроме картофеля	по четыре порции ежедневно, в течение недели квашеные овощи могут предлагаться детям в возрасте от 4 лет не чаще трех раз в неделю																	
Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	по две порции ежедневно																	
Фрукты и ягоды сушеные, плоды	десять порций в неделю																	

			шиповника сушеные	
			Бобовые	три порции в неделю как подгарнировка к блюдам, в салаты, в первые блюда
			Зерновые макаронные	и по две порции ежедневно во время завтрака, обеда или ужина
			Картофель	пять порций в неделю
			Хлеб	по три порции каждый день во время завтрака, обеда и ужина
			Яйца	три порции в неделю
			Молоко молочные продукты	и тринадцать порций в неделю
			Мука хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	для по одной порции ежедневно во время второго завтрака или полдника
			Масло сливочное, содержащее не менее 72 процента жира)	по три порции ежедневно
			Растительные жиры (масло)	по две порции ежедневно
			Соль	по три порции ежедневно
			Сахар	по три порции ежедневно

			<p>Чай фруктовый без добавления сахаров и подсластителей</p>	<p>шесть порций в неделю. До трехлетнего возраста чай не допускается, заменяется и другими напитками.</p>	
<p>Кратность приема основных групп пищевых продуктов в организациях образования при пятидневном пребывании с пятиразовым питанием на одного ребенка</p>			<p>Таблица 5</p>		
			<p>Кол-во порций в неделю</p>	<p>Период приема</p>	<p>Примечание</p>
<p>Группы продуктов</p>					
<p>Мясо (говядина) охлажденные/замороженные нежирные части туши (менее 15 г жира на 100 г мяса), на вторые блюда допускается использование мяса конины</p>			<p>четыре порции в неделю</p>	<p>обед или ужин</p>	<p>Во время обеда порция идет и на первое, и на второе блюдо: мясо-костный применяется для первого блюда, а мякоть - для вторых</p>
<p>Птица охлажденная/замороженная</p>			<p>четыре порции в неделю</p>	<p>обед или ужин</p>	<p>Во время обеда порция идет и на первое, и на второе блюдо: мясо-костный применяется для первого блюда, а мякоть - для вторых</p>
<p>Рыба</p>			<p>две порции</p>	<p>обед или ужин</p>	<p>разные сорта рыбы</p>

				в неделю	ужин	соленой и малосоленной массы порции размером рыбы, - разделанная кожей без костей, или без кожи и костей
			Бобовые	три порции в неделю	завтрак или обед или ужин	как подгарнировка к салатам, первые блюда
			Зерновые и макаронные. Мука, используемая для приготовления блюд, входит в общее количество данной группы	десять порций в неделю	в любой прием пищи	крупы и макароны с содержанием
			Овощи разнообразные сезонные (кроме картофеля)	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи	как салаты, овощные в составе гарниров и блюд. Квашеные овощи предлагаться не чаще в неделю
			Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	десять порций в неделю	в любой прием пищи	
			Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные	семь порций в неделю	в любой прием пищи	Без добавления сахара и подсластителей
			Картофель	четыре порции в неделю	в любой прием пищи	

			Хлеб	пятнадцать порций в неделю	в прием пищи	любой	с содержанием соли не более 0,5% от веса готового продукта	
			Яйца	три порции в неделю	в прием пищи	любой	вареные, в составе других сложных блюд	
			Молоко и молочные продукты	десять порций в неделю по одной порции	в прием пищи	любой	с количеством добавленного сахара не более 5% от готовой продукции	
			Масло сливочное	пятнадцать порций в неделю	в прием пищи	любой	не менее 72 % жирности	
			Растительные жиры	десять порций в неделю	в прием пищи	любой	рафинированное подсолнечное, кукурузное или оливковое	
			Соль	пятнадцать порций в неделю	в прием пищи	любой	количество соли в продуктах и блюдах ограничивается, используется только йодированная соль	
			Сахар	пятнадцать порций в неделю	в прием пищи	любой	ограничивается дозировкой сахара и меда в рецептах приготовления блюд и напитков	
			Чай фруктовый без добавления сахаров и подсластителей	две порции в неделю	на завтрак			

			<p>Кратность приема основных групп пищевых продуктов на второй завтрак и полдник в организациях образования при пятидневном пребывании с пятиразовым питанием на одного ребенка</p> <p>Таблица 6</p>		
	Кратность приема	Кол-во порций в неделю	Примечание		
Группы продуктов					
Овощи разнообразные сезонные	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника			
Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника			
Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные	три порции в неделю	во время второго завтрака или полдника	Без добавления	подсластителей	
Молоко и молочные продукты	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	с	кол-во добавленного сахара более 5% от веса продукции	
Мука пшеничная	три порции в неделю	во время второго завтрака или полдника	Для хлебобулочных	мучнистых изделий и кондитерских изделий	

			Орехи	одна порция в неделю	во время второго завтрака или полдника	порционно добавления сахара и соли, или в б допускаются в наличия аллерги								
			<p>Примечание: при организации четырёхразового питания один из приемов пищи (второй завтрак или полдник) не дается. Особенности норм потребления основных групп пищевых продуктов в организациях образования при семидневном пребывании (круглосуточное), в том числе в учебно-оздоровительных организациях образования</p> <p>Размер порций по возрастам и характеристики групп пищевых продуктов приведены в таблицах 5 и 6.</p> <p>Таблица 7</p> <table border="1" data-bbox="1111 970 1778 1436"> <thead> <tr> <th data-bbox="1111 970 1330 1091">Группа пищевых продуктов</th> <th data-bbox="1330 970 1778 1091">Частота включения в состав отдельных приемов пищи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1111 1091 1330 1241">Говядина, конина охлажденная/з мороженая</td> <td data-bbox="1330 1091 1778 1241">пять порций в неделю во время обеда или ужина</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1111 1241 1330 1362">Птица охлажденная/з мороженая</td> <td data-bbox="1330 1241 1778 1362">шесть порций в неделю во время завтрака, обеда или ужина</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1111 1362 1330 1436">Рыба</td> <td data-bbox="1330 1362 1778 1436">две порции в неделю во время обеда или ужина</td> </tr> </tbody> </table>				Группа пищевых продуктов	Частота включения в состав отдельных приемов пищи	Говядина, конина охлажденная/з мороженая	пять порций в неделю во время обеда или ужина	Птица охлажденная/з мороженая	шесть порций в неделю во время завтрака, обеда или ужина	Рыба	две порции в неделю во время обеда или ужина
Группа пищевых продуктов	Частота включения в состав отдельных приемов пищи													
Говядина, конина охлажденная/з мороженая	пять порций в неделю во время обеда или ужина													
Птица охлажденная/з мороженая	шесть порций в неделю во время завтрака, обеда или ужина													
Рыба	две порции в неделю во время обеда или ужина													

			Овощи разнообразные, сезонные, кроме картофеля	по четыре порции ежедневно, в течение недели квашеные овощи предлагаются не чаще четырёх раз в неделю	
			Фрукты ягоды разнообразные сезонные	и по три порции ежедневно	
			Фрукты ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные	и десять порций в неделю	
			Бобовые	три порции в неделю как подгарнировка к блюдам, в салаты, в первые блюда	
			Зерновые макаронные	и по две порции ежедневно во время завтрака, обеда или ужина	
			Картофель	пять порций в неделю	
			Хлеб	по три порции каждый день во время завтрака, обеда и ужина	
			Яйца	пять порций в неделю	
			Молоко молочные продукты	и тринадцать порций в неделю	
			Мука хлебобулочны х и мучнистых	для по одной порции ежедневно во время второго завтрака или полдника	

			<p>некремовых кондитерских изделий</p> <p>Орехи две порции в неделю</p> <p>Масло сливочное, содержащее не менее 72 процента жира) по три порции ежедневно</p> <p>Растительные жиры (масло) по две порции ежедневно</p> <p>Соль по три порции ежедневно</p> <p>Сахар по три порции ежедневно</p> <p>Чай фруктовый без добавления сахаров и подсластителей шесть порций в неделю.</p>												
<p>Приложение № 10 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Таблица замены продуктов</p>															
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Продукт, подлежащий замене</th> <th>Вес в граммах</th> <th>Продукт заменитель</th> <th>Вес в граммах</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Мясо говядина</td> <td>100,0</td> <td>мясо блочное на костях</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах	1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях			
№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах											
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях												

						1 категории: конина, крольчатина	100,
						мясо блочное без костей 1 категории: конина, крольчатина	80,
						конина 1 категории	104,
						птица потрошенная или полупотрошенная	100,
						птица непотрошенная	120,
						субпродукты 1-й категории печень, язык, сердце	116,
						индейка грудка	80,
						рыба свежая	150,
						творог полужирный	250,
						молоко свежее	600,
			2	Молоко цельное	100,0 мл	кефир, айран	100,
						молоко сгущенное стерилизованное без сахара	40,
						сливки свежие	20,
						творог полужирный	30,
			3	Сметана	100,0	сливки свежие	133,
						молоко свежее	667,
			4	Творог	100,0	молоко свежее	333,
						сыр	40,
						йогурт	100,
						сметана	50,
						сливки	66,
			5	Сыр	100,0	масло коровье	50,
						сметана свежая	125,
						творог	250,

					кефир		500
					молоко свежее		825
					яйца		3 шт.
			6	Яйца	1 шт.	сыр	33,
					сметана		40,
					творог		80,
			7	Рыба свежая обезглавленная	100,0	мясо свежее	67,
					рыбное филе		70,
					творог		168
					сыр		50,
			8	Фрукты свежие	100,0	шиповник сушеный	20,
					яблоки сушеные		20,
					курага		8,0
					чернослив		17,
					изюм		22,
					арбуз		300
					дыня		200
			9	Картофель	100	свекла	190
					морковь		240
					капуста б/к		370
					макароны, вермишель 1с		25
					крупа манная		25
					хлеб пшеничный 1с		35
					хлеб ржаной простой формовой		55
			10	Хлеб ржано- пшеничный из муки 1 сорта	100	хлеб ржаной простой, хлеб пшеничный формовой из муки в/с	100 70
					мука пшеничная 1с		70
					макароны, вермишель 1с		70
					крупа манная		70

			<p>Приложение № 11 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Журнал возврата и замены готовой пищевой продукции</p>			
Да та	Наименован ие продукта/бл юда, объем/колич ество	Время выявления факта недоброкачест венности, несоответствия требуемым параметрам	Причина возврата/зам ены	Врем я возвр ата	Врем я замене ны	Подпись ответств ного ли за организа ию питания
			<p>Приложение № 12 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Требования к ланч-пакету</p>			

			<p>Ланч-пакет состоит из:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) закрытого горячего бутерброда на основе хлеба, питы или лаваша, промазаных маслом сливочным, с включением отварных порционно нарезанных мяса говядины/конины/грудки куриной/индейки/сыра полутвердого, отварных или сырых овощей, зелени, завернутого в пергамент; 2) кисломолочного продукта (йогурта) промышленного изготовления мелкой расфасовки; 3) сезонного фрукта; 4) напитка (молока, кефира, напитка из шиповника, сухофруктов, ягод). <p>Время с момента изготовления до момента реализации ланч-пакетов составляет не более 2 часов. Перед раздачей бутерброды разогревают в духовке при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут.</p> <p>Приложение № 13 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Особенности обеспечения питанием воспитанников/учащихся с особыми диетическими потребностями в организациях образования и воспитания</p> <table border="1" data-bbox="1106 1374 1774 1453"> <tr> <td data-bbox="1106 1374 1234 1453">Причины</td> <td data-bbox="1234 1374 1379 1453">Информация для</td> <td data-bbox="1379 1374 1498 1453">Коррекция</td> <td data-bbox="1498 1374 1774 1453">Исключение, ограничение</td> </tr> </table>	Причины	Информация для	Коррекция	Исключение, ограничение	
Причины	Информация для	Коррекция	Исключение, ограничение					

			особых диетических потребностей	обязательного предоставления воспитания воспитанникам/учащимся, их законным представителям	энергетической ценности и блюд (калорийности)	пищевых продуктов, количества замена	их или
			Сахарный диабет	количество углеводов в блюде, напитках, в одном приеме пищи	не требуется	не требуется	
			Пищевая аллергия	наличие аллергенов готовых блюдах	не требуется	исключение пищевых продуктов, содержащих пищевой аллерген, или их замена	
			Целикия (непереносимо)	наличие глютена и его следов в	не требуется	исключение пищевых продуктов, содержащих	

			<p>сть глутена)</p>	<p>готовых блюдах</p>		<p>глютен и его следы, или их замена</p>		
			<p>Лактазн ая недоста точност ь (непере носимо сть лактозы)</p>	<p>наличие лактозы в готовых блюдах</p>	<p>не требует ся</p>	<p>исключение пищевых продуктов, содержащих лактозу, или их замена</p>		
			<p>Врожде нные наруше ния метабол изма (фенилк етонури я и др.)</p>	<p>наличие растител ьного или животног о белка в блюде или напитке</p>	<p>не требует ся</p>	<p>требуется диетическое питание на основании рекомендаций лечащего врача</p>		
			<p>Приложение № 14 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Информация о содержании веществ и готовых блюдах/изделиях, которые приводят к аллергическим реакциям или непереносимости</p>					

			<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1167 268 1503 379">Индекс аллергена или непереносимого вещества</th> <th data-bbox="1503 268 2112 379">Расшифровка индексов аллергенов или веществ</th> <th data-bbox="2112 268 2240 379">непереносимости</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1167 379 1503 419">Г</td> <td data-bbox="1503 379 2112 419">глютен или его следы</td> <td data-bbox="2112 379 2240 419"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 419 1503 459">Л</td> <td data-bbox="1503 419 2112 459">лактоза</td> <td data-bbox="2112 419 2240 459"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 459 1503 499">З</td> <td data-bbox="1503 459 2112 499">злаковые продукты</td> <td data-bbox="2112 459 2240 499"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 499 1503 539">РП</td> <td data-bbox="1503 499 2112 539">ракообразные продукты</td> <td data-bbox="2112 499 2240 539"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 539 1503 579">Я</td> <td data-bbox="1503 539 2112 579">яйца</td> <td data-bbox="2112 539 2240 579"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 579 1503 619">Р</td> <td data-bbox="1503 579 2112 619">рыба</td> <td data-bbox="2112 579 2240 619"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 619 1503 659">А</td> <td data-bbox="1503 619 2112 659">арахис</td> <td data-bbox="2112 619 2240 659"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 659 1503 699">СБ</td> <td data-bbox="1503 659 2112 699">соевые бобы</td> <td data-bbox="2112 659 2240 699"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 699 1503 738">МП</td> <td data-bbox="1503 699 2112 738">молочные продукты</td> <td data-bbox="2112 699 2240 738"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 738 1503 778">О</td> <td data-bbox="1503 738 2112 778">орехи</td> <td data-bbox="2112 738 2240 778"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 778 1503 818">С</td> <td data-bbox="1503 778 2112 818">сельдерей</td> <td data-bbox="2112 778 2240 818"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 818 1503 858">ГЦ</td> <td data-bbox="1503 818 2112 858">горчица</td> <td data-bbox="2112 818 2240 858"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 858 1503 898">К</td> <td data-bbox="1503 858 2112 898">кунжут</td> <td data-bbox="2112 858 2240 898"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 898 1503 938">ЛП</td> <td data-bbox="1503 898 2112 938">люпин</td> <td data-bbox="2112 898 2240 938"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 938 1503 978">М</td> <td data-bbox="1503 938 2112 978">моллюски</td> <td data-bbox="2112 938 2240 978"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 978 1503 1018">АЦ</td> <td data-bbox="1503 978 2112 1018">аспартам и аспартам-ацесульфама соль</td> <td data-bbox="2112 978 2240 1018"></td> </tr> </tbody> </table>	Индекс аллергена или непереносимого вещества	Расшифровка индексов аллергенов или веществ	непереносимости	Г	глютен или его следы		Л	лактоза		З	злаковые продукты		РП	ракообразные продукты		Я	яйца		Р	рыба		А	арахис		СБ	соевые бобы		МП	молочные продукты		О	орехи		С	сельдерей		ГЦ	горчица		К	кунжут		ЛП	люпин		М	моллюски		АЦ	аспартам и аспартам-ацесульфама соль		<p>Примечание: 1. Информация о наличии в составе готового блюда/изделия аллергена или непереносимого вещества обязательно указывается в меню соответствующим индексом в скобках после названия готового блюда/изделия (например, творожники со сметаной (Л, МП), что указывает на наличие в блюде лактозы и молочных продуктов) 2. Информация с расшифровкой индексов аллергенов или непереносимых веществ размещается около меню</p>
Индекс аллергена или непереносимого вещества	Расшифровка индексов аллергенов или веществ	непереносимости																																																					
Г	глютен или его следы																																																						
Л	лактоза																																																						
З	злаковые продукты																																																						
РП	ракообразные продукты																																																						
Я	яйца																																																						
Р	рыба																																																						
А	арахис																																																						
СБ	соевые бобы																																																						
МП	молочные продукты																																																						
О	орехи																																																						
С	сельдерей																																																						
ГЦ	горчица																																																						
К	кунжут																																																						
ЛП	люпин																																																						
М	моллюски																																																						
АЦ	аспартам и аспартам-ацесульфама соль																																																						

			<p>Приложение № 15 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования</p> <p>Пищевые продукты, содержащие глютен</p> <ol style="list-style-type: none">1) пшеница, в том числе манная крупа, булгур, кус-кус;2) рожь;3) ячмень;4) овес;5) тритикале;6) хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, в составе которых есть пшеничная, ржаная, ячменная, овсяная мука, крахмал (в маркировке которого указано, что в его составе могут быть следы глютенa), ячменная патока;7) макаронные изделия, в составе которых есть пшеничная, ржаная, овсяная мука, крахмал (в маркировке которого указано, что в его составе могут быть следы глютенa);8) блюда и изделия из мяса, рыбы, в составе которых есть пшеничная, ржаная, ячменная, овсяная мука, крахмал (в маркировке которого указано, что в его составе могут быть следы глютенa);	
--	--	--	---	--

			<p>9) молочные продукты, в составе которых есть пшеница, рожь, ячмень или овес;</p> <p>10) напитки на основе солода ячменя, пшеницы или ржи;</p> <p>11) напитки из обжаренного зерна (ячменя, ржи, пшеницы) и цикория.</p> <p>1. Пищевые продукты, в маркировке которых указано наличие следов глютена</p> <p>1) кетчупы, горчица;</p> <p>2) молочные продукты;</p> <p>3) изделия из картофеля и кукурузы;</p> <p>4) гранулированный чай, растворимые какао-смеси;</p> <p>5) сухие пряности;</p> <p>6) сушеные овощи и фрукты;</p> <p>7) шоколад.</p> <p>2. Перечень пищевых продуктов, не содержащих глютен</p> <p>1) овощи;</p> <p>2) картофель;</p> <p>3) кукуруза;</p> <p>4) тыква;</p> <p>5) фрукты;</p> <p>6) ягоды;</p> <p>7) бобовые;</p> <p>8) злаковые: рис, киноа, пшено, амарант, сорго;</p> <p>9) орехи;</p> <p>10) гречка;</p>	
--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none">11) семена;12) яйца;13) мясо14) рыба;15) молочные продукты;16) растительное масло;17) вода;18) фруктовый и овощной сок;19) чай;20) какао.	
--	--	--	--	--