

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау
министрлігіПриказ Министра
здравоохранения Республики
Казахстан от 16 марта 2026 года №
34. Зарегистрирован в
Министерстве юстиции
Республики Казахстан 19 марта
2026 года № 38176Министерство здравоохранения Республики
Казахстан

О внесении изменений в некоторые приказы Министра здравоохранения Республики Казахстан

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21857) следующие изменения:

в Стандартах питания в организациях здравоохранения и образования (далее – Стандарты питания), утвержденных указанным приказом:

подпункты 18), 19), 20), 21), 22), 23) и 24) пункта 2 изложить в следующей редакции:

«18) товаросопроводительные документы – коммерческие и транспортные документы на товары, перемещаемые через таможенную границу Евразийского экономического союза;

19) бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции – журнал, в который вносятся количество продовольственного сырья и полуфабрикатов, и сроки их его реализации, результаты проведенной органолептической оценки ведущийся в электронной либо бумажной форме;

20) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими



QR-код содержит данные ЭЦП должностного лица РГП на ПХВ «ИЗПИ»



QR-код содержит ссылку на
данный документ в ЭКБ НПА РК

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;

21) технологическая карта/карточка-раскладка – 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), условия оформления и подачи блюда (изделия) с указанием пищевой и энергетической ценности, органолептических показателей, наличия аллергенов в блюде (изделии) и условий хранения;

22) 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;

23) шведский стол – модель организации питания с самостоятельным выбором блюд из предлагаемого ассортимента;

24) горячее питание – организованное питание, которое предусматривает наличие в каждом приеме пищи по меньшей мере одного горячего блюда, не считая горячего напитка;»;

часть первую пункта 45 изложить в следующей редакции:

«45. Медицинский работник осуществляет внедрение и соблюдение принципов рационального питания; участвует в работе бракеражной комиссии; ежедневно проводит на пищеблоках перед раздачей органолептическую оценку качества готовых блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал согласно требованиям Санитарных правил № 16; формирует и подает ответственному лицу за организацию питания список учащихся/воспитанников с особыми диетическими потребностями и осуществляет контроль за обеспечением диетического питания; организует и проводит обучающие семинары, тренинги и лекции по профилактике заболеваний, пропаганде и формированию здорового образа жизни среди учащихся/воспитанников, вовлечение их законных представителей и педагогов в охрану здоровья учащихся/воспитанников с

проведением образовательных и разъяснительных мероприятий; контролирует выход готовых блюд, нормы закладки, химический состав и энергетическую ценность рациона питания в случае внесения изменений в перспективное меню и замены пищевой продукции; осуществляет еженедельный выборочный контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока.»;

пункт 130 изложить в следующей редакции:

«130. В целях формирования у учащихся/воспитанников устойчивых привычек здорового питания в организациях образования проводятся следующие образовательные и воспитательные мероприятия:

- 1) организация и поддержка функционирования уголков здоровья, направленных на формирование у учащихся/воспитанников 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 учебной программы «Уроки безопасности», направленных на развитие осознанного отношения к здоровому питанию среди учащихся/воспитанников, не менее 2 раза в год;
- 4) проведение просветительских мероприятий с учащимися /воспитанниками, их законными представителями о правилах поведения во время еды, о влиянии питания на здоровье, о принципах здорового питания в доступной для восприятия форме с использованием визуальных материалов;
- 5) организация конкурсов и акций, направленных на популяризацию здорового образа жизни и правильного питания среди учащихся/воспитанников;
- 6) организация «Неделя здорового питания» в целях популяризации и информирования о принципах здорового питания;
- 7) обеспечение снижения потребления соли за счет отказа от досаливания пищи в столовых, буфетах (убрать солонки с обеденных столов);

8) использование современных мессенджеров в распространении информационных материалов о принципах здорового питания для повышении осведомленности учащихся/воспитанников, их законных представителей.»;

приложение 1 к указанным Стандартам питания изложить в новой редакции согласно приложению 1 к настоящему приказу;

в подпункт 19) приложения 4 к указанным Стандартам питания вносится изменение на казахском языке, текст на русском языке не меняется;

в заголовок приложения 7 к указанным Стандартам питания вносится изменение на казахском языке, текст на русском языке не меняется;

приложение 11 к указанным Стандартам питания изложить в новой редакции согласно приложению 2 к настоящему приказу.

2. Внести в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 26866) следующие изменения:

в Санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных указанным приказом:

пункт 5 изложить в следующей редакции:

«5. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, строительство новых, реконструкция, переоборудование, перепланировка и расширение существующих объектов, ремонт, ввод в эксплуатацию и перепрофилирование объектов питания определяются в соответствии с требованиями государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, утвержденными уполномоченным органом по делам архитектуры, градостроительства и строительства, согласно подпункту 63) статьи 24 Строительного Кодекса Республики Казахстан (далее – государственные нормативные документы в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности), осуществляются в соответствии со статьей 46 Кодекса, санитарными правилами,

гигиеническими нормативами, утверждаемыми согласно подпункту 133) пункта 15 Положения, техническими регламентами (далее – документы нормирования) и настоящими Санитарными правилами.»;

часть третью пункта 12 изложить в следующей редакции:

«Размещение и проектирование фуд-кортов, санитарных узлов для посетителей и персонала фуд-кортов осуществляется в соответствии с требованиями государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности к общественным зданиям, объектам общественного питания и торговли и настоящих Санитарных правил, с созданием условий для соблюдения личной гигиены.»;

пункт 16 изложить в следующей редакции:

«16. На объектах питания предусматриваются оборудованные места, выделенные специально для потребления табачных изделий, в том изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака, в соответствии с требованиями пункта 7 статьи 110 Кодекса, приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-246/2020 «Об утверждении требований к оборудованию мест, выделенных специально для потребления табачных изделий, в том числе изделий с нагреваемым табаком, систем для нагрева табака» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21776), и государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности.»;

часть первую пункта 22 изложить в следующей редакции:

«22. Объекты питания, независимо от форм собственности, категории, типа, вида, мощности, места расположения, оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения с устройством систем внутреннего водоснабжения и внутреннего водоотведения, соответствующие требованиям государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011, Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемным сооружениям, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности

водных объектов», утверждаемых согласно подпункту 113) пункта 15 Положения, и настоящих Санитарных правил.»;

часть вторую пункта 29 изложить в следующей редакции:

«Помещения со сливными трапами, моечными ваннами, раковинами и санитарными приборами, расположенными ниже уровня наружных сетей водоотведения, примыкающих к объекту питания, размещаются на объектах питания только при наличии дополнительных сооружений систем водоотведения, соответствующих требованиям государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, и обеспечивающих безопасный и бесперебойный отвод сточных вод.»;

часть первую пункта 38 изложить в следующей редакции:

«38. На объекте питания предусматривается естественное и (или) искусственное освещение в соответствии с требованиями государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, и документов нормирования. При этом максимально используется естественное освещение.»;

часть первую пункта 41 изложить в следующей редакции:

«41. В помещениях объектов питания предусматриваются системы естественной и механической вентиляции и (или) кондиционирования в соответствии с требованиями государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, и документов нормирования, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых обеспечат исключение загрязнения пищевой продукции при ее изготовлении, хранении и реализации, а также обеспечивают доступ к ним при их очистке или замене.»;

Абзац четвертый пункта 43 изложить в следующей редакции:

«3) оборудование локальных (местных) вытяжных систем над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками выделения влаги, тепла и газов, с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, определяемой по расчету в соответствии с требованиями

государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, пунктами 41 и 42 настоящих Санитарных правил.»;

часть вторую пункта 163 изложить в следующей редакции:

«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».»;

пункт 164 изложить в следующей редакции:

«164. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход пищевой продукции (в массе брутто) по каждому блюду.

Масса порций блюд (в граммах) в зависимости от возраста детей в дошкольных организациях и домах ребенка указана в таблице 1, масса порций блюд (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста в детских оздоровительных и санаторных объектах указана в таблице 2 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

Набор пищевой продукции в детских оздоровительных объектах в день на одного ребенка (в массе брутто) представлен в таблице 3 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.»;

часть первую пункта 288 изложить в следующей редакции:

«288. Санитарно-бытовое обеспечение персонала осуществляется в соответствии с видом, типом, специализацией и численностью персонала объекта питания, в соответствии с требованиями государственных нормативных документов в сфере архитектурной, градостроительной и строительной деятельности, документов нормирования и настоящих Санитарных правил.»;

приложения 1 и 8 к указанным Санитарным правилам изложить в новой редакции согласно приложениям 3 и 4 к настоящему приказу.

3. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования, за исключением абзацев третьего, четвертого, пятого, шестого, седьмого, восьмого, девятого, десятого, одиннадцатого, двенадцатого, тринадцатого, четырнадцатого, пятнадцатого, шестнадцатого, семнадцатого, восемнадцатого, двадцать пятого и двадцать шестого пункта 2 настоящего приказа, которые вводятся в действие с 1 июля 2026 года.

Министр здравоохранения Республики Казахстан

А. Алыназарова

СОГЛАСОВАНО»

Министерство национальной
экономики Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАНО»

Министерство просвещения
Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАНО»

Министерство труда и социальной
защиты населения
Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАНО»

Министерство промышленности и строительства
Республики Казахстан



Приложение 1 к приказу
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 16 марта 2026 года
№ 34

Приложение 1
к Стандартам питания в организациях
здравоохранения и образования

Нормы питания в организациях образования

Энергетическая и питательная (пищевая) ценность пищи (количество макро- и микронутриентов) в организациях образования соответствует общим возрастным потребностям учащихся/воспитанников согласно норм физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, определенными Министерством здравоохранения Республики Казахстан.

Нормы потребления энергии, белков, жиров и углеводов для учащихся/ воспитанников (в сутки)

Таблица 1

Возраст (лет)	Энергия ккал /сутки	Белки			Жиры		Углеводы	
		все-го, г.	% к общей калорийности	г/кг массы тела	все-го, г.	% к общей калорийности	все-го, г.	% к общей калорийности
1-2	1200	30	10,0	2,20	49	37,0	159	53,0
2-3	1400	39	11,0	2,20	50	32,0	200	57,0
4-6	1800	50	11,0	2,08	60	30,0	266	59,0
7-10	2100	63	12,0	2,03	65	28,0	315	60,0
11-14	2450	73	12	1,5	77	28,0	368	60,0
15-18	2700	81	12,0	1,32	84	28,0	405	60,0

Нормы потребления минеральных веществ для учащихся/ воспитанников (в сутки)

Таблица 2

[illegible]

Возраст (лет)	Кальций, мг	Фосфор, мг	Магний, мг	Железо, мг	Цинк, мг	Йод, микрограмм (далее – мкг)	Селен, мкг	Медь, мкг	Калий, мг	Натрий, г	Хлор, г	Вода, литр (далее – л.)
1-3 лет	700	400	80	10	5	90	17	350	400	1	0,8	0,6-0,8
4-6 лет	800	500	100	10	5	90	22	450	600	1,2	1,1	0,9-1,3
7-10 лет	1000	800	200	12	8	120	24	700	900	1,2	1,7	1-1,7
10-18 лет	1300	1200	300	18	9	150	40	825	2000	1,5	2,1	1,3-2,3

Нормы потребления витаминов для учащихся/воспитанников (в сутки)

Таблица 3

Возраст (лет)	Витамины жирорастворимые				Витамины водорастворимые								Биотин В7, мкг
	А (РЭ), мкг	D, мкг	Е (ТЭ), мг	К, мкг	С, мг	Тиамин В1, мг	рибофлавин В2, мг	ниацин В3 (НЭ), мг	пиридоксин В6, мг	В12, мкг	фолат, мкг	пантотеновая кислота В5, мг	
1-3 лет	400	10	6	30	30	0,5	0,5	6	0,5	0,9	150	2	8
4-6 лет	450	10	7	55	30	0,6	0,6	8	0,6	1,2	200	3	12
7-10 лет	600	10	11	60	45	0,9	0,9	12	1,0	1,8	300	4	20
10-18 лет	800	10	15	75	70	1,2	1,2	16	1,3	2,4	400	5	25

Рекомендуемое распределение энергетической ценности суточных рационов (в %) по приемам пищи

Таблица 4

Прием пищи	4-разовое питание	5-разовое питание (варианты)		6-разовое питание
завтрак	25	20	25	25
2-й завтрак	-	15	-	10
обед	40	35	35	30
полдник	15	10	10	10

ужин	20	20	20	20
2-й ужин			10	5

Примечание: при организации одноразового горячего питания в организациях образования калорийность приема пищи составляет 25-30% от суточной калорийности.

Примерная калорийность по отдельным приемам пищи

Таблица 5

Возрастная группа	Энергетическая ценность завтрака, ужина, ккал	Энергетическая ценность обеда, ккал	Суточная энергетическая ценность, ккал
1-2	300-360	360-420	1200
2-3	350-420	420-490	1400
4-6	450-540	540-630	1800
7-10	525-630	630-735	2100
11-14	613-735	735-858	2450
15-18	675-810	810-945	2700

Примерное количество белка по отдельным приемам пищи

Таблица 6

Возрастная группа	Количество белка на завтрак, ужин, г.	Количество белка на обед, г.	Суточная потребность в белке, г.
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

Примерное количество жиров по отдельным приемам пищи

Таблица 7

Возрастная группа	Количество жиров на завтрак, ужин, г.	Количество жиров на обед, г.	Суточная потребность в жирах, г.
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

Примерное количество углеводов по отдельным приемам пищи

Таблица 8

Возрастная группа	Количество углеводов на завтрак, ужин, г.	Количество углеводов на обед, г.	Суточная потребность в углеводах, г.
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

Приложение 2 к приказу
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 16 марта 2026 года
№ 34

Приложение 11
к Стандартам питания в организациях
здравоохранения и образования

Журнал возврата и замены готовой пищевой продукции

Дата	Наименование продукта/блюда, объем/количество	Время выявления факта недоброкачественности, несоответствия требуемым параметрам	Причина возврата/замены	Время возврата	Время замены	Подпись ответственного лица за организацию питания	Подпись эксперта

Приложение 3 к приказу
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 16 марта 2026 года
№ 34

Приложение 1
к Санитарным правилам «Санитарно-
эпидемиологические требования к объектам
общественного питания»

Площади помещений стационарных объектов общественного питания
Удельные минимальные площади помещений для посетителей
стационарных объектов общественного питания, квадратных метров (далее –
м²)

№	Тип объекта общественного питания и площади для посетителей	Площадь обеденного зала без раздаточной на одно место, не менее
1	2	3
1	Ресторан:	
	1) зал с эстрадой и танцевальной площадкой	2,0
	2) зал	1,8
	3) помещение для потребления табачных изделий	0,07
2	Бар (зал)	1,8
3	Столовые общедоступные, для организованных коллективов (за исключением столовых детских санаторных и оздоровительных организаций, объектов образования и воспитания) (зал)	1,8
4	Кафе, закусочные, пивные бары (зал)	1,6
5	Кафе-автоматы, объекты питания быстрого обслуживания и безалкогольные бары (зал)	1,2
6	Санатории, санатории-профилактории, дома (пансионаты) отдыха, базы отдыха, молодежные лагеря, туристические базы (зал):	
	1) при самообслуживании (включая раздаточную линию)	1,8
	2) при обслуживании	1,4
7	Столовые детских санаторных и оздоровительных организаций (зал):	
	1) детских оздоровительных организаций	0,8
	2) санаторных лагерей для детей	1,4
8	Столовые объектов образования и воспитания (зал):	
	1) общеобразовательных учреждений, интернатных организаций, ТиПО, ПО, ВУЗ;	0,8 2,4

	2) домов-интернатов для детей с инвалидностью среднего и старшего возрастов	
9	Прочие не включенные объекты питания (зал)	согласно государственным нормативам в области архитектуры, градостроительства и строительства профильных объектов

Примечание:

1. Площадь залов в специализированных объектах питания принимается по заданиям на проектирование.
2. В общедоступных столовых и кафе на площади зала допускается предусматривать бар площадью 6-12 м².
3. Для объектов питания площадью обеденного зала более 200 м² площадь помещения для потребления табачных изделий предусматривается не менее 15 м².

Площади групп помещений стационарных баров, м²

№	Группы помещений	Площадь	
		до 8 мест	на последующее место свыше 8
1	Зал с раздаточной	21	1,4
2	Производственные	10	0,4

Площади помещений цехов мучных изделий стационарных объектов общественного питания, м²

№	Помещения	Площади помещений цеха мучных изделий	
		на 1000 изделий	увеличение или уменьшение на 1000 изделий
1	Помещение для выпечки изделий	22	10
2	Кладовая и моечная многооборотной транспортной упаковки (тары)	6 (до 3000 изделий)	2

Площади помещений магазинов кулинарии, м²

№	Помещения	Площадь помещений магазина кулинарии с самообслуживанием на 10 м ² торговой площади зала	
		До 40 м ² торговой площади зала	Увеличение на каждые 10 м ² торговой площади зала, свыше 40 м ²
1	Подсобные помещения	2	0,8
2	Для приема и хранения пищевой продукции	1,5	1,45
3	Зона выдачи обедов на дом	1,2	0,8

Примечание:

Допускается размещать:

1. вне объектов питания - магазины кулинарии торговой площадью зала свыше 130 м². В этих случаях при магазине кулинарии предусматриваются приемочная пищевой продукции площадью 16 м² и служебно-бытовые помещения из расчета 1,4 м² на 10 м² площади торгового зала;
2. при магазине кулинарии по заданию на проектирование - кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом.

Площади помещений кафетериев, м²

№	Помещения	Площадь, м ²
1	Зал кафетерия с раздаточной на мест:	
	8	18
	12	22
	16	28
2	Подсобные помещения и моечная	8

Приложение 4 к приказу
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 16 марта 2026 года
№ 34

Приложение 8
к Санитарным правилам «Санитарно-
эпидемиологические требования к объектам
общественного питания»

Таблица 1

**Масса порций (в граммах) в зависимости от возраста детей в дошкольных
организациях и домах ребенка**

Прием пищи	Масса порции (в граммах)		
	от 1-2 лет	от 3-5 лет	6 лет
1	2	3	4
Завтрак	350 - 450	400 - 500	500 - 550
Обед	400 - 550	550 - 600	600 - 800
Полдник	200 - 250	250 - 300	300 - 400
Ужин	350 - 400	400 - 500	450 - 600

Таблица 2

**Масса порций (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста
в детских оздоровительных и санаторных объектах**

Прием пищи, блюдо	Масса порции (в граммах)	
	6-11 лет	12-18 лет
1	2	3
Завтрак		
Каша или овощное блюдо	300	300-400
Кофе (чай, какао)	200	200
Обед		
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	205-300
Мясо, котлета	80-150	150-180
Гарнир	100-150	150-180
Компот и другие напитки	200	200

Полдник		
Кефир	200	200
Печенье (выпечка)	40/100	40/100
Фрукты	100	100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	300	400
Чай и другие напитки	200	200
Хлеб на день:		
Пшеничный	150	200
Ржаной	100	150

Таблица 3

Набор пищевой продукции в детских оздоровительных объектах в день на одного ребенка

Наименование пищевой продукции	Количество пищевой продукции в граммах (брутто)
1	2
Молоко, кисломолочная продукция	500
Творог полужирный	40
Сметана	10
Сыр	10
Мясо	160
Рыба	60
Яйцо диетическое	1 штука
Хлеб ржаной	100
Хлеб пшеничный (в том числе булочки)	250
Мука пшеничная	10
Макаронные изделия	20
Крупы	45
Бобовые	10
Сахар и кондитерские изделия	70
Мука картофельная	8
Дрожжи хлебопекарные	2
Масло сливочное	45
Масло растительное	15
Картофель	350
Овощи свежие	400
Фрукты свежие	100
Сухофрукты	15
Соки натуральные	200
Чай	0,2
Какао	1,2



Қазақстан Республикасының электронды нысандағы нормативтік құқықтық
актілердің эталонды бақылау банкі
Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов
Республики Казахстан в электронном виде

Редакциялау күні 16.03.2026
Сактау күні 26.03.2026
Дата редакции 16.03.2026
Дата скачивания 26.03.2026

Соль	6
Специи	1