

Приказ Министерства здравоохранения РК от 28.08.2020 № ҚР ДСМ-98/2020
О внесении изменения в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611 "Об
утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах

101. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.
102. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.
103. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы 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".
104. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.
105. 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.
106. Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 7 к настоящим Санитарным правилам.
107. Допускается замена пищевой продукции, в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам.
108. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два – три календарных дней.
109. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней.
110. Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.
- Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.
- В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.
- Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, кисель).
- Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.
111. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.
112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.
- Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.
113. В питании обучающихся и воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.
114. Не допускается присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.
115. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.
116. Витаминизацию витамином "С" проводят в организациях с круглосуточным пребыванием детей из расчета суточной нормы витамина "С" для детей школьного возраста – 70 мг, с внесением данных в журнал "С-витаминизации", согласно форме 2 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.
117. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

118. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

119. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога, кефира;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы – глазуньи;

сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;

грибов;

пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого

приготовления;

газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек;

острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающих птиц;

молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

нейодированной соли и небогатой (нефторифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

120. На объектах образования, за исключением ВУЗ не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

121. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

122. Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 приложения 9 к настоящим Санитарным Правилам.

Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20°C до +60°C. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.