

**Министерство образования и науки Республики Казахстан
Комитет по охране прав детей**

**Республиканская Ассоциация внедрения и контроля политики
здорового питания детей и школьников**

Агентство РК по защите прав потребителей

Институт проблем питания г. Астана



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**по разработке нормативных документов
по вопросам организации школьного питания
в Республике Казахстан**

Астана, 2014

УДК 613.2
ББК 51.23
М 54

Под редакцией:
Даленов Ерболат Дербесалиевич,
директора института Проблем питания г. Астана, д.м.н., профессор

Составители сборника:

Кубаев Казиола Ерикенович,
КазНУ имени Аль-Фараби,
кафедра менеджмента и
маркетинга д.э.н., профессор,
директор Научного центра ААЭС
Тулебаев Казбек Агабылович,
Каз НМУ имени А. Асфендиярова,
первый проректор д.м.н., профессор
Джусубалиева Дина Муфтаховна,
д.п.н., профессор, директор института
непрерывного обучения
КазУМОиМЯ им. Абылай Хана
Дягилева Наталья Владимировна,
начальник отдела гигиены детей и подростков
ДГСН по г. Алматы

Мергембаева Хадиша Сатмагамбетовна,
заведующая кафедрой АГИУВ, д.м.н., профессор
Абдулдаева Айгуль,
страшний научный сотрудник института проблем
питания г. Астана, профессор
Какимова Гульнара Сахиевна,
начальник отдела санитарно - гигиенического
мониторинга и оценки рисков по гигиене детей и
подростков НПЦ РСЭЭиМ, к.м.н.
Баевлев Марат Сембаевич,
председатель исполнкома Республиканской Ассоциации
« Внедрения и контроля политики здорового питания
детей и школьников»
Мусаев Манас Мансурович,
инженер-эколог

Рецензенты:

Аканов Айкан Аканович,
ректор НМУ, д.м.н., профессор, академик
Диканбаева Саule Алкеевна,
кафедра детских болезней НМУ, д.м.н., профессор

Данные методические рекомендации разработаны по заказу Комитета по охране прав детей Министерства образования и науки Республики Казахстан с целью совершенствования организации питания обучающихся в школах. Для оказания методической помощи органам исполнительной власти РК для дальнейшей подготовки соответствующих нормативных правовых актов.

В которых показаны пути формирования здорового поколение детей, через правильное питание, которое может способствовать их гармоничному росту, физической и умственной активности. Основная цель методических рекомендаций – разработка норм питания на одного обучающегося и проекта организации (стандarta) школьного питания.

Методические рекомендации направлены на предоставление специалистам актуальной информации о состоянии вопроса организации школьного питания в Республике Казахстан, об опыте реализации питания в странах мира, о проблемах и путях их решения, а также о действующих нормативных правовых документах в этой сфере. Они являются рекомендациями соответствующим специалистам, как организаторам школьного питания, так и в разработке нормативной правовой базы по вопросу совершенствования школьного питания.

Анализ организации питания в школьных учреждениях показал ряд существенных недоработок, которые не только не способствуют его физическому и умственному развитию, но и могут оказать вред здоровью ребенка.

Для растущего организма и нормального развития детей и подростков необходимо питание, которое содержит все необходимые для развития ребенка элементы и витамины, поступающие к нему в организм через сбалансированные по основным ингредиентам пищевые продукты хорошего качества. Несмотря на постепенное внедрение ряда требований к организации питания детей, продолжает отмечаться целый ряд проблем, связанных с организацией рационального питания.

Хотя в Казахстане накоплен определенный опыт по организации здорового питания школьников, до сих пор имеется множество проблем законодательного, организационного, медико-социального характера. В рекомендациях показана и проанализирована организация питания детей в развитых странах мира (Великобритании, США, Канаде, Швеции, Финляндии, России и т.д.) и с учетом их опыта даны рекомендации по улучшению питания детей в школах Казахстана.

© МЕТОДИЧЕСКОЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по разработке нормативных документов
по вопросам организации школьного питания в Республике Казахстан, 2014

ISBN 978-601-7408-25-1

Оглавление

Введение.....	5
1. Анализ казахстанского и международного законодательства по вопросу стандартизации школьного питания.....	9
1.1. Анализ международного законодательства о стандартизации школьного питания	9
1.2. Состояние вопроса организации школьного питания в Казахстане... ..	23
2. Нормы школьного питания и производственная санитария	37
2.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания на объектах воспитания и образования школьников	37
2.2. Санитарно-техническая характеристика школьного пищеблока	48
2.3. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю	53
2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к продовольственному сырью, готовой продукции, раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов	57
2.5. Санитарно-гигиенические требования к условиям работы столовых общеобразовательных школ.....	63
2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к организации школьного питания	63
2.7. Упаковка продуктов школьного питания и информация, наносимая на этикетку	67
2.8. Санитарные требования к ассортименту пищевых продуктов для организации дополнительного питания школьного пищеблока	68
2.9. Условия реализации пищевых продуктов для организации школьного питания	74
2.10. Основной ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации школьного питания	76
2.11. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации питания в детских оздоровительных организациях	77
2.12. Нормы питания школьников	83
2.13. Требования к использованию в питании детей и подростков пищевых жиров и жировых продуктов	104
2.14. Основы лечебного питания школьников	112
3. Организация горячего питания учащихся в школьных столовых (организационный стандарт)	124
3.1. Общие положения	124
3.2. Порядок организации горячего питания учащихся в школьных столовых.....	125
3.3. Особенности питания учащихся в возрастной группе 6-10 лет.....	128
3.4. Циклическое меню блюд и раскладка продуктов для организации горячего питания учащихся в школьных столовых.....	129

3.5. Особенности устройства, содержания и эксплуатации пищеблока...	130
3.6. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в школьных столовых.....	131
3.7. Содержание пищевых веществ в суточном наборе продуктов питания для учащихся 1-4 классов	152
4. Рекомендации для специалистов, курирующийся вопрос организации питания школьников и организаторов школьного питания	153
5. Требования к управлению организацией школьного питания.....	155
5.1. Паспорт школьного пищеблока	155
5.2. Нормативы по выбору поставщика услуги школьного питания	169
5.3. Стандарт госуслуги на получение бесплатного питания	192
5.4. Размеры, источники и виды предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь	199
Заключение.....	201
Рецензии	202
Литература	206

ВВЕДЕНИЕ

Охрана здоровья детей – одна из главных задач общества. Одним из факторов хорошего здоровья и гармоничного развития детей является рациональное безопасное питание.

Здоровое питание школьников является основой нормального роста и развития, обеспечивающей физиологическое развитие трудоспособности и способность школьников к обучению.

Рациональное питание и соответствующая физическая активность детей не только способствует улучшению их социального, умственного и физического здоровья на этой стадии жизни, обеспечивая повышенную активность в повседневной деятельности, но так же закладывает основу для крепкого здоровья на всю оставшуюся жизнь, таким образом, продлевая и повышая ее качество.

Рациональное питание имеет значительное влияние на здоровье, снижает риск заболеваний желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, зрения, эндокринной, нервной, сердечно-сосудистой системы, кроветворных органов, ротовой полости, костно-мышечной системы, а также онкологических заболеваний.

Для нормального развития детей и подростков необходимо питание, характеризующегося наличием достаточного количества микро и макронутриентов в пищевых продуктах хорошего качества, безопасных для употребления и сбалансированного по основным ингредиентам и оптимальная физическая активность за счет ходьбы, бега, занятия подвижными видами спорта, танцами, а также выполнением гимнастических упражнений для обеспечения нормального веса.

В настоящее время, используя положительный международный опыт, в Республике Казахстан существует реальная возможность сформулировать и осуществить эффективную программу в целях решительного сокращения заболеваемости среди детей за счет улучшения рациона питания и повышения физической активности среди детей, в первую очередь среди школьников.

Как отметил Президент Республики Казахстан Нурсултан Абишевич Назарбаев, на 15 съезде партии «НурОтан»: в мире ежегодно от голода и нищеты умирает 40 млн. детей. А в Европейском регионе из-за отсутствия доступа к безопасным и здоровым продуктам умирает более 1 млн. человек (16% от всех случаев смерти). Здоровое питание в детском и подростковом возрасте способствует укреплению здоровья в более зрелом возрасте.

По данным Всемирной организации здравоохранения показатели ожирения и избыточной массы тела сильно возросла среди детей и подростков за последние 5 лет сильно возросли. Ожирение у детей в 1980 гг. составило 9 %, к 2010 г. Увеличилось до 29 %.

В мире насчитывается более 42 млн. детей в мире страдающих ожирением (35 млн. из них в развивающихся странах).

В 2010 году из них около 16 миллионов детей, проживающих в Европе, 7 миллионов детей имели избыточную массой тела.

В 2008 году в мире 63% (36 миллионов зарегистрированных смертей) пришлось на долю неинфекционных заболеваний, из которых: 48% - сердечнососудистые болезни, 21% - онкологические, 12% - хронические респираторные, 3,5% - диабет.



В Казахстане, по результатам скринингового обследования Всемирной Организации Здравоохранения 2012 года школьников в возрасте от 12 до 18 лет, в структуре заболеваемости на лидирующие три позиции вышли болезни глаза и его придатков (19,5%), костно-мышечной системы (15,1%) и органов пищеварения (14,2%). А в группе сердечнососудистых болезней среди старшеклассников – количество увеличилось на 2,6% за год (2011-2012 гг.).

По данным медико-демографических исследований в 2012 году, в целом по Казахстану выявлен высокий уровень распространенности анемии (69%).

За последние 5 лет рост заболеваемости, обусловленной анемией, среди подростков выросла в 2,5 раза.

Распространенность кариеса у детей увеличилось до 90% и пародонтита на 50-70%, основными причинами, которых является недостаток фтора и кальция в питьевой воде, неполноценное питание, а кое-где его полное отсутствие, избыток соли, жира, сахара в пищевых продуктах.

По результатам исследований Национального Центра Проблем Формирования Здорового Образа Жизни доля лиц, регулярно занимающихся подвижными видами спорта, снизилась с 16,1% (2001 г.) до 13,3% (2012 г.) и темпы снижения продолжаются.

Кроме того, заболевания болезнями крови и кроветворных органов в отдельных регионах Казахстана достигли катастрофических размеров. К примеру, результаты обязательных профилактических осмотров школьников показывают, что в Енбекшиказахском районе Алматинской области заболевания крови среди школьников составляет 91%, в Аральском районе Кзыл-ординской области наблюдается ежегодно увеличение больных железодефицитной анемией возрастает на 5,7%.

В целом, 60% подростков к окончанию средней школы имеют различные устойчивые хронические заболевания, сопровождающие их в последующей жизни (*ожирение, зоб, рахит, патологии зрения, сколиозы, диабет, плоскостопие и многие другие*).

И в результате к концу обучения в школе 40% выпускников школ ограничены в выборе профессии, не могут служить в вооруженных силах.



Рисунок № 1 Большая перемена в столичной школьной столовой

Сегодня в Республике накоплен определенный опыт по организации здорового питания школьников.

Однако имеется множество проблем законодательного, медико-социального, организационного характера: до сих пор не имеется государственной программы и нормативных документов о школьном питании и не создана индустрия школьного питания, а также нет научно-обоснованных стандартов школьного питания и их системы оценки; не проводится обучение работников школьных пищеблоков, школьников и родителей; не имеется обучающего материала по школьному питанию.

Кроме того, уровень обеспечения школ Республики горячим питанием никак не может превысить планку в 69 %. То есть 31% не могут потребить горячее питание в школе.

В то же время нет единого стандарта организации питания имеющегося контингента учащихся. Нет единого реестра поставщиков и списка допустимых продуктов. Нет химико-технологического контроля над приготовленной едой, а применяемый в ряде прогрессивных городов метод обеспечения первоклассников питанием за счет средств городских бюджетов не выдерживает никакой критики (если объективно можно было бы посмотреть на эту ситуацию).

В штате Минздрава нет единицы детского диетолога.

В 50 % школ вода, по биологическим показателям не соответствует нормам, а 47 % школ не имеют водопровода и канализации.

В существующих, в ряде случаев, приспособленных помещениях оставляет, желатель лучшего материально-техническая база школьных пищеблоков.

В школах не уделяется должного внимания проблеме витаминизации питания. В рационы питания школьников не всегда включаются обогащенные витаминами и микроэлементами продукты питания.

Практика показывает, что организации образования чаще всего сталкиваются с проблемами в разработке меню, соответствующего требованиям санитарных правил и норм в связи с отсутствием квалифицированных специалистов по организации школьного питания (технологи, диетсестры), особенно в сельских районах.

Меню составляется с учетом стоимости продуктов питания, а не физиологической потребности детей в биологически ценных веществах. В результате чего имеет место дефицит биологически ценных продуктов, превалирует углеводистая модель питания, используются приемы уменьшения объема и веса блюд.

Вообщем отсутствует полноценная системы школьного питания, не в полной мере школьники страны обеспечиваются качественным и самое главное безопасным питанием.

Исходя из вышеизложенного, предлагаемые методические рекомендации могут стать основополагающим материалом по организации школьного питания.

А также служить для доработки законодательных актов, регулирующих данную сферу.

1. Анализ казахстанского и международного законодательства в вопросе стандартизации школьного питания;

1.1. Анализ международного законодательства о стандартизации школьного питания

Вопрос обеспечения обучающихся качественным и безопасным питанием в организациях образования сегодня обрел серьезную актуальность и является сегодня одним из значимых как для государства, так и для всего общества.

В целях выявления основных проблем, возникающих в процессе организации питания нами проведен анализ национального и международного законодательства в сфере регулирования вопросов школьного питания.

Великобритания – один из европейских лидеров по уровню стандартов предъявляемых требований к школьному питанию! Первая страна в мире, которая 1906 году приняла государственное постановление, рекомендующее муниципальным властям обеспечивать школьников бесплатным питанием. В 2011 году 50 % школьников Великобритании получают горячее питание на платной и дотационной основе. В среднем обед стоит от 1.17 (около 58 рублей) до 1.88 фунтов стерлингов (около 94 рублей).

Стандарты школьного питания в Англии выше, чем во многих европейских странах, а также в США, Канаде или Австралии.

Критерии оценки школьного питания: ценовая политика школьного рациона, предлагаемый набор блюд и их пищевая ценность, а также охват учащихся школьным питанием по уровню посещаемости столовых.

В 2009 году в Англии было проведено исследование: Школьное попечительство проверило содержимое 3 500 детских упаковок с едой, в результате чего стало очевидно, что приблизительно 40 % упакованных обедов совсем не содержат фрукты или овощи, тогда как в обеды в школьных столовых включают их гораздо чаще.

И родители теперь чаще задумываются над тем, чтобы переводить детей на школьное питание. Мировой Фонд Исследований Рака (the World Cancer Research Fund) специально создал сайт, на котором публикуются различные советы родителям относительно более здорового питания их детей. В частности, там говорится о том, что стоит только вспомнить телевизионного повара Джеми Оливера, который в своих передачах активно пропагандировал школьные обеды.

Оказывается, пища, приготовленная профессиональными школьными поварами на основании рекомендаций специалистов-диетологов, намного полезнее для здоровья детей, чем завтраки, которые им готовят дома и дают с собой заботливые родители.

Специалисты Фонда советуют родителям чаще включать хотя бы две части овощей и фруктов в упаковки школьных обедов. Руководитель отдела образования Фонда, Кейт Мендоза, считает: «Несомненно, Джеми Оливэр помог внедрить в рацион школьных столовых много полезного. И если здесь качество пищи улучшилось, то вопрос содержимого пайков школьников остается

открытым. Дети идут в школу со своей едой, которую не назовешь здоровой, и которая не наталкивает детей на мысль о правильном питании, что очень важно для их будущего. Включив в прием пищи порцию фруктов или добавив салат к бутерброду, родители сделают доброе дело для здоровья их детей. Конечно, взрослым не всегда удается контролировать то, что едят их дети по дороге из школы или в гостях у друзей. Но то, что родители в состоянии проверять содержимое пайков детей – это факт; только делают это далеко не все».

Патрисия Мукавеле, исследователь и управляющая отдела питания в Школьном попечительстве, которая дает свои собственные советы в отношении сухих перекусов, сообщает: "Школьные обеды сейчас являются самым удачным выбором питания для детей и подростков. Сухие пайки не настолько питательны, как блюда в школьной столовой; они, как правило, насыщены большим количеством жиров, сахара и соли, и часто состоят из продуктов, которых не найти за школьным обедом – например, конфет и чипсов. Приготовление обеденного пайка, который бы состоял из разнообразной и полезной для детской диеты пищи, занимает много времени и сил. Еще ранее мы подсчитали, что родители могут потратить почти восемь дней в году, готовя детям обеды в школу, которые отвечают национальным стандартам школьной еды. И, сравнивая плюсы и минусы этих обстоятельств, родители начинают задумываться над тем, чтобы давать детям все-таки здоровую и полезную пищу, и экономить время и деньги».

Среди европейских стран по числу учащихся, получающих бесплатное питание в школе, лидируют Швеция и Финляндия, где бесплатно кормят всех школьников, и школьные столовые посещают 85% и 90% детей соответственно.

Система школьного питания в Швеции считается одной из лучших в мире.

С 1997 года в Швеции действует закон о бесплатных завтраках для детей от 7 до 16 лет. Государство вкладывает ежегодно в эту программу около 300 миллионов евро, чтобы каждый день 1,4 миллиона учеников получали горячую пищу.

Всем школам предписано кормить школьников исключительно едой, одобренной диетологами.

Каждый ребенок может получить не только завтрак (в Швеции его дают тем, кто приходит на уроки к 7 утра), но и горячий домашний обед с двумя-тремя вариантами блюд, несколькими видами салатов, супом и фруктами на десерт, а также полноценный полдник.

В столовых самообслуживание и количество подходов не ограничено. Педагоги следят за хорошими манерами учеников и сидят за одним столом со своим классом. В меню всегда можно увидеть три основные «опции»: салаты (они заправляются йогуртом или растительным маслом), вторые блюда, вегетарианская кухня (горячее постное блюдо бывает каждый день). Пьют в столовой воду или полупроцентное молоко.

На кухне почти не используется сахар, в школе запрещены любые сладкие напитки (даже фруктовые йогурты!), чипсы, печенье, мороженое. Все это также нельзя приносить с собой. За нарушение полагается штраф, например, можно лишиться возможности пойти на тренировку после уроков. Любопытно, что дети, переставшие есть в школе сладости, и дома обходятся без пирожных и печенья.

Многие родители признаются, что им было непросто к этому привыкнуть. Бытует мнение, будто детям необходимо сладкое, чтобы лучше соображать. Но диетологи настаивают это «пустые калории». Гораздо более полезный источник энергии, по их мнению, медленные углеводы, которые содержатся, например, в хлебе из неочищенной муки, грубых кашах.

Работа любой школьной столовой контролируется муниципалитетами: меню заранее известно и согласовано, стоимость завтраков-обедов, а также биологическая ценность рациона просчитаны. Любой желающий может проверить.

Возможно, именно качеством школьного питания объясняется, что в Швеции один из самых низких в Европе процентов детей, страдающих ожирением, 18 (средняя величина по ЕС 23).

Профессор Клод Маркус, глава отделения педиатрии Каролинского института в Стокгольме, рассказывает, что «у 1,4 миллиона детей в Европе уже выявлены заболевания печени, у миллиона высок риск сердечно-сосудистых заболеваний, у 400 тысяч нарушения метаболизма глюкозы. За последние 20 лет количество таких детей в возрасте от 6 до 11 лет удвоилось. Так что не случайно в нашей стране такое внимание уделяется школьной еде». О ней ведутся дебаты на телевидении, постоянно пишет пресса. Шведам все кажется, что их система питания нуждается в доработках. Профессора Маркуса приглашали на правительственный час и расспрашивали о результатах последних исследований: всех волнует, как сделать нацию здоровее.

Организацией школьного питания в Швеции заведуют Национальное агентство по питанию, а также Институт общественного здоровья (альтернативный государственному). Так, например, согласно рекомендациям скандинавских ученых продукты школьного питания должны быть с низким содержанием жира (вместо масла используется маргарин), рекомендуемая энергоемкость в среднем 2000 килокалорий.

На школьной кухне сегодня используется примерно 11 процентов экологически чистых овощей, а через пять лет их доля должна составить 25. У многих учебных учреждений есть договора с ближайшими фермерскими магазинами, откуда они получают самые свежие продукты.

По словам Анника Унт Виделл, менеджер по особым проектам организации Swedish School Meal Supporters, комбинаты питания, которые бы выпускали готовые завтраки, в Швеции непопулярны. Да и пользоваться их услугами значит переплачивать вдвое, а школам надо экономить. Они самостоятельно распоряжаются своим годовым бюджетом, который выделяют муниципалитеты. На питание идет от 5 до 8 процентов школьных денег, то есть примерно от 300 до 850 крон (3085 евро) в месяц на ребенка. Минимальная цена продуктов для одного завтрака — 12 крон (около 1 евро), затраты на приготовление (сюда входит и зарплата персонала) 30 крон (3 евро).

Национальная программа школьных обедов в США

30,5 млн. американских школьников обеспечены завтраками или обедами. В США реализуется федеральная программа «Школьный завтрак», в соответствии с которой, каждый десятый школьник получает бесплатный завтрак.

Действует Национальная программа школьного питания – предоставление бесплатных (или со скидкой) завтраков и обедов. Суммарно на бесплатное питание по всем программам в США выделяется около 12 миллиардов долларов в год. Каждая школа, участвующая в программах получает субсидии от государства на счет школы или на счет администрации района, к которой она относится, и обязана обеспечить рацион в соответствии с рекомендациями Министерства Сельского хозяйства США.

В школах, где доля детей, участвующих в программе питания бесплатных завтраков или завтраков по льготной цене составляет 60% и выше, предоставляют бесплатные полдники.

Существует три вида федеральных субсидий на горячее питание:

- Бесплатные завтраки – \$2.57 на ребенка;
- Завтраки по льготной цене - \$2.17 на ребенка;
- Субсидии на завтраки, предоставляемые на коммерческой основе - \$0.24 на каждого ребенка.

Субсидии на полдники: на бесплатные - \$0.71 на ребенка, на полдники по льготной цене - \$0.35 на ребенка, на платные полдники - \$0.06 на каждого ребенка.

Дети обеспечены питанием в школах и других общественных институтах благодаря программам детского питания, среди которых Национальная программа школьных обедов (National School Lunch Program — NSLP), Программа школьных завтраков (School Breakfast Program — SBP), Специальная программа по молоку (Special Milk Program — SMP), Программа продовольственного обеспечения детей и взрослых (Child and Adult Care Food Program — CACFP) и Программа по летнему обслуживанию продуктами питания (Summer Food Service Program — SFSP). Кроме того, Программа продовольственного обеспечения детей и взрослых (CACFP) обеспечивает продуктами питания пожилых людей и взрослых с хроническими нарушениями здоровья.

Школы также получают всевозможные продуктовые наборы по линии Министерства сельского хозяйства США от ближайших сельхоззаготовителей на сумму 20,75 центов на каждый обед для каждого школьника в соответствии с федеральным законодательством компенсирует денежные и продуктовые затраты на каждую порцию предоставленного питания и оказывает штатам финансовую помощь для покрытия административных расходов по указанным программам.

Соответствующие агентства штатов, принимающие участие в этой работе, осуществляют управление программами в государственных школах и учреждениях. Большинство штатов также управляет этими программами в некоммерческих частных школах и учреждениях, хотя либо это запрещается некоторым штатам по закону, либо они предпочитают не брать на себя

руководство этими программами в таких учреждениях. В таких штатах управление программами берет на себя Служба продовольствия и питания.

К примеру, Национальная программа школьных обедов (NSLP) была учреждена в 1946 году для того, чтобы защищать здоровье и благополучие детей в стране и поддерживать внутреннее потребление питательной сельскохозяйственной продукции и других продуктов питания через оказание федеральной денежной и товарной поддержки для организации обедов, предоставляемых местными школами.

Чтобы принять участие в Национальной программе школьных обедов, школы и учреждения должны дать согласие на предоставление питания, соответствующего определенным требованиям по питательным характеристикам, и выполнять требования данной программы, касающиеся ведения учета и отчетности.

Компенсация по федеральной программе предоставляется школам и учреждениям через агентства штатов на основании числа обедов, предоставленных детям в тех школах, которые участвуют в программе, по ставке возмещения, которая варьируется в зависимости от потребностей семьи. В зависимости от уровня доходов семьи дети подпадают под право на получение бесплатного обеда или обеда по льготной цене.

В настоящее время ребенок из семьи, состоящей из четырех человек, вправе получать бесплатное питание, если годовой доход семьи составляет \$26 000 или менее, а питание по льготной цене — если этот доход не превышает \$37 000. Текущая ставка возмещения бесплатного обеда составляет \$2,40 за обед, ставка по льготной цене — \$2,00, а ставка возмещения оплачиваемого обеда — \$0,23.

Кроме того, школы в настоящее время имеют право на получение 16,75 центов в виде продуктов в засчет каждого предоставляемого ими обеда (дело в том, что школы в особенно нуждающихся районах получают дополнительное финансирование). Пересмотр этих ставок осуществляется в июле каждого года.

В среднем 30 млн американских детей получают питание в рамках программы каждый учебный день, около 60 % питания предоставляется бесплатно или по льготной цене.

Программа школьных завтраков (SBP) была санкционирована на постоянной основе в 1975 году. Чтобы принять в ней участие, школы и учреждения должны дать согласие на предоставление завтраков, соответствующих нормам в отношении содержания питательных веществ, и выполнять требования, касающиеся ведения учета и отчетности.

Программа школьных завтраков действительна для тех же школ и учреждений, что и Национальная программа школьных обедов, и уровень дохода семьи, дающий право на участие, по той и другой программе одинаков. В настоящее время школы, принимающие участие в Программе школьных завтраков, получают компенсации в размере \$0,24 за завтрак по полной стоимости, \$1,01 за завтрак по льготной стоимости и \$1,31 за бесплатные завтраки. Школы, оказывающие помощь большому проценту нуждающихся детей, получают более высокие ставки возмещения. Программа помогает меньшему количеству детей, чем Национальная программа школьных обедов. В

США завтраки получают около 9,3 млн детей в день. Около 82 % этого питания предоставляется бесплатно или по льготной цене.

«Немецким обществом по питанию» В 2007 году были разработаны впервые федеральные рекомендации «Стандарт качества по организации школьного питания в образовательных учреждениях». Общие требования к помещению и меню: сведения о добровольной сертификации, требования к условиям школьного питания (персонал, управление, педагогические условия и др.).

Рекомендации по организации питания: 1) различные модели организации питания (комбинаты школьного питания; собственная столовая, которую организует и курирует попечительский совет), 2) различные системы раздачи; 3) различные системы заказа и оплаты за питание.

Федеральная программа школьного питания России

Сегодня о школьном питании в России говорят как о вопросе национальной безопасности. Ведь питание – один из важнейших факторов, определяющих здоровье нации. В последние годы дети проводят в школе все больше времени при интенсивном характере обучения, поэтому совершенствование системы школьного питания напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации.

Питание обучающихся организовано в соответствии с научно обоснованным меню, с использованием в рационах питания продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью. Действует специальный сайт www.mos-pit.ru.

Основная задача сайта - информирование населения о социальных проектах, автоматизированной системе расчетов за питание с применением «Карты учащегося» и др.

Сегодня в 82 регионах России имеются свои программы по школьному питанию.

Ярким примером нового инновационного подхода к индустриализации школьного питания могут служить комбинаты «Конкорд» в городах Москва и Санкт-Петербург.

В городе Москве в 2007 году Городской Думой принят Закон «Об обеспечении питания школьников», предусматривающий строительство комбинатов по приготовлению полуфабрикатов высокой степени готовности. При этом используются солидарные источники финансирования, в том числе родители, которые могут заплатить за обед своего ребенка. При этом обязательным является 100 % охват школьников горячим завтраком (в первую смену) и горячим обедом (во вторую). Создано управление при Мэрии города Москвы, руководящее процессом оказания услуги по питанию школьников, использующее единый стандарт и технологию, отработанную совместно с врачами и диетологами РАМН.

В 2007 году школьное питание как отдельное направление было включено в приоритетный национальный проект «Образование». В конце прошлого года был объявлен конкурсный отбор субъектов РФ для реализации экспериментальных

проектов по совершенствованию питания школьников. Его победителями стали 14 регионов России.

Республика Татарстан стала главной пилотной площадкой, где проходит своеобразный гастрономический эксперимент в рамках национального проекта «Образование». Основные задачи экспериментального проекта – это обеспечение учащихся качественным питанием, снижение производственных издержек, внедрение современного технологического оборудования для приготовления и доставки пищевых продуктов, а также развитие сети школьно-базовых столовых и комбинатов школьного питания, как наиболее эффективной системы организации школьного питания.

В Казани организацией питания всех школьников муниципальное унитарное предприятие «Департамент продовольствия и социального питания». Специалисты департамента решают все вопросы с поставкой безопасного и качественного сырья. Они же составляют меню, учитывая все санитарные нормы, согласуя его с Роспотребнадзором. Немаловажную роль во вкусовых качествах школьного меню играют и современные технологии приготовления горячих блюд.

На фабрике по производству горячих школьных завтраков, оснащенной компанией ООО «РП – Технология», вся технология приготовления пищи для учащихся строится по системе Cook&Chill (с англ. «Готовь и охлаждай»). Система представляет собой цепочку технологических процессов, выполняемых с помощью современного теплового и холодильного оборудования. Одновременно приготовить огромное количество горячих блюд для всех учащихся Казани просто невозможно, их необходимо заготовить заранее, но так, чтобы при восстановлении они сохранили свои органолептические характеристики и полезные свойства. Для этого применяются современные технологии.

Весь кулинарный процесс включает в себя работу двух профессиональных аппаратов: пароконвектомата немецкого производителя Rational и шкаф «шоковой» заморозки итальянского производителя Sagi.

В производстве заготовительной фабрики школьного питания Казани используются пароконвектоматы Rational SCC 102 и Rational SCC 201. Эти аппараты позволяют при самых оптимальных параметрах приготовления обеспечить качество блюд и минимизировать потери их массы при тепловой обработке. А благодаря использованию термокерна блюдо можно готовить при постоянном контроле температуры внутри продукта и при необходимости управлять им в режиме реального времени. Наличие в пароконвектомате системы НАССР, (которая позволяет анализировать критические точки проведения технологического процесса), дает возможность записать параметры приготовления блюда в память компьютера. В результате этого пользующееся особой популярностью у детей блюдо, каждый день будет иметь одинаковый вкус.

После этого продукт поступает в шкаф интенсивного охлаждения. В шкафах «шоковой» заморозки Sagi применяется самонастраивающаяся система управления интенсивного охлаждения I.F.R. (intelligent food recognition). Эта система контроля за состоянием продукта позволяет в режиме реального времени анализировать и управлять процессом быстрого понижения температуры.

В школах приготовленную и охлажденную еду остается только подогреть. Для этого технологического процесса приготовления пищи компания ООО «РП – Технология» оснастила профессиональным современным оборудованием 79 школ Казани. В пароконвектоматах Rational подогревают готовые обеды и завтраки, в пекарском оборудовании Gierre выпекают мучные изделия, холодильное оборудование Sagi, а также морозильные камеры «Ариадна» с моноблоками Zanotti обеспечивают процесс длительного и кратковременного хранения продуктов, некоторые школьные столовые Казани оборудованы плитами российского производителя Чувашторгтехника.

Уникальным является опыт двух азиатских тигров Японии и Малайзии. Японская система питания включает развитую сеть, полностью контролируемую государством. В меню школьников включены перепелиные яйца, которые гепоаллергенны и способствуют развитию мозговой активности.

Япония, как Великобритания и Казахстан, в свое время передавала школьное питание в руки частного предпринимательства. Но уже после 10 лет страны столкнулась с возрастающими потологиями болезней среди школьников, где первое место вышли сердечно-сосудистые и ожирение.

10 430 000 школьников участвуют в федеральных программах поддержки школьного питания. Бюджет страны расходует на питание каждого младшего школьника 330,26 долларов на питание школьников в возрасте от 11 до 14 лет - 285,84 долл.

Примерно 5,8 долл. на одного ребенка объем федерального финансирования всех программ поддержки питания в школах 3 200 000 000 долл. Эта сумма покрывает 2/3 расходов на питание, а именно компенсируют расходы на электроэнергию, амортизацию и другие накладные расходы. инвестиции государства поступают прямо на счета школьных корпораций Японии. В дополнение к федеральным средствам, 1/3 стоимости школьного обеда (стоимость сырья) оплачивают родители. Контроль исполнения программы школьного питания и участия родителей в этом процессе возложен на министерство образования и директора школы. Эта сумма составляет около 2,5 долл. в день.

Малайзия, при поддержке влиятельных международных организаций Asian food information center (AFIC) и Исламского банка развития разработаны и внедрены здоровье сберегающие программы включающие обучение основам правильного пищевого поведения.

В большинстве западных развитых стран вопрос обеспечения качественным питанием школьников приравнивается к вопросу национальной безопасности государства. В современных странах мира с развитым государственным социальным обеспечением, таких как Швеция, Дания, Германия, Финляндия, государственные дотации могут составлять до 80 % стоимости школьного рациона.

Даже в развивающихся странах государство выделяет прямые инвестиции на питание каждого школьника.

Опыт развитых стран иллюстрирует наличие серьезных разноплановых программ финансирования системы школьного питания.

«Школьное питание в разных странах мира» различается в зависимости от национальных традиций, доступности различных продуктов и благосостояния населения.

Япония



Корея



Франция



Швеция



Чешская республика



Италия



Сингапур



Кения



Словакия



Великобритания



Тайвань



Гана



Чили



Филиппины



Эстония



Бразилия



Китай



США



2. Состояние вопроса организации школьного питания в Казахстане

В 2008 году в целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Постановлением Правительства утверждается технический регламент «Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания».

Состояние вопроса организации школьного питания можно ориентировочно отследить по высказываниям специалистов в этой области.

Единого нормативного документа в области организации школьного питания в Казахстане к сожалению нет.

Необходимы единые правила соответствия принятия решения и ответственности за организацию школьного питания. Решение и ответственность за это решение должно осуществляться на одном уровне.

В некоторых регионах на тендере побеждали арендаторы, предлагавшие за обеды «бесплатников» 10-20 тенге. То есть, выигрывая конкурс, поставщик кормил определенную категорию школьников по минимальной цене, при этом увеличивая стоимость обедов и буфетной продукции для ребят, чьи расходы оплачиваются родителями. Подобные факты были и при проведении конкурсов на аренду площадей столовых.

Там, где проводится конкурс на площади столовой, анализ показал, что по регионам цена на аренду только помещения столовой возросла почти в 16 раз. А это, в свою очередь, сказывается на стоимости обедов и завтраков. Понимая всю серьезность сложившейся ситуации, депутаты Мажилиса инициировали внесение поправок в закон «О государственных закупках».

И теперь школьное питание выводится из-под регулирования законодательства о госзакупках.

Закон принят, он подписан Главой государства, опубликован. По истечении 10 дней со дня опубликования он вступает в законную силу, где-то 24-25 января. В течение месяца правительство должно разработать правила организации школьного питания. Согласно закону «Об образовании» за жизнь и здоровье детей отвечает директор школы, так и за организацию питания он должен отвечать. У него должно быть право на эти полномочия по организации питания и, соответственно, полномочия, которые влекут за собой ответственность за этот вопрос.

Ситуация вроде бы на первый взгляд изменена, но фактически нет механизма контроля качества.

Отсутствует химико-технологический контроль.

Как принято считать, для столичных школ трудностей по организации питания не было никогда.

Конкурс проводило Управление образования, и школа была полностью от этого ограждена. Поставщик пользуется авторитетом на рынке общественного питания. Комбинат давно зарекомендовал себя с положительной стороны и выбран в качестве «пилотного» по строительству комбината производства полуфабрикатов. Специально для школ Астаны Институтом проблем питания совместно с Управлением образования было разработано 4-х-недельное меню,

которого должны придерживаться все поставщики. Там учитывается все: сбалансированность, калорийность, витаминизированность. Сколько раз в неделю давать овощных салатов, сколько раз – давать фруктов.

Однако, для регионов опыт Астаны – это будущее. Потому как бюджет не каждой области может позволить себе финансирование питания всех учеников младших классов.

По мнению депутатов, еще одна важная проблема, требующая незамедлительного решения – это отсутствие стандартов и нормативов питания. Есть нормы питания в интернатных организациях, в детских домах, нормы питания есть в детских садах, но в школах стандарты и нормативы питания полностью отсутствуют. Поэтому, наряду с разработкой правил организации питания, должны быть разработаны стандарты и нормативы организации школьного питания. Тогда разброс цен по регионам не будет таким высоким, как сейчас: от 50 до 250 тенге. А когда проводили тендер, скажем, 300 тенге предусмотрено в бюджете, один арендатор показывает 160 тенге – он выигрывает почти за половину стоимости.

На перспективу законотворцы ставят решение еще одной проблемы. Этот вид деятельности не лицензируется. Точно также, как те пищевые продукты, которые поступают в школьную столовую. Не лицензируются те субъекты, которые занимаются организацией детского питания. Детское питание – это вопрос здоровья детей, поэтому этот вид деятельности должен лицензироваться, и в будущем в эти законодательные акты тоже нужно будет вносить соответствующие изменения. Пока в недрах министерства образования разрабатывают правила организации питания школьников, учеников кормят прежние арендаторы.

Из анализа следует, что срочно нужны стандарты и нормативы организации школьного питания.

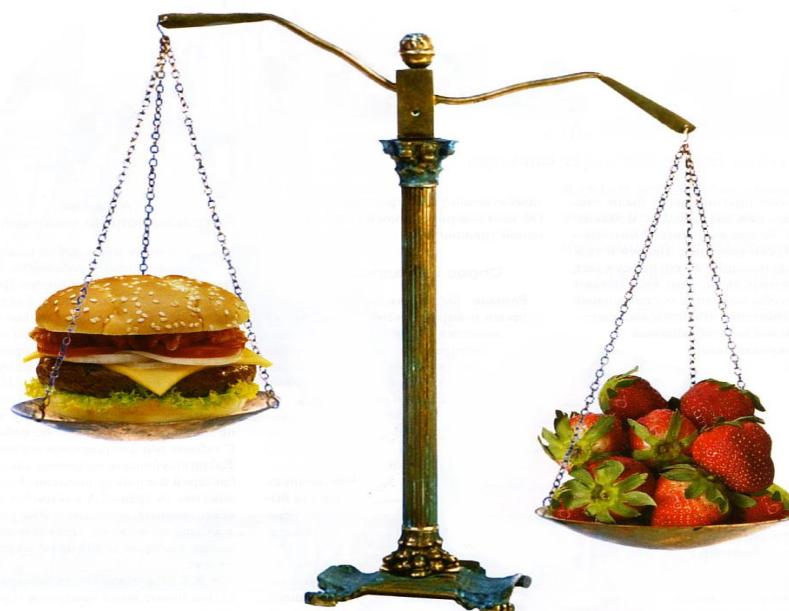


Рисунок № 3 Приоритетом в питании должны стать здоровые продукты

Школьное питание в Республике Казахстан

Согласно статье 6 ЗРК «Об образовании» МИО (местные исполнительные органы) организуют бесплатное и льготное питание отдельных категорий обучающихся и воспитанников.

Постановлением Правительства РК от 25.01.2008 г. № 64 определены следующие 5 категорий:

Категории	кол-во детей охвачен- ных б/п питанием	Определение	Необходимые документы
дети из семей, имеющих право на получение государственной адресной социальной помощи	60 567 чел.	Госуд. Адресная социальная помощь (АСП) – выплата, предоставляемая государством лицам (семьям) с месячным среднедушевым доходом ниже черты бедности, установленной в областях (городе республ. значения, столице)	справка, подтверждающая принадлежность заявителя к получателям АСП, предоставляемая местными исполнительными органами (органы занятости)
дети из семей, не получающих государственную адресную социальную помощь, в которых среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума	104 483 чел.	Среднедушевой доход семей, не получающих АСП, в которых среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, определяется путем деления суммы доходов на кол-во месяцев с начала года до момента обращения (включая месяц обращения) за назначением средств на оказание финансовой и материальной помощи, и на число членов семьи	сведения о полученных доходах (заработка плата работающих родителей или лиц их заменяющих, доходы от предпринимательской и других видов деятельности, доходы в виде алиментов на детей и других иждивенцев)
дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, проживающих в семьях	23 701 чел.	Дети, находящиеся под опекой, на патронатном воспитании	решение уполномоченного органа об утверждении опеки (попечительства), патронатного воспитания для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, воспитывающихся в семьях
дети из семей, требующих экстренной помощи в результате чрезвычайных ситуаций	855 чел.	Наводнение, пожар и иные ЧС	акт обследования материально-бытового положения семьи. При необходимости иные документы
дети из различных категорий, определенных коллегиальным органом управления организации образования	64 130 чел.	Дети из многодетных семей, оралманы, туб. Больные и др.	

Справочно:

Количество малообеспеченных семей нестабильно, в связи с изменением показателя прожиточного минимума. Ежеквартально меняется динамика малообеспеченных семей и соответственно детей.

Право на получение адресной социальной помощи ежеквартально подтверждается предоставлением документов о доходах.

Нормативно-правовые Акты по организации школьного питания

На законодательном уровне вопросы организации школьного питания регулируются нормативными правовыми актами, в том числе:

Закон Республики Казахстан «Об образовании»;

Закон Республики Казахстан «О государственных закупках»;

Закон РК «О государственном контроле и надзоре в Республике Казахстан»;

Указ Президента Республики Казахстан «Об утверждении государственной программы развития образования на 2011 - 2020 годы»;

Указ Президента Республики Казахстан «Об утверждении государственной программы развития здравоохранения «Саламатты Қазақстан»;

Решение комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 9 декабря 2011 года №880 «О принятии технического регламента таможенного союза "о безопасности пищевой продукции»;

Решение Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года №797. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

Постановление Правительства Республики Казахстан от 14 сентября 2010 года № 935 «Об утверждении технического регламента "Требования к безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков"»;

Постановление Правительства Республики Казахстан от 3 марта 2014 года № 172 «Об утверждении правил выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования»;

Постановление Правительства Республики Казахстан от 25 января 2008 года № 64 «Об утверждении правил расходования средств, выделяемых на оказание финансовой и материальной помощи социально незащищенным обучающимся и обучающимся из числа малообеспеченных семей»;

Постановление Правительства Республики Казахстан от 19 февраля 2014 года № 115 «Об утверждении стандартов государственных услуг, оказываемых местными исполнительными органами, в сфере семьи и детей, и внесении изменений в некоторые решения Правительства Республики Казахстан» (*стандарт государственной услуги «Предоставление бесплатного подвоза к общеобразовательным организациям и обратно домой детям, проживающим в отдаленных сельских пунктах»*);

Постановление Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года №1684 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»;

Постановление Правительства Республики Казахстан от 14 сентября 2010 года №935 утвержден технический регламент «Требования к безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков» к безопасности пищевой продукции, предназначеннной для детей и подростков;

Постановление Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года №320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь»;

Приказы МОН РК и МЭБП РК от 10 августа 2012 года № 367 и от 24 октября 2012 № 394 «Об утверждении критериев оценки степени риска в области охраны прав детей и форм проверочных листов в области защиты прав ребенка».

Данные нормативные правовые акты проанализированы на предмет содержания специальных норм в отношении компетенции органов исполнительной власти, осуществляющих полномочия по вопросам, касающимся организации школьного питания, в особенности нормативов питания школьников и порядка организации питания обучающихся.

Анализ показал, что основной объем государственных полномочий в сфере нормативного правового регулирования школьного питания реализуется в рамках санитарно-эпидемиологического нормирования, согласно которым устанавливаются санитарно-эпидемиологические требования, в том числе к организации питания.

Так, в действующих подзаконных нормативных правовых актах предусмотрены санитарно-эпидемиологические требования к организации питания на объектах воспитания и образования детей и подростков, нормы питания для обучающихся в соответствии с профилем обучения.

Международными документами предусмотрены нормативы по техническому регулированию безопасности посуды и столовых приборов, оборудования и др. Отношения, связанные с установлением обязательных требований к безопасности пищевых продуктов, предназначенным для питания детей, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

В целом, организация школьного питания в общеобразовательных школах регулируется частично нормами законодательства в сфере образования и частично в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения организация питания.

Согласно действующему законодательству услугу по организации питания обучающихся в школах предоставляют частные предприниматели.

Вместе с тем, сегодня одной из значимых задач является представление во время учебного процесса обучающимся школ на базе школьных столовых полноценного горячего питания 100 % учащихся.

В Республике Казахстан установлены соответствующие правовые и социальные гарантии для школьников из малообеспеченных семей.

Однако, норм питания для детей этой категории, обучающихся в школах нет, ввиду чего действующее законодательство не содержит положений по размеру платы за школьное питание.

Финансирование питания обучающихся социально незащищенных категорий, а также учащихся начальных классов осуществляется только за счёт средств местных бюджетов.

**Всего в республике 7402 общеобразовательные школы, в т.ч.
(Рисунок 1):**

- 1 626 (21,9%) городских школ;
- 5 776 (78,1%) сельских школ.

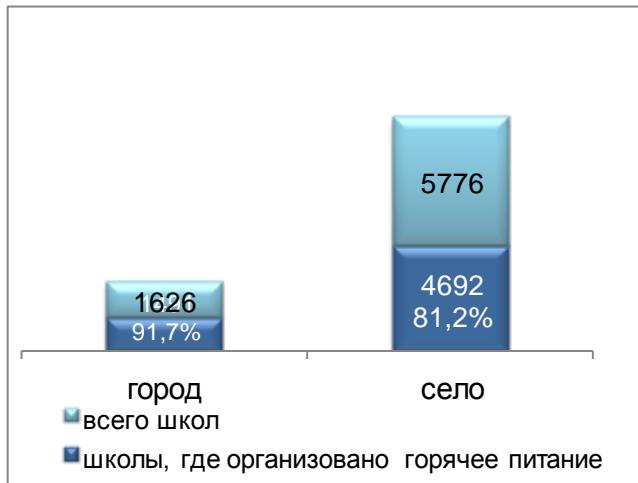


Рисунок 4. Общеобразовательные школы по РК

ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ организовано в 6183 (84%) школах (*в т.ч. в 624 школах привозное питание*):

- 1 491 городской школе (91,7% от числа городских школ);
- 4 692 сельских школах (81,2% от числа сельских школ).

БУФЕТНОЕ ПИТАНИЕ организовано в 1092 (14,7%) школах:

- 220 городских школах (13,5% от числа городских школ);
- 872 сельских школах (21% от числа сельских школ).

Общее количество школьников – 2 493 479 чел., в том числе:

- 1 220 222 (48,9%) городских школьников;
- 1 273 257 (51,1%) сельских школьников.

Охват питанием составляет 1 929 785 (77,4%) чел., в том числе:

- 969 174 городских школьников (79,4% от городских уч-ся);
- 960 611 сельских школьников (75,4% от сельских уч-ся).

Из них:

- за счет средств МБ – 740 273 школьника или 38,4%;
- за счет родительских средств 1 189 512 или 61,6% учащихся.

Охват бесплатным питанием:

1. Всего в республике 254 908 детей школьного возраста из малообеспеченных семей, в том числе:

- 76 955 (30,2%) городских школьников;
- 177 953 (69,8%) сельских школьников.

Бесплатным питанием обеспечены 253 736 (99%) детей из малообеспеченных семей, в том числе:

- 76 532 городских школьников (99,4% от числа городских уч-ся);
- 177 204 сельских школьников (99,6% от числа сельских уч-ся).

2. Всего в республике 1 040 793 уч-ся 1-4-х классов, в том числе:

- 522 824 (50,2%) городских школьников;
- 517 969 (49,8%) сельских школьников.

Бесплатным питанием охвачены 486 537 (46,7%) учащихся 1-4-х классов, в том числе:

- 239 329 (45,7%) городских школьников;
- 247 208 (47,7%) сельских школьников.

В пяти регионах (г.г. Астана, Алматы, Актюбинская, Атырауская и Западно-Казахстанская области) организовано бесплатное горячее питание **100%** учащихся начальных классов.

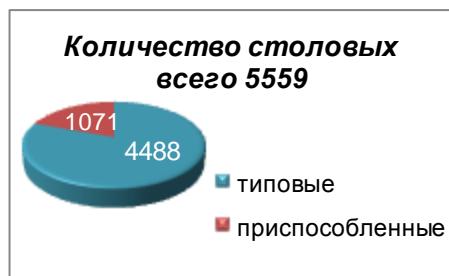


Рисунок № 5. Соотношение детей из малообеспеченных семей



Рисунок № 6. Соотношение школьников начальных классов

Материальная база столовых (Рисунок № 7)

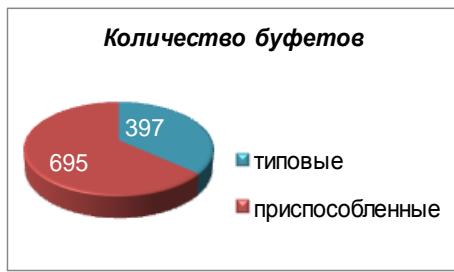


Всего школ в РК – 7402, в них:

(город – 1626, село – 5776)

1. Школьные столовые- 5 559 (75,1%), в т.ч.:

- 1 426 (87,7%) столовых в городских школах;
- 4 133 (71,5%) столовых в сельских школах.



2. Школьные буфеты – 1 092 (14,7%), в т.ч.:
(Рисунок № 8)

- **220** (13,5%) буфетов в городских школах;
- **872** (21%) буфета в сельских школах.

Из общего числа школьных столовых только **1 396** (25,1%) обеспечены новым технологическим оборудованием, в том числе:

- **570** столовых в городских школах (**39,9%** от городских школ);
- **826** столовых в сельских школах (**19,9%** от сельских школ).

Наибольшее число модернизированных пищеблоков в г. Алматы (181), Костанайской (157), Карагандинской (149), Северо-Казахстанской (71) областях.

Водоснабжение

Из 7402 школ:

- **3860** (52,2%) школ имеют централизованное водоснабжение;
- **3542** (47,8%) школ обеспечены привозной водой и скважиной.

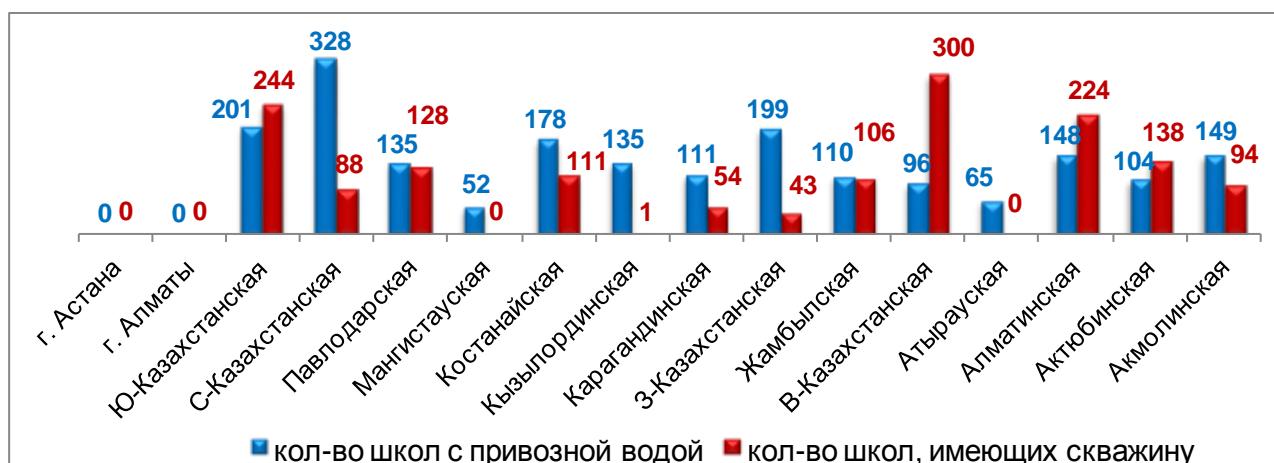


Рисунок № 9 Обеспечение школ водой

Персонал

В школьных столовых работают:

12 245 работников пищеблока, в т.ч. **7125** поваров.

Из них **5551 (78,2%)** повар имеет квалификацию,

1673 (23,5%) повара прошли курсы повышения квалификации в прошлом учебном году.

Организация и стоимость школьного питания

Питание в школах организуют арендаторы (ИП). Стоимость школьного питания в РК приблизительно на одном уровне с Россией, Великобританией, США.

Период	Казахстан	Россия	США
в день	от 125 до 250 тенге	50 рублей (250 тг.)	0.98 фунтов стерлингов (222 тенге)
в месяц	от 3125 до 6250 тенге	от 1 250 руб. (6 250 тг.)	24.5 фунтов стерлингов (5 555 тенге)
в год	от 25 250 до 50 500 тг.	10 100 руб. (50 500 тг.)	197,96 фунтов стерлингов (44 885 тг.)

Сравнительная стоимость одноразового школьного питания

Период	Казахстан	Россия	Беларусь	Великобритания	США	Франция	Япония
в день	от 125 до 260 тенге	60 рублей (250 тенге)	4 880 белорусских рублей (98 тенге)	от 1.17 до 1.88 фунтов стерлингов (от 265 до 426 тг.)	0.88 фунтов стерлингов (222 тенге)	4.60 фунтов стерлингов (1020 тенге)	6,8 долларов (370 тенге)
в месяц (26 дней)	от 3125 до 6250 тенге	от 1 250 руб. (6 250 тенге)	122 260 руб. (2 445 тенге)	от 28,26 до 47 фунтов стерлингов (от 6 632 до 10 886 тенге)	24,6 фунтов стерлингов (5 555 тенге)	112,6 фунтов стерлингов (25 508 тенге)	146 долл. (21 750 тенге)
в год (202 дня)	от 25 250 до 50 500 тенге	10 100 руб. (50 500 тенге)	887 780 руб. (19 755 тенге)	от 288,34 до 378,78 фунтов стерлингов (от 53 587 до 86 107 тенге)	197,96 фунтов стерлингов (44 885 тенге)	808 фунтов стерлингов (206 106 тенге)	1171,8 долл. (175 740 тенге)

В организации питания отмечается масса нарушений. Устранение которых не требуют финансовых вложений, а требуют должного контроля со стороны должностных лиц образовательных учреждений:

- нарушение правил товарного соседства, несоблюдение условий хранения продуктов;
- отсутствие подводки воды к производственным раковинам от резервных источников горячего водоснабжения;
- использование посуды с отбитыми краями, разделочного инвентаря с трещинами, механическими повреждениями;
- недобросовестное и несвоевременное заполнение документации на пищеблоке (неполный состав бракеражной комиссии, отсутствие данных органолептической оценки и степени готовности кулинарного изделия, разрешения к реализации, не проведение бракеража готовой продукции и пр.)
- нарушение правил отбора и хранения суточных проб (суточная проба отбирается не в полном объеме, нарушаются условия хранения);
- неудовлетворительное санитарное состояние школьных пищеблоков;
- отсутствие контроля со стороны руководства за организацией питания;
- нарушение технологии приготовления пищи.

Контроль над качеством питания

Контроль осуществляется на основании **Закона Республики Казахстан «О государственном контроле и надзоре в Республике Казахстан»** в части контроля в области защиты прав детей.

Совместными приказами министров экономического развития и торговли РК и образования и науки (№ 294 от 24 октября 2012 года) утверждены критерии оценки степени риска и формы проверочного листа в сфере частного предпринимательства в области защиты прав ребенка.

Данный приказ позволяет определить критерий для органов управления образованием местных исполнительных органов по организации питания в организациях образования.

С начала 2013 года было проверено **92** объекта по организации питания школьников в 6-ти регионах (г. Астане, Акмолинской, Актюбинской, Жамбылской, Карагандинской, Северо-Казахстанской областей).

Вопросы, требующие решения

- 1. 22,6% (563 694) школьников не охвачены школьным питанием;**
- 2. 53,3% (554 256 чел.) учащихся начальных классов не охвачены бесплатным питанием;**
- 3. Недостаточное оснащение пищеблоков школьных столовых:**
 - **4163** столовых (**74,9%** от числа имеющихся столовых) используют устаревшее и энергозатратное оборудование;
 - потребность в оборудовании и мебели пищеблоков составляет **349 477** единиц (в т.ч. столы – 51 802 ед., стулья – 236 407, холодильные и морозильные камеры – 6 154, электроплиты – 3 230, марmitы для 1-х и 2-х блюд – 13 372, жарочные шкафы – 3 684 и др.);



Красным цветом выделены отрицательные показатели

Рисунок № 10 Оборудование школьных столовых

2. 47,8% (3542) школ не имеют централизованного водоснабжения и **51,5%** (3815) школ не имеют канализационных сетей.

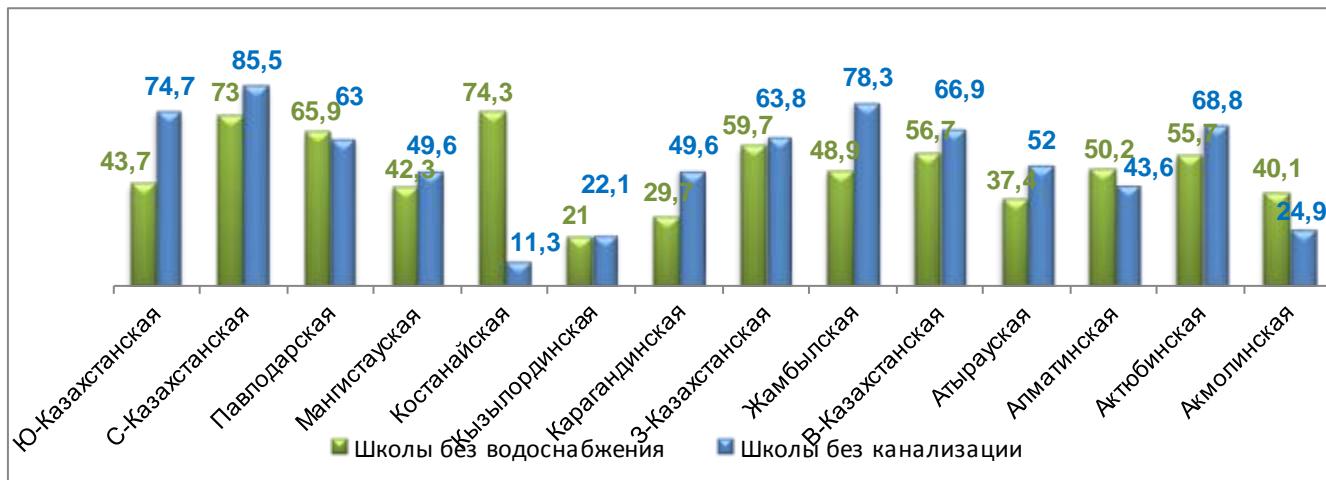


Рисунок № 11. Школы с отсутствием центрального водоснабжения и канализации

Отсутствие централизованного водоснабжения при организации питания организованного детского коллектива представляет определенную опасность и является дополнительным риском возникновением кишечных инфекций и пищевых отравлений, негативно влияет на формирование санитарной и гигиенической культуры подростка.

5. Отсутствие в типовых штатах организаций образования поваров, технологов, диетологов (потребность – 34 896 ед., цена вопроса – 13 млрд. 743 млн. 775 тыс. тенге).

6. Недостаточная калорийность и скучный ассортимент блюд в связи с тем, что при проведении тендеров на организацию горячего питания принимают во внимание только стоимость предлагаемых услуг, что приводит к появлению на рынке школьного питания предприятий, выигравших конкурс по заведомо демпинговым ценам (снижая сумму договора на 20%-30%).

7. Отсутствие ИП, предлагающего качественные услуги в селе.

8. Слабый уровень работающего персонала (**21,8%** поваров не имеют специальной квалификации).

9. Составление меню зачастую не соответствует требованиям «ТРТС» и зависит от стоимости продуктов без учета физиологических потребностей детей в биологически ценных веществах и энергии, что сказывается на качестве питания.

Рисунок 12.
Структура заболеваемости школьников



10. Не снижается уровень заболеваемости школьников (*2-е место по заболеваемости детей занимают органы пищеварения – 18,6%*).

11. Недостаточный контроль за соблюдением санитарных норм в школьных пищеблоках и за качеством школьного питания (согласно п. 5 ст. 48 ЗРК «Об образовании» контроль за качеством питания возлагается на органы здравоохранения).

Пути решения

1. Создание индустрии школьного питания.

2. Оснащение 4163 пищеблоков столовых новым оборудованием (цена вопроса: 56 млрд. 013 млн. 165 тысяч тенге).

Стоимость одного пищеблока составляет 13 млн. 455 тыс. Тенге (в т.ч. 3,455 млн. тг. – оборудование и 10 млн.тг. – кап. ремонт).

3. Строительство комбинатов школьного питания (*в 2014 году в г. Астане планируется строительство первого в стране комбината социального питания (АО «Социально-предпринимательская корпорация «Астана» и Исламский банк), который будет производить 50 тыс. порций школьных обедов и завтраков единовременно. Стоимость проекта – 9 млрд. 210 млн. тенге*).

4. Увеличение норматива отчислений МБ на оказание помощи социально незащищенным школьникам до 3% от суммы, выделяемой на содержание школ. (*средняя стоимость одноразового горячего питания на одного ребенка составляет в день 200 тг., в месяц – 5 тыс. тг., в год – 40 400 тг. Для организации бесплатного питания 1172 детей из малообеспеченных семей за счет средств местного бюджета потребуется 47 млн. 348 тыс. 800 тенге в год*).

5. Совершенствование нормативной правовой базы:

- ЗРК «О лицензировании» - в части лицензирования объектов общепита, а также объектов, реализующих пищевую продукцию для детей в организациях образования, здравоохранения;

- ППРК от 30 января 2008 года № 77 «Об утверждении Типовых штатов работников государственных организаций образования и перечня должностей педагогических работников и приравненных к ним лиц» - **относительно введения в штаты школ единиц поваров.**

6. Разработка региональных программ «Школьное питание».

7. Активизация межведомственных экспертных групп по мониторингу состояния организации школьного питания, в том числе ассортимента, качества и безопасности поставляемого сырья и продовольствия для организации школьного питания.

8. Меры по повышению квалификации общеобразовательных школ и работников школьных пищеблоков по вопросам, связанным с организацией и контролем школьного питания, а также с производством и использованием в питании обучающихся продуктов повышенной пищевой и биологической ценности.

9. Усиление мер за качеством школьного питания органами здравоохранения.

В настоящее время, отдельные вопросы в решении проблем организации питания обучающихся в общеобразовательных школах прорабатываются на уровне Министерства образования и науки Республики Казахстан. Так, в целях совершенствования системы школьного питания принято постановление

Правительства Республики Казахстан «Об утверждении Правил выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования», направленное на улучшение качества питания школьников ввиду ужесточения требований к поставщикам услуги.

Вместе с тем, для системного решения вопросов необходимо изменить подходы к организации питания, в том числе по установлению нормативов школьного питания, своевременному обновлению инвентаря, транспортному обеспечению, соблюдению санитарно – эпидемиологических требований, модернизации школьного питания.

Проведенный анализ показал, что в настоящее время система правового регулирования вопросов обеспечения и организации школьного питания характеризуется отсутствием организационного стандарта школьного питания, а также норм питания для обучающихся общеобразовательных школ. Так, установлены нормы питания детей, воспитывающихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и интернатных организациях, и детей, находящихся в центрах адаптации несовершеннолетних, воспитывающихся и обучающихся в специализированных интернатных организациях образования для одаренных детей, в том числе в республиканских военных школах-интернатах.

Однако, отсутствуют нормы питания для обучающихся в общеобразовательных школах.

Анализ показывает, что для дальнейшего продвижения вопроса организации качественного школьного питания должен быть принят единый документ, регулирующий процесс организации школьного питания. Так как, наиболее актуальным является вопрос совершенствования управления в сфере организации школьного питания с целью обеспечения обучающихся в общеобразовательных школах бесперебойным, 100% здоровым горячим питанием в рамках образовательного процесса.

Для этого, необходимо внести изменения в законодательство по утверждению норм питания школьников с учетом современных требований.

Кроме того, необходимо предусмотреть особый порядок организации школьного питания в виде организационного стандарта школьного питания.

Обеспечение учащихся школ полноценным питанием должно стать одним из приоритетных направлений государственной политики в области здорового питания.



Рисунок № 13. Набор питания школьников в городах Казахстана



Рисунок № 14. Школьники Алматинских школ на большой перемене

2. Нормы питания школьников и производственная санитария

Отсутствие Государственной программы и нормативных документов о школьном питании с научно-обоснованными стандартами школьного питания и системы их оценки; нехватка индустрии школьного питания, бессистемное обучение работников школьных пищеблоков, а также родителей детей правильному питанию школьников и его ассортименту и др. мешает дальнейшему развитию организации цивилизованного школьного питания в Казахстане.

Разработка специального «Стандарта школьного питания в Казахстане» требует времени и больших затрат и усилий ученых и государственных органов во что мы все верим.

Сравнительные нормы школьного питания

№	Наименование продукта	Казахстан	Россия	Беларусь
1.	Хлеб пшеничный	175	250	80
2.	Хлеб ржаной	175	150	80
3.	Мука пшеничная	25	42	12
4.	Мука картофельная	3	4	2
5.	Крупа, бобовые, макаронные изделия	75	75	32
6.	Картофель	300	400	140
7.	Овощи всего	600	475	160
8.	Фрукты свежие всего	300	300	45
9.	Фрукты сушеные	15	20	4
10.	Соки	200	200	85
11.	Сахар	50	70	32
12.	Кондитерские изделия	15	30	8
13.	Мясо	160	110	95
14.	Птица	50	50	95
15.	Колбасные изделия	20	25	20
16.	Рыба	120	110	27
17.	Яйца	1 шт.	1 шт.	23 гр.
18.	Молоко, кисломолочные продукты	500	500	110
19.	Творог	75	70	20
20.	Сметана	40	11	13
21.	Сыр	20	12	8
22.	Масло сливочное натуральное	45	51	12
23.	Масло растительное	18	19	12
24.	Чай	2	2	1
25.	Кофе	4	2	2
26.	Какао	2	2	1
27.	Соль	8	8	6
28.	Специи	2	2	-
29.	Дрожжи	1	2	2

Норма выше в РК, чем в РФ и РБ
 Норма выше в РФ, чем в РК

Норма выше в РБ, чем в РК
 Одинаковые позиции

Согласно утвержденным санитарным правилам ежедневно в рацион питания детей включают:

- ✓ мясо,
- ✓ молоко,
- ✓ сливочное и растительное масло,
- ✓ хлеб ржаной и (или) пшеничный,
- ✓ овощи
- ✓ сахар

Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают 1 раз в 2 - 7 дня

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, кисель, чай)



Рисунок № 15. Сравнительные нормы питания стран Евроазиатской интеграции

Ниже приведены разработанные группой авторов, на основе имеющихся в Казахстане и утвержденных нормативных документов правила и нормы, что поможет практическим работникам в организации школьного питания в их ежедневной кропотливой работе.

2.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания на объектах воспитания и образования школьников

1. Организации общественного питания на объектах воспитания и образования школьников подразделяются на:

1) базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций (школ);

2) доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляют приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

3) столовые объектов, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

4) буфеты, буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий.

В данных методических рекомендациях используются ссылки на и в соответствии с Техническим Регламентом Таможенного Союза 021/2011: «О безопасности пищевой продукции» (далее по тексту «ТР ТС»).

2. На объектах питания не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц.

3. На объектах воспитания и образования детей и подростков предусматривается пищеблок, работающий на сырье или на полуфабрикатах. Пищеблок размещают не выше 2 этажа. При размещении пищеблока на 2-ом этаже оборудуется грузоподъемный лифт для транспортировки продукции.

4. В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, раздаточная, холодный цех (или условная зона), мясорыбный цех, овощной цех, моечная столовой и отдельно моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение для хранения скоропортящихся продуктов с холодильным оборудованием, загрузочная, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала.

5. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривается последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

6. На пищеблоках, работающих на полуфабрикатах, предусматривают: доготовочную, (условно разделенную на зоны для обработки полуфабрикатов и готовой продукции), помещение для хранения сыпучих продуктов, моечную столовой и кухонной посуды, помещение с холодильным оборудованием, раздаточную, помещения для персонала, душевую и туалет для персонала.

7. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолируют от кухни, не размещают в помещениях под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами.

8. На пищеблоках малой производительности (до 50 посадочных мест, работающих на сырье, допускается сокращение набора помещений: горячий цех с выделением раздаточной зоны и зоны для мытья столовой и кухонной посуды (разделенные перегородками), заготовочный цех, кладовая сыпучих продуктов, с выделением зоны для хранения овощей, туалет для персонала.

9. По согласованию с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в организации образования допускается доставка полуфабрикатов из базовых организаций школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и другие) и организаций общественного питания, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их требованиям в соответствие с установленными требованиями законодательства Республики Казахстан.

10. В буфетах предусматривают набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, приготовление молочных блюд, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

11. В общеобразовательных организациях (школах), размещенных в приспособленных зданиях, в условиях затесненной застройки, в сельских населенных пунктах при отсутствии условий для организации типовых столовых, по согласованию с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения предусматривается сокращенный набор помещений: складские помещения, кухня с зонами для подготовки сырья, приготовления пищи, раздачи готовой продукции и мытья столовой и кухонной посуды. Площадь кухни принимается не менее 18 m^2 .

12. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи.

13. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно.

Питание детей в мини-центрах при общеобразовательных организациях осуществляют в группах.

14. Площадь обеденного зала предусматривают из расчета не менее $0,8\text{ m}^2$ на одно посадочное место. Число посадочных мест определяют из расчета 1/3 численности учащихся и преподавателей, в одну смену.

15. Во всех производственных цехах устанавливаются раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

16. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. При отсутствии централизованного водоснабжения устанавливают наливные умывальники. Рядом с умывальниками устанавливают электрополотенца (не менее 1-го на две раковины) или используют одноразовые полотенца.

17. Для вновь строящихся или реконструируемых зданий объектов общественного питания объектов воспитания и образования детей и подростков

перед столовой предусматривают установку умывальников: высота верхней поверхности умывальников над полом принимаются 0,5 м для учащихся 1 классов; 0,6 м для учащихся 2 – 4 классов и 0,7 м для учащихся 5 – 11 (12 классов).

Проход между умывальниками и стеной предусматривается не менее 1,1 м, между двумя рядами умывальников – не менее 1,6 м.

18. Светильники имеют защитную арматуру, не допускается размещать над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

19. Перечень оборудования производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблока оборудуются в соответствии с Таблицами № 1,2 настоящих рекомендаций.

20. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

21. Обеденные залы оборудуют мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

22. В случае выхода из строя какого-либо технологического и холодильного оборудования вносят изменения в меню.

23. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря предусматривается не менее 15 см от пола.

24. Столовые должны обеспечиваться столовой посудой и приборами из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место.

25. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

26. Длядельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

1) производственные столы с маркировкой: мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырье «ОС», овощи вареные «ОВ», «хлеб», готовая продукция «ГП», для теста;

2) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи): мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырье «ОС» овощи вареные «ОВ», «хлеб», «сельдь», «гастрономия»;

3) кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», «для разбивания яиц», «для готовой продукции», «для сырой продукции».

27. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочные доски из пластмассы и

прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

28. Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы изготавливают из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Колоду для разрубки мяса устанавливают на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищают и посыпают солью. Периодически поверхность колоды спиливают и обстругивают.

29. При недостаточной площади (приспособленные помещения пищеблока) допускается мясо варенное, рыбу варенную, овощи варенные разделывать на столе «готовой продукции», используя доски и ножи с соответствующей маркировкой.

30. Для доставки горячих готовых блюд и холодных закусок используют специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

31. Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

32. Уборку обеденных залов проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и маркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь после использования простирают с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

33. Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря.

34. По эпидемиологическим показаниям в конце рабочего дня проводят замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной посуды, приборов, после чего посуду тщательно ополаскивают проточной водой.

35. Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования дезинфицирующих средств используют мерные емкости.

36. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье щетками в воде при температуре не ниже +45°C и с добавлением моющих средств;
- 3) ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже +65°C;
- 4) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

37. Мытье столовой посуды в специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

38. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- 1) механическое удаление остатков пищи;

2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45°C;

3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже +45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже +65°C;

5) просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках, полках и стеллажах.

39. В школах для мытья столовой посуды в буфетах устанавливают 2 – х гнездные мойки с соответствующей маркировкой или посудомоечную машину. Мойки устанавливаются в соответствии с числом питающихся, отдельно для тарелок, стеклянной посуды и столовых приборов.

Первоначально моют чайную посуду при температуре +45°C с добавлением в первое гнездо моющих средств, во втором гнезде ополаскивают горячей проточной водой не ниже +65°C, затем в той же очерёдности моют столовую посуду. Перед мытьем столовую посуду очищают ее от остатков пищи, моют в первом гнезде мойки горячей водой при температуре +45°C с добавлением моющих средств, во второй мойке производят ополаскивание посуды проточной водой при температуре не ниже +65°C и просушивают на полках-решетках.

40. При отсутствии специальной мойки и проточной воды посуду моют в трех тазах (объем таза не менее 10 литров) в горячей воде с добавлением моющих средств, чистая посуда ополаскивается в горячей воде с последующим просушиванием.

41. Емкости для хранения столовых приборов подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже +45°C, с применением моющих средств.

42. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду в шкафах или на решетках; столовые приборы ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

43. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью.

44. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производят в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже +65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски и ножи хранят в специальных промаркированных кассетах (доски на ребре), допускается хранить непосредственно на соответствующих производственных столах (на ребре). Хранение их навалом не допускается.

45. Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже +45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

46. Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытье панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям «Форма заполнения журнала генеральных уборок» - приложение №2.

47. Белый и черный хлеб хранятся раздельно (допускается на разных полках), в шкафу с отверстиями на дверцах для вентиляции, расстояние нижней полки от пола предусматривается не менее 35 см. Полки шкафов очищают от крошек специальными щетками и протирают ветошью с применением 1% раствора столового уксуса.

48. Промаркованные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») имеют крышки, хранят в специально выделенном месте и освобождают от отходов по мере их заполнения на 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

49. В школьных столовых, буфетах емкости для сбора пищевых отходов очищают после каждого приема пищи, промывают моющим раствором, ополаскивают горячей водой и просушивают.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

50. Интервалы между приемами пищи не должен превышать 3,5 – 4 часов.

51. Нормы питания школьников принимаются согласно Таблиц № 4 – 9.

52. В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, составляются перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) четырехнедельное меню. На основе двухнедельного меню-раскладки.

53. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовывают с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия при вводе в эксплуатацию пищеблока, в дальнейшем после проведения реконструкции, при изменении профиля пищеблока или производственного процесса, а также при внесении изменений и дополнений в утвержденный ранее ассортимент.

54. Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей и подростков, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи, с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду согласно меню.

55. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню. В исключительных случаях, допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие.

56. Приготовление пищи должны производить с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают раскладку продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд.

57. В перспективном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2 – 3 дня.

58. 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 1 раз в 2 – 7 дня.

59. На объектах с круглосуточным пребыванием детей и подростков:

завтрак состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка, с включением овощей и фруктов.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, кисель, чай).

Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей (огурцов, помидоров, свежей или кашеной капусты, моркови, свеклы, с добавлением свежей зелени).

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), напитка (чай, сок, кисель).

Дополнительно в качестве второго ужина, включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

60. Ежедневно в обеденном зале должны вывешиваться, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

61. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, сопроводительные документы поставщика, а также сертификат соответствия).

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, сохраняют в организации общественного питания на протяжении трех лет. Подшивают данные документы к производственному отчету.

62. Транспортировку пищевых продуктов проводят автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение. Экспедитор должен иметь специальную одежду и проходить медицинский осмотр в соответствии с законодательством Республики Казахстан и «ТР ТС».

63. При расположении точки закупа продуктов питания в радиусе не более 500 м от организации образования, допускается доставка продуктов ручной кладью (не более 50 посадочных мест). При транспортировке должны обеспечиваться условия, исключающие порчу и загрязнение доставляемой продукции.

64. В питании школьников 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 продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

65. Не допускается присутствие школьников 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.

66. Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) предусматривают отдельные моечные ванны. Не допускается использование для этих целей моечных ванн, предназначенных для мытья кухонной или столовой посуды, раковин для мытья рук.

67. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7 – 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбу осетровых пород и филе.

68. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки поступают на тепловую обработку. Хранение размороженной продукции не допускается.

69. Обработку яиц проводят в промаркированной емкости. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1) обработка – в 1- 2% теплом растворе кальцинированной соды;

2) обработка – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут.

70. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой.

71. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

72. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

73. Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи должны храниться в холодильнике не более 6 часов при температуре +2 + 4°C.

74. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки, выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием остуженной кипяченой водой. Разделка проводится на столах и досках с маркировкой «ОВ» в цехе готовой продукции.

75. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются следующие требования:

1) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичному кипчению в бульоне в течение 5 – 7 минут;

2) порционированное для первых блюд мясо допускается до раздачи хранить в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;

3) при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используют кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками;

4) масло сливочное и молоко, используемые для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливание и кипчение);

5) яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

6) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 – 10 минут при температуре +180 +200°C, слоем не более 2,5 – 3 см; запеканки – в течение 20 – 30 минут при температуре +220 + 280°C, слоем не более 3 – 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +2 + 4°C;

7) вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

8) котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша обжаривают с обеих сторон не менее 10 минут и зажаривают в духовом шкафу до готовности при температуре +220 + 250°C.

76. Детям старше 5 лет допускается приготовление паровых котлет из сырого фарша. При этом фарш приготавливается непосредственно перед приготовлением котлет. Детям старше 6 лет допускаются котлеты, обжаренные с последующим тушением, а также тушеное мясо и биточки.

77. Макаронные изделия погружают в кипящую подсоленную воду и доводят до готовности. Готовые макаронные изделия промывают горячей кипяченой водой.

78. Бобовые изделия промывают и замачивают в воде в течение 3 – 4 часов, после набухания воду сливают и варят в другой воде.

79. При приготовлении пищи должны соблюдаться следующие требования:

1) обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах с использованием соответствующе маркированного разделочного инвентаря;

2) мясо-костные бульоны процеживают;

3) сырье овощи для салатов обрабатывают и разделяют на столах и досках с маркировкой «ВО» - вареные овощи;

4) наличие не менее двух мясорубок, отдельно для сырых и вареных продуктов;

5) прокисшее молоко используют только для приготовления теста;

6) сметана и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.

80. В учебных заведениях и организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков в целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) аскорбиновой кислотой.

81. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15°C, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30 +35°C с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Суточная норма витамина С для детей дошкольного возраста – 60 миллиграмм (далее – мг), школьного возраста – 70 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются.

82. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мarmите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

83. Изготовление салатов и их заправка осуществляют непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается.

84. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

85. Скоропортящиеся пищевые продукты должны храниться в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2 + 6^{\circ}\text{C}$, в соответствии с Таблиц[№]12,13 настоящих рекомендаций. Также такие продукты хранятся в соответствии с маркировкой производителя.

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничиваются.

86. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на объектах воспитания и образования школьников не допускается:

1) изготовление простокваси, творога и других кисломолочных продуктов, фаршированных блинчиков, макарон по флотски, зельцев, кондитерских изделий с кремом, морсов, квасов, форшмаков, студней, паштетов, жареных во фритюре изделий, яиц всмятку, яичницы – глазуни, салатов, заправленных сметаной, окрошки, грибов, продуктов домашнего приготовления;

2) использование непастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки;

3) использование остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищу приготовленную накануне; молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, субпродуктов, за исключением языка и сердца; мяса и яйца водоплавающей птицы;

87. На пищеблоках школ, интернатных и общеобразовательных организаций в соответствии с принципами щадящего питания не допускаются первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, салатов с майонезом, газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, пиццы (кроме специальной детской), хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты.

88. На пищеблоке медицинским работником организации или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал согласно (приложении №3-4) настоящих рекомендаций.

89. Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. 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 $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$. Суточную пробу должны хранить до замены приготовленным на следующий день или после выходных, блюдом (не зависимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином.

2.2. Санитарно-техническая характеристика школьного пищеблока.

A. Характеристика водоснабжения.

1. Имеются разные системы и характеристики водоснабжения:

1) наличие холодного водоснабжения _____

2) наличие горячего водоснабжения _____

3) централизованное водоснабжение _____

4) децентрализованное водоснабжение _____

5) привозное водоснабжение _____

6) достаточность обеспечения горячей водой _____

7) наличие резервного запаса воды _____

8) обеспеченность организации паром _____

2. Количество используемой воды должно удовлетворять потребность производства в соответствии с нормами расхода воды.

3. Для обеспечения водой пищеблоков школ в населенных пунктах, хозяйствах, где отсутствует водопровод, источник водоснабжения должен выбираться на основании санитарно-эпидемиологического заключения уполномоченных органов. При отсутствии источников водоснабжения допускается использование привозной воды, доставка которой производится в специальных закрытых промаркированных емкостях, изготовленных из разрешенных к применению материалов.

4. Емкости для перевозки и хранения питьевой воды необходимо очищать, промывать и дезинфицировать не реже одного раза в десять дней.

5. Дезинфекция проводится дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан, в соответствии с прилагаемой к ним инструкцией.

6. Горячая и холодная вода должна быть подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к необходимому технологическому оборудованию. Конструкции используемых смесителей должны исключать повторное загрязнение рук после мытья. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже +65°C.

7. Необходимо предусмотреть раковины для мытья рук из учета 1 раковина на 30 учащихся.

8. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических и хозяйствственно-бытовых целей.

9. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения необходимо предусматривать в моечных помещениях установку водонагревателей для нагрева достаточного объема воды.

10. Обезвреживание и отведение бытовых и производственных сточных вод осуществляется в установленном порядке.

11. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров (далее – мм) от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны). Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев запрещается.

Б. Характеристика канализации.

1. Имеются разные системы и характеристики канализации:

- 1) централизованная канализация _____
- 2) локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции _____

3) условия отведения сточных вод _____

4) наличие уклона полов, трапов _____

5) при наличии выгреба, указать наличие _____

6) наличие автотранспорта _____

7) периодичность очистки выгреба _____

8) условия для соблюдения правил личной гигиены _____

2. При размещении не канализованных столовых должно предусматриваться устройство местной канализации, раздельной для отведения производственных и бытовых сточных вод. Прием сточных вод осуществляется в подземную бетонированную водонепроницаемую емкость. Надворный туалет и бетонированная водонепроницаемая емкость должны находиться на расстоянии не менее 25 метров от производственных помещений.

3. Объекты пищеблоков школ для производственных и хозяйствственно-бытовых сточных вод оборудуются раздельными системами канализации. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

4. Обезвреживание и отведение бытовых и производственных сточных вод осуществляется в установленном порядке.

5. Не допускается прокладка внутренних канализационных сетей под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений. Канализационные стояки в производственных и складских помещениях прокладываются в оштукатуренных коробах без ревизий.

В. Характеристика отопления.

1. Имеются разные системы отопления:

1) централизованное отопление _____

2) автономное отопление _____

3) печное отопление – допускается только в одноэтажных малокомплектных сельских школах вместимостью не более 200 человек, топка должна производиться в изолированном помещении с отдельным входом _____

2. Характеристика вентиляции помещений, эффективность ее работы

1) Вентиляция (обще обменная, естественная), эффективность ее работы _____

2) Воздухообмен в школьных столовых должен рассчитываться на поглощение избытка тепла, выделяемого технологическим оборудованием кухни.

3) Запрещается применение асбестоцементных воздухопроводов.

4) Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов должны оборудоваться локальными вытяжными системами.

5) Система отопления в пищеблоках должно отвечать требованиям действующих СниП РК 4.02-42-2006 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

6) Нагревательные приборы при всех видах отопления должны быть доступны для очистки от пыли. Нагревательные приборы не допускается располагать рядом с холодильным оборудованием.

Г. Характеристика естественного и искусственного освещения

1) Освещение (естественное, искусственное) _____

2) Требуется наличие защитной решетки (сетки), защитного стекла на осветительной арматуре. Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре

3) Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов должны содержаться в чистоте и очищаться по мере загрязнения. Чистку осветительной арматуры светильников необходимо проводить не реже двух раз в год и своевременно заменять перегоревшие лампы. Запрещается привлекать к этой работе учащихся. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы должны собираться и вывозиться из пищеблока в специально отведенные для их хранения места.

4) Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влага-пылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блёскость. Светильники не должны размещаться над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости на рабочих местах оборудуются дополнительные источники освещения.

5) Естественное и искусственное освещение во всех производственных помещениях должно соответствовать требованиям действующих СниП РК 2.04-05-2002 «Естественное и искусственное освещение», при этом максимально должно использоваться естественное освещение.

Д. Здание и помещения школьного пищеблока

1. Здание пищеблока. Характеристика здания пищеблоков:

1) типовое здание _____

2) приспособленное здание _____

3) учет проектного числа учащихся _____

4) учет фактического числа учащихся: _____

а) из них получают горячее питание _____

б) буфетную продукцию _____

в) дети из малообеспеченных семей _____

Е. Набор вспомогательных помещений, их площадь.

Требования к вспомогательным помещениям:

- 1) обеденный зал – следует принимать из расчета не менее 0,8 кв. м на одно посадочное место. Число посадочных мест определяется из расчета 1/3 численности учащихся; _____
- 2) раздаточная при обеденном зале – не менее 8-12 кв.м. _____
- 3) обеденный зал для учащихся 1-4 классов – 50-75 кв. м. _____
- 4) раздаточная при обеденном зале для учащихся 1-4 классов – 4-7 кв.м. _____
- 5) буфет (помещение для посетителей) – 20-30 кв.м. _____
- 6) при столовых должны быть установлены умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест _____

Ж. Производственные помещения.

1. Требования к производственным помещениям:

- 1) цех первичной обработки овощей (заготовочный) – 8-12 кв.м. _____
- 2) додотовочный цех овощных полуфабрикатов – 8-12 кв.м. _____
- 3) додотовочный цех мясных и рыбных полуфабрикатов: х10-18-20 кв.м. _____
- 4) горячий цех – 30-60 кв.м. _____
- 5) цех мучных, кулинарных и булочных изделий – 7-12 кв.м. _____
- 6) холодный цех – 10-15 кв.м. _____
- 7) помещение для обработки яиц – 4 кв.м. _____

2. Моечные. Требования к моечным:

- 1) моечная оборотной (полуфабрикатной) тары – 4 кв.м. _____
- 2) моечная столовой – 18-30 кв.м. _____
- 3) моечная кухонной посуды – 6-10 кв.м. _____
- 4) помещение для мытья посуды при буфете – 4 кв.м. _____

3. Комплекс складских и загрузочных помещений.

Требования к складским и загрузочным помещениям:

- 1) разгрузочная платформа – 4-6 кв.м. _____
- 2) загрузочная платформа – 8-10 кв.м. _____
- 3) помещение для хранения тары – 4-6 кв.м. _____
- 4) кладовая сухих продуктов – 8-12 кв.м. _____
- 5) овощная кладовая (неохлаждаемая) – 8-15 кв.м. _____
- 6) охлаждаемая кладовая для мясных и рыбных полуфабрикатов (среднетемпературная) – 6 кв.м. _____
- 7) охлаждаемая камера для замороженных полуфабрикатов (низкотемпературная) – 6 кв.м. _____
- 8) охлаждаемая камера для овощных полуфабрикатов – 6 кв.м. _____

9) охлаждаемая камера (среднетемпературная) для молочно- жировых и гастрономических продуктов – 6-10 кв.м.

10) помещение для хранения и резки хлеба – 6-8 кв.м.

11) инвентарная кладовая – 4-6 кв.м.

4. Подсобные помещения. Требования к подсобным помещениям:

1) охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков или помещением для хранения пищевых отходов (с холодильным шкафом и ванной для обработки баков) – 8 кв.м.;

2) комната уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных средств - 1-2 кв.м.

3) помещение для персонала: xx в зависимости от числа персонала

4) гардеробная персонала, душевая уборная – 13-18 кв.м.

5) кабинет заведующего производством (столовой): xx 7 кв.м.

6) помещение отдыха и приема пищи персоналом – 6 кв.м.

5. Внутренняя отделка производственных и вспомогательных помещений (потолков, стен, пола, соответствие «ТРТС»):

1) Стены производственных помещений на высоту не менее 1.8 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию, а в складских помещениях окрашиваются влагостойкой краской на высоту 1.8 м. Полы выполняются из ударопрочных, исключающих скольжение материалов, и имеют уклоны к сливным трапам. Полы по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Для загрузки сырья и продуктов оборудуется платформа с навесом.

2) Для внутренней отделки помещений используются разрешенные к применению материалы.

6. Санитарно-техническое состояние производственных и вспомогательных помещений (проведение капитального и текущего ремонта):

1) Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.



Рисунок № 16 Моечная столовой посуды

2.3. Требования к технологическому оборудованию, инвентарю

1. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных к применению в соответствии с «ТР ТС».

2. Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

3. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов следует иметь специальные ножи и разделочные доски из твердых пород дерева (ясень, береза, клен, дуб), гладко выструганные, без щелей и зазоров. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» – сырое мясо, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «МГ» – мясная гастрономия, «Зелень», «КО» – квашеные овощи, «Х» – хлеб, «РГ» – рыбная гастрономия.

4. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции должен храниться изолированно друг от друга, в специально отведенном месте.

5. Для приготовления и хранения готовой пищи должна использоваться посуда из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи (не более одного часа). Запрещается использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

6. Подносы должны протираться после каждого использования. Не используются загрязненные и деформированные подносы.

7. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде с температурой 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

8. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

9. Мытье оборотной тары производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами с применением моющих средств, разрешенных в Республике Казахстан.



**Рисунок № 17
Обустройство зоны раздачи готовых блюд и напитков**

Таблица 1 – Перечень оборудования производственных складских и административно-бытовых помещений пищеблока

Наименование производственного помещения	Оборудование
1	2
Складское помещение	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), раковина
Мясорыбный цех	Производственные столы, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечная ванна, раковина. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Мучной цех	Производственные столы, тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, стеллажи, моечная ванна, емкости для обработки яиц и раковина.
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, универсальный механический электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, электрокипятильник, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильный прилавок (витрина и другие.)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трех секционная ванна для мытья столовой посуды, двух секционная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина.
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами (при необходимости), посудомоечную, раковина
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, стеллаж (шкаф), раковина

Таблица 2 – Перечень оборудования производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблока

1	2
Складское помещение*	Стеллажи*, подтоварники*, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Овощной цех	Производственный стол*, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечная ванна*, раковина
Холодный цех	Производственные столы* (не менее двух), контрольные весы*, среднетемпературные холодильные шкафы* (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), раковина*
Мясо-рыбный цех	Производственный стол*, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы* (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка*, колода для разруба мяса, моечная ванна*, раковина. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Мучной цех	Производственный стол*, тестомесильная машина, контрольные весы*, пекарский шкаф, расстойочный шкаф, стеллажи*, моечная ванна, и раковина*.
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба*, раковина.
Горячий цех*	Производственные столы* (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита*, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф*, универсальный электропривод для готовой продукции*, электрокотел, контрольные весы*, электрокипятильник, раковина для мытья рук*
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильный прилавок (витрина и другие.)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол*, посудомоечная машина, трех секционная ванна для мытья столовой посуды*, двух секционная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф)*, раковина.
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны*, стеллаж*, раковина
Буфет, буфет-раздаточная	Производственные столы* (не менее двух), электроплита, холодильный шкаф*, раздаточную, оборудованную мармитами, раковина*, стеллаж (шкаф)*, двух секционная мойка*

Примечание: количество и вид оборудования пищеблоков принимается в зависимости от проектной мощности объекта и ассортимента выпускаемой продукции. Над участком, оборудованном для приготовления салатов, предусмотреть установку бактерицидного облучателя. Знаком (*) помечено производственное и санитарно-техническое оборудование, которое предусматривается в обязательном порядке.

2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к продовольственному сырью, готовой продукции, раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов в школьном пищеблоке

2.4.1. Транспортировка продукции.

1. В школьном пищеблоке должна вестись соответствующая учетно – отчетная документация.

2. Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна осуществляться специальным, чистым транспортом, на который выдается санитарный паспорт в установленном порядке.

3. Кузов автотранспорта изнутри оборудуется стеллажами и обивается материалом, поддающимся мытью.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться специальной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку.

5. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым транспортом. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов выполняются в соответствии с «ТР ТС» «Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов».

«Форма заполнения журнала по контролю качества скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок».

6. Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в промаркированной и чистой таре.

7. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей запрещается.

8. Транспортная тара маркируется в соответствии с требованиями действующих стандартов, соответствующими каждому виду продукции.

9. Поступающие на объекты продовольственное сырье и пищевые продукты должны находиться в исправной чистой таре, соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

2.4.2. Объектам школьного пищеблока запрещается принимать:

1) продовольственное сырье и пищевые продукты без сопроводительных документов, а также документов, подтверждающих их качество и безопасность, без наличия товарно – транспортной накладной поставщика;

2) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства,

3) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу, непотрошеную птицу (кроме дичи) без ветеринарного свидетельства;

4) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также сырые яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца;

- 5) консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- 6) крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- 7) овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- 8) грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- 9) пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
- 10) продукцию домашнего изготовления.

2.4.3. Условия хранения продуктов:

1. Продукты следует хранить в таре производителя, при необходимости – перекладывать в чистую, промаркованную в соответствии с видом продукта тару. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

2. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

- 1) сухие продукты (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие);
- 2) хлеб;
- 3) мясные, рыбные, молочно-жировые и гастрономические продукты;
- 4) овощи и фрукты.

3. При хранении пищевых продуктов необходимо соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от продуктов (масло сливочное, сыр, яйцо, чай), воспринимающих эти запахи.

Соблюдение товарного соседства и сроков реализации:

4. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости – подвесными балками с лужеными крючьями или изготовленными из нержавеющей стали.

5. Продовольственное сырье и пищевые продукты должны храниться при определенном температурном режиме в соответствии с установленными сроками их хранения.

6. Охлажденные мясные туши, полутора туши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

7. Мороженые субпродукты, птица и рыба хранятся в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

8. Сметану и творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

9. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, топленое масло – в таре производителя.

10. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре.

11. Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

12. Яйца в коробах хранят на подтоварниках в помещениях при температуре не выше 20°C и относительной влажности 65-70%. При закупе яиц на длительное пользование (более двух недель) они должны храниться в холодильнике. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж – при температуре не выше – 6°C.

13. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках и в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

14. Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

15. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

16. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хлеба должна быть выделена отдельная кладовая. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

17. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. Шкафы для хранения хлеба необходимо протирать однопроцентным раствором уксусной кислоты один раз в неделю.

18. Хранение овощей, плодов, ягод и зелени:

1) картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении;

2) капусту – на отдельных стеллажах, в ларях;

3) квашеные, соленые овощи – в бочках, при температуре не выше +10°C;

4) плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C;

5) на объектах малой производительности при закупе не более чем на три дня использования, допускается хранение овощей непосредственно на производственных участках во встроенных в рабочие столы ларях;

6) замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

2.4.4. Требования к маркировке разделке, условиям хранения блюд и полуфабрикатов обработке сырья и производству продукции.

1. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

2. При приготовлении блюд кулинарных и кондитерских изделий необходимо соблюдение принципа поточности технологических процессов и разделение путей доставки сырья и готовых продуктов.

3. На условия производства, транспортировки, хранения, применения и реализации сырья и продукции выдается санитарно – эпидемиологическое заключение государственных органов санитарно – эпидемиологической службы. Применение новых рецептур, изменений в технологии производства допускается при наличии нормативно – технической документации, на которые выдается санитарно – эпидемиологическое заключение государственных органов.

4. Обработка сырых и готовых продуктов должна проводиться раздельно, в специализированных цехах. На объектах, не имеющих цехового деления, на основании санитарно-эпидемиологического заключения допускается обработка

сырья и готовой продукции в одном помещении на разных промаркованных столах.

5. Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание производится в дефростере при температуре от 0°C до +6°C, при отсутствии дефростера – в мясном цехе на производственных столах. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание дефростированного мяса запрещается. Допускается размораживание мяса в микроволновых печах в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями.

6. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, промывают проточной водой при помощи щетки.

7. Мясной фарш хранят не более 3 часов, при температуре не более +2°C. При отсутствии холода хранение фарша не допускается.

8. Субпродукты дефростируют на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой их вымачивают в холодной воде.

9. Тушки птицы размораживают на воздухе, промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. На объектах малой производительности допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

10. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12°C из расчета два литра на один килограмм рыбы. Допускается добавлять соль из расчета 7-10 граммов (далее – гр.) на один литр. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

11. Салаты, винегреты в не заправленном виде хранят при температуре +4°C плюс-минус 2°C не более шести часов (салаты должны состоять не более чем из 2-х компонентов). Заправлять салаты и винегреты (подсолнечным маслом) следует непосредственно перед отпуском. Время нахождения салатов без холода при этом не должно превышать полутора часов с момента выкладки. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями в зависимости от спроса.

12. Органолептическими признаками готовности изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта.

13. Готовность изделия из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

14. При варке биточек на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

15. При полной готовности птицы на изломе бедренной кости не должно быть красного или розового цвета.

16. Отварное мясо, птицу, субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение пяти-семи минут и хранят в этом же бульоне при температуре 75°C не более одного часа до отпуска.

17. Яйца, используемые для приготовления блюд, должны быть обработаны в отведенном месте и в маркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2% раствором кальцинированной соды или другими, разрешенными к применению моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскиваются холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркованную посуду. Хранение необработанных яиц в производственных цехах запрещается.

18. При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5-3 см и ставят в жарочный шкаф с температурой +180+200°C на восемь-десять минут. Яичная масса хранится не более 30 минут.

19. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения рекомендуется хранить в холодной воде, не более двух часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, должны выдерживаться в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течение десяти минут, с последующим ополаскиванием проточной водой.

20. Охлаждение киселей, компотов следует проводить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

21. Промывка гарниров осуществляется только горячей кипяченой водой.

2.4.5. На объектах запрещается:

1) изготовление макарон по-флотски;

2) изготовление творога из не пастеризованного молока и приготовление фаршированных блинчиков;

3) использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;

4) переливание кисломолочных напитков из потребительской тары в емкости, их порционируют из производственной потребительской упаковки в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;

5) использование простоквяси-само кваса в качестве напитка, приготовление из него творога;

6) приготовление и использование консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

7) приготовление кисломолочных напитков.

2.4.6. Требования к раздаче готовых блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий

1. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации. Запрещается использование готовых блюд на следующий день после их изготовления. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

2. Оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий должна проводиться ежедневно (снятие бракеражной пробы) с записью в журнале, где отражаются результаты органолептической оценки, степень готовности, время разрешения на отпуск (реализацию) продукции, фамилии изготовителя продукции и проводившего органолептическую оценку.

3. Горячие блюда (супы, соусы) при раздаче должны иметь температуру не ниже +75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже +65°C, холодные супы, напитки – не выше +14°C.

4. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мarmите или горячей плите не более двух часов с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые кулинарные изделия (котлеты и другие кулинарные изделия) по истечении получаса с момента снятия с плиты должны быть выставлены в холодильное оборудование, с последующим вторичным разогревом в микроволновой печи.

5. При составлении меню двух-трех разового питания одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.

6. Для раздачи готовых блюд используют чистую сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды запрещается.

7. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, быть в наличии в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции.

8. При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать трех часов (включая время их транспортировки).

9. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками, которую помещают в отдельную охлаждаемую камеру или помещение. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают. Для мытья тары для пищевых отходов должно быть выделено место, со сбросом сточных вод в канализацию. Для транспортирования отходов используется предназначенный для этой цели транспорт.

2.5. Требования к условиям работы столовых общеобразовательных школ

1. Ассортимент выпускаемой продукции в столовых разрабатывается в строгом соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением его холодильным и технологическим оборудованием. Столовые обеспечивают выпуск своей продукции согласно требованиям действующих нормативных документов.

2. Микроклимат производственных помещений и помещений для посетителей должен соответствовать гигиеническим нормативам.

3. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих «ТР ТС».

4. Бытовые помещения оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

5. Помещения загрузочной экспедиции, вестибюлей должны быть оборудованы тепловыми завесами.

6. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов, должны оборудоваться локальными вытяжными системами. На объектах малой производительности допускается устройство двойных дверей с шириной порога, обеспечивающей последовательное их открывание.

7. Интенсивность теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должна превышать 70 Ватт (далее – Вт) на квадратный метр при облучаемой поверхности тела человека 25- 50%. При неблагоприятном воздействии теплового облучения на организм необходимо: применять секционно-модульное оборудование; своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность; на рабочих местах у плит, печей, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование.

8. Содержимое концентрации вредных веществ в воздухе производственных помещений не должно превышать предельно-допустимых концентраций.

2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к организации школьного питания

2.6.1. Общие понятия.

1. Продукты школьного питания рассчитаны в зависимости от возраста детей.

Выделяются следующие группы:

- 1) дети раннего возраста – дети в возрасте от рождения до 3 лет;
- 2) дети дошкольного возраста – дети в возрасте от 4 до 6 лет;
- 3) дети школьного возраста – дети в возрасте от 6 до 18 лет.

2. В настоящих методических рекомендациях используются следующие определения:

1) продукты школьного питания – пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте от 6 до 18 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма;

2) детские травяные чаи – пищевые продукты, изготовленные на основе трав и экстрактов трав;

3) продукты школьного питания детей школьного (с 6 до 18 лет) возраста – пищевые продукты, предназначенные для питания детей указанных возрастных групп, которые отличаются от аналогичных продуктов массового потребления с использованием для их изготовления сырья более высокого качества с пониженным содержанием соли и жира, отсутствием искусственных пищевых

добавок и жгучих специй и отвечающих требованиям показателей безопасности в соответствии с санитарно-эпидемиологическим правилам и нормами¹;

4) пищевая ценность продуктов школьного питания – совокупность свойств пищевых продуктов, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности детского организма в необходимых веществах и энергии;

5) качество продуктов школьного питания – совокупность свойств пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности детского организма в пище при обычных условиях их использования;

6) безопасность продуктов школьного питания – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются u1074 вредными и не представляют опасности для здоровья.

3. Продукты школьного питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленными «ТР ТС».

4. Разработка новых отечественных продуктов или ввоз новых продуктов зарубежных производителей, показатели пищевой ценности которых отличаются от регламентируемых «ТР ТС», производится в соответствии с целевым назначением этих продуктов в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

5. Производство продуктов школьного питания осуществляется в соответствии с нормативно-техническими документами «ТР ТС» в целях обеспечения их качества и безопасности.

6. При разработке новых видов продуктов школьного питания юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, осуществляющими эту деятельность, проводится их обязательная санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

7. Юридические лица, индивидуальные предприниматели и граждане, осуществляющие деятельность в области производства и оборота продуктов школьного питания, несут ответственность за обеспечение их качества и безопасности в соответствии с «ТР ТС» «О безопасности пищевой продукции».

8. Свидетельство о государственной регистрации установленного образца выдается на основании санитарно-эпидемиологической документации, зарегистрированной в Министерстве Юстиции Республики Казахстан.

9. Продукты школьного питания, импортируемые на территорию Республики Казахстан, как члена Таможенного Союза должны отвечать требованиям действующего законодательства Республики Казахстан и «ТР ТС» .

10. Юридические лица, индивидуальные предприниматели и граждане, осуществляющие деятельность по производству, ввозу и обороту u1087 продуктов школьного питания, обязаны предоставлять покупателям (потребителям), а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан и «ТР ТС».

¹ «ТР ТС».

2.6.2. Технические документы, постановка продуктов школьного питания на производство.

1. В технических документах содержатся требования к показателям качества и безопасности сырья и готовой продукции, физико-химическим свойствам, рецептуре продуктов школьного питания, условиям хранения и срокам годности, упаковке, информации на этикетке, транспортировке, к технологическому оборудованию и технологическому процессу производства продуктов школьного питания, организации и методам производственного контроля.

2. В соответствии с законодательством производство продуктов школьного питания осуществляется при наличии:

- 1) санитарно-эпидемиологического заключения на производство продуктов школьного питания;
- 2) программ производственного контроля, утвержденных и согласованных органами государственного Агентства по защите прав потребителей;
- 3) технических документов, согласованных в установленном порядке.

2.6.3. Сырье и компоненты, используемые для производства продуктов школьного питания.

1. Сырье, используемое в производстве продуктов школьного питания, должно соответствовать требованиям «ТР ТС».

2. В соответствии с действующими «ТР ТС», при производстве продуктов питания для детей школьного возраста не допускается использование следующих видов сырья:

- 1) творог с кислотностью более 150о Тернера;
- 2) соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- 3) субпродукты, за исключением сердца, печени и языка;
- 4) говядина третьей и четвертой категории, мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- 5) говядина жилованная первой и второй категории с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 9%;
- 6) говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- 7) говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
- 8) свинина третьей и четвертой категории с массовой долей жировой ткани свыше 60 %;
- 9) свинина жилованная первой и второй категории с массовой долей жировой ткани свыше 50%;
- 10) свинина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 60 %;
- 11) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- 12) тушки цыплят и цыплят-бройлеров третьей категории;
- 13) блоки замороженные из жилованного мяса говядины, птицы, а также субпродуктов со сроками годности более 6 месяцев;

- 14) рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб (камбала, палтус и др.);
- 15) рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;
- 16) яичный порошок;
- 17) масло сливочное ниже высшего сорта, масло сливочное соленое;
- 18) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- 19) растительные масла – высокоэруковое, рапсовое, хлопковое;
- 20) соки концентрированные, полученные диффузионными способами.

3. Для производства детских травяных чаев используются виды лекарственного растительного сырья, рекомендуемые в Таблице № 18 настоящих рекомендаций. При наличии какого-либо заболевания, в том числе аллергии, назначение травяных чаев детям проводится после консультации с врачом.

4. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов школьного питания, должна соответствовать «ТР ТС» «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения».

2.6.4. Химический и ингредиентный состав готовых продуктов школьного питания.

1. Основные гигиенические требования к химическому составу продуктов детского питания установлены «ТР ТС».

2. С учетом положений действующих «ТР ТС» готовые продукты школьного питания не содержат:

1) ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания;

2) витаминов и минеральных солей, не включенных в Таблицу № 15,16 настоящих рекомендаций;

3) искусственных подсластывающих веществ (сахарозаменителей);

4) пряностей, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, аригана, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа.

3. Витамины и минеральные соли, рекомендуемые для использования при производстве продуктов питания для детей школьного возраста, приведены в Таблице № 15,16 настоящих рекомендаций.

4. С учетом действующих «ТР ТС», готовые продукты питания для детей школьного возраста не должны содержать:

1) соли пищевой поваренной свыше 0,8% и нитритов свыше 0,03% – в мясных полуфабрикатах, консервах, колбасных изделиях;

2) жгучих специй – в рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;

3) алкоголя, кофе натурального, ядер абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия – в кондитерских изделиях.

2.7. Упаковка продуктов школьного питания и информация, наносимая на этикетку.

1. Согласно действующему законодательству упаковка продуктов питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

2. При упаковке продуктов школьного питания используются материалы, разрешенные для использования в установленном порядке для контакта с продуктами детского питания.

3. Продукты школьного питания, как, правило, выпускаются в фасованном виде в мелкоштучной, герметичной упаковке; жидкие продукты для школьников раннего возраста выпускаются в упаковке объемом не более 0,35 л.

4. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов школьного питания, устанавливаются в соответствии с «ТР ТС», регламентирующими вынесение на этикетку информации для потребителя.

5. С учетом положений законодательства Республики Казахстан информация о продуктах школьного питания содержит сведения об области применения, возрастные рекомендации.

6. Технологическое оборудование и технологические процессы при производстве продуктов школьного питания:

1) Выпуск продуктов школьного питания для детей раннего возраста осуществляется на специализированных предприятиях, в специализированных цехах (или на специализированных технологических линиях), имеющих санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии их «ТР ТС», оформленным в установленном порядке.

2) Выпуск продуктов питания для школьников может осуществляться на действующих мощностях (в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря) в соответствии с требованиями, аналогичными требованиям к производству пищевой продукции общего назначения.

2 Реестр веществ и продукции, разрешенных к применению в Республике Казахстан, Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан № 73 от 18.12.2003.

3) Технологическое оборудование, аппаратура, тара, инвентарь, изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с продуктами детского питания в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

4) Расстановка технологического оборудования производится в соответствии с технологической схемой, обеспечивающей поточность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации трубопроводов, исключающей встречные потоки сырья и готовой продукции, обеспечивающей возможность его мойки и дезинфекции.

2.8. Санитарные требования к ассортименту пищевых продуктов для организации дополнительного питания школьного пищеблока

2.8.1. Общие понятия.

1. Методические рекомендации определяют критерии формирования ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для питания детей и подростков в возрасте от 6 до 18 лет, обучающихся в образовательных организациях общего среднего, начального профессионального и дополнительного образования, а также условия реализации различных видов пищевых продуктов в буфетах на территории образовательных учреждений.

2. Под организацией дополнительного (или промежуточного) питания учащихся понимают реализацию (свободную продажу) пищевых продуктов в столовых, буфетах и иных точках на территории образовательных учреждений в качестве буфетной продукции.

3. Под формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного (промежуточного) питания учащихся, понимают обоснованный выбор пищевых продуктов, в том числе, готовых блюд и кулинарной продукции, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся.

4. Основными задачами при формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, являются: 1) обеспечение детей и подростков пищевыми продуктами, соответствующими возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального, сбалансированного, здорового питания, требованиями качества, безопасности и пищевой ценности;

2) создание условий для оптимального физического развития детей и подростков и предупреждение (профилактика) среди них инфекционных и неинфекционных заболеваний.

5. Общая ответственность за формирование ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, возлагается на руководителя организации (учреждения), руководителя школьного пищеблока, индивидуального предпринимателя. Должностные обязанности специалистов и персонала организации по формированию ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, определяются руководителем в соответствии с их квалификацией и профессиональной подготовкой.

6. Производственный контроль над формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку по осуществлению производственного контроля и за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм.

7. Общественный контроль осуществляют бракеражные комиссии, состав которых утвержден по согласованию с уполномоченными органами государственного управления, родителями и представителями НПО и СМИ.



Рисунок № 18
Порядок оформления уголка меню

2.8.2. Ассортимент пищевых продуктов для организации питания учащихся.

1. Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного школьного питания осуществляется путем составления ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи (буфетной продукции) с последующим соблюдением обязательного ассортиментного минимума, анализом ассортимента, пищевой и биологической ценности реализуемых продуктов.

2. При формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, должны соблюдаться принципы адекватного, рационального, сбалансированного, здорового, щадящего питания, подразумевающего:

1) удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе, в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

2) сбалансированность используемых для организации дополнительного питания учащихся пищевых продуктов по основным пищевым веществам;

3) максимальное разнообразие ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, которое достигается путем реализации достаточного в количественном и качественном отношении ассортимента пищевых продуктов, относящихся к различным группам, обладающих различными потребительскими свойствами, отвечающими особенностям индивидуального потребительского спроса школьников из разных возрастных и социальных групп;

4) исключение из ассортимента пищевых продуктов, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей и подростков с хроническими

заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта.

3. Для свободной продажи в столовых (буфетах) школ формируется обязательный и дополнительный ассортименты. Обязательный ассортимент является ассортиментным минимумом и продукты, входящие в него должны быть в наличии (в продаже) каждый день. Дополнительный ассортимент является ассортиментным максимумом и определяет возможность реализации тех или иных продуктов, с учетом имеющейся технологии и торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах (школах).

4. Основной (обязательный) ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся приведен в Таблице № 3 настоящих рекомендаций.

5. Примерный рекомендуемый дополнительный (необязательный) перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся приведен в Таблице № 19 настоящих рекомендаций.

6. В ассортимент продуктов, предназначенных для дополнительного питания школьников, включаются готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке.

7. Замены отдельных продуктов из обязательного ассортиментного перечня другими допускаются (при временном отсутствии тех или иных продуктов) только при условии полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

8. Для кулинарных изделий и готовых блюд, реализуемых в образовательных организациях в свободной продаже (с буфетов, барных стоек и другие) целесообразно использование одноразовой индивидуальной потребительской упаковки (из полимерных материалов, фольги, ламинированной бумаги и другие).

9. В ассортимент продуктов для свободной продажи следует включать свежие мытые фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы) в ассортименте, не менее двух наименований.

10. Для организации питьевого режима в продаже должна иметься питьевая вода бутилированная негазированная (из группы столовых блюд). Также производится установка специальных фильтров для воды, в соответствии с «ТР ТС». Вода реализуется в бутылях из полимерного материала и стекла емкостью 0,2-0,5 л, а также отпускается в разлив из бутылей большей емкости в стаканы из стекла или одноразовые стаканы из полимерных материалов.

11. В ассортименте пищевых продуктов, реализуемых в образовательных организациях, должны присутствовать различные соки (плодовые и овощные) и напитки, в первую очередь, витаминизированные промышленного производства, готовые к употреблению, в индивидуальной потребительской упаковке.

12. Соки, нектары и соковые напитки (кроме витаминизированных) лучше использовать натуральные, без добавления сахара, с 50-100% содержанием соковых веществ (меньшее содержание или отсутствие натуральных соковых веществ в составе напитков возможно при условии витаминизации напитков).

13. В качестве напитков, являющихся источниками некоторых витаминов (главным образом витамина С) рекомендуется включать в ассортимент буфетной продукции отвар шиповника, кисели витаминизированные, растительные чаи (фито чаи), настои и отвары из различных видов растительного сырья (допущенных для использования в питании школьников).

14. В продаже обязательно должен быть горячий напиток – горячее молоко, чай, чай с молоком, кисель, какао с молоком (200 мл).

15. В продаже должны быть молочные продукты в индивидуальной потребительской упаковке, объем которой рассчитан на одну порцию.

16. В продаже должны присутствовать кисломолочные продукты (напитки), кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин, и другие, а также различные йогурты, с жирностью до 3,5% и содержанием углеводов до 12% в ассортименте не менее 1-2 наименований, прошедшие специальные испытания.

17. Молочные продукты (кроме стерилизованных) реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка.

18. В состав дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи можно включать стерилизованные молочные коктейли, напитки, продукты термизированные на основе йогурта и другие с жирностью не более 10%, стерилизованные сливки с жирностью не более 10% емкостью не более 250 мл) (промышленного производства, в индивидуальной промышленной потребительской упаковке).

19. В качестве источника полноценного молочного белка реализуются изделия творожные промышленного производства (творожки, творожные сырки стерилизованные и пастеризованные и другие) в герметичной упаковке из полимерных материалов емкостью до 100 г. Можно продавать в буфетах образовательных учреждений сыры твердые и плавленые в порционной упаковке емкостью до 50 г (указанные виды продуктов реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка). Для дополнительного питания учащихся используются плавленые сыры, предназначенные специально для детского и диетического питания (плавленые сыры, массы сырные пластифицированные для питания детей дошкольного и школьного возраста и др. аналогичные продукты).

20. Для организации дополнительного питания детей и подростков в продаже обязательно должны быть хлебобулочные изделия не менее 1-2-х наименований. Реализуются главным образом, булочные изделия (в т.ч. сдобные), обогащенные витаминами (витаминно-минеральными смесями).

21. Рекомендуется использовать в питании здоровых детей и подростков булочные изделия с отрубями зерновых и из цельного зерна (хлебцы из экструдированного зерна и другие), а также хлеб, булочные и кондитерские изделия из муки грубого помола (пшеничной 1, 2 сорта, обойной, ржаной обтирной).

22. Из горячих блюд рекомендуются сосиски (колбаски детские), запеченные в тесте; сосиски (колбаски детские) отварные или колбаса детская отварная с гарниром. Срок реализации указанных изделий не более 3 часов с обязательным использованием мармитов. Сосиски (колбаски детские) можно готовить непосредственно перед реализацией с использованием печей СВЧ.

23. Допускается реализовывать горячие бутерброды (с сыром, колбасой вареной или полу копчёной и т.п.). Горячие бутерброды готовятся непосредственно перед реализацией с использованием конвекционного нагрева (конвект-автоматов) или СВЧ-печей.

24. В качестве красителей в составе пищевых продуктов (в том числе кулинарной продукции) для детей и подростков, допускаются только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки. В составе продуктов также допускаются, в качестве окрашивающих веществ, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не превышающих установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители из растительного сырья (Е-101, Е-140, Е-160, Е-162, Е-163).

25. В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в составе пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не рекомендуется использовать уксусную, фосфорную (ортофосфорную), винную, яблочную и молочную кислоты.

26. В продуктах, предназначенных для реализации в образовательных организациях, исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

27. Мясные продукты (колбасные изделия), используемые для питания учащихся, не должны содержать фосфаты (фосфат натрия, дву-, трех- и четырехзамещенный пиро-фосфорнокислый натрий и другие аналогичные соединения). Ограничивается использование в питании детей и подростков продуктов (в частности, плавленых сыров), вырабатываемых с использованием солей-плавителей (фосфаты, пирофосфаты и др.).

28. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КІО₃), а не йодидом (КІ).

29. Содержание соли в продукте, блюде, определяется с учетом суточного допустимого содержания соли в рационе школьников (в зависимости от возраста –4-6 г), и не должно превышать 1,0 – 1,2 г/100 г (за исключением колбасных изделий, твердых сыров и некоторых других продуктов, в которых допускается содержание соли до 1,5 – 1,8 г/100 г). Изделия с большим содержанием соли (такие как чипсы и т. П.) использовать при организации дополнительного питания учащихся запрещено.

30. Салаты из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут реализовываться в образовательных организациях только в период до 1 марта.

31. При организации дополнительного питания учащихся не допускается использовать:

1) сыропеченные мясные гастрономические изделия и колбасы;

2) жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, картофель и другие);

3) уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;

4) кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин, другие стимуляторы;

5) биологически активные добавки к пище (БАД) – тонизирующие содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты, влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;

6) продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики, а также продукты, запрещенные к использованию в соответствии с действующими «ТР ТС».



Рисунок № 19
Организация питьевого режима

32. Все пищевые продукты, используемые для организации дополнительного питания учащихся, должны соответствовать требованиям «ТР ТС» «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», что должно подтверждаться удостоверением качества и безопасности (подлинником) и санитарно-эпидемиологическим заключением органов «Агентства по защите прав потребителей» госсанэпиднадзора по результатам проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы (подлинником).

2.9. Условия реализации пищевых продуктов для организации дополнительного школьного питания.

1. В образовательных организациях действуют условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания школьников. Дополнительное питание реализуется с отдельных прилавков, буфетных стоек, а не с основных раздаточных линий, с которых осуществляется реализация школьных завтраков и обедов. Прилавки, буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных учреждений или в отдельных, специально выделенных помещениях, оборудованных умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями «ТР ТС».

2. Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно оборудуются специальной мебелью для приема пищи – обеденными столами, столиками для приема пищи стоя и другие.

3. Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков должны иметь следующее оборудование: торговый стол, охлаждаемый прилавок (температура +2+6 °C), неохлаждаемый прилавок (витрину), умывальник для мытья рук торгового персонала.

4. В месте реализации буфетной продукции устанавливают шкафы, в том числе холодильные, для запасов реализуемого в течение дня товара или оборудуют для этой цели специальную кладовую.

5. При наличии условий для обработки столовой и чайной посуды может использоваться многоразовая столовая и чайная посуда.

6. Охлаждаемые прилавки и шкафы-витрины оборудуются термометрами, которые устанавливаются так, чтобы их показания были видны из торгового зала, и обязательно используются для реализации всех видов пищевых продуктов, относящихся к скоропортящимся и особо скоропортящимся.

7. Вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с действующими государственными стандартами: «ТР ТС» по маркировке.

8. Реализация буфетной продукции для сотрудников образовательных учреждений, как правило, организуется отдельно.

9. Регламентируемые условия и сроки реализации отдельных видов пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях приводятся в Таблице № 12,13 настоящих рекомендаций. Также смотреть на сроки реализации, рекомендованные производителем продуктов питания.



Рисунок № 20 Обеденный зал



Рисунок № 21 Вариант раздачи



Рисунок № 22 Зона предраздачи



Рисунок № 23 Вариант раздачи

2.10. Основной ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации питания учащихся

Таблица № 3

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса	Особые условия реализации
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы)		поштучно, мытые, в ассортименте не менее 2-х наименований
2.	Вода питьевая (минеральная столовая — природная или искусственно минерализованная) бутылированная негазированная	0,2-0,5 л	в бутылках указанной емкости и в разлив из бутылей без ограничения емкости
3.	Чай, какао или кофейный напиток с сахаром, кисель витаминизированный, напиток шиповника, чаи из различных видов	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления (на мармите)
4.	Напитки витаминизированные промышленного производства готовые или сухие инстантные (быстро растворимые)	200 мл	готовые напитки промышленного производства реализуются только в индивидуальной (порционной) упаковке: сухие напитки готовятся непосредственно перед реализацией
5.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные натуральные без добавления сахара (с содержанием соковых веществ 50-100 %)	200 мл	в индивидуальной (порционной) упаковке: в ассортименте не менее 2-х наименований
6.	Молоко стерилизованное	200 мл	в индивидуальной упаковке

7	Кисломолочные напитки с жизнеспособной микрофлорой (кефир, ряженка, простокваша и т. п.) жирностью не более 3.5% и содержанием углеводов не более 12%	до 200 г	в индивидуальной (порционной) упаковке: в ассортименте не менее 1-го наименования; с использованием охлаждаемого прилавка
8.	Изделия творожные с жирностью не более 9% и содержанием углеводов не более 10-12%	до 100 г	в индивидуальной (порционной) упаковке: с использованием охлаждаемого прилавка
9.	Сыры сычужные твердые и (или) плавленые ломтевые. массы пластифицированные сырные с жирностью не более 30-35%	до 50 г	
10.	Хлебобулочные изделия (в т. ч. сдобные, несдобные булочные изделия и зерновые хлебцы) промышленного производства и собственного производства с содержанием белка не менее 8 г/100 г и жира - не более 8 г/100 г.	до 100 г	в ассортименте не менее 3 -х наименований
11.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты, очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси (сухие завтраки).	до 200 г	в индивидуальной (порционной) упаковке: сухие завтраки типа «мюсли» могут отпускаться с горячим молоком
12.	Бутерброды с колбасой п/к или (и) с сыром сычужным твердых сортов . бутерброды с колбаской детской. сосиской или котлетой	30 г/ 30-50 г	срок реализации 1 час с использованием охлаждаемого прилавка; приготовление бутербродов с колбасными изделиями или котлетой - непосредственно перед реализацией; срок реализации сосисок и котлет не более 3-х часов (на мармите)

2.11. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации питания в детских оздоровительных организациях

1. Общие понятия.

А) Настоящие санитарные требования предназначены для физических и юридических лиц независимо от форм собственности, деятельность которых связана с организацией и осуществлением лечебно-оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга школьников.

Б) Первые руководители организаций и физические лица, деятельность, которых связана с организацией и осуществлением лечебно оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга детей обеспечивают соблюдение настоящих требований.

В) В настоящих санитарных требованиях использованы следующие термины и определения:

1) детские оздоровительные организации-организации по осуществлению учебно-воспитательной, физкультурно-оздоровительной, лечебно-оздоровительной деятельности и культурного досуга для детей от 6 до 18 лет, организуемое во время каникул, а также с круглогодичным пребыванием детей.

2) индекс Кетле –показатель оценки гармоничности физического развития;

3) коэффициент естественного освещения (далее – КЕО) – нормируемый показатель для оценки естественного освещения помещения;

4) климатическая зона – территория, выделяемая по климатическим признакам (температура, влажность);

5) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;

6) нормативные документы – стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила;

7) дезинфицирующие и дезинсекционные средства – химические вещества, применяемые для уничтожения возбудителей инфекционных (паразитарных) заболеваний и насекомых.

2. Не допускается прием лиц на работу в детские оздоровительные организации, в том числе в пищеблок, без прохождения курса гигиенического обучения с выдачей удостоверения и отметке об этом в личной медицинской книжке.

3. На участке основной застройки детской оздоровительной организации размещаются помещения для проживания, питания, культурно-массового, физкультурно-оздоровительного, административного, технического, хозяйственного назначения и бытового обслуживания. Участок основной застройки детской оздоровительной организации должен быть разделен на жилую, культурно-бытовую, физкультурно-оздоровительную, административно-хозяйственную зоны.

4. Горячим водоснабжением должны быть обеспечены производственные помещения пищеблока, прачечная, бытовые, ванные, душевые, умывальни, мойки для ног, кабины личной гигиены девочек, медицинский пункт.

5. Поверхности стен, потолков, полов основных помещений детских оздоровительных организаций должны быть гладкими, позволяющими проводить их уборку (мытье) и дезинфекцию. Для отделки помещений используются материалы, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

Стены производственных и складских помещений пищеблока должны быть облицованы глазурированной плиткой или окрашены на высоту 1,8 м (коридоров – на высоту 1,5 м) влагостойкими материалами, допускающими систематическую очистку и влажную уборку с применением дезинфицирующих средств.

6. Устройство, оборудование, содержание пищеблока должны соответствовать требованиям действующих «ТР ТС».

7. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов, выполняются в соответствии с требованиями «ТР ТС»: «Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов».

8. Рекомендуемые величины калорийности и нормы потребления белков, жиров, углеводов для детей и подростков определяются в соответствии с Таблицей № 14,17 настоящих рекомендаций.

9. Наилучшее соотношение белков, жиров, углеводов составляет 1:1:4. При этом содержание белков животного происхождения (мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца) должно быть не менее 50-60% и 20-30% от общего количества жиров должны составлять жиры растительного происхождения. Питание детей должно быть организовано четырех или пятикратное с интервалом между приемами пищи не более четырех часов. Целесообразно следующее распределение общей калорийности суточного рациона питания: завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 15%; ужин – 20%; второй ужин – 5 %.

10. За один час перед сном в качестве второго ужина детям рекомендуется дать стакан молока или кисломолочного продукта.

11. Медицинским работником детской оздоровительной организации составляется ежедневная меню-раскладка с учетом рекомендуемого суточного набора продуктов и таблицы замены продуктов согласно Таблице № 10 методических рекомендаций.

12. С целью обеспечения детей в оздоровительных организациях витамином «С» следует проводить витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой, из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять: для детей в возрасте 6-11 лет 20 мг, для подростков 12-17 лет 25 мг.

Витаминизацию компотов рекомендуется проводить после их охлаждения до температуры +12+15°С, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30+35°С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации.

13. Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинских работников. Пробу следует отбирать в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2° до +6°С.

14. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными к рецептам и приготовлению блюд и кулинарных изделий для объектов общественного питания:

1) овощи, предназначенные для винегретов и салатов варятся в неочищенном виде. Заблаговременная варка овощей, накануне дня их использования запрещена; чистка вареных овощей проводится в варочном цехе;

2) овощи, идущие в питание в натуральном виде (целиком, в салатах), должны хорошо промываться проточной водой, очищаться и повторно тщательно

промываться проточной водой. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) запрещается;

3) заправка винегретов и салатов растительным маслом производится только перед их выдачей;

4) для сохранения вкусовой и витаминной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа с момента приготовления. Овощи, картофель следует нарезать перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде. Свежую зелень, следует закладывать в готовые блюда во время раздачи;

5) картофель после чистки сразу же погружают в холодную подсоленную воду, но не более чем на 2 – 3 часа;

6) котлеты, биточки из рыбного и мясного фарша, рыба кусками должны обжариваться на сковороде или противне с обеих сторон в течение трех – пяти минут, затем доготавливаться в духовом или жарочном шкафу при температуре +250+280°С в течение 5– 7 мин;

7) вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, должны подвергаться вторичной термической обработке – кипячению в бульоне, и храниться в нем до раздачи;

8) для изготовления омлетов рекомендуется употреблять диетическое яйцо. Омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течении 8-10 мин. при температуре жарочного шкафа +180+200°С; яйцо варят 10 мин после закипания воды;

9) творожные запеканки должны иметь слой 3-4 см и изготавляться в жарочном шкафу при температуре +180+200°С в течение 20-30 мин;

10) сосиски, вареные колбасы выдаются после термической обработки (при варке пяти минут с момента закипания);

11) фляжное молоко следует кипятить не более двух-трех минут. После кипячения молоко охлаждает на специальных стеллажах либо в ванне при закрытой крышке.

15. Запрещается использовать остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне, изготовление простокваша и других кисломолочных продуктов, блинчиков с мясом, макарон по-флотски; кондитерских изделий с кремом, кремов, напитков, морсов, кваса, студней, заливных блюд (мясных и рыбных), фаршмаков из сельди; изделий во фритюре, паштетов; использование молочной и кисломолочной продукции, приготовленных из непастеризованного молока; кровяных и ливерных колбас, яиц и мясо водоплавающей птицы, консервированных продуктов домашнего приготовления.

16. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником оздоровительной организации. Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (пробу снимает непосредственно из емкостей, в которых приготавляется пища). В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов, снятие пробы и разрешение на выдачу настоящих рекомендаций.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

17. Организацию и качество питания в оздоровительной организации обеспечивает руководитель детской оздоровительной организации, врач, диетическая сестра.

Медицинские работники должны осуществлять контроль:

1) за качеством продуктов, поступавших на пищеблок, с регистрацией в специальном журнале настоящих рекомендаций.

2) за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;

3) за качеством приготовляемой пищи;

4) за соблюдением натуральных норм продуктов питания (по накопительной бухгалтерской ведомости каждые 10 дней);

5) за правильностью отбора и хранения суточной пробы;

6) за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и дежурными по столовой.

18. Гигиеническое воспитание детей в детских оздоровительных организациях.

1. Гигиеническое воспитание детей в детской оздоровительной организации проводится медицинским и педагогическим персоналом. Общее руководство этой работой осуществляет врач. План гигиенического воспитания детей утверждается на педагогическом совете детской оздоровительной организации.

2. Гигиеническое воспитание детей в детской оздоровительной организации строится на санитарно – просветительной работе и пропаганде здорового образа жизни. Выбор тематики бесед, проводимых по отрядам (продолжительность не более 15-20 мин) направлен:

1) на предупреждение случаев отравления ядовитыми грибами, растениями, ягодами;

2) на профилактику венерических заболеваний, СПИДа, соблюдения правил личной гигиены.

19. Основные принципы организации работы медицинского персонала в детской оздоровительной организации.

1. Штаты медицинского персонала устанавливаются в соответствии с Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4.11.2002 года № 1168: «Об утверждении типовых штатов работников организаций образования».

2. Методическое руководство и контроль, за работой врачей и среднего медицинского персонала детских оздоровительных организаций, осуществляют территориальные органы и организации системы здравоохранения, в ведомстве которого находится детская оздоровительная организация.

3. Медицинские работники детских оздоровительных организаций осуществляют:

1) проведение организационно-подготовительной работы перед выездом детей в детские оздоровительные организации, предварительный осмотр и проверка готовности помещений, территории организации;

2) участие в комиссионной приемке детской оздоровительной организации;

3) оборудование медицинского кабинета и изолятора, оснащение их необходимым набором медикаментов и перевязочного материала, медицинской документацией;

4) проверку медицинских документов на каждого сотрудника детской оздоровительной организации;

5) проведение медицинского осмотра при приеме детей, проверка наличия и правильного заполнения ф079/у «Медицинская справка на школьника, отезжающего в детскую оздоровительную организацию»;

6) сопровождение детей в оздоровительную организацию и при возвращении из него;

7) систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей, особенно за детьми с отклонениями в состоянии здоровья;

8) распределение детей на медицинские группы для занятий физкультурой;

9) информирование руководителя детской оздоровительной организации, вожатых, инструкторов по физической культуре и спорту о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

10) проведение ежедневного амбулаторного приема, оказание заболевшим медицинской помощи;

11) выявление заболевших детей, своевременная их изоляция, организация лечения и ухода за детьми, находящимися в изоляторе: осуществление (при показаниях) госпитализации заболевших детей в больничные организации;

12) оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев, транспортировка в ближайший стационар;

13) немедленную передачу экстренного извещения в государственные органы санитарно-эпидемиологической службы на соответствующих территориях и здравоохранения, о случаях инфекционных заболеваний, с организацией (совместно с начальником оздоровительной организации) госпитализации и транспортировки, заболевших в больницу и проведение санитарно- противоэпидемических мероприятий;

14) контроль, за организацией питания детей: качеством поступающих продуктов, условиями их хранения, соблюдением сроков реализации, технологией приготовления, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьем посуды, витаминизации пищи, ежедневных осмотров персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания, отбор суточной пробы;

15) контроль, за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории, источников водоснабжения;

16) контроль, за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом, проведение санитарно-просветительной работы;

17) организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;

18) проведение дней здоровья, организация санитарных постов и руководство их работой;

19) контроль, за организацией физического воспитания детей, за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным

проведением мероприятий физической культурой в зависимости от возраста и состояния здоровья детей и оздоровительных мероприятий;

20) ведение медицинской документации;

20. В детских оздоровительных организациях необходимо вести учетно-отчетную документацию согласно действующим правилам.

2.12. Нормы питания учащихся общеобразовательных школ

Таблица 4. Нормы питания для детей, обучающихся в организациях образования с одноразовым режимом приема горячей пищи в течение учебной смены

Наименование 1	Норма на одного ребенка (граммов в день)	
	дошкольного возраста 2	школьного возраста 3
Продукты		
Хлеб ржаной	30	60
Хлеб пшеничный	40	80
Мука пшеничная	15	30
Мука картофельная	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	15	35
Картофель	100	140
Овощи и другая зелень	130	170
Фрукты свежие	90	120
Фрукты сухие	5	10
Соки	100	150
Кондитерские изделия	25	25
Сахар	20	30
Масло сливочное	15	25
Масло растительное	08	12
Яйцо (штук)	1	1
Молоко, кисломолочные продукты	170	170
Творог	25	40
Мясо	30	40
Птица	15	25
Рыба и сельдь	20	40
Колбасные изделия	5	15
Сметана	5	10
Сыр	5	10
Чай	0,2	0,2
Кофе	2	4
Какао	1	2
Соль	4	4
Специи	2	2
Дрожжи	1	1

Примечания:

1. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в воскресные, праздничные дни, в дни каникул, норма расходов на питание увеличивается на 10 процентов.

2. Замену отдельных продуктов питания разрешается производить в соответствии с таблицей замены продуктов, утверждаемых постановлением Правительства Республики Казахстан «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования и воспитания детей и подростков» в пределах выделенных средств.

3. При направлении воспитанников организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и интернатных организаций из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, для поступления в организации образования технического и профессионального, высшего и послевузовского образования им оплачиваются за счет средств, выделяемых на содержание интернатных организаций, проезд и суточные расходы по нормам служебных командировок за время пребывания в пути. При этом установленные расходы на питание для этих воспитанников не производятся.

4. Разрешается руководителям организаций образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, интернатных организаций всех видов выдавать детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, на время пребывания их в семьях родственников или отдельных граждан в дни каникул, в воскресные и праздничные дни, а также в период болезни продукты в соответствии с нормами питания или наличные деньги в пределах стоимости питания.

5. Денежная норма расходов на питание обучающихся, обучающихся (без проживания) в специальных коррекционных организациях для детей с ограниченными возможностями в развитии, устанавливается в размере 75 процентов от стоимости питания на одного обучающегося в день.

6. Нормы питания на одного обучающегося музыкального или художественного колледжа, студента Казахского государственного женского педагогического института соответствуют нормам питания на одного ребенка школьного возраста.

Таблица 5. Нормы питания детей на объектах воспитания и образования детей и подростков

Наименование продуктов	Для детей в возрасте				
	До 3 лет		От 3 до 7 лет		
	В организациях с длительностью пребывания				
	9 – 10,5 час	12 – 24 час	9 – 10,5 час	12 час	24 час
1	2	3	4	5	6
Хлеб пшеничный	55	55	80	95	100
Хлеб ржаной	25	25	60	65	70
Мука пшеничная	15	15	15	15	15
Мука картофельная	3	3	3	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	30	30	40	45	45
Картофель	120	125	180	180	180
Овощи всего	250	250	300	310	320
Фрукты свежие всего	150	150	130	140	150
Фрукты сухие	10	10	10	10	10
Сахар	35	35	50	52	55
Кондитерские изделия	4	7	10	10	10
Мясо	90	90	110	110	120
Рыба	30	30	50	50	55
Яйцо (штук)	0,25	0,5	0,5	0,5	1,0
Молоко, кисломолочные продукты	500	500	500	500	500
Творог	40	50	60	60	70
Сметана	5	5	15	15	15
Сыр	3	6	8	8	10
Масло сливочное натуральное	12	12	23	23	25
Масло растительное	6	6	7	9	9
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Кофе злаковый	1	1	2	2	2
Какао	1	1	2	2	2
Соль	2	2	5	5	8
Дрожжи	1	1	1	1	1

Таблица 6. Нормы питания детей в санаторных группах организаций дошкольного воспитания образования (гр. в день на одного ребенка)

Наименование продукта	В санаторных группах	
	До 3 лет	3 – 7 лет
Хлеб пшеничный	55	80
Хлеб ржаной	25	50
Мука пшеничная	15	15
Мука картофельная	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	30	40
Картофель	125	180
Овощи всего	300	350
Фрукты свежие всего	180	180
Фрукты сухие	10	15
Сахар	35	56
Кондитерские изделия	7	10
Мясо	100	130
Рыба	35	60
Яйцо (штук)	1	1
Молоко, кисломолочные продукты	500	500
Творог	50	70
Сметана	7	15
Сыр	6	10
Масло сливочное натуральное	12	28
Масло растительное	6	10
Чай	0,2	0,2
Кофе злаковый	1	2
Какао	1	2
Соль	5	8
Дрожжи	1	1

Примечание:

Для детей больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, сохраняется 15-процентная надбавка.

Таблица 7. Нормы питания детей, воспитывающихся в детских домах и интернатных организациях, учащихся ТиПО, художественных школ, студентов ВУЗ, а также детей, находящихся в центрах временной изоляции, адаптации и реабилитации несовершеннолетних

Наименование	Норма на одного ребенка (граммов в день)	
	До 7 лет	До 18 лет
Хлеб пшеничный	80	150
Хлеб ржаной	50	150
Мука пшеничная	15	20
Мука картофельная	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	45	75
Картофель	180	250
Овощи всего	350	500
Фрукты свежие всего	180	250
Фрукты сухие	15	15
Соки	150	150
Сахар	35	60
Кондитерские изделия	10	15
Мясо	130	140
Птица	60	70
Колбасные изделия	15	20
Рыба	100	120
Яйцо (штук)	1	1
Молоко, кисломолочные продукты	500	500
Творог	70	75
Сметана	20	40
Сыр	10	20
Масло сливочное натуральное	28	45
Масло растительное	10	18
Чай	0,2	0,2
Кофе	2	4
Какао	2	2
Соль	8	8
Специи	2	2
Дрожжи	1	1

Примечания:

1. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в воскресные, праздничные дни, в дни каникул, норма расходов на питание увеличивается на 10 процентов.
2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в соответствии с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам.

Таблица 8. Нормы питания детей в специализированной школе-интернате с углубленным изучением отдельных предметов, специализированной школе-интернате для одаренных детей

Наименование продуктов	Норма на одного учащегося (граммов в день)
Хлеб пшеничный	150
Хлеб ржаной	150
Мука пшеничная	20
Крахмал	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия	75
Картофель	250
Овощи свежие всего	500
Фрукты всего	400
Сухофрукты	15
Соки	200
Сахар	50
Мед	20
Кондитерские изделия	15
Мясо	130
Колбаса	20
Птица	80
Рыба	120
Яйцо	1
Молоко, жидкие кисломолочные продукты	500
Творог	75
Сметана	40
Сыр	20
Масло сливочное	40
Масло растительное	18
Чай	2
	2
Какао	2
Специи	2
Соль	8

Примечание: разрешается производить замену отдельных продуктов питания в соответствии с таблицей 7-10 замены продуктов по основным пищевым веществам с сохранением калорийности рациона питания.

Таблица 9. Нормы питания в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в общеобразовательных и интернатных организациях, ТиПО и ВУЗ

Наименование	Норма на одного человека (граммов в день)
Хлеб пшеничный	175
Хлеб ржаной	175
Мука пшеничная	25
Мука картофельная	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия	75
Картофель	300
Овощи всего	600
Фрукты свежие всего	300
Фрукты сухие	15
Соки	200
Сахар	50
Кондитерские изделия	15
Мясо	160
Птица	50
Колбасные изделия	20
Рыба	120
Яйцо (штук)	1
Молоко, жидкие кисломолочные продукты	500
Творог	75
Сметана	40
Сыр	20
Масло сливочное	45
Масло растительное	18
Чай	2
Какао	2
Кофе	4
Соль	8
Дрожжи	1
Специи	2

Таблица 10. Таблица замены продуктов

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			птица потрошенная или полу потрощенная	100,0
			птица непотрошеная	120,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба свежая	150,0
			творог полужирный	250,0
2	Молоко цельное	100,0	молоко свежее	600,0
			кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки свежие	20,0
3	Сметана	100,0	творог жирный	30,0
			сливки свежие	133,0
4	Творог	100,0	молоко свежее	667,0
			Сыр	333,0
			Брынза	40,0
			Сметана	80,0
			Сливки	50,0
5	Сыр	100,0	Сливки	66,0
			масло коровье	50,0
			сметана свежая	125,0
			Творог	250,0
			Брынза	200,0
			молоко свежее	825,0
6	Яйца	1 шт.	Яйца	3 шт.
			Сыр	33,0
			Сметана	40,0
7	Рыба свежая обезглавленная	100,0	Творог	80,0
			мясо свежее	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			Сыр	168,0
8	Фрукты свежие	100,0	Сыр	50,0
			сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			Курага	8,0
			Чернослив	17,0
			Изюм	22,0
			Арбуз	300,0
			Дыня	200,0

Таблица 11. Рекомендуемая масса порции в граммах в зависимости от возраста

Прием пищи, блюдо	Возраст			
	До 3 лет	3-7 лет	С 7 до 11 лет	С 11-18 лет
1	2	3	4	5
Первые блюда	150	200	300-400	400-450
Вторые блюда:				
Гарнир	100	130	150-200	210-250
Мясо, котлета, рыба, птица	60	80	100	120
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150	200	300	400
Салат	40	60	70-80	100-150
Третье блюда	150	180	200	200

Таблица 12. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов

№	Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре +2 – 6 °C, не более, час
1	2	3
1	Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
2	Печень замороженная	48
3	Печень охлажденная	18
4	Мясо птицы, кролика охлажденное	48
5	Мясо птицы, кролика замороженное	72 или 20 суток при температуре – 18°C
6	Колбасы вареные:	
	высшего сорта	72
	первого сорта	48
7	Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта	48
8	Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
9	Кефир	36
10	Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
11	Творог обезжиренный	24
12	Сметана 20, 25, 30%	72
13	Сметана 15% и ниже	36
14	Сырково-творожные изделия	36 при температуре 0 – 2°
15	Сыры сливочные:	
16	в коробочках из полистирола и других полимерных материалов – сладкий и фруктовый,	48
17	Острый	72
18	Рыба всех наименований охлажденная	48 при температуре 0 – 2°
19	Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые	48 при температуре 0 – 8°
20	Овощи отварные неочищенные	6

•Действуют также сроки реализации продуктов от производителя, при наличии сопроводительных документов от поставщика. Не разрешается принимать продукты перед окончанием срока реализации

Таблица 13. Рекомендуемые сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

Продукты	Срок хранения и реализации при температуре 4—8° С, ч, не более
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень мороженая	24
Мясо птицы: охлажденное	48
Замороженное	72
Колбасы вареные	48
Сосиски, сардельки мясные	48
Молоко, выпускаемое в цистернах, флягах и расфасованное в бутылки, пакеты (с наполнителем и без наполнителя)	36
Кефир, ацидофилин, другие кисломолочные продукты	36
Творог жирный, обезжиренный	36
Сметана	72
Творожная масса, сырки творожные	36
Овощи отварные неочищенные	6

Таблица 14. Белков, жиров, углеводов, % и калорийность (ккал) в продуктах применяющихся для приготовления блюд в школьном питании (в 100 г. продукта нетто)²
здесь и далее обозначено: (— — отсутствие данных; 0 — компонент не обнаружен используемым методом; сл — следы)

Продукты	Белки	Жиры	Угле-воды	Калорий-ность
<i>Овощи</i>				
Арбуз	0,7	— ²	9,2	38,0
Баклажаны	0,6	0,1	5,5	24,0
Горошек зеленый	5,0	0,2	13,3	72,0
Кабачки	0,6	0,3	5,7	27,0
Капуста белокочанная	1,8	—	5,4	28,0
Капуста краснокочанная	1,8	—	6,1	31,0
Капуста цветная	2,5	—	4,9	29,0
Картофель	2,0	0,1	19,7	83,0
Лук репчатый	1,7	—	9,5	43,0
Лук зеленый	1,3	—	4,3	22,0
Морковь	1,3	0,1	7,0	33,0
Огурцы	0,8	—	3,0	15,0
Петрушка (зелень)	3,7	—	8,1	45,0
Петрушка (корень)	1,5	—	11,0	47,0
Ревень (черешковый)	0,7	—	2,9	16,0
Редис	1,2	—	4,1	20,0
Редька	1,9	—	7,0	34,0
Салат	1,5	—	2,2	14,0
Свекла	1,7	—	10,8	48,0
Томаты	0,6	—	4,2	19,0
Тыква	1,0	—	6,5	29,0
Укроп	2,5	0,5	4,5	32,0
Шпинат	2,9	—	2,3	21,0
Щавель	1,5	—	5,3	28,0
Капуста квашеная	0,8	—	1,8	14,0
Огурцы соленые	2,8	—	1,3	19,0
<i>Фрукты, ягоды, грибы</i>				
Абрикосы	0,9	—	10,5	46,0
Апельсины	0,9	—	8,4	38,0
Виноград	0,4	—	17,5	69,0
Вишня	0,8	—	11,3	49,0
Груша	0,4	—	10,7	42,0
Земляника (садовая)	1,8	—	8,1	41,0
Клюква	0,5	—	4,8	28,0
Крыжовник	0,7	—	9,9	44,0
Лимоны	0,9	—	3,6	31,0
Мандарины	0,8	—	8,6	38,0
Малина	0,8	—	9,0	41,0
Слива	0,8	—	9,9	43,0
Облепиха	0,9	—	5,5	30,0
Смородина (черная)	1,0	—	8,0	40,0
Черешня	1,1	—	12,3	52,0
Черника	1,1	—	8,6	40,0
Яблоки	0,4	—	11,3	46,0
Грибы белые	3,2	0,7	1,6	25,0
Абрикосы сушеные (урюк)	5,0	0 ²	67,5	278,0
Абрикосы сушеные (курага)	5,2	0	65,9	272,0
Виноград сушеный (изюм)	1,8	0	70,9	276,0
Слива сушеная (чернослив)	2,3	0	65,6	264,0
Яблоки сушеные	3,2	0	68,0	273,0
Груши сушеные	2,3	0	62,1	246,0
Грибы белые сушеные	27,6	6,8	10,0	209,0

Рыбы				
Ледяная рыба	15,5	1,4	—	75,0
Треска	17,5	0,6	—	75,0
Щука	18,8	0,7	—	82,0
Судак	19,0	0,8	—	83,0
Окунь морской	17,6	5,2	—	117,0
Зубатка (пятнистая)	14,7	5,3	—	107,0
Макрурус	13,2	0,8	—	60,0
Сельдь атлантическая (среднесоленая)	17,0	8,5	—	145,0
Мясо и мясные продукты				
Говядина 1 категории	18,9	12,4	—	187,0
Говядина 2 категории	20,2	7,0	—	144,0
Мясо кролика	20,7	12,9	—	199,0
Телятина	19,7	1,2	—	90,0
Печень говяжья	17,4	3,1	—	124,0
Язык говяжий	13,6	12,1	—	137,0
Колбаса докторская вареная	13,7	22,8	—	260,0
Сосиски (русские)	12,0	19,1	—	220,0
Сардельки 1 сорта	9,5	17,0	—	198,0
Окорок тамбовский вареный	19,3	20,5	—	262,0
Куры 2 категории	20,8	8,8	—	165,0
Яйцепродукты				
Яйца куриные	12,7	11,5	0,7	157,0
Яичный порошок	45,0	37,3	7,1	542,0
Молочные продукты				
Молоко коровье пастеризованное	2,8	3,2	4,7	58,0
Молоко белковое	4,3	1,0	6,4	51,0
Сливки 10 %-ной жирности	3,0	10,0	4,0	118,0
Сметана	2,8	20,0	3,2	206,0
Творог полужирный	16,7	9,2	1,3	156,0
Творог мягкий диетический	16,0	11,0	1,0	170,0
Творог зерненый со сливками	13,0	6,0	1,0	113,0
Сырки творожные детские	9,1	23,0	1,54	315,0
Кефир нежирный	3,0	0,05	3,8	30,0
Кефир жирный	2,8	3,2	4,1	59,0
Ацидофилин сладкий	2,7	3,2	3,8	84,0
Простокваша обыкновенная	2,8	3,2	4,1	58,0
Молоко сгущенное с сахаром	7,2	8,5	12,5	315,0
Молоко сухое	25,6	25,0	39,4	475,0
Сливки сухие	23,0	42,7	26,3	575,0
Масло сливочное несоленое	0,6	82,5	0,9	748,0
Сыр голландский	26,8	27,3	—	361,0
Сыр плавленый «Новый»	24,0	13,5	—	226,0
Растительные масла				
Масло подсолнечное рафинированное	0	99,9	0	899
Масло оливковое	0	99,8	0	898
Масло кукурузное	0	99,8	0	898
Консервированные продукты				
Горошек зеленый консервированный	3,1	0,2	7,1	41,0
Кукуруза зернами консервированная	2,2	0,4	14,7	68,0
Шпинат-пюре	2,0	0,1	2,5	19,0
Сок томатный	1,0	0	3,3	18,0
Икра из баклажанов	1,7	13,3	6,9	154,0
Икра из кабачков	2,0	9,0	8,6	122,0
Томатное пюре	3,6	0	11,8	63,0
Томатная паста	4,8	0	18,9	96,0
Соус яблочный	0,4	0	20,7	80,0
Компот из абрикосов	0,5	0	21,4	85,0
Компот из вишни	0,6	0	25,5	101

Компот из сливы	0,5	0	25,0	98,0
Компот из яблок	0,2	0	24,0	92,0
Сок апельсиновый	0,7	0	13,3	55,0
Сок виноградный	0,3	0	18,5	72,0
Сок вишневый	0,7	0	12,2	53,0
Сок слиновый	0,3	0	16,1	65,0
Сок из черной смородины	0,5	0	8,3	39,0
Сок яблочный	0,5	0	11,7	47,0
Говядина отварная в собственном соку	24,5	16,5	—	247,0
Говядина тушеная	16,8	18,3	—	232,0
<i>Крупы, мучные и кондитерские изделия, вкусовые продукты</i>				
Манная крупа	11,3	0,7	73,3	326,0
Гречневая ядрица	12,6	2,6	68,0	329,0
Гречневая продельная	9,5	1,9	72,2	326,0
Рисовая крупа	7,0	0,6	77,3	323,0
Пшено	12,0	2,9	69,3	334,0
Толокно	12,2	5,8	68,3	257,0
Овсяные хлопья «Геркулес»	13,1	6,2	65,7	355,0
Перловая крупа	9,3	1,1	73,7	324,0
Ячневая крупа	10,4	1,3	71,7	322,0
Пшеничная «Артек»	12,5	0,7	71,8	326,0
«Здоровье»	15,9	0,5	68,0	324,0
«Пионерская»	17,7	2,2	64,1	331,0
«Сильная»	21,2	2,0	59,3	325,0
Горох лущеный	23,0	1,6	57,7	323,0
Макаронные изделия в\с	10,4	0,9	75,2	332,0
Мука пшеничная в\с	10,3	0,9	74,2	327,0
Мука пшеничная 1 сорта	10,6	1,3	73,2	329,0
Хлеб ржаной	5,6	1,1	43,3	199,0
Хлеб пшеничный	7,6	0,9	49,7	226,0
Сахар-песок	0	0	99,8	374,0
Крахмал картофельный	0,1	сл ²	сл	299,0
Мед	0,8	—	74,8	308,0
Варенье из слив	0,4	0	74,6	283,0
Повидло яблочное	0,4	0	65,3	247,0
Чай	20,0	—	6,9	109,0
Кофе	15,0	3,6	7,0	119,0
Кафе	24,2	17,5	3,5	373,0

Таблица 15. Содержание минеральных веществ мг. в продуктах_применяющихся для приготовления блюд в школьном питании (в 100 г продукта, нетто).

Продукты	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо
<i>Овощи</i>					
Арбуз	64	14	224	7	1,0
Баклажаны	238	15	9	34	0,4
Горошек зеленый	285	26	38	122	0,7
Кабачки	238	15	9	12	0,4
Капуста белокочанная	185	48	16	31	1,0
Капуста краснокочанная	302	53	16	32	0,6
Капуста цветная	210	26	17	51	1,4
Картофель	568	10	23	58	0,9
Лук репчатый	175	31	14	58	0,8
Лук зеленый	259	121	18	26	1,0
Морковь	200	51	38	55	1,2
Огурцы	141	23	14	42	0,9
Петрушка (зелень)	340	245	85	95	1,9
Петрушка (корень)	262	86	41	82	1,8
Ревень (черешковый)	325	44	17	25	0,6
Редис	255	39	13	44	1,0
Редька	357	35	22	26	1,2
Салат	220	77	40	34	0,6
Свекла	288	37	43	43	1,4
Томаты	290	14	20	26	1,4
Тыква	170	40	14	25	0,8
Укроп	335	223	70	93	1,6
Шпинат	774	106	82	83	3,0
Щавель	500	47	85	90	2,0
Капуста квашенная	187	51	17	34	1,3
Огурцы соленые	—	25	—	20	1,2
<i>Фрукты, ягоды, грибы</i>					
Абрикосы	305	28	19	26	2,1
Апельсины	197	34	13	23	0,3
Виноград	255	45	17	22	0,6
Вишня	256	37	26	30	1,4
Груша	155	19	12	16	2,3
Земляника (садовая)	161	40	18	23	1,2
Клюква	119	14	8	11	0,6
Крыжовник	260	22	9	28	1,6
Лимоны	163	40	12	22	0,6
Мандарины	155	35	11	17	0,1
Малина	224	40	22	37	1,6
Слива	214	28	17	27	2,1
Облепиха	—	—	—	—	—
Смородина (черная)	372	36	35	33	1,3
Черешня	233	33	24	28	1,8
Черника	51	16	6	13	7,0
Яблоки	248	16	9	11	2,2
Грибы белые	—	27	—	89	5,2
Абрикосы сушеные (урюк)	1781	166	109	152	12
Абрикосы сушеные (курага)	1717	160	105	146	12
Виноград сушеный (изюм)	860	80	42	129	3
Слива сушеная (чертнослив)	864	80	102	83	13
Яблоки сушеные	580	111	60	77	15
Груши сушеные	872	107	66	92	13
Грибы белые сушеные	—	184	—	606	35,0

Рыба					
Ледяная рыба	252	29	22	—	0,5
Треска	338	39	23	222	0,6
Щука	—	—	—	—	—
Судак	187	27	21	—	0,4
Окунь морской	246	36	21	213	0,5
Зубатка (пятнистая)	—	—	—	—	—
Макрурус	135	17	19	—	—
Сельдь атлантическая (среднесоленая)	165	85	51	—	—
Мясо и мясные продукты					
Говядина 1 категории	315	9	21	198	2,6
Говядина 2 категории	334	10	23	210	2,8
Мясо кролика	364	7	25	246	4,4
Телятина	344	11	24	189	1,7
Печень говяжья	190	10	16	342	6,0
Язык говяжий	—	7	19	162	4,5
Колбаса докторская вареная	243	29	22	178	1,7
Сосиски (русские)	231	7	17	150	1,8
Сардельки 1 сорта	212	7	17	149	1,9
Окорок тамбовский вареный	336	10	30	225	2,2
Куры 2 категории	240	20	32	298	3,0
Яйцепродукты					
Яйца куриные	153	55	54	185	2,7
Яичный порошок	560	200	180	770	13,0
Молочные продукты					
Молоко коровье пастеризованное	146	121	14	91	0,1
Молоко белковое	157	136	16	96	0,1
Сливки 10%-ной жирности	124	90	10	62	0,1
Сметана	109	86	8	60	0,2
Творог полужирный	112	164	23	220	0,4
Творог мягкий диетический	112	160	23	224	0,3
Творог зерненый со сливками	112	166	23	234	0,3
Сырки творожные детские	112	135	23	200	0,4
Кефир нежирный	152	126	15	95	0,1
Кефир жирный	146	120	14	95	0,1
Ацидофилин сладкий	136	120	14	92	0,1
Простокваша обыкновенная	146	121	14	94	0,1
Молоко сгущенное с сахаром	380	307	219	0,2	0,2
Молоко сухое	1000	919	139	790	1,1
Сливки сухие	726	700	80	543	0,8
Масло сливочное несоленое	23	22	3	19	0,2
Сыр голландский	130	1040	—	544	—
Сыр плавленый «Новый»	—	680	—	—	—
Растительные масла					
Масло подсолнечное рафинированное	—	—	—	—	—
Масло оливковое	—	—	—	—	—
Масло кукурузное	—	—	—	—	—
Консервированные продукты					
Горошек зеленый консервированный	135	16	21	53	0,7
Кукуруза зернами	—	5	—	50	0,4
Шпинат-пюре	522	124	48	49	3,4
Сок томатный	286	13	26	32	0,7
Икра из баклажанов	305	43	30	71	7,0
Икра из кабачков	315	41	35	67	7,0
Томатное пюре	—	20	—	70	2,0
Томатная паста	878	78	30	68	2,3
Соус яблочный	—	6,0	—	10	0,3
Компот из абрикосов	183	12	8	18	0,7
Компот из вишни	—	10	—	17	0,4

Компот из сливы	—	15	—	11	2,2
Компот из яблок	—	10	—	6	0,2
Сок апельсиновый	—	18	—	13	0,3
Сок виноградный	212	19	16	20	0,3
Сок вишневый	250	17	6	18	0,3
Сок сливовый	—	—	—	—	—
Сок из черной смородины	133	40	35	20	—
Сок яблочный	100	8	5	9	0,2
Говядина отварная в собственном соку	319	12	28	202	3,4
Говядина тушеная	284	9	19	178	2,4

***Крупы, мучные и кондитерские изделия,
вкусовые продукты***

Манная крупа	120	20	30	84	2,3
Гречневая крупа ядрица	167	70	98	298	8,0
Гречневая продельная	—	48	—	253	4,9
Рисовая крупа	54	24	21	97	1,8
Пшено	201	27	101	233	7,0
толокно	351	58	111	328	10,7
Овсяные хлопья «Геркулес»	—	52	142	363	7,8
Перловая крупа	172	38	94	323	3,3
Ячневая крупа	—	—	—	343	1,6
Пшеничная «Артек»	—	—	—	276	6,7
«Здоровье»	311	257	58	267	1,5
«Пионерская	245	278	118	415	1,7
«Сильная»	35	52	110	277	1,9
Горох лущеный	731	89	88	226	7,0
Макаронные изделия в/с	124	18	16	87	1,2
Мука пшеничная в/с	176	24	44	115	2,1
Мука пшеничная 1 сорта	122	18	16	86	1,2
Хлеб ржаной	94	34	41	120	2,3
Хлеб пшеничный	127	26	35	83	1,6
Сахар песок	3	2	сл	сл	0,3
Крахмал картофельный	15	40	сл	77	сл
Мед	25	4	2	—	1,1
Варенье из слив	107	15	9	14	1,1
Повидло яблочное	149	14	7	9	1,8
Чай	2480	495	440	825	82
Кофе	—	100	—	250	6,1
Кафе	2403	18	90	771	11,7

Таблица 16. Содержание витаминов, мг, в продуктах, применяющихся для приготовления блюд в школьном питании (в 100 г продукта, нетто)

Продукты	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Овощи				
Арбуз	0,7	— ²	9,2	38,0
Баклажаны	0,6	0,1	5,5	24,0
Горошек зеленый	5,0	0,2	13,3	72,0
Кабачки	0,6	0,3	5,7	27,0
Капуста белокочанная	1,8	—	5,4	28,0
Капуста краснокочанная	1,8	—	6,1	31,0
Капуста цветная	2,5	—	4,9	29,0
Картофель	2,0	0,1	19,7	83,0
Лук репчатый	1,7	—	9,5	43,0
Лук зеленый	1,3	—	4,3	22,0
Лук зеленый	1,3	—	4,3	22,0
Морковь	1,3	0,1	7,0	33,0
Огурцы	0,8	—	3,0	15,0
Петрушка (зелень)	3,7	—	8,1	45,0
Петрушка (корень)	1,5	—	11,0	47,0
Ревень (черешковый)	0,7	—	2,9	16,0
Редис	1,2	—	4,1	20,0
Редька	1,9	—	7,0	34,0
Салат	1,5	—	2,2	14,0
Свекла	1,7	—	10,8	48,0
Томаты	0,6	—	4,2	19,0
Тыква	1,0	—	6,5	29,0
Укроп	2,5	0,5	4,5	32,0
Шпинат	2,9	—	2,3	21,0
Щавель	1,5	—	5,3	28,0
Капуста квашенная	0,8	—	1,8	14,0
Огурцы соленые	2,8	—	1,3	19,0
Фрукты, ягоды, грибы				
Абрикосы	0,9	—	10,5	46,0
Апельсины	0,9	—	8,4	38,0
Виноград	0,4	—	17,5	69,0
Вишня	0,8	—	11,3	49,0
Груша	0,4	—	10,7	42,0
Земляника (садовая)	1,8	—	8,1	41,0
Клюква	0,5	—	4,8	28,0
Крыжовник	0,7	—	9,9	44,0
Лимоны	0,9	—	3,6	31,0
Мандарины	0,8	—	8,6	38,0
Малина	0,8	—	9,0	41,0
Слива	0,8	—	9,9	43,0
Облепиха	0,9	—	5,5	30,0
Смородина (черная)	1,0	—	8,0	40,0
Черешня	1,1	—	12,3	52,0
Черника	1,1	—	8,6	40,0
Яблоки	0,4	—	11,3	46,0
Грибы белые	3,2	—	1,6	25,0
Абрикосы сушеные (урюк)	5,0	0 ²	67,5	278,0
Абрикосы сушеные (курага)	5,2	0	65,9	272,0
Виноград сушеный (изюм)	1,8	0	70	276,0
Слива сушеная (чернослив)	2,3	0	65,6	264,0
Яблоки сушеные	3,2	0	68,0	273,0
Груши сушеные	2,3	0	62,1	246,0
Грибы белые сушеные	27,6	6,8	10,0	209,0

Мясо и мясные продукты				
Говядина 1 категории	18,9	12,4	—	187,0
Говядина 2 категории	20,2	7,0	—	144,0
Мясо кролика	20,7	12,9	—	199,0
Телятина	19,7	1,2	—	90,0
Печень говяжья	17,4	3,	—	124,0
Язык говяжий	13,6	12,1	—	137,0
Колбаса докторская вареная	13,7	22,8	—	260,0
Сосиски (русские)	12,0	19,1	—	220,0
Сардельки 1 сорта	9,5	17,0	—	198,0
Окорок тамбовский вареный	19,3	20,5	—	262,0
Куры 2 категории	20,8	8,8	0,6	165,0
Яйцепродукты				
Яйца куриные	55	54	185	2,7
Яичный порошок	200	180	770	13,0
Молочные продукты				
Молоко коровье пастеризованное	121	14	91	0,1
Молоко белковое	136	16	96	0,1
Сливки 10%-ной жирности	90	10	62	0,1
Сметана	86	8	60	0,2
Творог полуожириный	164	23	220	0,4
Творог мягкий диетический	160	23	224	0,3
Творог зерненый со сливками	166	23	234	0,3
Сырки творожный детские	135	23	200	0,4
Кефир нежирный	126	15	95	0,1
Кефир жирный	120	14	95	0,1
Ацидофилин сладкий	120	14	92	0,1
Простокваша обыкновенная	121	14	94	0,1
Молоко сгущённое с сахаром	307	34	219	0,2
Молоко сухое	919	139	790	1,1
Сливки сухие	700	80	543	0,8
Масло сливочное несоленое	22	3	19	0,2
Сыр голландский	1040	—	544	—
Сыр плавленый «Новый»	680	—	—	—
Растительные масла				
Масло подсолнечное рафинированное	—	—	—	—
Масло оливковое	—	—	—	—
Масло кукурузное	—	—	—	—
Консервированные продукты				
Горошек зеленый консервированный	16	21	53	0,7
Кукуруза зернами	5	—	50	0,4
Шпинат-пюре	124	48	49	3,4
Сок томатный	13	26	32	0,7
Икра из баклажанов	43	30	71	7,1
Икра из кабачков	41	35	67	7,0
Томатное пюре	20	—	70	2,0
Томатная паста	78	30	68	2,3
Соус яблочный	6,0	—	10	0,3
Компот из абрикосов	12	8	18	0,7
Компот из вишни	10	—	17	0,4
Компот из сливы	15	—	11	2,2
Компот из яблок	10	—	6	0,2
Сок апельсиновый	18	—	13	0,3
Сок виноградный	19	16	20	0,3
Сок вишневый	17	6	18	0,3
Сок сливовый	—	—	—	—
Сок черной смородины	40	35	20	—
Сок из черной смородины	40	35	20	—
Сок яблочный	8	5	9	0,2

Говядина отварная в собственном соку	12	28	202	3,4
Говядина тушеная	9	19	178	2,4
<i>Крупы, мучные и кондитерские изделия, вкусовые продукты</i>				
Манная крупа	20	30	84	2,3
Гречневая крупа ядрица	70	98	298	8,0
Гречневая продельная 48	48	—	253	4,9
Рисовая крупа	24	21	97	1,8
Пшено	27	101	233	7,0
Толокно	58	111	328	10,7
Овсяные хлопья «Геркулес»	52	142	363	7,8
Перловая крупа	38	94	323	3,3
Ячневая крупа	—	—	343	1,6
Пшеничная «Артек»	—	—	276	6,7
«Здоровье»	257	58	267	1,5
«Пионерская»	278	118	415	1,7
«Сильная»	52	110	277	1,9
Горох лущеный	89	88	226	7,0
Макаронные изделия в/с	18	16	87	1,2
Мука пшеничная в/с	24	44	115	2,1
Мука пшеничная1 сорта	18	16	86	1,2
Хлеб ржаной	34	41	120	2,3
Хлеб пшеничный	26	35	83	1,6
Сахар-песок	2	сл	сл	0,3
Крахмал картофельный	40	сл	77	Сл
Мед	4	2	—	1,1
Варенье из слив	15	9	14	1,1
Повидло яблочное	14	7	9	1,8
Чай	495	440	825	82
Кофе	100	—	250	6,1
Кафе	18	90	771	11,7

Таблица 17. Содержание белков, жиров, углеводов, %, и калорийность (ккал) в продуктах школьного и диетического питания (в 100 г продукта, нетто)

Продукты	Белки	Жиры	Угле-воды	Калорий-ность
Молочные смесь «Малютка» стерилизованная	2,0	3,5	7,0	66
Молочная смесь «Малыш» с гречневой мукой стерилизованная	2,1	3,5	6,9	66
Молочная смесь «Малыш» с рисовой мукой стерилизованная	2,0	3,5	7,1	66
Ацидофильная смесь «Малютка»	2,0	3,5	6,7	66
Ацидофильная смесь «Малыш»	2,0	3,5	6,7	66
Молоко «Виталакт»	2,3	3,6	8,2	72
Сметана «Детская»	2,9	30,0	2,4	292
Творог «Здоровье»	14,0	18,0	2,4	230
Сыр плавленый «Диетический»	16,7	20,0	2,8	257
Сухая молочная смесь «Малютка»	15,0	25,0	52,0	480
Сухая молочная смесь «Малыш» с гречневой мукой	16,0	25,0	51,0	480
Сухая молочная смесь «Малыш» с рисовой мукой	15,0	25,0	52,0	480
Сухая молочная смесь «Малыш» с овсяной мукой	16,0	25,0	51,0	480
Сухая ацидофильная смесь «Малютка»	15,0	25,0	50,7	480
Сухая ацидофильная смесь «Малыш»	15,0	25,0	50,7	480
Молочная каша «Малыш»	14,5	19,5	57,5	449
Каша молочная гречневая	15,0	11,6	62,1	397
Каша молочная рисовая	14,0	11,4	63,5	397
Каша молочная овсяная	14,2	13,5	60,8	406
Каша молочная манная	15,4	11,6	61,9	398
Смесь молочная на отваре (гречневая)	18,4	16,4	56,7	434
Смесь молочная на отваре (рисовая)	17,4	16,3	57,8	433
Смесь молочная на отваре (овсяная)	18,9	16,3	55,8	432
Смесь молочная на муке (гречневая)	17,5	15,7	55,0	418
Смесь молочная на муке (рисовая)	16,7	15,6	55,9	417
Смесь молочная на муке (овсяная)	17,4	16,4	54,5	422
Кисель молочный	15,2	15,0	60,6	423
Сухое молоко «Виталакт»	15,0	24,0	53,3	476
Булочка «Октябрёнок» для детского питания	10,9	2,7	53,0	268
Зефир	0,8	сл	73,4	299
Пастыла	0,5	сл	76,8	305
Мармелад фруктово-ягодный формовой	0,4	сл	74,8	289
Печенье «Смешинка»	7,6	14,6	26,8	433
Пюре рыбное с рисовой крупой и тыквой	9,0	3,4	8,8	100
Пюре рыбное с рисовой крупой	9,8	3,4	12,0	115
Пюре рыбное с морковью	8,8	3,4	4,9	84
Пюре рыбное с рисовой крупой и морковью	9,2	3,4	8,6	100
Консервы мясные «Крошка»	14,0	5,6	1,3	112
Консервы мясные «Малыш»	13,0	9,0	2,6	143
Консервы мясные «Малютка»	13,0	11,0	2,6	161
Консервы мясные «Винни-пух»	14,0	10,0	2,6	156
Консервы мясные «Малышок»	12,0	10,0	2,6	156
Консервы мясные «Геркулес»	11,5	12,0	2,6	164
Консервы мясные «Беззубка»	12,0	11,0	2,6	157
Консервы мясные «Чебурашка»	12,0	9,0	2,6	139
Консервы мясные «Язычок»	9,0	9,0	2,6	127
Суп-пюре мясо-овощной с томатом	9,3	4,1	—	74
Шпинат с мясом и картофелем	3,7	3,4	5,4	66
Пюре из печени с рисовой крупой	9,7	6,8	0,2	101
Говядина с морковью и черносливом	6,1	6,5	6,1	108
Свекла с яблочным пюре	1,3	—	7,9	35
Суп-пюре овощной с крупой	2,3	5,7	19,4	133
Суп-пюре овощной с зеленым горошком	1,7	5,8	15,2	116
Пюре из моркови с манной крупой	1,9	1,6	10,6	62

Пюре из шпината с молоком	2,7	5,3	8,5	90
Тыква с рисом	0,9	2,6	19,3	99
Пюре из моркови	1,5	0,2	5,8	30
Пюре из зеленого горошка	4,7	0,3	7,2	49
Пюре из кабачков с молоком	1,6	5,0	6,5	76
Цветная капуста в молочном соусе	1,6	5,9	8,4	91
Рагу овощное	2,4	5,0	7,4	83
Пюре из кабачков	1,3	4,5	5,7	68
Морковь с яблочным пюре	0,5	—	15,7	61
Пюре из абрикосов	1,2	0,1	17,9	76
Пюре из яблок	0,6	0,1	19,2	77
Пюре из яблок с рисовой крупой	1,2	0,2	19,4	81
Пюре из яблок с манной крупой	0,7	—	19,9	77
Пюре из слив с рисовой мукой	1,4	—	19,6	70
Пюре из чернослива	0,8	0,1	27,8	110
Морковь с абрикосовым пюре	0,6	—	19,9	77
Пюре из яблок и вишни	0,5	0,1	22,8	90
Пюре из яблок с молоком	1,7	3,5	14,8	96
Пюре из яблок и абрикосов	0,6	0,1	22,5	90
Пюре из яблок и айвы	0,5	0,1	21,8	86
Пюре из яблок и шиповника	0,5	0,1	22,7	90
Пюре из яблок, тыквы и айвы	0,6	0,1	18,8	75
Сок морковный	1,1	—	5,6	26
Сок тыквенно-абрикосовый	0,6	—	12,7	50
Черешня в черешневом соке	0,6	—	10,4	43
Яблоки в яблочном соке	0,3	—	9,7	40
Абрикосы в абрикосовом соке с мякотью	0,5	—	8,8	38
Сливы в сливовом соке с мякотью	0,5	—	8,6	37
Персики в персиковом соке	0,5	—	9,1	38
Напиток абрикосово-молочный	1,0	—	15,8	65
Напиток черносмородиново-молочный	1,0	—	20,7	85
Напиток сливово-молочный	0,9	—	15,0	62

Таблица 22. Диета №5

Продукты, химический состав диеты №5	Масса продуктов, г., для детей возраста	
	предшкольного	дошкольного
Хлеб пшеничный	100	150
Мука пшеничная	20	20
Крахмал картофельный	5	5
Крупы, макаронные изделия	40	40
Картофель	200	250
Прочие овощи	150	200
Фрукты свежие	100	100
Фрукты сухие или ягоды	20	20
Чай	0,2	0,2
Сахар	60	60
Масло сливочное	20	30
Масло растительное	10	10
Яйца (шт.)	1/2	¾
Творог полужирный	40	80
Молоко	700	600
Сметана	10	15
Мясо, птица	80	100
Рыба	30	40
Химический состав:		
Белки	60	60
Жиры	60	65
Углеводы	220	280
Калорийность	1800	2100

Таблица № 18. Виды лекарственного растительного сырья, рекомендуемого для использования при производстве травяных чаев для детей школьного возраста

№	Русское название лекарственного растения	Латинское название лекарственного растения	Вид сырья
1	Анис обыкновенный	<i>Anisum vulgare</i> Gaerth сем. Umbelliferae	Плоды аниса (<i>Anisi fructus</i>)
2	Алтей лекарственный	<i>Althaea officinalis</i> сем. Malvaceae	Корни алтея (<i>Althaeae radix</i>)
3	Берёза бородавчатая	<i>Betula verrucosa</i> Ehrh. сем. Betulaceae	Листья березы (<i>Betulae folium</i>)
4	Берёза повислая	<i>Betula pendula</i>	То же
5	Гибискус	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L. сем. Malvaceae	Цветки Гибискуса (<i>Hibisci flos</i>)
6	Красная мальва	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L. сем. Malvaceae	То же
7	Душица обыкновенная	<i>Origanum vulgare</i> сем. Lamiaceae	Трава душицы (<i>Origani herba</i>)
8	Земляника	<i>Fragaria</i> сем. Rosaceae	Листья земляники (<i>Fragariae folium</i>)
9	Ноготки аптечные	<i>Calendula officinalis</i> L. сем. Composite	Цветки календулы (<i>Calendulae flos</i>)
10	Крапива двудомная	<i>Urtica dioica</i> L. сем. Urticaceae	Листья крапивы (<i>Urticae folium</i>)
11	Лаванда узколистная	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill. сем. Lamiaceae	Цветки лаванды (<i>Lavandulae flos</i>)
12	Липа сердцевидная	<i>Tilia cordata</i> Mill сем. Tiliaceae	Цветки липы (<i>Tiliae flos</i>)
13	Малина	<i>Rubus ideaus</i> L. сем.	Листья малины (<i>Rubi</i>

	обыкновенная	Rosaceae	idaei folium)
14	Просвирник лесной	<i>Malva sylvestris</i> L. (syn. <i>Malva Mauritia</i>) сем. Malvaceae	Цветки мальвы (Malvae flos)
15	Мальва лесная	<i>Malva sylvestris</i> L. (syn. <i>Malva Mauritia</i>) сем. Malvaceae	То же
16	Мелисса	<i>Melissa officinalis</i> сем. Lamiaceae	Листья мелиссы (Melissae folium)
17	Мята лимонная	<i>Melissa officinalis</i> сем. Lamiaceae	То же
18	Мята перечная	<i>Mentha piperita</i> сем. Lamiaceae	Листья мяты перечной (Menthae piperitae folium)
19	Облепиха	<i>Hippophae rhamnoides</i> L. сем. Elaeagnaceae	Листья облепихи (Hippophaës folium)
20	Подорожник большой	<i>Plantago major</i> L. сем. Plantaginaceae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
21	Подорожник средний	<i>Plantago media</i> L. сем. Plantaginaceae	То же
22	Подорожник ланцетовидный	<i>Plantago lanceolata</i> L. сем. Plantaginaceae	То же
23	Померанец горький	<i>Citrus aurantium</i> сем. Rutaceae	Померанца корка
24	Ромашка аптечная	<i>Matricaria recutita</i> L. сем. Compositae (syn. <i>Chamomilla</i> L.)	Цветки ромашки (Chamomillae flos)
25	Чёрная смородина	<i>Ribes nigrum</i> L. сем. Saxifragaceae	Листья смородины (Ribi nigri folium)
26	Тимьян душистый	<i>Thymus vulgaris</i> L. (<i>Thymus marschallianus</i>) сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
27	Чабрец	<i>Thymus serpyllum</i> сем. Lamiaceae	То же
28	Тимьян ползучий	То же	То же
29	Тмин обыкновенный	<i>Carum carvi</i> , сем. Umbelliferae	Плоды тмина (Cari carvi fructus)
30	Фенхель обыкновенный	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill сем. Umbelliferae	Плоды фенхеля (Foeniculi fructus)

31	Укроп аптечный	Foeniculum vulgare Mill сем. Umbelliferae	То же
32	Череда трехраздельная	Bidens tripartite L. сем. Composite	Трава череды (Bidentis herba)
33	Черника	Vaccinium myrtillus L. сем. Vacciniaceae	Плоды черники (Myrtilli fructus)
34	Шиповник	Rosa сем. Rosaceae	Шиповника плоды (Rosae fructus)
35	Брусника	Vaccinium vitis-idaea L. сем. Vacciniaceae	Плоды брусники (Vaccini fructus)

Таблица № 19. Дополнительный (необязательный) перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса	Особые условия реализации
1.	Соки, соковые напитки и нектары, в т. ч. напитки соковые на основе молочной сыворотки	200 мл	в ассортименте; в индивидуальной (порционной) упаковке
2.	Консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре для детского питания в порционной упаковке	до 150 г	в ассортименте
3.	Варенье, джем, повидло, конфитюр, мед в порционной упаковке	до 20 г	в ассортименте
4.	Мучные кондитерские изделия промышленного и собственного производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники), обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 60 г	в ассортименте; изделия промышленного производства – только в индивидуальных (порционных) упаковках
5.	Яйцо куриное диетическое вареное	1 шт.	срок реализации не более 3 часов (на мармите или охлаждаемом прилавке)

6.	Колбаски детские (сосиски) отварные, колбаса детская отварная (на бутербродах или с гарниром)	30-100 г	готоятся непосредственно перед реализацией путем отваривания в кипящей воде (в течение 5 минут) или в СВЧ-печи (конвектавтомате); срок реализации отварных колбасных изделий не более 3 часов (на мармите)
7.	Компоты собственного приготовления из свежих плодов и сухофруктов	200 мл	срок реализации 3 часа, на мармите
8.	Кисели витаминизированные из концентрата быстрого приготовления	200 мл	готоятся путем заваривания кипятком непосредственно перед реализацией

Примечание:

Реализация продуктов из дополнительного перечня допускается в ограниченном ассортименте при условии реализации всех видов продуктов из основного перечня.

2.13. Требования к использованию в питании детей и подростков пищевых жиров и жировых продуктов

1. Настоящие Методические рекомендации разработаны в целях оценки возможности использования пищевых жиров и жировых продуктов в питании детей школьного возраста, в том числе при организации школьного питания.

2. Пищевые жиры и жировые продукты в питании школьников.

Пищевые жиры и жировые продукты являются необходимым компонентом рациона питания детей и подростков и служат источником жирных кислот, в том числе полиненасыщенных (далее – ПНЖК), жирорастворимых витаминов А, Д (рыбий жир, молочный жир и др. животные жиры), витамина Е (растительные масла), фосфолипидов (растительные масла) и некоторых других пищевых веществ.

5. В питании школьников следует использовать растительные и животные жиры. Общее количество потребляемого жира должно обеспечивать 30% калорийности рациона. Жиры растительного происхождения, являющиеся основным источником ПНЖК, должны составлять в суточном рационе питания не менее 30% от общего количества жиров. Содержание Полиненасыщенных жирных кислот в рационе питания должно составлять 6-10% от общей калорийности пищи.

Рекомендуемые уровни потребления жиров у детей школьного возраста.

4. Необходимо учитывать, что уровни потребления жиров включают в себя не только собственно пищевые жиры и жировые продукты, но и жиры, входящие в состав других пищевых продуктов животного и растительного происхождения (так называемый, не видимый жир, на долю которого приходится около 50% от общего количества жира в рационе). Примерные рекомендуемые для включения в суточный рацион питания детей и подростков количества собственно пищевых жиров и жировых продуктов.

5. В суточном рационе школьного питания (а, по возможности, и в рационе одно – двухразового питания в образовательном учреждении) должны ежедневно присутствовать молочный жир (в виде сливочного масла или сметаны) и масло растительное.

6. Пищевые жиры и жировые продукты используются в школьном питании в составе различных пищевых продуктов (молочных продуктов, булочных, кондитерских изделий и др.), а также при приготовлении кулинарной продукции, предназначенной для школьников (для приготовления холодных закусок, бутербродов, супов, гарниров, мучных и крупяных блюд, других блюд и кулинарных изделий).

7. Ассортимент жиров и жировых продуктов для питания детей и подростков.

В питании детей школьного (6-18 лет) возраста, в составе основного рациона питания (в том числе в составе различных пищевых продуктов), рекомендуется использовать следующие пищевые жиры и жировые продукты:

7.1 Жиры животного происхождения:

1) Масло коровье сливочное: сладко сливочное несоленое, крестьянское сладко сливочное несоленое, вологодское. ГОСТ 37.

7.2. Жиры растительного происхождения (рафинированные и нерафинированные):

1) Подсолнечное масло пищевое. Общие технические условия. СТ РК 1427-2005/ (Производится из семян подсолнечника

Helianthus annuus L. 4.

2) Масло сафлоровое пищевое. Технические условия. СТ РК 1428-

2005. (Производится из семян сафлора *Carthamus tinctorious L.*).

Примечание:

4 Жиры, масла и производные продукты. Codex Alimentarius. Codex Stan 210, дополнение от 2003, 2005 года.

3) Масло рапсовое пищевое. Технические условия. СТ РК 1429-2005.

(Производится из семян *Brassica napus L.*, *Brassica campestris L.* И *Brassica tournefortii Gouan species*).

4) Масло кукурузное. ГОСТ 8990-59. (Производится из зародышей кукурузы *the embryos Zea mays L.*).

5) Масло кунжутное. ГОСТ 8990-59. (Производится из семян кунжута *Sesamum indicum L.*).

7.3. Ограниченно в питании детей школьного возраста (старше 7 лет) могут использоваться следующие виды пищевых жиров и жировых продуктов:

1) Пальмовый олеин. ГОСТ 10766-64. (Это жидккая фракция, полученная после фракционирования пальмового масла).

2) Какао – масло. ГОСТ 28931-91.

3) Оливковое масло. ГОСТ 8990.

4) Маргарин. Общие технические условия. ГОСТ 240-85.

5) Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия. ГОСТ 976-81.

6) Масло соевое. Технические условия. ГОСТ 7825-96. (Производится из бобов сои *Glycine max (L.) Merr.*).

7) Масло арахисовое. Технические условия. ГОСТ 7981-96. (Производится из семян арахиса *Arachis hypogaea L.*).

8. В качестве биологически активной добавки к пище, а также в составе пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, допускается использовать льняное масло (по документации производителя), кунжутное масло (ГОСТ 10766), конопляное масло (ГОСТ 8988, ГОСТ 8989) и другие виды растительных масел с высокой пищевой и биологической ценностью.

9. В школьном питании используются кондитерские жиры, кулинарные жиры, свиное или баранье сало, а также пищевые продукты, содержащие указанные виды жиров; не рекомендуется использовать в школьном питании пальмовое масло и пальмовый стеарин.

10. Критерии оценки качества, безопасности и пищевой ценности пищевых жиров и жировых продуктов, используемых в школьном питании.

При производстве, закупах пищевых жиров и жировых продуктов для использования в школьном питании рекомендуется устанавливать в технической документации на продукцию, договорах и контрактах на поставку (снабжение) и другой документации следующие показатели безопасности:

10.1. Для масел растительных:

Свинец, мг/кг (не более)	0,1
Мышьяк, мг/кг (не более)	0,1
Кадмий, мг/кг (не более)	0,05
Ртуть, мг/кг (не более)	0,03
Железоб, мг/кг (не более)	3,0
Медь7, мг/кг (не более)	0,1
Гексахлорцилогексан, мг/кг (не более)	0,05
ДДТ и его метаболиты, мг/кг (не более)	0,1
Кислотное число, мг КОН/г (не более)	0,6
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг (не более)	10,0
КМАФАнМ, КОЕ/г (не более) 8	500,0
БГКП (колиформы), г (масса, в которой не допускается)	1,0
S. aureus, г (масса, в которой не допускается)9	1,0
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, г (масса, в которой не допускается)	25,0
Плесени, КОЕ/г не более 10	100,0
Дрожжи, КОЕ/г не более	100,0

5 Приводится в соответствии с «ТР ТС» «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6 Жиры, масла и производные продукты. Codex Alimentarius. Codex Stan 210, дополнение от 2003, 2005 года

7 Жиры, масла и производные продукты. Codex Alimentarius. Codex Stan 210, дополнение от 2003, 2005 года

8 для подсолнечного масла – не более 500 КОЕ /г

9 для соевого масла – не регламентируется

10 для подсолнечного масла – не допускается в 100 г

Радионуклид стронций- 90, Бк/кг	80,0
Радионуклид цезий- 137, Бк/кг	60,0
10.2. Для масла сливочного (масла коровьего) и жира топленого 11:	
Свинец, мг/кг (не более)	0,1
Мышьяк, мг/кг (не более)	0,1
Кадмий, мг/кг (не более)	0,03
Ртуть, мг/кг (не более)	0,03
Антибиотики, ед/г 12 :	
левомицетин (не допускается менее)	< 0,01
тетрациклин (не допускается менее)	< 0,01
стрептомицин (не допускается менее)	< 0,5 ед/г
пенициллин (не допускается менее)	< 0,01 ед/г
Микотоксины (афлатоксин М1), мг/кг	0,0005
Гексахлорциклогексан, мг/кг (не более)	1,25
ДДТ и его метаболиты, мг/кг (не более) 13	1,0
Радионуклид стронций-90, Бк/кг	60,0
Радионуклид цезий-137, Бк/кг	200,0
КМАФАнМ, КОЕ/г (не более) 14	1•104
БГКП (колиформы), г (масса, в которой не допускается) 15	0,1
S. aureus, г (масса, в которой не допускается)	1,0
11 приводится в соответствии с «ТР ТС» «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»	
12 < 0.01 ед./г (для стрептомицина – < 0.5 ед. /г)	
13 в соответствии с «ТР ТС» «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»	
14 для жира птичьего топленого – не более 100 КОЕ/г	
15 для жира птичьего топленого – не допускается в 1,0 г	
L. monocytogenes, (масса, в которой не допускается) 16	25,0
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, г (масса, в которой не допускается) 25,0	
Плесень КОЕ/г не более 17	100,0
Дрожжи КОЕ/г не более 18	100,0
11. Для других видов жировых продуктов рекомендуется предусматривать показатели безопасности в соответствии с показателями, приведенными в «ТР	

ТС» (в зависимости от преобладающего содержания животных или растительных жиров) 19.

12. При производстве, закупках пищевых жиров и жировых продуктов для использования в питании детей и подростков рекомендуется устанавливать в технической документации на продукцию, договорах и контрактах на поставку (снабжение) и другой документации следующие требования к показателям окислительной порчи:

13. Для растительных масел – в соответствии с «ТР ТС».

14 Для рыбного жира и продуктов на его основе:

Кислотное число, мг КОН/г (не более) 4,0

Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг (не более) 10,0

15. Для всех видов пищевых жиров и жировых продуктов, кроме растительных масел и рыбного жира:

Кислотное число, мг КОН/г (не более) 0,6

Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг (не более) 10,0

Кислотность жировой фазы, °Кеттстофера (не более) 20 2,5

16. Для спредов, других комбинированных жировых продуктов, а также маргаринов, используемых в питании детей и подростков, рекомендуется устанавливать в технической документации на продукцию, договорах в контрактах на поставку (снабжение) и другой документации следующие показатели пищевой ценности:

16 для жира птичьего топленого – не регламентируется

17 для жира птичьего топленого – не регламентируется

18 для жира птичьего топленого – не регламентируется

19 в соответствии с «ТР ТС» «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» для продуктов, содержащих гидрогенизованный жир, следует регламентировать также содержание никеля в пределах не более 0,7 мг/кг

20 для масла коровьего и жировых продуктов, его содержащих «ТР ТС».

Температура плавления, °С (не более) 34

Массовая доля жира, % (не менее) 60

Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % (не более) 4

Массовая доля полиненасыщенных жирных кислот, % (не менее) 20

Массовая доля твердых триглицеридов, % (не менее) 21 55

Массовая доля молочного жира в жировой фазе, % (не менее) 22 60

17. Пищевые жиры и жировые продукты, используемые в питании детей и подростков, не содержат в своем составе химических консервантов, искусственных красителей (кроме Е-каротина и других каротиноидов) и ароматизаторов.

18. В питании детей и подростков рекомендуется использовать только растительные масла, полученные прессовым способом, предпочтительно – холодным прессованием («холодный отжим»).

Использование пищевых жиров и жировых продуктов при производстве пищевых продуктов, предназначенных для школьного питания

1. При использовании растительных масел в рецептурах пищевых продуктов, предназначенных для питания детей и подростков, используются только рафинированные и дезодорированные растительные масла.

2. Не сдобные булочные изделия и хлеб вырабатываются без использования в рецептуре жиров, либо с включением в рецептуру 2-4% растительного масла (соевого, подсолнечного, кукурузного или рапсового).

3. При производстве сдобных булочных и мучных кондитерских изделий, допускается использовать масло сливочное, а также пальмовый олеин, кокосовое масло, маргарины (лучше их смесь с растительным маслом). Общее содержание жира в сдобных булочных изделиях должно быть не более 8 г/100 г, в мучных кондитерских изделиях – не более 30 г/100 г (не более 7 г на одно изделие).

4. Глазури для мороженого, кондитерских, творожных изделий и других продуктов, предназначено для детей и подростков,

21 Для пищевых жиров и жировых продуктов, используемых в производстве кондитерских изделий

22 Для сливочно-растительных спредов изготавливаются только с использованием какао-масла, сливочного масла или кокосового масла (более предпочтительно для этой цели использовать какао-масло или сливочное масло). В составе начинок кондитерских изделий допускается использовать пальмовый олеин.

5. При производстве кондитерских изделий, также допускается использовать следующие виды полуфабрикатов: полуфабрикат кондитерский на жировой основе; полуфабрикат на жировой основе для производства кондитерских изделий; шоколадную глазурь.



Рисунок № 24 Мучной цех



Рисунок № 25 Кондитерский цех

6. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не используется такая технологическая операция, как обжаривание (жарка). При выпекании (запекании) продуктов, изделий допускается в умеренных количествах использовать для смазывания противней, выпечных листов и форм такие жиры: пальмовый олеин, кокосовое масло, жир птичий топленый, рафинированное дезодорированное растительное масло.

7. В составе мясных консервов, полуфабрикатов и колбасных изделий (в том числе из мяса (птицы), предназначенных для детей и подростков, используется жир исходного мясного сырья, жир птичий топленый, масло сливочное, свиной внутренний жир или шпик, а также рафинированное дезодорированное растительное масло. При этом, общее содержание жиров не должно превышать: в мясных консервах – 18 г/100 г, в мясных полуфабрикатах – 20 г/100 г, в колбасных изделиях – 22 г/100г

8. В составе молочных продуктов (включая творожные изделия, сметану и т.п.) используется молочный жир. При этом, доля жира в молоке и кисломолочных напитках (продуктах) не должна превышать 4,5%, в сливках стерилизованных – 10%, в творожных изделиях (творожках, сырках, пастах творожных ит.п.) – 5%, в твороге, используемом для приготовления кулинарной продукции – 9%, в сырах сычужных (по сухому веществу) – 55%.

9. Маргарины, кулинарные и другие жиры в рецептурах на кулинарную продукцию, предназначенную для питания детей и подростков в организованных коллективах, подлежат замене на масло 23, 24.

23 При производстве изделий из рыбы используется только жир исходного сырья.

24 В соответствии с ТР ТС «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»

сливочное (сладкосливочное несоленое или крестьянское) или масло растительное рафинированное дезодорированное.

9. Рафинированные растительные масла используются в качестве рецептурного компонента при приготовлении различных блюд и кулинарных изделий, включая салаты и холодные закуски, супы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы, гарниры и горячие блюда из овощей, соусы, мучные блюда. Нерафинированные растительные масла допускается использовать только при приготовлении салатов, холодных закусок и других блюд, не проходящих тепловой кулинарной обработки.

10. При производстве кулинарной продукции для детей и подростков исключается обжаривание (жарка) и пассировка продуктов в жире (масле). Кратковременное обжаривание в масле используется только при приготовлении формованных изделий из фарша мяса, рыбы, птицы (котлет, биточек и других рубленых изделий). Для этой цели рекомендуется использовать пальмовый олеин или кокосовое масло, а также масло сливочное (с массовой долей влаги не более 16%), жир птичий топленый или рафинированное дезодорированное растительное масло. Эти же жиры используют при выпекании (запекании) кулинарных изделий для смазывания противней, выпечных листов и форм.

11. При приготовлении кулинарной продукции для детей и подростков ограничивается использование сырья с высоким содержанием жира, в частности, мясо, птица с высоким содержанием жира должны использоваться в комбинации с сырым с низким содержанием жира, при условии получения готовой продукции с содержанием жира не выше 16 г/100.

Рекомендуемые уровни потребления (РУП*) жиров у детей и подростков, г/сутки

РУП жиров, г/сутки	Возраст и пол детей и подростков									
	1-3 года		4-6 лет		7-10 лет		11-14 лет		15-18 лет	
	жен	муж	жен	муж	жен	муж	жен	муж	жен	муж
Всего жиров	37	40	44	49	59	64	78	81	83	112
В том числе:										
n-6 ПНЖК	7,4	8,0	8,9	9,8	11,8	12,7	15,5	16,3	16,7	22,4
n-3 ПНЖК	1,2	1,3	1,5	1,6	2,0	2,1	2,6	2,7	2,8	3,7

* РУП общего количества жиров обеспечивает 30%, n-6 ПНЖК (линолевая кислота) –

6%, n-3 ПНЖК (Е-линоленовая кислота) – 1% от суточной калорийности рациона **24, 25.**

24 ВОЗ/ФАО, 2003: WHO/FAO Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. World Health

Organization. Tech. Rep. Ser. 2003; 916:i–viii, 1–149.

25 ВОЗ/ФАО/ЮОН, 2001/2004: Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert

Consultation. Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2004 (FAO Food and Nutrition

Technical Report Series, No. 1), 103 p.

Примерные рекомендуемые количества собственно пищевых жиров и жировых продуктов, включаемые в суточный рацион детей и подростков

Потребление собственно жиров и жировых продуктов, г/сутки	Возраст детей и подростков, лет				
	1-3	4-6	7-10	11-14	15-18
Жиры животного происхождения (сливочное масло и аналогичные по пищевой ценности жиры)	17	25	30	33	35
Масло растительное и другие жиры с высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот	8	10	15	16	18



Рисунок № 26.

Современные виды энергосберегающего производительного оборудования – пароконвектомат

2.14. Основы лечебного питания

С питанием дети получают вещества, формирующие ткани организма, регулирующие жизненные процессы, восполняющие энергетические затраты, необходимые для жизнедеятельности. Для обеспечения всех потребностей организма ребенок должен получать пищу определенного качества и в нужном количестве.

Питание, удовлетворяющее потребности организма здорового или больного ребенка, называют рациональным. Нарушение основных требований рационального питания и недостаточность отдельных пищевых веществ приводят к отставанию детей в развитии, росте и массе тела.

При возникновении заболеваний наряду с терапевтическими методами лечения используют лечебное или диетическое питание, предусматривающее применение специальных рационов – диет. Диеты включают определенный комплекс блюд и продуктов. Их обозначают соответствующими номерами. Рационы лечебных диет строят в соответствии с потребностями организма больного ребенка в определенном количестве и качестве пищевых веществ. Лечебное питание назначают на определенный срок и проводят при регулярном врачебном контроле.

Сыре, используемое для приготовления диетических блюд, должно быть высокосортным, свежим, спелым или хорошо сохраненным. Кроме натуральных продуктов в рацион диетпитания входят консервированные продукты для детского и диетического питания, а также продукты промышленного производства для детского питания, в том числе витаминизированное молоко, сухая простокваша, творожок детский, диетическое сливочное масло, сметана «Детская», диетический плавленый сыр, фруктово-ягодные консервы, соки.

Особое место в лечении заболеваний в детском возрасте занимают продукты специального назначения, выпускаемые пищевой промышленностью.

При заболеваниях, связанных с нарушением ферментных систем, своевременное и правильное диетическое питание обеспечивает нормальное развитие ребенка. Большое значение имеет решение проблемы пищевой аллергии у детей.

Для детей с избыточной массой вырабатывают продукты пониженной калорийности, с уменьшенным количеством сахара и жиров.

Для детей, страдающих ожирением, разработаны рецептуры консервов на основе плодово-овощного сырья, мяса, овсяной и гречневой круп, белковых добавок, настоев трав и загустителей.

Для питания детей с почечной недостаточностью разработаны безбелковые макаронные изделия и крупки с комплексом витаминов В и глицерофосфатом железа для приготовления киселей. Для детей с поражениями желчевыводящих путей разработан продукт холесол на основе экстракта из проросших зерен овса, пшеницы, кукурузы. Для детей, больных пиелонефритом, в промышленное производство внедрено 16 видов лечебных консервов из овощей, круп, мяса, растительных жиров, витаминов и др. Из их состава исключены раздражающие почки продукты.

В меню диетического детского питания обязательно включают свежие натуральные фрукты, ягоды, овощи, молоко, растительное и сливочное масло, свежую рыбу и мясо.

Цель лечебного питания – щажение и обеспечение покоя больных органов, а также восстановление их нормальной деятельности.

Если нужно щадить органы пищеварения путем ограничения механических раздражителей, из рациона исключают продукты, содержащие грубую растительную клетчатку и животную соединительную ткань. Пищу приготавливают в измельченном протертом виде, нежной консистенции. Способ тепловой обработки продуктов – варка в воде или на пару, при которой ткани продуктов размягчаются и не образуется грубая жесткая корочка.

Если необходимо исключить химические раздражители, то нельзя готовить пищу из продуктов, которые долго задерживаются в кишечнике, способствуют выделению желудочного сока, а также действуют возбуждающе на сердце и нервную систему, раздражают печень и почки. Основные способы тепловой обработки – варка в воде и на пару.

Если цель диеты – щадить органы пищеварения от термических раздражителей, то температура подаваемых блюд должна быть не выше 65° С и не ниже 10° С. Наиболее благоприятной считается температура, близкая к температуре тела человека.

При некоторых заболеваниях в организме ребенка возрастает потребность в минеральных веществах и витаминах. В этом случае в рацион вводят продукты, богатые кальцием, калием, фосфором, железом и витаминами С, В₁, В₂, РР.

Для приготовления диетических блюд используют машины протирочную и для размалывания круп, мясорубку с частой решеткой, паровые коробки и кастрюли, сита, веселки, венчики.

В процессе приготовления диетических блюд необходимо строго соблюдать правила гигиены и санитарии. Продукты для диетических блюд нужно хранить в холодильнике.

Обработку продуктов для диетических блюд производят соответственно требованиям лечебных диет.

2.14. 1. Характеристика лечебных диет

Диета № 1. Назначается при заболеваниях желудка и кишечника (гастритах с повышенной секрецией, гастродуодените, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки), а также при поражении пищевода.

Диета предусматривает щажение больных органов от механических, химических и термических раздражений. Поэтому запрещается использовать продукты и блюда, богатые экстрактивными веществами, обладающие сокогонным действием, острые и соленые, а также бульоны, консервы. Наиболее строгую диету назначают в период обострения заболевания – в течение первых 3-7 дней. Затем ассортимент используемых продуктов постепенно расширяют.

Примерный суточный набор продуктов для приготовления блюд диеты № 1 детям разного возраста и химический состав диеты (на день) представлены в табл. 20.

Таблица 20. Диета № 1

Продукты, химический состав диеты № 1	Масса продукта, г, для детей возраста	
	преддошкольного	дошкольного
Хлеб пшеничный	75	120
Мука пшеничная	10	10
Крахмал картофельный	5	5
Крупы, макаронные изделия	30	40
Картофель	150	200
Овощи прочие	150	200
Фрукты свежие	150	150
Фрукты сухие или ягоды	20	20
Сахар	60	60
Масло сливочное	35	40
Масло растительное	3	6
Яйца (шт.)	1	1
Творог (9%-ной жирности)	40	80
Молоко	600	600
Сметана	10	15
Сыр неострый	5	15
Мясо, птица	60	100
Рыба	20	40
Химический состав:		
белки	50	80
жиры	50	80
углеводы	220	240
калорийность	2200	2600

Общая масса рациона 800-1600 г, количество жидкости – 500-1000 мл, употребление соли ограничивают. Принимать пищу следует 5-6 раз в день.

Для диеты № 1 приготавливают: супы протертые вегетарианские из круп из овощей, молочные; вторые блюда из мяса, рыбы в отварном, паровом, протертом, рубленным виде (табл. 21).

Таблица 21. Диета № 1

Продукты	Блюда диеты №1
Напитки Хлеб, изделия из теста	Молоко, сливки, чай с молоком, какао, соки Черствый белый хлеб, белые сухари, сухое печенье, бисквит
Супы	Слизистые супы-пюре из овощей, протертых круп, молочные супы, потерянные вегетарианские
Вторые блюда из мяса, рыбы	Кнели, суфле, фрикадельки, паровые котлеты, мясо отварное, припущенное
Зелень овощи	Пюре, отварные, паровые котлеты, пудинги
Крупы, макаронные изделия	Жидкие протертые каши, пудинги паровые, запеканки
Яйца	Яйца всмятку, омлет паровой, яичная кашка

Диета № 2. Назначается при заболеваниях желудка и кишечника (хронических гастритах с пониженной секрецией и кислотностью желудочного сока, а также колитах).

Цель диеты – щадить больные органы от механических и термических раздражителей при приеме пищи, но усилить секрецию желудочного сока. Для этого используют продукты, обладающие сокогонным действием.

Для этой диеты рекомендуются следующие блюда: мясные, рыбные, овощные супы на бульонах; блюдо из мяса и рыбы, в том числе и жареные без панировки, с легкой корочкой (если позволяет возраст ребенка), соусы, яйца и молочные продукты; овощные и фруктовые пюре, соки.

В диету включают также: закуски – икру, селедочное масло, паштет из печени, сыр, докторскую колбасу; напитки – чай и кофе, минеральную воду («Ессентуки» № 17 и 20).

В остальном диета № 2 сходна с диетой № 1. Блюда приготавливаются в протертом и мелкорубленном виде. Количество соли не ограничивают.

Диета № 5. Назначается при заболеваниях печени, желчного пузыря и поражении всей желчевыводящей системы (холецистите, гепатите, холецистохолангите).

Цель диеты – щадить больные органы от перегрузки, механических, химических и термических воздействий.

Исключить из рациона: продукты и блюда отягощающие работу печени и желчного пузыря и способствующие камнеобразованию, ограничить количество углеводов, ввести продукты, помогающие правильной работе кишечника и улучшающие желчеотделение, обеспечивающие поступление достаточного количества белка (особенно молочного) и жира в виде растительного и сливочного масла.

При диете № 5 нельзя использовать продукты и блюда, богатые экстрактивными веществами (бульоны, лук, щавель, редис, грибы, соленые и кислые продукты, соусы на бульонах), жирные продукты, колбасные изделия, бобовые, ржаной хлеб, сдобное тесто, шоколад, какао, жареные блюда.

Рекомендуются следующие продукты:

- нежирное мясо, рыба (особенно треска), вымоченная сельдь,
- молочные продукты, яйца,
- крупы (особенно гречневая, овсяная),

- свежие овощи (особенно морковь, тыква, арбузы), фрукты, соки, мед.

Все блюда готовят в отварном, припущенном, запеченном виде или варят на пару, мясные и рыбные – из котлетной и рубленой массы. Продукты разваривают до мягкой консистенции.

Чтобы не замедлялись рост и развитие больного ребенка, за основу диеты берут нормы пищевых веществ для здоровых детей.

Примерный суточный набор продуктов для приготовления блюд диеты № 5 детям разного возраста и химический состав диеты (на один день) приведены в табл. 22.

Таблица 22. Диета № 5

Продукты, химический состав диеты №5	Масса продуктов, г, для детей возраста	
	предшкольного	дошкольного
Хлеб пшеничный	100	150
Мука пшеничная	20	20
Крахмал картофельный	5	5
Крупы, макаронные изделия	40	40
Картофель	200	250
Прочие овощи	150	200
Фрукты свежие	100	100
Фрукты сухие или ягоды	20	20
Чай	02	02
Сахар	60	60
Масло сливочное	20	30
Масло растительное	10	10
Яйца (шт.)	1/2	¾
Творог полужирный	40	80
Молоко	700	600
Сметана	10	15
Мясо, птица	80	100
Рыба	30	40
Химический состав		
Белки	60	60
Жиры	60	65
Углеводы	220	280
Калорийность	1800	2100

Общая масса рациона 800-1600 г, количество жидкости 500- 1000 мл, блюда солят умеренно. Принимать пищу следует 5 – 6 раз в день.

Для диеты № 5 приготавливают следующие блюда:

- холодные блюда: салаты из сырых и отварных овощей, винегрет, паштет из вымоченной сельди, селедочное масло, тертую морковь, свеклу со сметаной, отварное холодное мясо, сыр;

- супы: вегетарианские овощные, с крупами, молочные, фруктовые сладкие;
- вторые блюда: отварные мясо, птицу, рыбу,
- бефстроганов, рагу, пюре, суфле из отварного мяса,
- паровые котлеты, биточки, рулет, голубцы с отварным мясом,
- овощные паровые котлеты, блюда из круп (каши, пудинги, запеканки), пюре из овощей, блюда из творога, яиц;
- сладкие блюда и напитки: кисели, компоты, желе, муссы, соки,

- чай, молоко, кефир, витаминные напитки.

У детей с заболеваниями желчных путей повышена потребность в витаминах. Поэтому рекомендуется вдвое увеличивать дозу витаминов А, группы В, РР, С. Кроме того, при таких заболеваниях применяют курсы лечения минеральной водой («Ессентуки» № 4 или 17, «Славяновская», «Нафтуся»), которая обладает желчегонными свойствами.

Диета № 7. Назначается при заболеваниях почек. Цель диеты – восстановить нормальную функцию почек путем ограничения поваренной соли, жидкости и животного белка.

В зависимости от состояния больного лечащий врач постоянно регулирует количество соли, белка и жидкости в его питании, назначает на время голодную и фруктовую диету, низкокалорийную бессолевую с ограничением белка или расширенную с включением белка.

Из пищи необходимо исключить:

бульоны, продукты и блюда, содержащие экстрактивные вещества, консервы, грибы, мучные блюда, капусту, редис, щавель, петрушку.

Разрешается употреблять: молоко, кефир, творог, сливочное и растительное масло, различные крупы, овощи, фрукты, соки.

Для диеты № 7 приготавливают: салаты из овощей; супы вегетарианские с крупами, овощами, фруктами, молочные; соусы молочные и сметанные; вторые блюда из мяса, птицы, рыбы в отварном виде (потребление белка ограничивают за счет этих продуктов и творога); разнообразные сладкие блюда, фрукты, соки, витаминные напитки.

В зависимости от возраста ребенка применяют различные виды тепловой обработки продуктов – варку, тушение, обжаривание овощей. Лук предварительно вываривают.

Для улучшения вкуса в пищу добавляют лимонный или апельсиновый сок, клюкву, изюм, курагу.

Пищу готовят в измельченном виде, продукты мелко рубят, шинкуют, протирают, разваривают до мягкого состояния.

Диета № 6. Назначается детям, имеющим избыточную массу в результате ожирения, встречающегося у 5-10% детей любого возраста, в том числе и на первом году жизни.

Причиной излишней массы служит избыточное питание – переедание, которое особенно опасно в детском возрасте, так как приводит к нарушению деятельности пищевых центров. Кроме того, имеют значение и другие факторы: нарушение режима питания, потребление большого количества углеводов, малоподвижный образ жизни.

Цель диеты – снизить калорийность пищи на 20-30% для уменьшения жировых запасов в организме.

Резко ограничивать калорийность рациона детского питания не рекомендуется, так как это может отразиться на росте и развитии ребенка.

Калорийность диеты снижают за счет исключения углеводов и жиров и компенсируют пищей, содержащей белки (но не более 25% общей суточной

калорийности). Количество потребляемого сахара и хлеба диета ограничивает до 50% возрастной нормы.

Запрещается использовать: кондитерские и мучные изделия, блюда из каш и макаронных изделий, мясные бульоны, бобовые, острые, соленые, консервированные продукты. Ограничиваются потребление картофеля, винограда, бананов, жира, в связи, с чем дополнительно назначают витамин А.

Вводят разгрузочные дни, проводят мясо-молочно-творожную или молочно-творожно-яблочную диеты калорийностью до 1000 кал в сутки.

Количество соли и жидкости не должно превышать нормы в суточном рационе здорового ребенка.

Детей с высокой степенью ожирения лечат в больничных условиях при постоянном врачебном контроле. Для них вводят диету калорийностью 1200-1400 кал в сутки.

Набор продуктов по дням недели и химический состав диеты (на день) показаны в табл. 23.

Таблица 23. Диета № 7

Продукты для диеты № 7	Количество продуктов, г, на день						
	поне- дельник	втор- ник	среда	четверг	пят- ница	суббота	воскре- сенье
Мясо	150	150	250	50	200	150	150
Рыба	150	150	—	150	150	—	150
Яйцо (шт.)	1	—	—	1	1/2	—	1
Творог	—	75	—	—	—	75	—
Сыр	—	—	50	—	—	50	—
Молоко (кефир)	200	400	250	200	200	150	250
Масло сливочное	15	5	—	5	15	—	5
Масло растительное	5	10	15	15	10	10	15
Сметана	—	10	—	—	10	10	—
Хлеб ржаной	75	50	50	50	50	50	50
Хлеб пшеничный	50	50	50	50	50	50	50
Крупа	30	—	—	25	30	—	—
Картофель	20	150	150	170	75	20	250
Капуста	150	150	50	150	—	150	175
Другие овощи	400	230	400	350	400	300	150
Фрукты	300	200	200	100	300	300	200
Сухофрукты	—	20	20	20	—	—	20
Сахар	10	20	20	20	10	10	20
Химический состав:							
белки	63,04	80,44	67,4	57,48	70,37	70,63	70,93
жиры	38,69	45,66	58,61	35,99	44,62	64,51	41,46
углеводы	133,10	146,62	141,77	148,07	132,79	133,06	151,8
ккал	1176,8	1419,5	1422,45	1257,85	1297,6	1462,1	1386,75

2.14.2. Холодные блюда и супы

* Салат из капусты со сметаной (диеты № 5, 7, 8). Белокочанную капусту обрабатывают, шинкуют тонкой соломкой, складывают в посуду, добавляют соль и слегка перетирают деревянным пестиком. Капусту выдерживают 30 мин для лучшего размягчения, затем заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты и сметаной, которую можно предварительно прокипятить и охладить. Перед подачей салат укладывают в тарелку или салатник, украшают зеленью.

(Капуста белокочанная 50, сметана 10, сахар 3, лимонная кислота (2 %-ный раствор) 1, соль 0,4. Выход 50.)

* Салат из свеклы с черносливом (диеты № 5, 7, 8). Свеклу варят в кожице, очищают, натирают на мелкой терке. Чернослив промывают, заливают кипятком, выдерживают 1 ч для набухания, Удаляют косточки и мелко нарезают. Свеклу соединяют с черносливом, сахаром и растительным маслом, перемешивают, укладывают в тарелку.

(Свекла 90, чернослив 30, сахар 7, масло растительное 5. Выход 100.)

* Паштет из рыбы (диеты № 1, 2, 5, 7, 8). Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски и припускают в сотейнике с закрытой крышкой. Обработанную морковь шинкуют соломкой и припускают с добавлением сливочного масла. Рыбу соединяют с морковью, пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло и тщательно вымешивают, взбивая венчиком.

Паштет в форме батончика, ромбика, кружочка укладывают на тарелку, посыпают зеленым луком, а для диет № 1, 5 украшают сливочным маслом.

(Судак 90, морковь 10, масло сливочное 12, зеленый лук 1. Выход 50.)

* Суп рисовый слизистый (диеты № 1, 2). Рисовую крупу перебирают, промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до полного разваривания 1 ч. Сваренную крупу протирают через сито с отваром, доводят до кипения. Суп отпускают со сливочным маслом.

* Борщ вегетарианский (диеты № 5, 7, 8). Картофель нарезают брусками, капусту и коренья – соломкой. Свеклу тушат с добавлением воды, томата, сливочного масла или сметаны и раствора лимонной кислоты. Часть свеклы можно оставить в сыром виде для приготовления свекольной краски. Морковь и белые коренья слегка пассеруют на сливочном масле, а для диеты № 5 – припускают, соединяют с тушеной свеклой и продолжают тушить до полуготовности.

* В кипящую воду или овощной отвар закладывают капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят 5 мин. В борщ вводят тушеные овощи, варят 10 мин, добавляют белую мучную пассеровку, соль, сахар и продолжают варить еще 7-10 мин, затем заправляют свекольным соком, приготовленным из оставленной сырой свеклы.

При подаче борщ посыпают мелкорубленой зеленью и отпускают со сметаной.

(Капуста белокочанная 35, картофель 30, свекла 35, морковь 8, петрушка 5, масло сливочное 5, томат 5, мука пшеничная 2,5, зелень петрушки 3, сахар 2. Выход 250.)

* Суп молочный с «Геркулесом» (диеты 1, 2, 5, 7, 8). «Геркулес» засыпают в кипящую воду и варят, помешивая, при слабом кипении 25-30 мин, затем добавляют молоко и варят еще 10 мин. После этого вводят соль, сахар и доводят суп до кипения. Отпускают со сливочным маслом.

2.14.3. Вторые горячие блюда

* Каша рисовая рассыпчатая с изюмом (диеты № 5, 7). Рисовую крупу перебирают, промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Изюм перебирают, промывают. Отварную крупу откидывают на дуршлаг, заправляют маслом, соединяют с изюмом, перемешивают. Кашу перекладывают в посуду, закрывающуюся крышкой, и доводят до готовности в жарочном Шкафу в течение 10-15 мин.

При подаче кашу укладывают на тарелку и посыпают сахаром.

(Рисовая крупа 55, вода 300, изюм 25, сахар 10, масло сливочное 15, соль 3. Выход 180/10.)

* Запеканка пшеничная с творогом (диеты № 5, 7). Приготавливают пшеничную вязкую кашу. Крупу варят вначале в воде, затем добавляют молоко. Готовую кашу охлаждают до 60° С, добавляют в нее протертый творог и сырье яйца, растерты с сахаром, все перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выравнивают, смазывают сырьим яйцом, размешанным со сметаной, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230°С до образования на поверхности легкой подрумяненной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порционные куски и отпускают с маслом или сладким соусом.

* Пюре из тыквы и кураги (диеты № 2, 5, 7, 8). Курагу перебирают, промывают и припускают в воде до мягкого состояния. Тыкву обрабатывают, нарезают кубиками, припускают в молоке или тушат в жарочном шкафу. Приготавливают молочный соус средней густоты на смеси молока и тыквенного отвара, оставшегося после припускания. Затем тыкву соединяют с курагой, пропускают через протирочную машину, вводят молочный соус, сахар и доводят до кипения.

Перед подачей пюре заправляют сливочным маслом.

* Капуста, тушенная в молоке (диеты № 2, 5, 7, 8). Белокочанную капусту нарезают тонкой соломкой, складывают в посуду, добавляют кипяченое молоко, сливочное масло и тушат до мягкого состояния. Приготавливают молочный или сметанный соус средней густоты. Яйца варят вскрутою, очищают, мелко рубят. Тушеную капусту соединяют с соусом, добавляют рубленые яйца, перемешивают и доводят до кипения.

Перед подачей блюдо заправляют сливочным маслом и, уложив в тарелку, посыпают рубленой зеленью укропа или петрушки.

Для диеты № 5 блюдо готовят без яиц.

* Зразы творожные с изюмом (диеты № 5, 7, 8). Изюм без косточек перебирают, промывают, припускают. Творог протирают, соединяют с сырыми яйцами, сахаром и мукой. Полученную массу делят на порции, формуют в виде лепешек. На середину лепешек укладывают изюм и соединяют их края. Зразы панируют в муке, придают им форму кирпичиков, жарят основным способом до появления на поверхности желтой корочки или запекают в жарочном шкафу. При подаче (1 шт. на порцию) поливают сметанным соусом.

(Творог 50, сахар 5, мука пшеничная 8, яйца 1/8, масло сливочное 5, изюм 10, соус 30. Выход 90/30.)

* Омлет белковый с рисовой крупой (диета № 5). Варят полувязкую рисовую кашу так, чтобы крупа разварилась как можно лучше. Белки сырых яиц отделяют от желтков, соединяют с отварной крупой, хорошо размешивают, выкладывают в формочку, смазанную маслом, и варят на пару.

Готовый омлет немного охлаждают, вынимают из формочки, укладывают на тарелку. Можно полить его маслом.

* Суфле рыбное (диеты № 1, 2, 5). Нежирную рыбу без мелких костей обрабатывают на чистое филе, нарезают на кусочки и припускают в воде, добавив сливочное масло. Припущенную рыбу немного охлаждают и пропускают через мясорубку с частой решеткой не менее двух раз. Добавляют размягченное сливочное масло, сырье яичные желтки, молочный соус средней густоты. Массу перемешивают, чтобы соединить все компоненты, вводят взбитые яичные белки, осторожно перемешивают. Суфле выкладывают в формочки, смазанные сливочным маслом, ставят на решетку парового котла, плотно закрывают крышкой и варят 25-30 мин.

Готовое суфле слегка охлаждают, вынимают из формочки, укладывают на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом и отпускают. К суфле подают гарнир в виде вязких каш, картофельного или морковного пюре.

(Рыба 74, мука пшеничная 2, молоко 20, масло сливочное 5, яйца 1/8, соль 0,4. Выход 50.).

* Фрикадельки рыбные (диеты № 1,2, 5, 7, 8). Рыбу обрабатывают на чистое филе и приготавливают котлетную массу, из которой формуют фрикадельки в виде маленьких шариков. Их укладывают в сотейник, смазанный маслом, или на решетку паровой коробки, припускают в небольшом количестве воды или варят на пару.

При подаче фрикадельки (4-5 шт. на порцию) поливают сливочным маслом или сметанным соусом (для всех диет, кроме диеты № 1), рилом с фрикадельками на тарелку укладывают гарнир в виде картофельного пюре, вязкой гречневой каши, отварных макаронных изделий, а для диеты № 8 – отварной капусты, кабачков, тушеной тыквы.

* Котлеты рыбные с творогом (диеты № 2, 5, 7, 8). Рыбу обрабатывают на чистое филе, пропускают через мясорубку, соединяют с творогом, добавляют сырье яйца, сливочное масло и соль. Массу перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку, затем развешивают на порции и формуют котлеты. Сформованные изделия укладывают на подготовленный противень, смазывают сметаной или поливают маслом, ставят в разогретый жарочный шкаф и запекают.

При подаче на тарелку укладывают гарнир в виде картофельного пюре, отварной или тушеной капусты, овощей в молочном соусе, рядом кладут котлету. Блюдо поливают сливочным маслом, сметанным или молочным соусом.

* Пюре из говядины с рисовой крупой (диеты № 1,2, 5, 7). Мясо зачищают от жира и сухожилий, варят целым куском, охлаждают. Приготавливают вязкую рисовую кашу. Отварное мясо нарезают на кусочки, соединяют с кашей и пропускают 2 раза через мясорубку с частой решеткой. В измельченную массу вводят сливочное масло и соль, затем тщательно вымешивают и прогревают при небольшом нагреве и помешивании.

Блюдо отпускают с гарниром в виде овощного пюре (картофельного, морковного, свекольного и др.).

* Суфле мясное (диеты № 1,2, 5, 7). Варят вязкую рисовую кашу и протирают ее. Отварное мясо (говядину) пропускают 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой, соединяют с кашей, добавляют сырье желтки яиц, растопленное сливочное масло и все перемешивают. Белки сырых яиц взбивают в пышную пену, вводят в подготовленную смесь, слегка перемешивают. Полученную массу выкладывают в формочку, смазанную маслом, и варят на пару, так же как рыбное суфле. Для диет № 5, 7 суфле можно приготовить в запеченнном виде.

Готовое суфле вынимают из формочки, укладывают на тарелку с гарниром в виде овощного пюре или вязкой каши. Блюдо можно отпустить также с молочным соусом или маслом.

(Говядина 40, крупа рисовая 8, яйца 1/8, масло сливочное 3. Выход 40.)

* Гуляш из отварной говядины (диеты № 5, 7). Отварное мясо (говядину) нарезают кубиками. Лук и морковь мелко шинкуют, помидоры нарезают дольками. Морковь пассеруют с предварительно отваренным луком. Пассерованные овощи соединяют с мясом, добавляют помидоры и пропускают в небольшом количестве воды 15-20 мин, затем вводят сухую мучную пассеровку, соль и тушат гуляш еще 5 мин.

При подаче на тарелку укладывают гарнир в виде отварного картофеля или рассыпчатых каш, рядом – гуляш с соусом.

* Котлеты из кур фаршированные паровые (диеты № 1, 2, 5, 7). Филе курицы тонко отбивают. Приготавливают густой молочный соус и добавляют в него рубленые вареные яйца. На филе укладывают соус, свертывают котлету, придают ей форму груши и варят на пару.

При подаче на тарелку укладывают гарнир, рядом – фаршированную котлету, блюдо поливают маслом. В качестве гарнира подают овощное пюре и вязкие каши (диета № 1), отварные овощи и рассыпчатые каши (диеты № 5, 7).

2.14.4. Сладкие блюда и напитки.

* Самбук из слив (диеты № 1, 2, 5, 7, 8). Сливы промывают, удаляют косточки, складывают в посуду, заливают горячей водой и варят 15 мин. Вареные сливы протирают и полученное пюре соединяют с сахаром. Затем в него вводят белки яиц и взбивают массу до пышной консистенции. Предварительно замоченный желатин растапливают до жидкого состояния, быстро вливают во взбитую массу, осторожно размешивают.

Самбуки раскладывают в формочки, охлаждают до застывания, вынимают и отпускают, полив сиропом из ягод.

(*Сливы 61, сахар 16, желатин 2, белки яиц 1/10, клубника 12, сахар 10, вода 10 (для сиропа). Выход 100/30.*)

* Суфле из ревеня (диеты № 5, 7). Ревень промывают, очищают, нарезают мелкими кусочками, складывают в посуду и припускают в собственном соку. Когда ревень станет мягким, его протирают, полученное пюре соединяют с сахаром и проваривают. Белки яиц взбивают, соединяют с горячим пюре, непрерывно взбивая.

Полученную массу выкладывают в форму или порционную сковороду, смазанную маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 180° С.

Суфле отпускают с сахарной пудрой и молоком.

* Яблоки, фаршированные творогом (диеты № 1, 2, 5, 7, 8). Яблоки промывают, удаляют выемкой сердцевину с семенами. Творог протирают, соединяют с сахаром, яйцами и ванилином. Яблоки наполняют полученной творожной массой, укладывают на противень, смазывают взбитым сырьим яйцом и запекают в жарочном шкафу.

При подаче яблоко укладывают на тарелку или глубокое блюдце и поливают сладким сиропом из ягод.

(*Яблоки свежие 80, творог 13, сахар 3, яйца 1/8, клюква 15, сахар 20, вода 15 (для сиропа). Выход 80/40.*)

* Витаминный напиток из шиповника (диеты № 1, 2, 5, 7, 8). Плоды сухого шиповника промывают, складывают в посуду, заливают кипятком, варят 10 мин, настаивают в течение 24 ч. Настой процеживают и вводят сахар. Для всех диет, кроме диеты № 1, можно добавить лимонный сок. Отвар из очищенных плодов настаивают 3 ч.

(*Шиповник (целые плоды) 10, сахар 10. Выход 100.*)

* Лимонно-яблочный напиток (диеты № 2, 7). Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, протирают, отжимают яблочный сок и хранят его в холодильнике. Лимоны очищают от цедры. Яблочную кожицу и пюре заливают водой, добавляют лимонную цедру, проваривают 5-10 мин, вводят сахар, процеживают и охлаждают.

Из лимона отжимают сок, соединяют с яблочным отваром, добавляют яблочный сок.

* Настой из отрубей с лимонным соком (диеты № 2, 5, 7). Лимон очищают от цедры и отжимают сок. Отруби заливают водой, добавляют цедру лимона, доводят до кипения, оставляют на 1 ч для настаивания.

Настой процеживают, соединяют с сахаром и лимонным соком.

* Морковно-апельсиновый напиток (диеты № 1, 5, 7, 8). Апельсин очищают от цедры, отжимают сок и хранят его в холодильнике. Воду доводят до кипения, добавляют цедру апельсина и сахар, Варят 5-10 мин, закрыв крышкой, охлаждают. Обработанную морковь натирают на терке, отжимают сок.

После отжимания морковь соединяют с сиропом и оставляют на 1,5-2 ч. Для настаивания, затем процеживают, добавляют морковный и апельсиновый сок.

(*Морковь 53, апельсин 44, сахар 10, вода 83. Выход 100.*)

3. Организация горячего питания учащихся в школьных столовых (организационный стандарт).

3.1. Общие положения

1. В соответствии с подпунктом 19 статьи 6 Закона Республики Казахстан: «Об образовании» местные представительные органы организуют бесплатное и льготное питание отдельных категорий обучающихся в порядке, предусмотренном законодательством Республики Казахстан. В организациях образования создаются условия для организации питания обучающихся.



Рисунок № 27 Эстетическое оформление школьной столовой

2. Организация горячего питания включает использование при каждом приеме пищи горячих блюд: во время дополнительного завтрака – второго блюда и напитков, во время обеда – первого и (или) второго блюда и напитков. В качестве горячих напитков используются теплое молоко, витаминизированные кисели, компоты из свежих и сухих плодов (фруктов). В качестве холодного напитка допускается использовать соки, кисломолочные продукты (жидкие), молоко промышленного производства – готовые, в упаковке.

3. Высокая скорость роста и постоянное увеличение информационной, психоэмоциональной и умственной нагрузки у современного школьника требует постоянного поступления с пищей достаточного количества пищевых веществ, особенно белка, витаминов и микроэлементов. В этой связи, полноценное питание школьников – это обязательный элемент образовательного процесса и базовый фактор, определяющий качество освоения школьных программ, а также основа здоровья подрастающего поколения и необходимое условие для полноценного физического и умственного развития.

4. Четырехнедельные меню блюд и раскладки продуктов рекомендованы для учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах согласно таблицы №24 настоящих методических рекомендаций.



Рисунок № 28. Вариант сервировки

5. Использование в школьных столовых рекомендуемых меню блюд для учащихся будут способствовать соблюдению разнообразия блюд и соблюдении технологии их приготовления, оптимизации пищевой плотности рационов, особенно антиоксидантами, лимитированными в питании дома, а также повышению контроля качества готовых блюд в школьных столовых.

6. **Обязательными** к применению в школьном питании являются «нормы питания школьников» и регламентирующие документы («паспорт школьного пищеблока», «правила по выбору поставщиков услуг», настоящий стандарт и другие правила, размещенные в настоящих методических рекомендациях).

3.2. Порядок организации горячего питания учащихся в школьных столовых

1. Администрация общеобразовательной школы (далее – школы), в лице директора школы организует горячее питание учащихся, руководитель столовой (далее пищеблока) обеспечивает качественное и безопасное горячее питание в школах. Они несут полную административную и уголовную ответственность за причинение умышленного вреда здоровью, обеспечение качественной и безопасной продукцией питания школьников.

2. Администрация школы разрабатывает график питания учащихся, обеспечивает дежурство в столовых и назначает ответственных лиц за учет питания учащихся начальных классов, а также следит за:

1) санитарным состоянием пищеблока;

2) эстетическим оформлением школьной столовой, буфета, пищеблока и организует в соответствии с современными требованиями дизайна и школьной эргономики оформление школьной столовой;

3) соблюдением правил доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на специально выделенном автотранспорте (рефрижератор или специальный автотранспорт с изотермическим кузовом);

4) правильностью учета продуктов питания в складских помещениях и своевременностью составления требований на выдачу продуктов;

- 5) соблюдением условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- 6) полнотой записей в журнале контроля добропрочесенности скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- 7) соблюдением правил холодной обработки продуктов и технологии приготовления пищи;
- 8) полнотой вложения сырья, ведения записей в бракеражном журнале качества готовой пищи;
- 9) наличием картотеки блюд с раскладкой продуктов питания и регулярности использования их работниками пищеблока;
- 10) соответствием объемов готовой пищи выписанной раскладке блюд по утвержденному меню;
- 11) наличием и состоянием документации пищеблока, а также личной медицинской книжки работников пищеблока;
- 12) ходом и качеством услуг, проводя аудит хозяйственной деятельности пищеблока, в любое время.

3. Медицинская сестра школы:

- 1) снимает пробы с каждого блюда непосредственно из котла и делает запись в бракеражном журнале о качестве пищи и возможности выдачи ее учащимся;
- 2) периодически (внезапно) проверяет правильность закладки продуктов и выхода готовых блюд;
- 3) обеспечивает отбор и хранение суточных проб;
- 4) изучает записи в журнале пожеланий и отзывов родителей и других наблюдателей.

4. Руководитель пищеблока:

- 1) организует горячее питание учащихся (школьников) согласно утвержденному меню;
- 2) поставляет качественную и безопасную продукцию согласно действующему законодательству;
- 3) обеспечивает содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими «ТР ТС» и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами для предприятий общественного питания;



Рисунок № 30. Обеденная посуда

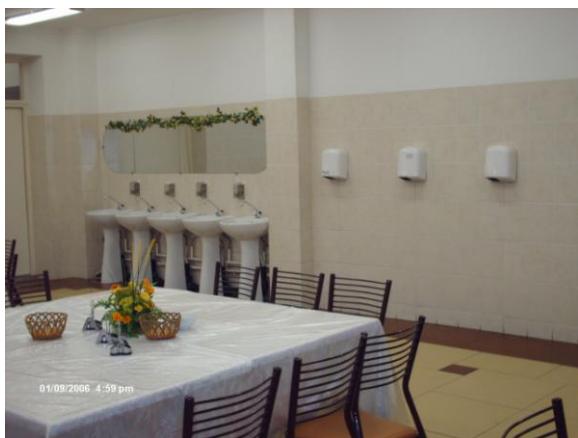


Рисунок № 31 Гигиенический уголок Рисунок № 32 Гигиеническая комната

4) заменяет продукцию, имеющую нетоварный вид и дефекты, за свой счет, в случае невозможности замены возвращает такой товар назад производителю или в торговую сеть;

5) обеспечивает соблюдение установленных «ТР ТС» и санитарно-эпидемиологических правил и норм, сроков хранения, реализации скоропортящейся продукции;

6) обеспечивает необходимый ассортимент продукции согласно ассортиментному перечню;

7) осуществляет завоз продукции в таре, прошедшей санитарную обработку;

8) осуществляет доставку продукции собственным транспортом при наличии на него санитарного паспорта.

5. Разносчики при раздаче не должны касаться руками пищи. Вторые блюда, гарниры следует перекладывать лопаткой, ложкой, вилкой.

6. На пищеблоке следует ежедневно оставлять пробы готовых блюд, которые в случае необходимости могут быть подвергнуты лабораторному контролю.

7. Ежедневно на видном месте, рядом с уголком здорового питания вывешиваются меню, чтобы родители могли знать, что сегодня ел ребенок.



Рисунок № 33 Обеденный зал



Рисунок № 34 Стенд школьного рациона

3.3. Особенности питания учащихся в возрастной группе 6-10 лет

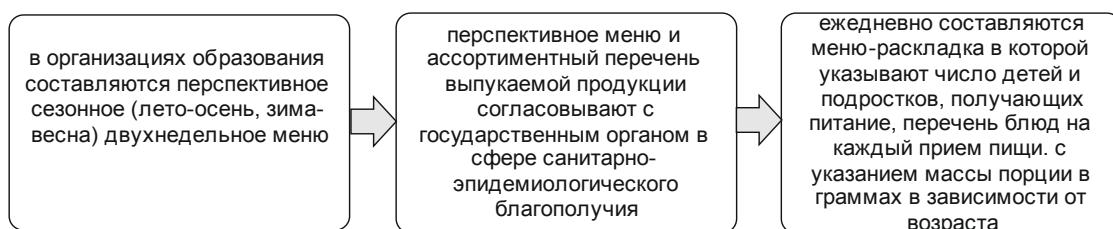
1. Для удовлетворения потребности растущего организма в незаменимых пищевых веществах в пищу включаются разнообразные продукты. Особенное большое значение имеет достаточное поступление животного белка. Доля последнего в составе общего количества белка должна составлять не менее 50%. При дефиците животного белка у детей развивается утомление, снижается работоспособность, ухудшается успеваемость.

2. В суточном рационе учащихся содержание разнообразных овощей, фруктов и зелени должно составлять не менее 400 гр. дополнительно к картофелю, а молока и жидких кисломолочных продуктов – до 500 мл.. В течение недели ребенок должен получать широкий ассортимент круп и необходимое количество мяса, рыбы, яиц.

3. Потребность в пищевых калориях для покрытия расходов энергии учащихся начальных классов в школе составляет порядка 400-420 ккал (Таблица №4 настоящих методических рекомендаций) или чуть больше от их суточной потребности.

4. Для удовлетворения суточной потребности учащегося следует максимально увеличить пищевую плотность (содержание витаминов и микроэлементов в расчете на 1000 ккал) в рационах школьного питания, что возможно лишь при максимальном разнообразии меню блюд за счет большего включения мяса, рыбы, молочных продуктов, свежих овощей и фруктов.

Меню



Институт проблем питания рекомендует составлять 4-х недельное меню для трех групп

7-10 лет	11-13 лет	14-18 лет
общая потребность 2204 ккал	общая потребность 2730 ккал	общая потребность 2900 ккал
содержание овощей, фруктов и зелени должно составлять не менее 550 г.	содержание овощей, фруктов и зелени должно составлять не менее 704 г.	содержание овощей, фруктов и зелени должно составлять не менее 729 г.
содержание молока и жидких кисломолочных продуктов - до 500 л.	содержание молока и жидких кисломолочных продуктов - до 500 л.	содержание молока и жидких кисломолочных продуктов - до 500 л.

3.4. Циклическое меню блюд и раскладка продуктов для организации горячего питания учащихся в школьных столовых

1. Одним из основных документов в школьных столовых является меню. Меню – это информация для учащихся и родителей, а также программа работы столовой.

2. В школьных столовых рекомендовано применять циклическое меню, которое в наибольшей степени отражает научную организацию питания школьников. В меню должны входить разнообразные блюда, и, чтобы они часто не повторялись, лучше использовать двухнедельное меню.

Наличие двухнедельного меню позволяет:

1) обеспечивать плановый завоз и правильное распределение продуктов и расстановку персонала кухни;

2) облегчить работу пищеблока и улучшить наблюдение за правильным приготовлением пищи;

3) избежать однообразия в питании за счет увеличения ассортимента блюд;

4) обеспечить необходимый химический состав и калорийность пищи.

3. В основу составления двухнедельного меню блюд для однократного питания учащихся в школьной столовой были положены следующие принципы:

1) обеспечение потребления основных пищевых веществ в количестве, составляющем минимум 1/4 от суточной нормы и 1087 потребности;

2) обеспечение в течение недели равномерного распределения потребления пищевых калорий;

3) учет совместимости продуктов и сочетаемости вторых блюд с гарнирами;

4) включение мяса, рыбы, кисломолочных продуктов, фруктов и овощей;

5) включение молока в рацион;

6) ограничение использования чая не только, как напитка потребляемого многими детьми дома с избытком, но и как фактора, снижающего всасывание железа и тем самым повышающего риск анемии;

7) ограничение количества хлеба в целях максимального использования продукта и уменьшения доли калорий, получаемых за счет него;

8) учет трудоемкости приготовления блюд.

4. В исключительных случаях, допускается равноценная замена одних продуктов другими в строгом соответствии с нормами замены (Таблица №10 настоящих методических рекомендаций).

5. При разработке меню предусмотрены следующие нормы выхода блюд: салаты – 50 гр., вторые блюда – 50 гр., гарниры – 100 гр., соки, молоко и жидкие кисломолочные продукты – по 200 гр., ржано-пшеничного хлеба – 10 гр. Норма выдачи фруктов – 150 гр. Два раза в неделю.

На основании меню составляется рабочая ведомость и меню-закладка: в ней указывается количество детей, раскладка продуктов для каждого блюда, его вес в готовом виде (выход блюда).

3.5. Особенности устройства, содержания и эксплуатации пищеблока

1. Пищевая продукция, поступающая на пищеблок, сопровождается документами, удостоверяющими их качество и безопасность в соответствии с «ТР ТС» «О безопасности пищевой продукции». Не допускается принимать сырое мясо без клейма, курицу – в непотрошеном виде.

2. Условия доставки и хранения, а также конечный срок реализации скоропортящихся продуктов обеспечивают соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам «ТР ТС, зарегистрированных в Министерстве юстиции Республики Казахстан 30 сентября 2002 года под номером № 1989.

В сопроводительном документе на особо скоропортящиеся продукты из мяса, рыбы, молока, молочных продуктов и других, требуется наличие даты и час выработки, а также дата и час конечного срока хранения.

3. Скоропортящиеся продукты необходимо завозить ежедневно. Некоторые продукты – масло, яйца – при правильном хранении допускается завозить 2-3 раза в неделю, остальные (сыпучие и другие) продукты – один раз в две недели.



Рисунок № 35 Холодильный шкаф



Рисунок № 36 Морозильная камера

4. Персонал пищеблока должен соблюдать правила технологической обработки сырых и вареных продуктов. Работа с ними проводиться на отдельных столах с использованием соответствующих промаркированных разделочных досок и ножей. После работы с сырыми и вареными продуктами (особенно с мясом и рыбой) и при переходе от обработки сырых продуктов к обработке варенных продуктов питания, необходимо тщательно мыть руки и менять спецодежду. Для приготовления мясного фарша и измельчения других продуктов необходимо иметь разные мясорубки.



Рисунок № 37 Картофелечистка



Рисунок № 38 Электромясорубка

Мясной цех

5. Для предупреждения бактериального обсеменения пищи, случаев пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний, необходимо всем работникам пищеблока строго соблюдать правила личной гигиены.

6. Перед поступлением на работу персонал пищеблока проходит курс санитарного минимума и медицинское обследование. Данные этих мероприятий должны быть отражены в утвержденных Министерством Здравоохранения РК документов и храниться у директора, либо медицинского работника школы.

3.6. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в школьных столовых

1. При холодной обработке продуктов производится их сортировка, удаление несъедобных частей, примесей, мытье и очистка. Для размельчения продуктов и блюд используют мясорубки, протирочные машины.

2. Тепловая обработка продуктов повышает их усвояемость, улучшает вкусовые качества пищи, обеззараживает ее. При тепловой обработке продуктов предпочтение отдают таким способам обработки, как пропарка, варка, тушение. Тушеные и фаршированные запеченные мясные блюда лучше едят дети начальных классов. Полностью следует исключать фритюрную жарку. Овощи нельзя подвергать тепловой обработке дольше установленных сроков.



3. Котлеты и биточки обжариваются в нагретом до кипения масле не менее 10 мин с последующей выдержкой в духовом шкафу до готовности при температуре +250 +280°C в течение 5-7 минут. Для измельченного или порционного мяса обязательна вторичная термическая обработка (кипячение в бульоне, в соусе, прогревание в духовом шкафу) в течение 10 мин.

4. Из детского питания исключают острые приправы – горчицу, уксус, хрен и всевозможные виды перца. Уксус заменяется лимонной кислотой. В качестве приправ в детском питании можно рекомендовать зелень, ягоды, фрукты, овощи в виде соков, сиропов. В качестве пряностей можно применять петрушку, укроп, щавель. Использование для этих целей лука и чеснока в питании детей младших классов следует ограничить.

5. Для определения выхода блюда необходимо учитывать потери, происходящие при обработке продуктов.

К примеру, при холодной обработке говядины 1-й категории отходы составляют в среднем 26%. Следовательно, из каждого килограмма говядины (брутто) около 260 гр. составляют кости и сухожилья, так называемые пищевые отходы, а 740 гр. мякоти являются нетто продукта.

Из этих 740 гр. можно приготовить на второе блюдо отварное или тушено мясо. Чтобы вычислить, сколько должно получиться готовой продукции, надо помнить, что мясо при варке теряет около 43% по отношению к нетто продукта (в нашем примере к 740 гр. потери составляют 318 гр.). В результате из 1 кг брутто продукта получаем всего 422 гр. готового отварного мяса. Разрезанные на порции поперек волокна мясо дается детям с гарниром и соусом или политое топленым сливочным маслом.

Судак (филе) при холодной обработке теряет 6%, следовательно, из 1 кг судака брутто получится 940 гр. судака нетто. При варке потери составляют 20% по отношению к нетто продукта (в нашем примере это составит 188 гр.). В результате из 1 кг филе судака получается 752 гр. готовой продукции.

Зная процент отходов при холодной обработке продукта (Таблица № 27 настоящих методических рекомендаций) и потерь при тепловой обработке (Таблица № 28 настоящих методических рекомендаций), повар может подсчитать, сколько нужно каждого продукта, чтобы получить 1 кг. готового блюда. Так, из 1 кг говядины брутто после соответствующей обработки получается 434 гр. готового отварного мяса, т.е. в 2,37 раза меньше. Следовательно, для получения 1 кг. вареного мяса нужно взять говядину в 2,37 раза больше, т.е. 2370 гр. мяса брутто. При холодной обработке этого мяса отходы равны 26%, что составляет 616 гр. И останется 1754 гр. мякоти мяса – нетто. При варке мясо теряет 43% по отношению к нетто продукта, в данном случае 754 гр. таким образом, из 2300 гр. мяса брутто после обработки получается 1 кг готового отварного мяса. Некоторые блюда (котлеты, запеканки) при тепловой обработке дают меньший процент потерь.

6. Для определения выхода изделий из крупы различной консистенции важно знать норму закладки крупы, количество воды, использованной для их приготовления, время варки и количество вносимой соли (Приложение 6 к настоящим методическим рекомендациям). Ежедневный набор продуктов для

рационального питания учащихся 1-4 классов, представлен в примерных суточных нормах потребления продуктов питания (Таблица №30 настоящих методических рекомендаций), которые позволяют удовлетворить потребности растущего организма в основных пищевых веществах (Таблица №32 настоящих методических рекомендаций).

Таблица № 24 Четырехнедельное меню для организации питания учащихся начальных классов в общеобразовательных организациях образования города Астаны на 2014, 2015 годы.

1 неделя

	Наименование	Выход	Ккал
<i>Понедельник (день первый)</i>			
	Каша рисовая (молочная)	200/5	
	Сок натуральный	200	
	Бутерброд с сыром на хлебе	15/20	
	Мед пчелиный	10	
	итого		525
<i>Вторник (день второй)</i>			
	Салат из свежей капусты	50	
	Биточки с соусом	50/50	
	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
	Компот	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	
	итого		660
<i>Среда (день третий)</i>			
	Салат из яблок и моркови	50	
	Поджарка (говядина)	50/50	
	Гарнир: пшено	150	
	Молоко пастеризованное	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	
	Мед пчелиный	10	
	итого		620
<i>Четверг (день четвертый)</i>			
	Рагу овощное с мясом (говядина)	160/40	
	Кисель	200	
	Фрукты (яблоко) целые	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	
	итого		593
<i>Пятница (день пятый)</i>			
	Тефтели в соусе сметанный	60/50	
	Гарнир: макароны	150	
	Чай сладкий	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	
	Мед пчелиный	10	
	итого		574

¹ Стоимость рассчитана по розничным ценам в среднем по Республике и г. Астана за март 2014г. (Агентство РК по статистике, 2014 г.)

2 неделя

	Наименование блюд	Выход	Ккал
<i>Понедельник (день первый)</i>			
	Каша пшеничная (молочная)	200/5	
	Компот	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	
	Печенье	30	
	Мед пчелиный	10	
итого			560
<i>Вторник (день второй)</i>			
	Салат витаминный	50	
	Котлета паровая с соусом	50/50	
	Гарнир: макароны припущеные	150	
	Сок натуральный	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	
итого			490
<i>Среда (день третий)</i>			
	Салат из капусты	50	
	Сосиски по – столичному (халал)	50	
	Гарнир: картофельное пюре	150	
	Кисель	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	
	Мед пчелиный	10	
итого			470
<i>Четверг (день четвертый)</i>			
	Рыба (минтай) тушеная	50/50	
	Гарнир: рис припущеный	150	
	Компот	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	
	Фрукты (мандалин) целые	200	
итого			597
<i>Пятница (день пятый)</i>			
	Салат из моркови	50	
	Гуляш с соусом	50/50	
	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
	Молоко пастеризованное	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	
	Мед пчелиный	10	
итого			531

3 неделя

<i>№</i>	<i>Наименование блюд</i>	<i>Выход</i>	<i>Ккал</i>
Понедельник (день первый)			
1	Каша манная (молочная)	200/5	
2	Бутерброд с сыром на хлебе	15/20	
3	Сок натуральный с мякотью	200	
4	Мед пчелиный	10	
итого			558
Вторник (день второй)			
1	Салат витаминный	50	
2	Котлета с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Лимонный напиток	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
итого			470
Среда (день третий)			
1	Жаркое по – домашнему	150/50	
2	Компот	200	
3	Фрукты (яблоко) целые	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Мед пчелиный	10	
итого			599
Четверг (день четвертый)			
1	Салат: винегрет	50	
2	Тефтели	60/50	
3	Гарнир: макароны	150	
3	Кисель	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
итого			507
Пятница (день пятый)			
1	Салат из яблок и моркови	50	
2	Плов	150/50	
4	Сок натуральный с мякотью	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
итого			466

4 неделя

<i>№</i>	<i>Наименование блюд</i>	<i>Выход</i>	<i>Ккал</i>
<i>Понедельник (день первый)</i>			
1	Каша пшеничная (молочная)	200/5	
2	Хлеб ржано-пшеничный	20	
3	Молоко пастеризованное	200	
4	Пряник	50	
5	Мед пчелиный	10	
итого			566
<i>Вторник (день второй)</i>			
1	Салат из свежей капусты	50	
2	Биточки паровые с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Сок натуральный	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
итого			660
<i>Среда (день третий)</i>			
1	Гуляш	50/50	
2	Гарнир: макароны	150	
4	Фрукт (мандин) целые	200	
5	Кисель	200	
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	
7	Мед пчелиный	10	
итого			589
<i>Четверг (день четвертый)</i>			
1	Рыба тушеная	50/50	
2	Гарнир: рис припущеный	150	
3	Сок натуральный с мякотью	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
итого			551
<i>Пятница (день пятый)</i>			
1	Салат витаминный	50	
2	Сосиска по – столичному (халал)	50/50	
3	Гарнир: картофельное пюре	150	
4	Компот	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
итого			550

Таблица № 25. Среднесуточная энергетическая и пищевая ценность школьного горячего завтрака в первой и во второй неделях

	В среднем за		
	I неделю	II неделю	две недели
Калорийность, ккал	423	424	424
Белки всего, гр.	17,1	17,4	17,2
Жиры всего, гр.	18,7	20,6	19,7
Углеводы всего, гр.	44,6	41,7	43,1
Кальций, мг.	177	194	186
Витамин С, мг	26,7	26,8	26,8

Таблица № 26. Нормы замены одних продуктов другими¹

	Наименование продуктов	Количество в граммах	
		заменяемого продукта	продукта заменителя
Мясо (говядина, свинина, баранина)	мясные блоки без костей	100	
	мясо птицы потрошеной		80
	консервы рыбные разные		100
	рыба охлажденная, мороженая без головы		120
			150
Молоко коровье	кисломолочные продукты (кефир, простокваша)	100	
			100

Таблица № 27. Потери при холодной кулинарной обработке (в процентах к массе сырого продукта)

Продукт	Процент (%) несъедобной части продукта	Продукт	Процент (%) несъедобной части продукта
Крупы	1	Баранина I кат.	26
Картофель зимнего хранения	35	Баранина II кат.	32
Картофель зрелый осенний	28	Говядина I кат.	26
Зелень (лук, петрушка, салат)	20	Говядина II кат.	30
Капуста белокочанная	20	Печень говяжья	7
Лук репчатый	16	Куры I кат. ¹	39
Морковь	20	Куры II кат. ¹	47
Огурцы	7	Жерех	49
Перец сладкий	25	Минтай	54
Свекла	20	Окунь речной	52
Томаты	5	Сельдь (средняя)	42
Редис	20	Судак	35
Редька	25	Треска	51
Укроп	26	Сыры сычужные	3
Яблоки	12	Яйца куриные	13

¹ куры полупотрошенные

Таблица № 28. Процент потерь съедобной части (нетто) продуктов питания при тепловой кулинарной обработке

Продукт	% потерь съедобной части (нетто)	Продукт	% потерь съедобной части (нетто)
Картофель молодой, варка	6	Баранина, варка	41
Картофель, жарка вареного	23	Баранина, шашлык	53
Картофель, жарка сырого	35	Говядина, варка	43
Капуста б/к свежая, варка	10	Говядина, бифштекс	34
Капуста б/к свежая, тушение	28	Печень, жарка	38
Капуста б/к квашеная, тушение	18	Куры, варка	30
Лук репчатый, пассерование	35	Куры, жарка	37
Лук репчатый, жарка кольцами	69	Жерех, припускание	25
Морковь очищенная , варка	1	Карась, припускание	29
Морковь, запекание	30	Минтай, варка	23
Морковное пюре, припускание	27	Минтай, жарка	27
Перец, фаршированный мясом	28	Окунь речной, варка	26
Петрушка, пасерование	45	Судак, жарка	25
Свекла, варка в кожуре	21	Треска, варка	23

Таблица № 29. Норма закладки круп и выхода при варке каши различной консистенции

	Крупа, г (на 1 кг выхода каши)	на 1 кг крупы			
		вода, л	соль, г	время варки, час	выход каши, кг
Гречневая рассыпчатая вязкая	476	1,5	21	2-3	2,1
	250	3,2	40	1-1,5	4,0
Манная жидккая	154	5,7	65	0,25	6,5
Овсяная вязкая жидккая	250	3,2	40	2	4,0
	200	4,2	50	2	5,0
Перловая рассыпчатая вязкая	333	2,4	30	3	3,0
	222	3,7	45	2	4,5
Пшенная рассыпчатая вязкая	400	1,8	25	1,5-2	2,5
	250	3,2	40	1-1,5	4
Рисовая рассыпчатая вязкая жидкая	357	2,1	28	1,5	2,8
	222	3,7	45	2	4,5
	154	5,7	65	0,25	6,5

Таблица № 30. Рекомендуемый суточный набор продуктов для детей 1-4 классов¹

Наименование продукта	гр./день
Хлеб пшеничный	110
Хлеб ржаной	50
Мука пшеничная	8
Крупы, макароны, бобы	40
Картофель	200
Овощи разные	250
Фрукты свежие	150
Мясо	100
Рыба	50
Молоко и/или кисломолочные продукты (жидкие)	500
Сметана	12
Сыр	10
Масло сливочное	25
Масло растительное	15
Яйцо	1 шт.
Сахар	60
Кондитерские изделия	10
Соль	5
Чай	0,1-0,2

¹ Химический состав набора продуктов:

калорийность – 1820 ккал, белки – 63 г в том числе белки животные – 41 г, жиры – 71 г, ПНЖК/НЖК – 0,5, углеводы – 221 г, пищевые волокна – 10 г, кальций – 940 мг, железо – 11 мг, цинк – 7,5 мг, витамин А (РЭ) – 1015 мкг, тиамин – 1,0 мг, рибофлавин – 1,5 мг, пиридоксин – 1,5 мг, фолат – 230 мкг, цианкобаламин – 4 мкг, витамин С – 65 мг.

Таблица № 31.

Двухнедельные меню-раскладки для организации питания учащихся 1-4 классов в школьных столовых

I неделя
1-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Биточки паровые	50	мясо говядина (котлетное мясо) хлеб пшеничный молоко масло сливочное	50 9 11 2	37 9 11 2	130	9,7	8	4,8	22,1	0,1
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	крупа гречневая масло сливочное	48 11	48 11	224	5,7	10,5	26,7	11,2	0
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Кефир	200	кефир	200	200	80	5,6	6,4	0	240	1,4
Энергетическая и пищевая ценность рациона					452	21,7	25,0	35,1	277	1,5

2-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Салат из отварной свеклы	50	свекла масло растительное	76 4	59 4	62	1	4,1	4,4	2,1	2,1
Рыбные котлеты	50	судак хлеб пшеничный молоко или вода сухари масло растительное	67 ^{в)} 9 13 5 7	32 9 13 5 7	126	7,4	7,1	8,1	29	0,7
Гарнир: пюре картофельное	100	картофель молоко масло сливочное	114 16 4	86 15 4	108	1,9	5,4	12,5	25	9,1
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Сок	200	сок мульти-витаминный с/м	200	200	93	0,7	0,1	22,1	14,3	17
Энергетическая и пищевая ценность рациона					407	10,7	16,8	50,7	73,7	28.9

3-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Гуляш	50/75 ¹	говядина масло растительное лук репчатый томатная паста мука пшеничная	107 5 18 12 4	79 5 15 12 4	215	14,9	14,7	5,8	12,8	5,9
Гарнир: макароны отварные с томатом	100	макароны масло сливочное томатная паста	31 7 7	31 7 7	158	4,4	3,6	26,1	9,5	3,2
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Кефир	200	кефир	200	200	80	5,6	6,4	0	240	1,4
Энергетическая и пищевая ценность рациона					471	25,6	24,8	35,5	265,6	10,5

4-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Зразы рубленые	50	говядина (котлетное мясо) хлеб пшеничный молоко или вода лук репчатый масло растительное яйца зелень сухари масло растительное	37 6 8 22 3 4 2 4 3	27 6 8 19 3 4 1 4 3	157	8,2	10,5	7,3	23,2	1,2
Гарнир: капуста свежая свежая тушеная	100	капуста свежая масло растительное морковь лук репчатый томатная паста мука пшеничная сахар лавровый лист	142 4 3 5 7 1 3 0,01	115 4 2 4 6 1 3 0,01	91	1,9	4,4	9,6	46	33
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Сок	200	сок абрикосовый	200	200	78	1	0,2	16,8	42	28
Фрукты свежие (яблоки)	150	яблоки	150	132	71	0,5	0,1	15,6	5,3	7,9
Энергетическая и пищевая ценность рациона					415	12,3	15,3	52,9	119,8	70,1

5-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Салат из моркови и яблок	50	морковь яблоки свежие сахар масло растительное	40 12 2 8	33 10 1 8	54	0,2	3,6	4,6	8	2
Жаркое по-домашнему	200	говядина картофель лук репчатый масло сливочное томатное пюре	71 178 16 7 8	53 133 13 7 8	243	11,8	12,2	20,5	17,1	18,0
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Молоко	200	молоко пастеризов	200	200	95	6,6	3,2	10	240	2
Энергетическая и пищевая ценность рациона					410	19,3	19,1	38,7	268,4	22,0

6-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Тефтели мясные	50	говядина (котлетное мясо) хлеб пшеничный молоко или вода лук репчатый масло растительное мука пшеничная	43 7 10 20 5 3	32 7 10 17 5 3	157	8,9	10,6	6,5	24	0,7
Гарнир: овощи отварные	100	картофель свекла морковь лук репчатый	55 38 25 12	55 38 25 10	51	1,4	0,2	9,8	14,9	6,6
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Сок	200	сок персиковый	200	200	86	1,2	0	19,4	8	12
Фрукты свежие (яблоки)	150	яблоки	150	132	71	0,5	0,1	15,6	5,3	7,9
Энергетическая и пищевая ценность рациона					383	12,7	11,0	54,9	55,5	27,2

II неделя

1-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Котлеты мясные	50/5	говядина (котлетное мясо) хлеб пшеничный молоко сухари масло растительное масло сливочное	50 9 12 5 3 5	37 9 12 5 3 5	193	10,5	12,8	8,8	25	0,2
Гарнир: перловая каша рассыпчатая	100	крупа перловая масло сливочное вода	35 11 84	35 11 84	181	3,1	9,4	21	14,5	0
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Кефир	200	кефир	200	200	80	5,6	6,4	0	240	1,4
Энергетическая и пищевая ценность рациона					472	19,9	28,7	33,4	282,8	1,6

2-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Рулет с мясом и картофелем	25/95	говядина (котлетное мясо) масло растительное картофель лук репчатый масло растительное сухари масло растительное масло сливочное	52 2 150 10 2 2 2 2	40 2 116 9 2 2 2 2	235	11	13,1	17,7	15,4	12,1
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Сок	200	сок абрикосовый	200	200	78	1	0,2	16,8	42	28
Фрукты свежие (яблоки)	150	яблоки	150	132	71	0,5	0,1	15,6	5,3	7,9
Энергетическая и пищевая ценность рациона					402	13.2	13.5	53.7	66	48.0

3-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Поджарка	50/15 ¹	говядина лук репчатый масло растительное томатное пюре	107 24 7 10	79 20 7 10	213	14,5	16,7	3,2	13,0	5,2
Гарнир: рис припущеный	100	рис масло сливочное бульон	35 4 73	35 4 73	160	2,4	4,4	27,1	16,9	0
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Кефир	200	кефир	200	200	80	5,6	6,4	0	240	1,4
Энергетическая и пищевая ценность рациона					471	23,2	27,6	33,9	273,2	6,6

4-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Салат из моркови	150	морковь масло растительное сахар	54 5 3	43 5 3	73	0,3	5,1	5,8	10,3	1,8
Рыба отварная	50	судак (филе) морковь лук петрушка корень	97 2 2 1	63 1 1 0.7	39	8,4	0,4	0,3	17,3	1,9
Гарнир: пюре картофельное	100	картофель молоко масло сливочное	114 16 4	86 15 4	108	1,9	5,4	12,5	25	9,1
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Сок	200	сок мульти-витаминный с/м	200	200	93	0,7	0,1	22,0	14,3	17
Фрукты свежие	150	яблоки	150	132	71	0,5	0,1	15,6	5,3	7,9
Энергетическая и пищевая ценность рациона					402	12.5	11.2	59.8	75,5	37.7

5-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Творожная запеканка с маслом	100/5	творог	94	93	289	17,2	17,6	15,7	163	1
		крупа манная	7	7						
		сахар	7	7						
		яйца	3	3						
		масло сливочное	3	3						
		сухари	3	3						
		сметана	3	3						
		масло сливочное	7	7						
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Молоко	200	молоко пастеризов	200	200	95	6,6	3,2	10	240	2
Энергетическая и пищевая ценность рациона					402	24,5	20,9	29,3	406,3	3,0

6-й день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты блюд	Вес, г		Калорий, ккал	Пищевые вещества				
			брутто	нетто		белки, г	жиры, г	углеводы, г	кальций, мг	вит. С, мг
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	помидоры свежие огурцы свежие лук зеленый масло растительное	24 19 6 10	14 15 5 10	98	0,4	10,1	1,1	6,8	5,5
Перец, фаршированный мясом	75/25	перец сладкий говядина (котлетное мясо) крупа рисовая лук репчатый маргарин лук пассерован. С жиром соус сметанный: сметана мука бульон	60 46 5 8 2 - 12 1 12	45 34 13 7 2 4 12 1 12	159	10,0	10,7	5,5	32,0	38,1
Хлеб	10	хлеб ржано-пшеничный	10	10	18	0,7	0,1	3,6	3,3	0
Кисель плодово-ягодный	200	кисель из плодов сахар крахмал картофельный вода (кипяток)	28 20 9 183	24 20 9 183	122	0,2	0	30	16	20
Энергетическая и пищевая ценность рациона					397	11,3	20,9	40,2	58,1	63,6

3.7. Содержание пищевых веществ в суточном наборе продуктов питания для учащихся 1-4 классов

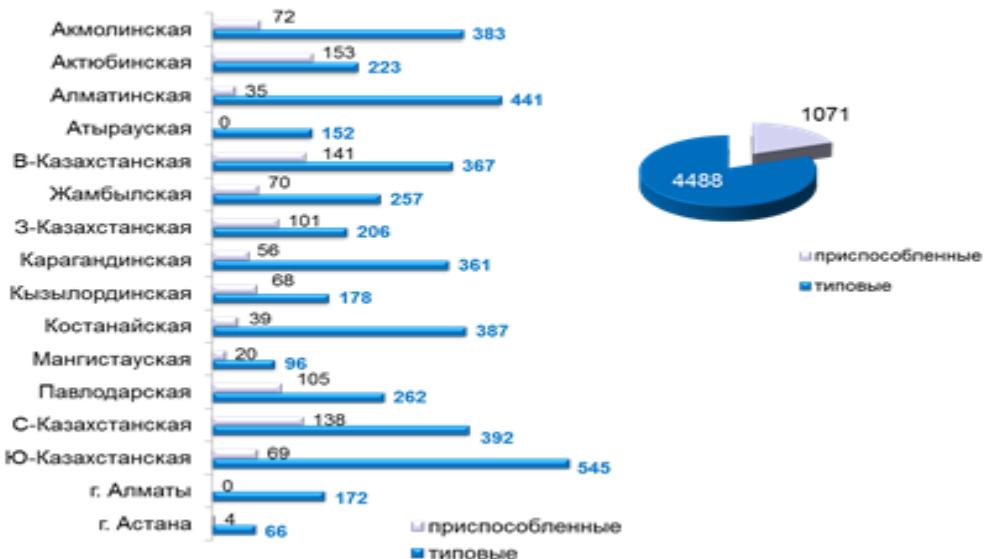
(в сопоставлении с рекомендуемыми ВОЗ норма потребления пищевых веществ)

Таблица № 32.

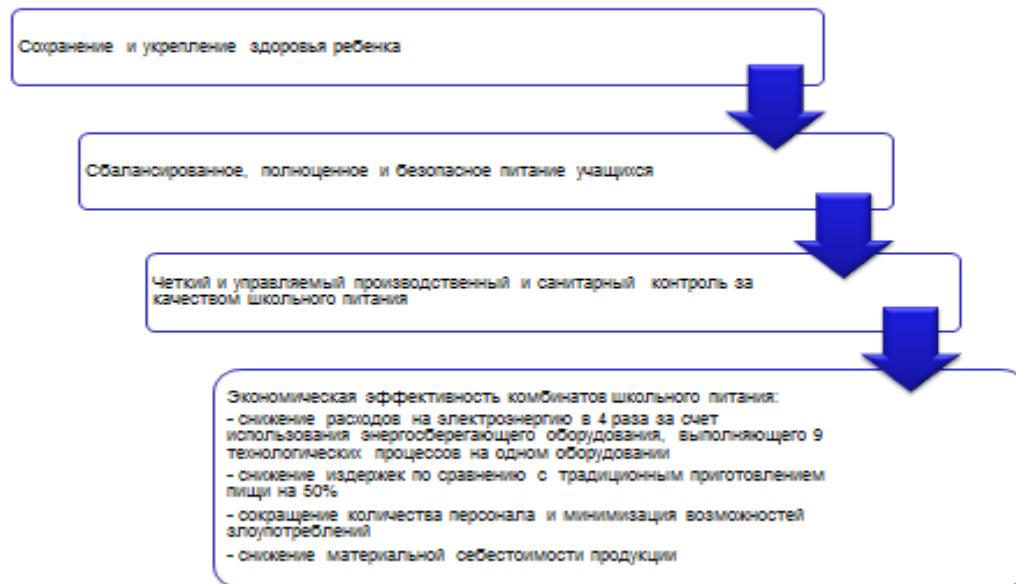
	Рекомендуемые ВОЗ нормы потребления для детей		Содержание пищевых веществ в рекомендуемом суточном наборе продуктов для детей 1-4 классов
	7 - 9 лет	10-18 лет	
Калорийность суточного рациона, ккал	1820		1820
Белки всего, г	60	63	
в том числе белки животные, г	33	41	
Жиры всего, г	65-70	71	
Соотношение ПНЖК/НЖК	0,5-0,6	0,5	
Пищевые волокна, мг	8-12		10
Кальций, мг	700	1300	940
Магний, мг	100	220	230
Цинк (средняя биодоступность), мг	5,6	7,9	7,5
Железо (средняя биодоступность), мг	8,9	14,0	11
Витамин А (РЭ), мкг	500	600	1015
Витамин В1 (тиамин), мг	0,9	1,2	1,0
Витамин В2 (рибофлавин), мг	0,9	1,2	1,5
Витамин В3 (ниацин), мг	12	16	16
Витамин В6 (пиродиксин), мг	1,0	1,3	1,5
Витамин В9 (фолат), мкг	300	400	230
Витамин В12 (цианкобаламин), мкг	1,8	2,4	4
Витамин С (аскорбиновая кислота), мг	35	40	65

4. Рекомендации для специалистов, курирующих вопрос организации питания школьников и организаторов школьного питания

СВЕДЕНИЯ О ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ, РАСПОЛОЖЕННЫХ В ПРИСПОСОБЛЕННЫХ ИЛИ ТИПОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ



РЕЗУЛЬТАТ МОДЕРНИЗАЦИИ И СТРОИТЕЛЬСТВА КОМБИНАТОВ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Практические рекомендации

1. Для полного и всестороннего решения по совершенствованию школьного питания профильные Министерства Образования и Науки, совместно с Министерством Здравоохранения Республики Казахстан, при поддержке партии «НурОтан» могут в короткие сроки обосновать и внести в Комитет по социально-культурному развитию Мажлиса Парламента – предложение по необходимости

разработки организационного стандартов и норматива организации школьного питания, как услуги, с солидарными источниками финансирования, в рамках законодательной инициативы.

2. Акимы регионов, как кураторы и исполнители местных бюджетов должны ускорить работу по немедленной реализации Постановления Правительства РК № 1260, от 21.12.2007 года «Об утверждении Программы ЗОЖ 2008-2016 гг.» в разрезе разработки Акимами регионов «Региональных программ «Школьного питания».

3. Министерство Образования и науки, Здравоохранения, под контролем Министерства Финансов могут обеспечить исполнение резолюции Круглого стола партии «НурОтан», совместно с депутатами Комитета по Социальному-культурному развитию Мажилиса Парламента РК от 25.12.2013 года по передаче штатов школьных медицинских работников из МОН в МЗ РК. Мониторинг наличия таковых.

4. Важную инициативу взять на себя должно Министерство Сельского хозяйства, совместно с Акимами регионов и решить вопрос обеспечения школьного питания безопасной и качественной продукцией местного сельхозтоваропроизводителя.

5. Акимы регионов наконец то должны довести в течении одного года до 100% школ помещениями для приёма пищи.

6. Министерству индустрии и инновационного развития, совместно с министерствами Экологии и охраны окружающей среды, Регионального развития и Сельского хозяйства, Акимами регионов вполне могут обеспечить незамедлительное поэтапное в течении трех лет 100% внедрение в работу школьного пищеблока на всей территории Страны систем «Безопасной питьевой водой» для приготовления пищи и питьевого режима.

7. Постоянный обязательный внезапный контроль над школьным питанием и системы обеспечения безопасной питьевой водой должны взять на себя Министерство Образования и науки, Акимам регионов и служба Агентства РК по защите прав потребителей, совместно с экспертами партии «НурОтан» (авторский контроль) Согласно п. 3. А также решить вопросы по внесению соответствующих поправок в регламентирующие инструктивные документы.

8. Для качественного выполнения работы школьными столовыми, Министерство Образования и науки, совместно с Министерством Финансов и акиматами регионов должны незамедлительно проработать вопрос введения в штаты школьных столовых единиц поваров и кухонных рабочих.

9. Важный вопрос, решение которого должно взять на себя Министерство Здравоохранения, совместно с Министерством Финансов ведение в штаты Министерства здравоохранения специалистов диетологов, из расчета 2 единицы на 1 районный отдел.

10. Правительство Республики Казахстан, после утверждения данных рекомендаций может поручить Акимам регионов: обеспечение и внедрение в работу каждого отдела образования и школы настоящих «Методических рекомендаций...». Проконтролировать проведение в каждом административном

округе, на уровне Акиматов, обучающих семинаров, конференций, тренингов, с обеспечением необходимых дополнительных материалов.

11. Выполнение решения межведомственной комиссии по охране прав детей должно взять на себя Правительство и включить в перечень критериев оценки деятельности Акимов всех уровней «Состояние школьного питания».

12. Гражданское общество, партия «НурОтан» могут возглавить работу совместно с Министерствами юстиции, внутренних дел по разработке и внесению дополнений в Административный и Уголовный кодексы РК о значительном усилении ответственности «За умышленное причинение ущерба и вреда здоровью несовершеннолетних», «За причинение ущерба и вреда здоровью несовершеннолетних по неосторожности». «За умышленное предоставление не качественной и вредной для жизни и здоровья несовершеннолетних пищи и продуктов питания, повлекшее расстройства здоровья или смерть». А также об уголовной ответственности директоров школ и руководителей школьного пищеблока за вышеназванные преступления.

5. Нормативно-правовые документы по вопросам организации школьного питания

6.1. «Паспорт школьного пищеблока»

1. Общие положения.

1. Настоящий санитарный паспорт школьного пищеблока является обязательным документом. Он предназначен для физических и юридических лиц, независимо от форм собственности, занимающихся организацией питания, которая связана с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции.

2. В настоящем санитарном паспорте использованы следующие термины и определения:

1) продукция высокой степени готовности - блюда, продукты и полуфабрикаты, готовые к употреблению;

2) додотовочная – помещение, в котором осуществляется приготовление готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;

3) загрузочная – место приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;

4) заготовочная – помещение, где производится подготовка продовольственного сырья и выработка полуфабрикатов;

5) кулинарные изделия – продукты питания, подвергнутые термической обработке и предназначенные для непосредственного употребления в пищу;

6) санитарный паспорт пищеблока школ – нормативный документ, устанавливающий требования к качеству и безопасности пищевой продукции, контролю качества и безопасности, условиям изготовления, транспортированию, реализации пищевой продукции в пищеблоке школ;

7) предельно-допустимые концентрации (далее ПДК) – уровни вредных производственных факторов, которые при ежедневной работе в течение всего

рабочего стажа не должны вызвать заболевание или отклонение в состоянии здоровья;

8) пищевые продукты – продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, в том числе продукты детского питания, бутилированная вода, пищевые добавки и биологически активные добавки;

9) полуфабрикаты – сырье продукты питания, предварительно подготовленные к тепловой обработке. Подразделяются на мясные, рыбные, овощные, мучные и мясо птицы;

10) полуфабрикаты мясные – подразделяются на натуральные, панированные и рубленные:

10.1) натуральные – крупнокусковые или мелко нарезанные кусочки мяса (вырезка, рагу, гуляш);

10.2) рубленые – фарш и изделия из него (шницели, котлеты);

11) полуфабрикаты мучные – тесто различных видов и полуфабрикаты для мучных блюд;

12) полуфабрикаты овощные – овощи сырье очищенные, котлеты, шницели;

13) полуфабрикаты из птицы – тушки, филе, окорочка, котлеты, наборы для бульона и другие;

14) полуфабрикаты рыбные – тушки рыбы очищенные и разрезанные на куски, порционные куски рыбы для варки, жарки, котлетная и кнельная масса, изделия из них;

15) продовольственное сырье – сырье растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

16) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;

17) скороморозильная камера – помещение с низким температурным режимом от минус 28° С и ниже;

18) скоропортящиеся пищевые продукты – пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

19) санитарный брак – изменение продукта, возникшее вследствие нарушений в ходе технологической операции, правил перевозки и складирования, порча продукта с изменением его органолептических и потребительских свойств, приводящая к невозможности использования его по прямому назначению;

20) санитарный день – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости – дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

21) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

22) нормативно-правовые акты – стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила и нормы и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с ними, контролю за их качеством и

безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

23) срок хранения – период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативных документах;

24) срок годности – период времени, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;

25) санитарная одежда – комплект защитной одежды персонала, предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений.

Общая характеристика школьного пищеблока.

2.1. Наименование

объекта _____

2.2. Адрес и местонахождение _____

2.3. Форма собственности _____

2.4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона

2.5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической

службы _____ 2.6.. Дата ввода
в эксплуатацию _____ 2.7.. Мощность проектная

фактическая _____ 2.8..

Благоустройство территории Территория должна отвечать следующим требованиям:

1) наличие ограждения _____ 2) наличие
озеленения _____ 3) наличие
асфальтированного покрытия _____ 4) наличие подъездных
путей, имеющих

а) въезд _____

б) выезд _____

2.9. Наличие графика на проведение санитарных дней _____

2.10. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)

2.11. Количество мусоросборников _____

2.12. Договор на вывоз твердых бытовых отходов

2. Требования к персоналу и производственный контроль в школьном пищеблоке

1. Требования по соблюдению личной гигиены персоналом. На пищеблоке общеобразовательной организации должны быть предусмотрены бытовые помещения в соответствии с требованиями действующих СниП РК 3.02-25-2004 «Общеобразовательные учреждения».
2. Работники должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в установленном порядке.
3. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров, обследований и прохождения гигиенического обучения. Санитарная одежда хранится в индивидуально выделенных шкафах.
4. Все работники должны следить за чистотой рук, работать в санитарной одежде, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимать санитарную одежду, мыть руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами. Необходимо подбирать волосы под колпак или косынку, при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.
5. Работникам пищеблоков школ запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах специальной одежды личные предметы.
6. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем цехах, медицинский работник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работника на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе в этих цехах не допускаются.
7. В каждом объекте должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.
8. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, должны работать в чистой санитарной одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ не должно допускаться загрязнение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
9. Организация производственного контроля. Производственный контроль должен проводиться независимо от форм собственности. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, определяются нормативными документами.
10. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса,

сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

2. Организация горячего питания учащихся в школьных столовых

Организация горячего питания учащихся в школьных столовых. Проводится в соответствии с методическими рекомендациями «Организация горячего питания учащихся в школьных столовых», утвержденными приказом и.о. Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан № 98 от 13 августа 2008 года. 136. Контроль качества готовой пищи (брекеражный журнал) и Форма заполнения журнала «Особенности проведения бракеражной пробы для контроля качества готовой пищи в школьных пищеблоках» проводится в соответствии с Приложением 3:

Место Санитарный врач
печати _____ (Фамилия, имя, отчество,
подпись)

Место Руководитель (Собственник) объекта печати
_____ (Фамилия, имя, отчество, подпись)

Приложение №1

Учетно-отчетная документация в школьном пищеблоке

Учетно-отчетная документация:

- 1) журнал проведения генеральных уборок (1 раз в месяц);
 - 2) журнал по контролю качества скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
 - 3) бракеражный журнал;
 - 4) журнал С-витаминизации;
 - 5) журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
 - 6) перспективное меню;
 - 7) журнал учета температурного режима в холодильниках;
 - 8) приказы и инструкции.

Форма заполнения журнала по контролю качества скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок:

Дата поступления продуктов _____

Перечень и качество поступающих продуктов на пищеблок

Последний срок реализации продуктов _____
Подпись _____

Приложение № 2
Форма заполнения журнала генеральных уборок

Дата _____
Санитарное состояние пищеблока _____
Замечание _____
Подпись медицинской сестры _____

Приложение № 3
**Форма заполнения журнала по контролю над качеством готовой пищи
(бракеражный журнал)**

ОЦЕНКА _____
Дата _____
Наименование готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин) _____
выполнения меню _____
доброта качественности _____
Оценивается по пятибалльной системе (от 1 до 5 баллов) _____
правильности кулинарной обработки _____
Оценивается по пятибалльной системе (от 1 до 5 баллов) С-витаминизации
Разрешение медицинского работника на выдачу и данные указания

Фамилия, имя, отчество медицинского работника
Подпись _____

Приложение № 4
Особенности проведения бракеражной пробы для контроля над качеством готовой пищи в школьных пищеблоках

1. Контроль качества готовой пищи в школьных пищеблоках проводят методом бракеража или органолептического анализа.
2. Бракеражная пробы (далее — оценка) в школьных пищеблоках осуществляется на основе органолептической или сенсорной оценки

продукции общественного питания, вкусовых и ароматических веществ с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха. К органолептическим показателям продукции относят:

внешний вид (цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.), консистенцию, запах, вкус.

3. При проведении оценки качества продукции школьного питания необходимо соблюдать определенные требования, в том числе и к специалистам, помещению, приборам, материалам и к системе оценки.

4. Ежедневную оценку продукции школьного питания должна осуществлять медицинская сестра, имеющая определенные навыки, знающая методику проведения органолептического анализа и систему оценки качества, а также не имеющая ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия). Перед проведением бракеражной пробы медицинская сестра должна ознакомиться с действующими техническими документами на исследуемую продукцию школьного питания, включающую требования к ее качеству. Еженедельную (в первый или пятый день недели) оценку проводит бракеражная комиссия, в состав которой входят директор школы, медицинская сестра, представитель родительского комитета школы.

5. Помещение, в котором проводится оценка должно быть хорошо вентилируемое, но без сквозняков. При этом помещение должно быть хорошо освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникания прямых солнечных лучей. Освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 лк. Искусственный свет не должен изменять натуральную окраску продукта, что особенно важно при обнаружении различий в оттенках цвета. Для обеспечения равномерного, рассеянного света стены помещения должны быть окрашены в светлые тона.

6. Для проведения оценки необходимо использовать следующие вспомогательные устройства, инвентарь и материалы: поварскую иглу, ложки из нержавеющей стали или других металлических сплавов для отбора проб жидких блюд; ножи, вилки из нержавеющей стали или других металлических сплавов для отбора проб блюд с плотной консистенцией; чайник с кипятком для ополаскивания приборов; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из варочных емкостей; нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую чувствительность (хлеб пшеничный белый, питьевая минеральная негазированная вода, холодный черный байховый чай); салфетки бумажные; блокнот и карандаш для записей.

7. Оценку качества готовой продукции по органолептическим показателям определяют для каждой партии сразу после ее изготовления перед реализацией.

8. Вначале оценки должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет, прозрачность, блеск и т.д.), затем показатели, определяемые обонянием и осязанием, и, наконец, свойства, оцениваемые только посредством дегустации (сочность, крошильность, рассыпчатость, размельченность, вкусность, и такие специфические показатели, как соленость мясных, рыбных, овощных и квашеных продуктов, прогорклость жиров и др.).

9. Сначала дегустируют (пробуют) блюда (изделия), имеющие нежный слабовыраженный вкус и запах (например, крутяные супы). Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым. Сладкие блюда оценивают последними. Пробу следует хорошо разжевать, распределив ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 сек. Во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слону и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы. Не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5 г.). Для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкусов.

10. При оценке явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят.

11. Вкусовые рецепторы могут адаптироваться к разным вкусовым ощущениям, поэтому при анализе необходимо делать перерывы: прополоскивать рот кипяченой водой или прожевывать слегка подсохший пшеничный хлеб.

12. В процессе оценки различных групп блюд и кулинарных изделий необходимо соблюдать общие правила. Оценку следует производить при той же температуре, при которой эти блюда (изделия) реализуют и употребляют. Оценку блюд на раздаче начинают с оценки правильности их порционирования, оформления и подачи: соответствия посуды, укладки гарнира, украшений и т.д.

Приложение № 5

Особенности проведения оценки продукции школьного питания.

1. Для проведения оценки заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и дегустируют (пробуют) ее. Дегустацию производят без добавления сметаны, так как она маскирует возможные дефекты. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной части, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, дегустируют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она положена по рецептуре.

2. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блеск жира. Все гарниры к супам дегустируют (пробуют) отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним, обращая внимание на то, не портят ли они вид блюда: не придают ли ему мутность, не всплывает ли от них на поверхность жир и т.д.

3. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие

плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и дегустируют (пробуют) суп на вкус. Гарнир к супам- пюре, который по рецептуре не протирается, дегустируют (пробуют) отдельно.

4. При оценке холодных супов оценивают их внешний вид и дегустируют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, консистенцию овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого дегустируют (пробуют) суп без сметаны и затем со сметаной. Если, в наличии на производстве имеются полуфабрикаты для супов (например, нарезанные продукты для окрошки, ботвины и т.д.), то проверяют также их качество.

5. При оценке соусных блюд определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

6. Оценка вторых, холодных и сладких блюд: блюда с плотной консистенцией (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые затем оценщики перекладывают в свои тарелки. 19. Оценка блюд из отварных и жареных овощей. При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

7. При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно дегустируют (пробуют) овощи и соус, а затем дегустируют блюдо в целом.

8. При оценке блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних примесей и включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию: развариваемость и слипаемость, а также особенности технологии, например, паст итальянской кухни.

9. При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

10. У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

11. Для мясных соусных блюд отдельно дегустируют (пробуют) все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем дегустируют блюдо в целом.

12. При оценке холодных блюд применима общая схема проведения органолепического анализа, но с учетом особенностей, отражающих специфику этой группы блюд. Особое внимание обращают на внешний вид блюда: тщательность его оформления, правильность нарезки основных продуктов; их консистенцию, сочетаемость продуктов, соусов и гарниров, подбор украшений.

13. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, окраску и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают цвет, запах и вкус.

14. При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, окраску и состояние корочки пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем определяют запах и вкус.

15. Оценка мучных кондитерских и булочных изделий: характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, окраску и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала.

Приложение № 6

Система оценивания результатов бракеражной оценки.

1. Основой применяемой системы балльной оценки результатов анализа является установление зависимости между качеством блюда (изделия) и соответствующей ему оценкой в баллах.

2. Каждый показатель качества блюд и кулинарных изделий (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус) оценивается по пятибалльной системе:

5 – отличное качество; 4 – хорошее; 3 – удовлетворительное; 2 – неудовлетворительное; 1 - очень плохое (брак).

3. При органолептическом анализе проводят сравнение фактически установленных показателей качества анализируемых блюд и изделий с данными, приведенными в технологических документах (технологических картах, технико-технологических картах, технологических инструкциях).

4. Снижение балльной оценки показателей качества блюд (кулинарных изделий) за обнаруженные дефекты рекомендуется проводить в соответствии с таблицами 1 и 2, приведенными в пунктах 32 и 33. В таблицах 1 и 2 различные дефекты сгруппированы по основным показателям качества с учетом групповых особенностей блюд и изделий.

5. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднеарифметическое значение с точностью до одного знака после запятой.

1) Баллом «5» оценивают блюда (изделия), приготовленные строго по утвержденной рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям технических и технологических документов.

2) Баллом «4» оцениваются блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустранимые отклонения. Например, к таким отклонениям можно отнести характерные, но слабо выраженные запах и вкус, неравномерная форма нарезки, слегка недосоленное блюдо (изделие) и т.д.

3) Баллом «3» оценивают блюда (изделия) с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки. К недостаткам таких блюд относят несоблюдение отдельных соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса и др. Если вкус и запах блюда (изделия) оцениваются в 3 балла каждый, то, независимо от величины других показателей, блюдо (изделие) оценивается не выше, чем в 3 балла.

4) Баллом «2» оценивают блюда (изделия) со значительными дефектами: с несвойственным привкусом или запахом, изделия пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию. Такую продукцию переводят в брак, оформляя актом забраковки продукции. Лиц, допустивших брак, привлекают к ответственности согласно действующему законодательству.

5) Бракуют и снимают с реализации блюда (изделия) и в том случае, если хотя бы один из органолептических показателей качества оценивается в 2 или 1 балл.

6. Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты (табл. 1)

Таблица 1

Наименование показателей	Дефекты	(отклонения	от	установленных	требований)
Снижение оценки в баллах					

1 2 3 ВНЕШНИЙ ВИД

Оформление Небрежное оформление блюда, наличие соуса на краях посуды (если это не предусмотрено подачей) 1,0 Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой 1,0 Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре 3,0 Форма Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.) 0,5 Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы 0,5 Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы 3,0 Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки, суфле), 3,0

1 2 3 заливные блюда не держат форму. Нарушение целостности изделий, запеченных в форме 2,0 Поверхность (характер, цвет) Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия 1,0 Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов

Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш.

Наличие пленки на поверхности:

1,0 киселей 0,5 соусов 1,0 чая-заварки 2,0

Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме 1,0 Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не

приведшие к вытеканию фарша 0,5 Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша 3,0 Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок 1,0 Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок 2,0 Однородность Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема 1,0 Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов 2,0 Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей 1,5 Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема 1,5 Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей 3,0 Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. молочнокислых напитков 3,0 Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов 2,0 Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста 3,0 Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов 0,5 Наличие костей в мясных и рыбных студнях 3,0 Наличие единичных комочеков заварившейся муки, крахмала, 2,0.

1 2 3 манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах Наличие комочеков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах 3,0 Наличие единичных слипшихся комочеков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий 1,0 Наличие слипшихся комочеков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий 2,0 Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях 3,0 Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях 3,0 Вид на разрезе (разломе) Наличие у сладких блюд (муссов, самбуров) плотного слоя не взбитого желе 3,0 Цвет (в том Незначительно отличающийся от характерного 0,5 числе на разрезе) Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления 2,0 Изделия подгорелые, темноокрашенные или с несвойственной окраской для данных изделий, блюд или отдельных компонентов 3,0 Консистенция Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей 2,0 Очень жесткая в салатах из редьки, редиса 2,0 Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле 2,0 очень жидккая, нарушено соотношение плотной и жидкой части (в соусах, супах, компотах) 3,0 Крошившаяся в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога 2,0 Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы 2,0 Крошившаяся или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная – в творожном и овощном; жидккая – в плодовом 2,0 Запах Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента 1,5 Нетипичный, посторонний, неприятный 3,0 Вкус Слабовыраженный, не ощущается вкус специй 1,0 Слегка пересоленный 2,0 Нетипичный, нежелательный, слишком острый, соленый, кислый, посторонний 3,0.

3. Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий (табл. 2)

Таблица 2

Наименование показателей

Дефекты требований)	(отклонения	от	установленных
Снижение оценки в баллах			

1 2 3 Внешний вид.

Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия 0,5 Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом 2,0 Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами 3,0 Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями 3,0 Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый не выражен, смазан 2,5 Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий: 1,5 шероховатая, матовая, влажная 2,0 с загрязнениями 3,0 Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных распределены неравномерно 1,0 Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий 2,0 Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная 2,0 Глазурь частично скололась с изделия 2,0 Помадная глазурь с пятнами 3,0 Желе непрозрачное 2,0 Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная 1,0 Вид на разрезе Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая 0,5 Незначительное отставание верхней корочки от 1,5.

1 2 3 выпеченного полуфабриката, изделия.

Толщина верхней или нижней корочки неравно- мерная 1,0 Наличие комочеков, пустот, следов непромеса 1,5 Слабо выражена слоистость, толстые не отделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных 2,0 Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края 2,0 Торты и пирожные бисквитные, рулеты, ромовая баба сильно пропитаны сиропом (мокрые) 2,0 Состояние мякиша Пористость мякиша неравномерная, недостаточная 1,0

Значительные уплотнения мякиша 2,5 Наличие пустот, закала, комочеков, следов непромеса 3,0 Мякиш сухой, жесткий, крошливы 2,5 Цвет Окраска верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерная 1,0 Изделия, выпеченные полуфабрикаты, верхняя корочка мякиш бледные, темные, подгорелые 2,0 Изделия, мякиш нехарактерного цвета с посторонними оттенками 3,0 Очень яркая окраска и неудачное сочетание световых оттенков отделочных полуфабрикатов 1,5 Запах и вкус Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с выраженным привкусом соды (аммония); помада- эссенции; сироп – жженого сахара 2,0 Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с сильным привкусом соды (аммония); помада – эссенции; сироп – жженого сахара 3,0 Наличие посторонних запахов, не свойственных изделиям, полуфабрикатам 3,0 Наличие неприятного запаха и привкуса, несвежих продуктов 3,0 Отсутствие запаха и вкуса отдельных, компонентов 2,0 Наличие хруста от минеральных

примесей в сдобных булочных изделиях 3,0 Нетипичные, слабо выраженные запах и вкус 2,0 Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях 2,5.

1 2 3 Консистенция Выпеченные полуфабрикаты:

бисквитный – плотная 20 песочный - плотная , не рассыпчатая 2,0 слоеный - жесткая, слегка тянувшаяся 2,0 воздушный – тягучая, без крошкивой рассыпчатости 2,0 миндально-ореховый – сухая, жесткая, плотная 2,0 Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошкивой 3,0 Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный, липкий 3,0 Слабая консистенция желе, суфле 1,5 Крем белковый – плотный, сильно тягучий или слабый с комочками; крем сливочный – плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками; помада – липкая 2,0 Сироп для промочки, начинка фруктовая – жидкие 2,0 36. Результаты оценки продукции фиксируются в журнале органолептической оценки качества или бракеражном журнале в установленном на пищеблоке порядке и с учетом требований, указанных в пунктах 4 и 7 настоящего приложения.

Приложения № 7

Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Приложение № 8

«Журнал С-витаминизации»:

Дата и час приготов- ления блюда	Наимено- вание блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина С в одной порции	Подпись ответственного лица

Приложение № 9

Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока

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

Запись об отстранении от работы или о переводе на другие виды работ.

5.2. Нормативы по выбору поставщика услуги школьного питания.

**Постановление Правительства
Республики Казахстан
№ 172
от 03 марта 2014 года**

Об утверждении Правил выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования

В соответствии с пунктом 4-1 статьи 8 Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года «Об образовании» Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемые Правила выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования.
 2. Настоящее постановление вводится в действие с 1 июня 2014 года и подлежит официальному опубликованию.

**Премьер-Министр
Республики Казахстан**

Утверждены
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от « 03 » марта 2014 года
№ 172

Правила выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования

1. Общие положения

1. Настоящие Правила выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования (далее – Правила) разработаны в соответствии с пунктом 4-1 статьи 8 Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года «Об образовании» и определяют порядок проведения выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования.

Выбор поставщиков осуществляется на конкурсной основе организатором конкурса. При осуществлении выбора поставщика услуги по организации питания обучающихся, в случае если организатором конкурса для нескольких организаций среднего образования является орган образования, последний проводит конкурс с разбивкой на лоты по организациям образования.

2. В Правилах используются следующие понятия:

1) организатор конкурса – организация среднего образования или орган образования, в случае, когда организация среднего образования не ведет самостоятельно бухгалтерский учет;

2) услуга – предоставление питания обучающимся в организациях среднего образования, включающее процесс производства, поставки и реализации кулинарной продукции и товаров;

3) потенциальный поставщик – физическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность или юридическое лицо, претендующее на заключение договора об оказании услуги;

4) поставщик – физическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность или юридическое лицо, заключившее договор об оказании услуги;

5) заявка на участие в конкурсе – документы, представляемые потенциальным поставщиком, составленные в соответствии с конкурсной документацией, подтверждающие обладание материальными, финансовыми и трудовыми ресурсами для оказания услуги;

6) конкурсная документация – документы, представляемые организатором конкурса потенциальному поставщику для подготовки заявки на участие в конкурсе, и содержащие условия и порядок проведения конкурса в соответствии с Типовой конкурсной документацией по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования (далее – Типовая конкурсная документация) согласно приложению 1 к настоящим Правилам;

7) конкурсная комиссия – временный коллегиальный орган, создаваемый организатором конкурса для проведения конкурса;

8) интернет-ресурс – интернет-ресурс организатора конкурса или органа образования, в случае отсутствия у организатора конкурса собственного интернет-ресурса.

3. Организатор конкурса не участвует в качестве потенциального поставщика услуги.

2. Конкурсная комиссия

1. Для выполнения процедуры проведения конкурса решением организатора конкурса создается конкурсная комиссия и определяется секретарь комиссии.

Членами конкурсной комиссии являются председатель, заместитель председателя и другие члены комиссии. Представители исполнительных органов, осуществляющих в пределах своей компетенции руководство в сфере управления государственным имуществом, в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также представители неправительственных организаций, родительской общественности по согласованию с ними включаются в состав конкурсной комиссии.

Секретарь не является членом комиссии и не имеет права голоса при принятии комиссией решений.

Общее количество членов комиссии составляет нечетное число, но не менее пяти человек.

Комиссия действует со дня вступления в силу решения о ее создании и прекращает свою деятельность со дня заключения договора об оказании услуг.

2. Председателем комиссии является первый руководитель организации или органа образования, при его отсутствии функции председателя выполняет заместитель председателя комиссии.

В случае, если организатором конкурса выступает орган образования заместителем председателя комиссии является руководитель организации среднего образования.

В случае, если организатором конкурса выступает организация среднего образования заместителем председателя комиссии является заместитель руководителя организации среднего образования.

3. Конкурсная комиссия рассматривает заявку на участие в конкурсе потенциального поставщика, определяет победителя конкурса в соответствии с Типовой конкурсной документацией и размещает протокол об итогах конкурса на интернет-ресурсе.

4. Заседание конкурсной комиссии является правомочным, если на нем присутствует большинство (не менее двух третей) членов конкурсной комиссии. В случае отсутствия одного из членов конкурсной комиссии, в протоколе заседания конкурсной комиссии указывается причина его отсутствия.

5. Решение конкурсной комиссии принимается открытым голосованием. В случае равенства голосов, принятым считается решение, за которое проголосовал председательствующий. Члены конкурсной комиссии при несогласии с решением конкурсной комиссии представляют председателю мотивированные возражения в письменном виде.

6. Решения конкурсной комиссии оформляются секретарем комиссии в виде протоколов, подписываются и полистно парифируются всеми членами комиссии.

3. Порядок выбора поставщика

7. Организатор конкурса разрабатывает и утверждает конкурсную документацию на основе Типовой конкурсной документации.

8. Организатор конкурса в течение пяти календарных дней со дня утверждения конкурсной документации, но не менее чем за двадцать календарных дней до окончательной даты представления потенциальными поставщиками заявок, информирует потенциальных поставщиков путем размещения на интернет-ресурсе объявления о конкурсе по форме согласно приложению 2 к настоящим Правилам. В объявлении указываются день и время окончания приема заявок.

9. В случае если имеется необходимость в оказании услуг по организации питания обучающихся в соответствии с потребностью на период до подведения итогов конкурса, организатор конкурса принимает решение о привлечении поставщика, оказывающего услуги по организации питания.

В случае принятия данного решения, организатор конкурса направляет запрос поставщику, оказывающему услуги по организации питания, на оказание услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования.

Поставщик, оказывающий услуги по организации питания, в случае согласия в течение пяти календарных дней с момента поступления письма организатора конкурса направляет ответ с приложением документов в соответствии с подпунктом 2) пункта 9 Типовой конкурсной документации.

10. Потенциальный поставщик в соответствии с конкурсной документацией готовит заявку на участие в конкурсе, которая включает перечень документов, представляемых потенциальным поставщиком, либо его представителем по доверенности, в подтверждение его соответствия требованиям конкурсной документации и направляет на почтовый адрес организатора конкурса, либо нарочно, до истечения окончательного срока их представления.

11. Потенциальный поставщик вносит обеспечение конкурсной заявки в виде банковской гарантии согласно приложению 7 к Типовой конкурсной документации или гарантийного денежного взноса в размере одного процента от суммы, выделенной на конкурс, который вносится на банковский счет организатора конкурса.

12. Организатор конкурса в конкурсной документации указывает день, время и место вскрытия конвертов.

13. Вскрытие конвертов с заявками проводится конкурсной комиссией в день окончания приема заявок в присутствии членов конкурсной комиссии.

14. Протокол вскрытия конвертов оформляется в соответствии с приложением 3 к настоящим Правилам, подписывается и полистно паралламируется всеми членами конкурсной комиссии и не позднее трех календарных дней с момента вскрытия конвертов с заявками потенциальных поставщиков размещается на интернет-ресурсе.

15. Конкурсная комиссия в течение пяти календарных дней со дня вскрытия конвертов с заявками рассматривает заявку на предмет полноты и соответствия конкурсной документации для допуска к участию в конкурсе.

16. Не допускается к конкурсу потенциальный поставщик:

1) представивший заявку на участие в конкурсе, несоответствующую требованиям конкурсной документации;

2) если близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика;

3) не являющийся резидентом Республики Казахстан.

17. Заявки на участие в конкурсе, не имеющие обеспечения, отклоняются конкурсной комиссией.

18. Секретарь конкурсной комиссии оформляет решение конкурсной комиссии протоколом о допуске к участию в конкурсе согласно приложению 4 к настоящим Правилам.

Протокол о допуске к участию в конкурсе подписывается и полистно паралламируется всеми членами комиссии и не позднее двух календарных дней со дня заседания комиссии размещается на интернет-ресурсе.

19. Конкурсная комиссия в течение двух календарных дней с момента опубликования протокола допуска к участию в конкурсе оценивает и сопоставляет заявки допущенных потенциальных поставщиков для определения

победителя в соответствии с критериями согласно приложению 6 к Типовой конкурсной документации.

20. Победителем конкурса признается потенциальный поставщик, набравший наибольшее количество баллов и предложивший наилучшие условия выполнения обязательств по сравнению с другими потенциальными поставщиками.

В случае если в конкурсе участвовал один потенциальный поставщик, представивший заявку в соответствии с требованиями конкурсной документации и отвечающий требованиям настоящих Правил, то он признается победителем конкурса.

21. Секретарь конкурсной комиссии оформляет и подписывает всеми членами конкурсной комиссии протокол об итогах конкурса согласно приложению 5 к настоящим Правилам, являющийся основанием для заключения договора.

22. Опубликование информации о победителе конкурса размещается на Интернет-ресурсе в течение двух календарных дней со дня подписания протокола об итогах конкурса.

23. Потенциальный поставщик, признанный победителем в конкурсе, в течение 15 календарных дней заключает договор аренды помещения и оборудования школьной столовой в соответствии с законодательством Республики Казахстан о государственном имуществе.

24. Конкурс признается организатором конкурса несостоявшимся в случаях:

1) отсутствия представленных заявок;

2) если к участию в конкурсе не допущен ни один потенциальный поставщик;

3),победитель конкурса уклонился от заключения договора.

25. В случае признания конкурса несостоявшимся, организатор конкурса объявляет о повторном проведении конкурса не позднее двух календарных дней со дня признания конкурса несостоявшимся.

26. При признании повторного конкурса несостоявшимся в соответствии с подпунктом 1) пункта 27 настоящих Правил, по представлению конкурсной комиссии организатор конкурса принимает решение о привлечении поставщика, оказывающего услуги по организации питания.

В случае принятия данного решения, организатор конкурса направляет запрос поставщику, оказывающему услуги по организации питания, на оказание услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования.

Поставщик, оказывающий услуги по организации питания, в случае согласия в течение пяти календарных дней с момента поступления письма организатора конкурса направляет ответ с приложением документов в соответствии с подпунктом 2) пункта 9 Типовой конкурсной документации.

После представления положительного ответа данного поставщика секретарь конкурсной комиссии оформляет и подписывает всеми членами конкурсной комиссии протокол об итогах конкурса согласно приложению 5 к настоящим Правилам, являющейся основанием для заключения договора и в течение двух календарных дней размещает на Интернет-ресурсе информацию о поставщике.

Приложение 1
к Правилам выбора поставщиков услуг
по организации питания, обучающихся
в организациях среднего образования

**Типовая конкурсная документация
по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в
организации среднего образования**

(указать наименование конкурса)

Организатор конкурса _____
(указать полное наименование, место нахождение заказчика, БИН,
банковские реквизиты, контактные телефоны, электронный и почтовый
адреса)

4. Общие положения

1. Общее количество получателей услуги по организации питания обучающихся
в организации среднего образования (далее – услуга) составляет _____
обучающихся, в том числе _____ обучающихся отдельных категорий.

Сумма, выделяемая на организацию бесплатного питания обучающихся за
счет бюджетных средств составляет _____ тенге.

Стоимость питания одного обучающегося не превышает стоимости,
установленной организатором конкурса.

1.1. Настоящая конкурсная документация включает в себя:

1) перечень категорий получателей услуг согласно приложению 1 к
настоящей Типовой конкурсной документации;

2) техническое задание согласно приложению 2 к настоящей Типовой
конкурсной документации;

3) заявку на участие в конкурсе для физических и юридических лиц
согласно приложениям 3, 4 к настоящей Типовой конкурсной документации;

4) сведения о квалификации потенциального поставщика согласно
приложению 5 к настоящей Типовой конкурсной документации;

5) перечень критериев для определения победителя конкурса,
предлагающего наиболее качественную услугу согласно приложению 6 к
настоящей Типовой конкурсной документации;

2. Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в конкурсе,
вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки на участие в размере
одного процента от суммы, выделенной для обеспечения бесплатным питанием
обучающихся организаций среднего образования за счет бюджетных средств в
форме:

1) гарантийного денежного взноса денег, размещенного на следующем банковском счете организатора конкурса (Заказчика) _____

(указать полные реквизиты банковского счета организатора конкурса (заказчика)

2) банковской гарантии согласно приложению 7 к настоящей Типовой конкурсной документации.

5. Извещение потенциальных поставщиков о конкурсе

3. Организатор конкурса в течение пяти календарных дней со дня утверждения конкурсной документации, но не менее чем за двадцать календарных дней до окончательной даты предоставления потенциальными поставщиками заявок, информирует потенциальных поставщиков путем размещения на Интернет-ресурсе объявления о конкурсе по форме согласно приложению 2 Правил выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования.

4. Копии конкурсной документации размещаются на Интернет-ресурсе и представляются потенциальным поставщикам в бумажном виде.

5. Секретарь конкурсной комиссии представляет участникам конкурса копии конкурсной документации в бумажном виде под роспись и вносит данные в журнал регистрации лиц, получивших копию конкурсной документации.

6. В журнале регистрации лиц указываются наименование и срок проведения конкурса, фамилия, имя, отчество потенциального поставщика либо представителя юридического лица, номер удостоверения личности, местонахождение и контактные телефоны, время и дата получения копии конкурсной документации.

7. Журнал регистрации лиц прошивается, страницы пронумеровываются, последняя страница скрепляется печатью организатора конкурса.

6. Оформление конкурсной заявки на участие в конкурсе

8. Заявка на участие в конкурсе содержит:

1) заявку, составленную на государственном и русском языках, подписанную и заверенную печатью потенциального поставщика согласно приложениям 3, 4 к настоящей Типовой конкурсной документации;

2) перечень документов потенциального поставщика согласно требованиям конкурсной документации:

нотариально заверенные документы, подтверждающие правоспособность для юридических лиц (копия свидетельства или справка о государственной регистрации юридического лица, копия устава, утвержденного в установленном законодательством порядке), гражданскую дееспособность для физических лиц (документ о регистрации в качестве субъекта предпринимательства, копия удостоверения личности);

оригинал справки банка или филиала банка, в котором обслуживается потенциальный поставщик об отсутствии просроченной задолженности по всем видам обязательств потенциального поставщика, длящейся более трех месяцев,

предшествующих дате выдачи справки, перед банком или филиалом банка согласно Типовому плану счетов бухгалтерского учета в банках второго уровня и ипотечных компаниях, утвержденному постановлением Правления Национального Банка Республики Казахстан, согласно приложению 8 к настоящей Типовой конкурсной документации (в случае, если потенциальный поставщик является клиентом нескольких банков второго уровня или филиалов, а также иностранного банка, данная справка представляется от каждого из таких банков) за подписью первого руководителя банка (филиала банка) или его заместителя с печатью банка. Справка должна быть получена не позднее одного месяца, предшествующего дате вскрытия конвертов с конкурсными заявками;

оригинал справки установленной формы соответствующего налогового органа об отсутствии налоговой задолженности, задолженности по обязательным пенсионным взносам и социальным отчислениям в накопительные пенсионные фонды более чем за три месяца (за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством Республики Казахстан), полученной не позднее одного месяца, предшествующего дате вскрытия конвертов с конкурсными заявками, за подписью руководителя либо заместителя налогового органа и скрепленного печатью, либо полученной через портал «электронного правительства» e-gov;

копию свидетельства о постановке на учет по НДС (налог на добавленную стоимость), при наличии;

оригинал документа, подтверждающего обеспечение заявки на участие в конкурсе в виде банковской гарантии согласно приложению 7 к настоящей Типовой конкурсной документации или гарантийного денежного взноса;

техническое задание с описанием качественных и количественных характеристик услуг согласно приложению 2 к настоящей Типовой конкурсной документации. В техническом задании в обязательном порядке указывается перспективное меню, требуемое для обеспечения школьников качественным, сбалансированным и безопасным питанием;

сведения о квалификации сотрудников по форме согласно приложению 5 к настоящей Типовой конкурсной документации.

7. Порядок предоставления заявки на участие в конкурсе

9. Заявки на участие в конкурсе предоставляются участниками конкурса организатору конкурса нарочно или с использованием почтовой связи по адресу: (указать полный почтовый адрес организатора конкурса, номер кабинета, Ф.И.О. лица, ответственного за прием и регистрацию конкурсной документации) в срок до (указать дату и время окончания приема заявок) включительно.

10. Секретарь конкурсной комиссии принимает конверты с заявками и вносит в журнал регистрации заявок сведения о потенциальном поставщике, представившем заявку на участие в конкурсе.

11. В журнале регистрации заявок на участие в конкурсе указываются сведения о сроке проведения, об организаторе конкурса, потенциальном поставщике, наименование и почтовый адрес, ИИН, удостоверение личности, дата и время регистрации заявки.

В указанный журнал вносятся сведения о потенциальных поставщиках, которым было отказано в регистрации заявки с указанием причины отказа.

Журнал регистрации заявок на участие в конкурсе оформляется по аналогии с журналом регистрации лиц, получивших копии конкурсной документации.

12. Заявки, представленные после истечения установленного организатором конкурса срока, не подлежат регистрации и возвращаются потенциальным поставщикам.

8. Вскрытие конкурсной комиссией конвертов с конкурсными заявками

13. Вскрытие конвертов с заявками на участие в конкурсе проводится конкурсной комиссией в день, время и в месте, указанные организатором конкурса в конкурсной документации, в присутствии членов конкурсной комиссии.

14. Председатель конкурсной комиссии информирует присутствующих о составе конкурсной комиссии, количестве потенциальных поставщиков, представивших в установленный срок заявки на участие в конкурсе.

15. Секретарь комиссии оглашает сведения, внесенные в журнал регистрации лиц, представивших заявку на участие в конкурсе, и вскрывает конверты с заявками на участие в конкурсе потенциальных поставщиков.

16. Вскрытию подлежат конверты с заявками на участие в конкурсе, представленные в сроки, установленные в объявлении организатора конкурса.

17. Протокол вскрытия конвертов оформляется в соответствии с приложением 3 Правил выбора поставщиков услуг по организации питания, обучающихся в организациях среднего образования, подписывается и полистно параллельно членами конкурсной комиссии и не позднее трех календарных дней с момента вскрытия конвертов с заявками потенциальных поставщиков размещается на Интернет-ресурсе.

9. Рассмотрение конкурсных заявок

18. Комиссия в течение пяти календарных дней со дня вскрытия конвертов с заявками рассматривает заявку на предмет полноты и соответствия конкурсной документации для допуска к участию в конкурсе.

19. Потенциальные поставщики, представившие заявки для участия в конкурсе, несоответствующие требованиям конкурсной документации, не допускаются к конкурсу.

20. Конкурсная комиссия определяет потенциальных поставщиков, соответствующих требованиям конкурсной документации, и признает их участниками конкурса.

21. Заседание оформляется протоколом о допуске к конкурсу, который подписывается и полистно параллельно всеми членами конкурсной комиссии.

22. Комиссия оформляет свое решение протоколом допуска к конкурсу согласно приложению 4 Правил выбора поставщиков услуг по организации питания, обучающихся в организациях среднего образования.

Подписанный протокол допуска к конкурсу не позднее двух календарных дней со дня заседания комиссии размещается на Интернет-ресурсе.

23. Для определения победителя конкурса, предлагающего наиболее качественную услугу, организатор конкурса предусматривает критерии выбора поставщика.

24. Комиссия в течение двух календарных дней с момента опубликования протокола допуска к участию в конкурсе оценивает и сопоставляет заявки допущенных потенциальных поставщиков для определения победителя в соответствии с критериями согласно приложению 6 к настоящей Типовой конкурсной документации.

25. Не допускаются действия конкурсной комиссии, связанные с приведением заявки в соответствие с требованиями конкурсной документации.

Под приведением заявки в соответствие понимаются действия конкурсной комиссии, направленные на дополнение заявки недостающими документами, замену документов, исправление ненадлежащим образом оформленных документов.

26. Допускается несоответствие технического задания потенциального поставщика техническому заданию, указанному в конкурсной документации, в случае если предлагается услуга с лучшими характеристиками.

27. Победителем конкурса признается потенциальный поставщик, набравший наибольшее количество баллов и предложивший наилучшие условия выполнения обязательств по сравнению с другими потенциальными поставщиками.

В случае если в конкурсе участвовал один потенциальный поставщик, представивший заявку в соответствии с требованиями конкурсной документации и отвечающий требованиям Правил выбора поставщиков услуг по организации питания, обучающихся в организациях среднего образования, то он признается победителем конкурса.

28. Председатель, а в случае его отсутствия заместитель председателя конкурсной комиссии, оглашает лицам, присутствующим на заседании конкурсной комиссии, результаты и победителя конкурса.

29. Протокол об итогах конкурса оформляется согласно приложению 5 Правил выбора поставщиков услуг по организации питания, обучающихся в организациях среднего образования, подписывается и полистно параллельно членами конкурсной комиссии.

30. Организатор конкурса в течение двух рабочих дней со дня подписания протокола об итогах конкурса размещает протокол об итогах конкурса на Интернет-ресурсе.

31. Обеспечение заявки на участие в конкурсе вносится потенциальным поставщиком в качестве гарантии того, что в случае определения его победителем конкурса заключит договор и внесет обеспечение исполнения договора.

32. Обеспечение заявки на участие в конкурсе вносится потенциальным поставщиком в размере одного процента от суммы, выделенной на конкурс.

33. Потенциальный поставщик вносит обеспечение конкурсной заявки в виде банковской гарантии согласно приложению 7 к настоящей Типовой конкурсной документации или гарантированного денежного взноса, который вносится на банковский счет организатора конкурса.

34. Срок действия обеспечения заявки – не менее срока действия конкурсной заявки.

35. Заявки на участие в конкурсе, не имеющие обеспечения, отклоняются конкурсной комиссией.

36. Не допускается совершение потенциальным поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части внесенного гарантийного денежного взноса до истечения срока действия его заявки на участие в конкурсе.

37. Обеспечение заявки на участие в конкурсе не возвращается организатором конкурса в случаях, если:

1) потенциальный поставщик, определенный победителем, уклонился от заключения договора;

2) победитель конкурса, заключив договор, не исполнил либо несвоевременно исполнил требования, установленные конкурсной документацией о внесении и (или) сроках внесения обеспечения исполнения договора.

38. Организатор конкурса возвращает потенциальному поставщику внесенное им обеспечение заявки на участие в конкурсе в течение трех календарных дней со дня наступления одного из следующих случаев:

1) подписания протокола о допуске к участию в конкурсе. Указанный случай не распространяется на потенциальных поставщиков, допущенных к конкурсу;

2) подписания протокола об итогах конкурса. Указанный случай не распространяется на участника конкурса, определенного победителем конкурса;

3) вступления в силу договора и внесения победителем конкурса обеспечения исполнения договора.

Приложение 1
к Типовой конкурсной
документации по выбору поставщика услуги
по организации питания обучающихся
в организации среднего образования

**Перечень
категорий получателей услуги**

Конкурс по _____
(указать полное наименование организатора конкурса)

№	Наименование организатора конкурса	Общее количество получателей услуги в организации образования	Из них обучающихся, обеспечивающих бесплатным питанием за счет бюджетных средств	Сроки оказания услуги	Место оказания услуги	Сумма, выделенная для обеспечения бесплатным питанием обучающихся за счет бюджетных средств, тенге
1	2	3	4	5	6	7

Дата _____
Подпись руководителя _____ М.П.
(указать Ф.И.О., должность)

Приложение 2 к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования

В техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся.

Техническое задание содержит требования к безопасности пищевой продукции, ассортименту блюд, а также требования к перспективному меню.

Перспективное меню разрабатывается организатором конкурса в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся и согласовывается с уполномоченным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

В техническом задании указываются сроки и место предоставления услуги обучающимся, количество обучающихся, обеспечивающих питанием.

Описываются требования во время оказания услуги по соблюдению санитарных правил, наличию медицинских книжек на каждого работника пищеблока, имеющих допуск к работе, по наличию технологического оборудования, производственному инвентарю, наличию специального транспорта, обеспечивающего доставку продуктов питания, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение.

Дата

Подпись руководителя _____ М.П.
(указать Ф.И.О., должность)

Приложение 3 к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования

Заявка на участие в конкурсе
(для юридического лица)

Кому _____
(наименование организатора конкурса)

От кого _____
(полное наименование потенциального поставщика)

1. Сведения о потенциальном поставщике, претендующем на участие в конкурсе

Юридический, почтовый адреса и контактные телефоны, потенциального поставщика	
Банковские реквизиты юридического лица (БИН, БИК), а также полное наименование и адрес банка или его филиала, в котором юридическое лицо обслуживается	
Ф.И.О. первого руководителя юридического лица	

2. _____

(полное наименование юридического лица)
настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе

_____ (полное наименование конкурса)
в качестве потенциального поставщика и согласен осуществить оказание услуги

(указать необходимое)

в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными конкурсной документацией.

3. _____

(полное наименование юридического лица)
настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений, предусмотренных законодательством.

4. _____

(полное наименование юридического лица)
подтверждает, что он ознакомлен с конкурсной документацией и осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса и конкурсной комиссии недостоверных сведений о своей правоспособности, квалификации, качественных и иных характеристиках оказываемой услуги _____,

(указать необходимое)

а также иных ограничений, предусмотренных действующим законодательством Республики Казахстан.

(полное наименование юридического лица)

принимает на себя полную ответственность за представление в данной заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких недостоверных сведений.

5. Настоящая конкурсная заявка действует в течение ____ дней.

6. В случае признания _____
(наименование юридического лица)

победителем конкурса обязуемся внести обеспечение исполнения договора на сумму, составляющую три процента от общей суммы договора.

7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного договора между нами.

Дата

Подпись руководителя _____ М.П.
(указать Ф.И.О., должность)

Приложение 4 к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования

Заявка на участие в конкурсе (для физического лица)

Кому _____
(наименование организатора конкурса)
От кого _____
(полное наименование потенциального поставщика)

1. Сведения о физическом лице, претендующем на участие в конкурсе (потенциальном поставщике):

Ф.И.О. физического лица – потенциального поставщика, в соответствии с документом, удостоверяющим личность	
Данные документа удостоверяющего личность физического лица – потенциального поставщика (№, кем выдан)	
Адрес прописки физического лица – потенциального поставщика	
Фактический адрес проживания физического лица – потенциального поставщика	
Номер свидетельства о регистрации, патента либо иного документа дающего право на занятие, соответствующее предмету конкурса, предпринимательской деятельностью в соответствии с законодательством Республики Казахстан	
Банковские реквизиты физического лица – потенциального поставщика (ИИН, БИК, ИИК), а также полное наименование и адрес банка или его филиала, в котором обслуживается физическое лицо	
Контактные телефоны, почтовый адрес и адрес электронной почты (при его наличии) физического лица – потенциального поставщика	

2. _____
(указывается Ф.И.О. физического лица)
настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе (указать полное наименование конкурса) в качестве потенциального поставщика и выражает согласие осуществить оказание услуг _____
(указать необходимое)

в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными конкурсной документацией.

3. _____
(наименование потенциального поставщика)
настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений ограничений, предусмотренных законодательством.

4. _____
(наименование потенциального поставщика)
подтверждает, что ознакомлен с конкурсной документацией и осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса недостоверных сведений о своей правоспособности, квалификации, качественных и иных характеристиках оказываемых услуг (указать необходимое), а так же иных ограничений, предусмотренных действующим законодательством Республики Казахстан.

(наименование потенциального поставщика)
принимает на себя полную ответственность за представление в данной заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких недостоверных сведений.

5. Настоящая конкурсная заявка действует в течение _____ дней.

6. В случае признания _____

(наименование потенциального поставщика)
победителем конкурса обязуется внести обеспечение исполнения договора на сумму, составляющую три процента от общей суммы договора (указывается, если внесение обеспечения исполнения договора было предусмотрено в конкурсной документации).

7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного договора между нами.

Дата

Подпись руководителя _____ М.П.
(указать Ф.И.О., должность)

Приложение 5 к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования

Сведения о квалификации работников
(заполняется потенциальным поставщиком)

1. Наименование потенциального поставщика _____

2. Для оказания услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования у потенциального поставщика _____ (указать наименование потенциального поставщика) имеются необходимый штат работников.

Общее количество составляет _____ работников, в том числе _____ повара (ов), _____ технолога (ов), _____ диетолога (ов) с приложением копий подтверждающих документов:

Ф.И.О. работника	Образование и специальность	Стаж работы по специальности	Сведения о курсах повышения квалификации	Сведения о допуске к работе (копии медицинских книжек с отметкой о допуске)
Итого				

3. Объем аналогичных закупаемых на конкурсе услуг, оказанных

(указать наименование потенциального поставщика)

в течение последних пяти лет с приложением копий, подтверждающих документов.

Наименования оказанных услуг	Наименования заказчиков	Место, год оказания услуг

4. Для оказания услуги у _____

(наименование потенциального поставщика)

имеется специализированный автотранспорт (при наличии), необходимый для предоставления услуги с приложением копии подтверждающих документов на автотранспорт и водителя, допущенного к работе с отметкой о допуске:

Вид транспорта	Марка транспортного средства	Собственное, арендованное (у кого)	Сведения о допуске водителя (копии медицинских книжек с отметкой о допуске)	Санитарно-эпидемиологическое заключение на автотранспорт с отметкой о допуске

5. Сведения о доступе к финансовым ресурсам (денежные средства: собственные, кредитные и т.д.). Перечислить ниже _____
6. Потенциальный поставщик указывает дополнительные сведения об имеющихся ресурсах для оказания услуги.
- Достоверность всех сведений о квалификации подтверждаю.

Дата

Подпись руководителя _____ М.П.
(указать Ф.И.О., должность)

Приложение 6

к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования

Критерии выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования

№	Критерий	Баллы		
1.	Опыт работы на рынке услуги, являющейся предметом конкурса	По 1 баллу за каждый год, но не более 5 баллов		
2.	Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (2 балла)	
3.	Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (3 балла)	
4.	Квалификация повара (не более 10 баллов)	среднее специальное образование разряд 3 (1 балл)	среднее специальное образование разряд 4 (2 балла)	разряд 5 и (или) высшее образование (3 балла)
5.	Наличие технолога, диетолога (не более 4 баллов)	Отсутствуют (0 баллов)	Имеется только один из специалистов (1 балл)	Имеются (2 балла)
6.	Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции	Менее 10 наименований блюд (1 балл)	От 10 до 30 наименований блюд (2 балла)	От 30 до 50 наименований блюд (3 балла)
7.	Условия доставки продуктов питания специализированным транспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение	Отсутствие транспорта (0 баллов)	Аренда транспорта (3 балла)	Наличие собственного транспорта (5 баллов)

Примечание: в пунктах 4, 5 баллы выставляются за каждого специалиста.

Приложение 7 к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования

Банковская гарантия

(наименование и реквизиты банка)

Кому _____

(наименование и реквизиты организатора конкурса)

Гарантийное обязательство №_____

«____» _____ г.

(местонахождение)

Мы были проинформированы, что _____
(наименование потенциального поставщика)

в дальнейшем «поставщик» принимает участие в конкурсе выбора поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации образования, организованном _____

(наименование организатора конкурса)

и готов оказать услугу _____.

(наименование услуги)

Конкурсной документацией от «____» 20__ г. По проведению вышеназванного конкурса предусмотрено внесение потенциальными поставщиками обеспечения конкурсной заявки в виде банковской гарантии.

В связи с этим, мы _____ настоящим берем на себя
(наименование банка)

безотзывное обязательство выплатить Вам по Вашему требованию сумму, равную _____

(сумма в цифрах и прописью) по получении Вашего письменного требования на оплату, а также письменного подтверждения того, что поставщик:

отозвал заявку на участие в конкурсе после истечения окончательного срока представления заявок на участие в конкурсе;

определенный победителем конкурса, уклонился от заключения договора об оказании услуги;

заключив договор об оказании услуги, не исполнил либо несвоевременно исполнил требования, установленные конкурсной документацией, о внесении и (или) сроках внесения обеспечения исполнения договора.

Данное гарантийное обязательство вступает в силу со дня вскрытия конвертов с конкурсными заявками и действует до окончательного срока действия конкурсной заявки поставщика на участие в конкурсе и истекает полностью и автоматически, независимо от того, будет ли нам возвращен этот документ или нет, если Ваше письменное требование не будет получено нами к концу _____. Если срок действия конкурсной заявки продлен, то данное гарантийное обязательство продлевается на такой же срок.

Все права и обязанности, возникающие в связи с настоящим гарантийным обязательством, регулируются законодательством Республики Казахстан.

Дата

Подпись руководителя _____ М.П.
(указать Ф.И.О., должность)

Приложение 8
к Типовой конкурсной
документации по выбору поставщика
услуги по организации питания
обучающихся в организации среднего
образования

**Справка
об отсутствии задолженности**

(наименование банка)
по состоянию на _____ (указать дату) подтверждает отсутствие
просроченной задолженности перед банком, длившейся более трех месяцев,
предшествующих дате выдачи справки, согласно типовому плану счетов
бухгалтерского учета в банках второго уровня и ипотечных компаниях,
утвержденному постановлением Правления Национального Банка Республики
Казахстан, _____,
(указать полное наименование юридического (физического) лица, тел., адрес)
обслуживающему в данном банке.

Дата

Подпись руководителя _____ М.П.
(указать Ф.И.О., должность)

Приложение 2
к Правилам выбора поставщиков услуг
по организации питания
обучающихся в организациях среднего
образования

Форма

Объявление о конкурсе

(наименование, почтовый и электронный адрес организатора конкурса)

объявляет о проведении конкурса по организации питания обучающихся в организациях среднего образования.

Услуга должна быть оказана:

(указываются место оказания услуги и ее объемы, перечень категорий получателей услуги и их количество, сумма, выделенная на оказание услуги)

Срок оказания услуги _____.

К конкурсу допускаются все потенциальные поставщики, отвечающие требованиям конкурсной документации.

Пакет копии конкурсной документации можно получить в срок до «___» _____ года (указать время и дату) включительно по адресу: _____, кабинет №____ с____ до ____ часов и/или на Интернет-ресурсе _____.

(указать электронный адрес)

Конкурсные заявки на участие в конкурсе, запечатанные в конверты, представляются (направляются) потенциальными поставщиками в

(указать наименование организатора конкурса)

по адресу: _____.

(указать полный адрес, № кабинета)

Окончательный срок представления заявок на участие в конкурсе до (указать время и дату).

Конверты с заявками на участие в конкурсе будут вскрываться по следующему адресу: _____

(указать полный адрес, № кабинета, время и дату)

Дополнительную информацию и справку можно получить по телефону: _____.

(указать номер телефона)

Приложение 3
к Правилам выбора поставщиков услуг
по организации питания, обучающихся
в организациях среднего образования

**Протокол
вскрытия конвертов**

(место проведения)

(время и дата)

Конкурсная комиссия в составе: (Ф.И.О., должность председателя, его заместителя, членов конкурсной комиссии, дата, время и место вскрытия конкурсных заявок) произвела процедуру вскрытия конвертов с конкурсными заявками.

Конкурсная документация представлена следующим потенциальным поставщикам: (наименование, адрес всех потенциальных поставщиков, которым представлена конкурсная документация).

Конкурсные заявки следующих потенциальных поставщиков (наименование, адрес всех потенциальных поставщиков, представивших конкурсные заявки после истечения окончательного срока представления конкурсных заявок, время представления конкурсных заявок) возвращены невскрытыми на основании (указать причины не вскрытия).

Конкурсные заявки следующих потенциальных поставщиков, представивших конкурсную заявку в установленные сроки до истечения окончательного срока представления конкурсных заявок:

(наименование, адрес всех потенциальных поставщиков, представивших конкурсные заявки до истечения окончательного срока представления конкурсных заявок, время представления конкурсной заявки)
вскрыты и содержат:

(информация о наличии или отсутствии документов, составляющих конкурсную заявку и другая информация, объявленная при вскрытии конкурсных заявок) которые оглашены всем присутствующим при вскрытии конкурсных заявок и допущены комиссией к участию в конкурсе.

При вскрытии конкурсных заявок присутствовали следующие потенциальные поставщики (в случае их присутствия):

(наименование, адрес всех потенциальных поставщиков, присутствующих при вскрытии конкурсных заявок)

Ф.И.О. и подписи председателя, его заместителя, членов и секретаря конкурсной комиссии.

Приложение 4
к Правилам выбора поставщиков
услуг по организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования

**Протокол
о допуске к участию в конкурсе**

1. Конкурс выбора поставщиков услуг по организации питания, обучающихся в

2. _____
(наименование организации образования)

_____ (место проведения)
(время и дата)

3. Конкурсная комиссия в составе:

(перечислить состав конкурсной комиссии)

рассмотрела заявки на участие в конкурсе выбора поставщиков услуг по организации питания, обучающихся в _____.

4. Заявки на участие в конкурсе следующих потенциальных поставщиков, представивших их в установленные сроки до истечения окончательного срока представления заявок на участие в конкурсе:

(указываются наименования, адрес всех потенциальных поставщиков, представивших конкурсные заявки до истечения окончательного срока представления конкурсных заявок, время представления заявки на участие в конкурсе)

оглашены всем присутствующим в заседании конкурсной комиссии.

5. Следующие конкурсные заявки на участие в конкурсе отклонены к участию в конкурсе:

_____.
(указываются потенциальные поставщики (его реквизиты), конкурсные заявки на участие которых, отклонены с указанием причины: не соответствуют требованиям конкурсной документации, не соответствуют п. 19 Правил выбора поставщиков услуг по организации питания в организациях среднего образования)

6. Конкурсные заявки поставщиков, которые соответствуют требованиям конкурсной документации

_____.
(указывается перечень всех поставщиков)

Конкурсная комиссия по результатам рассмотрения заявок на участие в конкурсе путем открытого голосования РЕШИЛА:

7. Допустить к участию в конкурсе следующих потенциальных поставщиков:

_____.
(указать перечень поставщиков допущенных к участию в конкурсе)

8. Не допустить к участию в конкурсе следующих потенциальных поставщиков: _____.
(указать перечень поставщиков, не допущенных к участию в конкурсе и причины отклонения)

8. Назначить день, время и место рассмотрения конкурсной документации потенциальных поставщиков к участию в конкурсе _____.

9. Организатор конкурса размещает протокол о допуске к участию в конкурсе не позднее двух календарных дней со дня заседания комиссии на Интернет-ресурсе.

За данное решение проголосовали:

За - _____ голосов (Ф.И.О. членов конкурсной комиссии);

Против - _____ голосов (Ф.И.О. членов конкурсной комиссии).

Подписи председателя, заместителя председателя и членов и секретаря конкурсной комиссии.

Приложение 5
к Правилам выбора поставщиков услуг
по организации питания, обучающихся
в организациях среднего образования

Протокол об итогах конкурса

(наименование конкурса)

_____ (местопроведения) _____ (время и дата)

1. Конкурсная комиссия в составе: _____.
(перечислить состав конкурсной комиссии)

2. Следующие конкурсные заявки потенциальных поставщиков на участие в конкурсе были допущены:

_____.
(указать заявки потенциальных поставщиков, допущенных к конкурсу в соответствии с протоколом о допуске к участию в конкурсе)

3. Конкурсная комиссия по результатам рассмотрения в соответствии с критериями путем открытого голосования РЕШИЛА:

1) признать победителем конкурса

;

(указать наименование и местонахождение участника конкурса, а также условия, на которых он признан победителем)

3. признать конкурс _____
(наименование конкурса)

Несостоявшимся;

Если при рассмотрении конкурсных заявок участников конкурса не был определен победитель конкурса или все конкурсные заявки были отклонены, указать соответствующую причину;

4. Организатору конкурса _____
(указать наименование и местонахождение)

в срок до ____ года заключить договор об оказании услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования с _____;

(указать наименование победителя конкурса)

5. Организатору конкурса _____.

(указать наименование организатора конкурса разместить текст данного протокола об итогах конкурса на Интернет-ресурсе)

За данное решение проголосовали:

За - ____ голосов (Ф.И.О. членов конкурсной комиссии);

Против - ____ голосов (Ф.И.О. членов конкурсной комиссии).

Подписи председателя, заместителя председателя и членов и секретаря конкурсной комиссии.

5.3. Стандарт госуслуги на получение бесплатного питания.

Постановление

Правительства

Республики Казахстан

от 19 февраля 2014 года № 115

«Об утверждении стандартов государственных услуг, оказываемых местными исполнительными органами, в сфере семьи и детей, и внесении изменений в некоторые решения Правительства Республики Казахстан»

В соответствии с подпунктом 3) статьи 6 Закона Республики Казахстан от 15 апреля 2013 года «О государственных услугах» Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемые:

1) стандарт государственной услуги «Выдача справок по опеке и попечительству»;

2) стандарт государственной услуги «Установление опеки или попечительства над ребенком-сиротой (детьми-сиротами) и ребенком (детью), оставшимся без попечения родителей»;

3) стандарт государственной услуги «Выдача справок в единый накопительный пенсионный фонд и (или) добровольный накопительный пенсионный фонд, банки, в органы внутренних дел для распоряжения имуществом несовершеннолетних детей и оформления наследства несовершеннолетним детям»;

4) стандарт государственной услуги «Выдача справок органов, осуществляющих функции по опеке или попечительству для оформления сделок с имуществом, принадлежащим на праве собственности несовершеннолетним детям»;

5) стандарт государственной услуги «Предоставление бесплатного подвоза к общеобразовательным организациям и обратно домой детям, проживающим в отдаленных сельских пунктах»;

6) стандарт государственной услуги «Предоставление бесплатного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»;

7) стандарт государственной услуги «Назначение выплаты пособия опекунам или попечителям на содержание ребенка-сироты (детей-сирот) и ребенка (детей), оставшегося без попечения родителей»;

8) изменения, которые вносятся в некоторые решения Правительства Республики Казахстан.

2. Настоящее постановление вводится в действие со дня его первого официального опубликования.

*Премьер-Министр
Республики Казахстан*

С. Ахметов

Утвержден остановлением
Правительства
Республики Казахстан
от 19 февраля 2014 года
№ 115

Стандарт государственной услуги
«Предоставление бесплатного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»

6. Общие положения

1. Государственная услуга «Предоставление бесплатного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах» (далее – государственная услуга).

2. Стандарт государственной услуги разработан Министерством образования и науки Республики Казахстан (далее – Министерство).

3. Государственная услуга оказывается местными исполнительными органами областей, районов, городов республиканского, областного значения, столицы (далее – услугодатель).

Прием заявлений и выдача результатов оказания государственных услуг осуществляются через:

- 1) канцелярию услугодателя;
- 2) веб-портал «электронного правительства»: www.egov.kz (далее – портал).

7. Порядок оказания государственной услуги

4. Сроки оказания государственной услуги:

- 1) с момента сдачи пакета документов услугодателю, а также при обращении на портал – в течение 5 рабочих дней;
- 2) максимально допустимое время ожидания для сдачи пакета документов услугополучателем – не более 20 минут;
- 3) максимально допустимое время обслуживания услугополучателя – не более 20 минут.

5. Форма оказания государственной услуги: электронная (частично автоматизированная) и (или) бумажная.

6. Результат оказания государственной услуги – справка о предоставлении бесплатного питания в общеобразовательной школе согласно приложению 1 к настоящему стандарту государственная услуга.

Форма предоставления результата оказания государственной услуги – электронная. В случае обращения услугополучателя за получением государственной услуги на бумажном носителе результат оформляется в электронном формате, распечатывается и заверяется подписью руководителя услугодателя.

На портале результат оказания государственной услуги направляется услугополучателю в «личный кабинет» в форме электронного документа, подписанного электронной цифровой подписью (далее – ЭЦП) уполномоченного лица услугодателя.

7. Государственная услуга оказывается бесплатно.

8. График работы:

- 1) услугодателя – с понедельника по пятницу включительно, за исключением выходных и праздничных дней, согласно трудовому законодательству Республики Казахстан, в соответствии с установленным графиком работы услугодателя с 9.00 часов до 18.30 часов, с перерывом на обед с 13.00 до 14.30 часов.

Предварительная запись и ускоренное обслуживание услугополучателя не предусмотрены;

- 2) портала – круглосуточно (за исключением технических перерывов в связи с проведением ремонтных работ).

9. Перечень документов, необходимых для оказания государственной услуги при обращении услугополучателя:

- 1) к услугодателю:

заявление установленной формы согласно приложению 2 к настоящему стандарту государственной услуги;

справка, подтверждающая принадлежность услугополучателя (семьи) к потребителям государственной адресной социальной помощи, предоставляемую местными исполнительными органами для категории услугополучателей из семей, имеющих право на получение государственной адресной социальной помощи;

сведения о полученных доходах (заработка плата работающих родителей или лиц их заменяющих, доходы от предпринимательской и других видов деятельности, доходы в виде алиментов на детей и других иждивенцев для услугополучателей из семей, не получающих государственную адресную социальную помощь, в которых среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума;

справка об опеке и попечительстве над детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, воспитывающихся в семьях для услугополучателей из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживающих в семьях.

Услугополучателю выдается расписка о приеме документов по форме согласно приложению 3 к настоящему стандарту государственной услуги с указанием:

1) перечня сданных документов;

2) фамилии, имени, отчества, должности сотрудника, принявшего документы, а также его контактных данных.

Акт обследования материально-бытового положения семьи для услугополучателей из семей, требующих экстренной помощи в результате чрезвычайных ситуаций и иных категорий обучающихся и воспитанников, определяемых коллегиальным органом управления организации образования предоставляется организацией образования. При необходимости коллегиальный орган вправе запрашивать необходимые документы для принятия решения об оказании финансовой и материальной помощи;

3) на портал:

4) запрос от одного из родителей (опекунов, попечителей) ребенка в форме электронного документа, удостоверенного ЭЦП заявителя;

5) индивидуальный идентификационный номер ребенка.

6) Сведения о справке, подтверждающей принадлежность услугополучателя (семьи) к получателям государственной адресной социальной помощи, справке по опеке и попечительству о решении уполномоченного органа об утверждении опеки (попечительства), патронатного воспитания для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, сведения о полученных доходах (заработка плата, доходы от предпринимательской деятельности) услугодатель получает из соответствующих государственных информационных систем в форме электронного документа, удостоверенного ЭЦП уполномоченных лиц государственных органов.

В случае обращения через портал услугополучателю в «личный кабинет» направляется уведомление-отчет о принятии запроса для оказания государственной услуги с указанием даты и времени получения результата государственной услуги.

10. Порядок обжалования решений, действий (бездействия) местных исполнительных органов областей, городов республиканского значения, столицы, районов, городов областного значения, акимов районов в городе, городов районного значения, поселков, сел, сельских округов, а также услугодателей и (или) их должностных лиц по вопросам оказания государственной услуги

1. Обжалование решений, действий (бездействий) услугодателя и (или) его должностных лиц по вопросам оказания государственных услуг: жалоба подается на имя руководителя услугодателя либо на имя руководителя соответствующего местного исполнительного органа областей, города республиканского значения, столицы (далее – акимат) по адресам, указанным в пункте 12 настоящего стандарта государственной услуги.

2. Жалоба подается в письменной форме по почте либо нарочно через канцелярию услугодателя или акимата.

Подтверждением принятия жалобы является ее регистрация (штамп, входящий номер и дата) в канцелярии услугодателя, или акимата, с указанием фамилии и инициалов лица, принявшего жалобу, срока и места получения ответа на поданную жалобу. После регистрации жалоба направляется руководителю услугодателя, или акимата, для определения ответственного исполнителя и принятия соответствующих мер.

Жалоба услугополучателя, поступившая в адрес услугодателя, акимата подлежит рассмотрению в течение пяти рабочих дней со дня ее регистрации. Мотивированный ответ о результатах рассмотрения жалобы направляется услугополучателю посредством почтовой связи либо выдается нарочно в канцелярии услугодателя, акимата.

В случае несогласия с результатами оказанной государственной услуги услугополучатель может обратиться с жалобой в уполномоченный орган по оценке и контролю за качеством оказания государственных услуг.

Жалоба услугополучателя, поступившая в адрес уполномоченного органа по оценке и контролю за качеством оказания государственных услуг, подлежит рассмотрению в течение пятнадцати рабочих дней со дня ее регистрации.

2. В случаях несогласия с результатами оказанной государственной услуги, услугополучатель имеет право обратиться в суд в установленном законодательством Республики Казахстан порядке.

11. Иные требования с учетом особенностей оказания государственной услуги, в том числе оказываемой в электронной форме.

1. Адреса мест оказания государственной услуги размещены:

1) на интернет-ресурсе Министерства: www.edu.gov.kz;

2) на портале: www.e.gov.kz.

2. Услугополучатель имеет возможность получения государственной услуги в электронной форме через портал при условии наличия ЭЦП.

3. Услугополучатель имеет возможность получения информации о порядке и статусе оказания государственной услуги в режиме удаленного доступа посредством «личного кабинета» портала, справочных служб услугодателя, а также единого контакт-центра по вопросам оказания государственных услуг.

4. Контактные телефоны справочных служб услугодателя по вопросам оказания государственной услуги размещены на интернет-ресурсе Министерства: www.edu.gov.kz, единого контакт-центра по вопросам оказания государственных услуг: 8-800-080-7777, 1414.

Приложение 1
к стандарту государственной услуги
«Предоставление бесплатного питания
отдельным категориям обучающихся
и воспитанников в
общеобразовательных школах»

**СПРАВКА
о предоставлении бесплатного питания отдельным категориям
обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах**

Дана _____ в том, что он/она включен (-а) в список
(Ф.И.О.) обучающихся и воспитанников, обеспечивающих бесплатным
питанием в 20__ - 20__ учебном году.

М.П. Дата, подпись директора школы

Приложение 2
к стандарту государственной услуги
«Предоставление бесплатного питания
отдельным категориям обучающихся
и воспитанников в
общеобразовательных школах»

Директору школы № _____
(наименование школы) (_____ района, _____ области)

(Ф.И.О. директора)
от гражданина (ки) _____
(Ф.И.О. заявителя)
проживающего (-ей) по адресу: _____
(наименование населенного пункта,
адрес места проживания, телефон)

Заявление

Прошу Вас включить моего несовершеннолетнего ребенка (Ф.И.О., дата
рождения), обучающегося в (указать № и литер класса) в список обучающихся и
воспитанников, обеспечивающих бесплатным питанием на (указать учебный
год).

«___» ____ 20__ г. Подпись гражданина (ки)

Приложение 3
к стандарту государственной услуги
«Предоставление бесплатного питания
отдельным категориям обучающихся и
воспитанников в общеобразовательных
школах»

**Расписки
о получении документов у услугополучателя**

Школа _____ (указать № или наименование школы)

(наименование населенного пункта, района, города и области)

Расписка в приеме документов № _____

Получены от _____ следующие документы:
(Ф.И.О. потребителя)

1. Заявление
2. Справка, подтверждающая принадлежность заявителя (семьи) к получателям государственной адресной социальной помощи, предоставляемая местными исполнительными органами для категории лиц.
3. Сведения о полученных доходах (заработка плата работающих родителей или лиц их заменяющих, доходы от предпринимательской и других видов деятельности, доходы в виде алиментов на детей и других иждивенцев).
4. Решение уполномоченного органа об утверждении опеки (попечительства), патронатного воспитания для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, воспитывающихся в семьях.
5. Акт обследования материально-жилищных условий.
6. Другие _____

Принял Ф.И.О. _____ (подпись)
«__» ____ 20__ г.

5.4. Размеры, источники и виды предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь

Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь
Постановление Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320

В соответствии с подпунктом 25-1) статьи 4 Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года «Об образовании» Правительство Республики Казахстан

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые:

1) Правила предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь;

2) Размеры, источники и виды предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь.

2. Признать утратившими силу некоторые решения Правительства Республики Казахстан согласно приложению к настоящему постановлению.

3. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней после первого официального опубликования.

*Премьер-Министр
Республики Казахстан*

K. Масимов

1. Нормы питания, обеспечения одеждой, обувью и мягким инвентарем детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, воспитывающихся и обучающихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в государственных организациях технического и профессионального, после среднего, высшего образования (независимо от типа и ведомственной подчиненности) устанавливаются согласно приложению 1, 2, 3, 4, 5 к размерам, источникам и видам предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь в период получения ими образования (далее – к размерам, источникам и видам).

2. Суммы расходов на приобретение хозяйственного инвентаря, предметов личной гигиены, игрушек, художественной литературы, на культурно-массовые мероприятия в размере не менее трех процентов от стоимости содержания всех воспитанников и обучающихся без учета расходов на приобретение оборудования, инвентаря и проведение капитального ремонта зданий и сооружений.

2. Нормы питания, обеспечения одеждой, обувью и мягким инвентарем детей с ограниченными возможностями в развитии, инвалидов и инвалидов с детства, детей-инвалидов, детей из многодетных семей, детей из семей, получающих адресную социальную помощь, воспитывающихся в интернатных организациях,

детей, находящихся в центрах временной изоляции, адаптации и реабилитации несовершеннолетних устанавливаются согласно приложениям 4 и 8 к размерам, источникам и видам.

3. Нормы питания, обеспечения мягким инвентарем детей, проживающих и обучающихся в школах-интернатах общего и санаторного типа, интернатах при школах, находящихся на полном и частичном государственном обеспечении, устанавливаются согласно приложениям 4 и 9 к размерам, источникам и видам.

4. Нормы питания, обеспечения одеждой, обувью и мягким инвентарем детей, воспитывающихся и обучающихся в специализированных интернатных организациях образования для одаренных детей, находящихся на полном и частичном государственном обеспечении, устанавливаются согласно приложениям 9 и 10, для республиканских военных школ-интернатов - согласно приложениям 9, 13 и 14 к размерам, источникам и видам.

5. Нормы питания, обеспечения одеждой, обувью и мягким инвентарем детей, находящихся в домах ребенка устанавливаются согласно приложению 11 и 12 к размерам, источникам и видам.

6. Источниками предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь, в период получения ими образования являются средства республиканского и местных бюджетов, средства, получаемые государственными организациями образования от спонсорской и благотворительной помощи и поступающие организациям образования от предоставления ими товаров (работ, услуг) на платной основе, согласно действующему законодательству.

Заключение

В Казахстане накоплен определенный опыт по организации питания школьников, в городах Алматы, Астана, Караганда, Актобе, Атырау, где организовано питание младших классов за счет регионального бюджета.

Однако имеется множество проблем законодательного, медико-социального, организационного характера: до сих пор не имеется государственной программы и нормативных документов о школьном питании.

Не создана индустрия школьного питания, нет научно-обоснованных стандартов школьного питания и системы контроля.

Не проводится обучение работников школьных пищеблоков.

Образовательный стандарт средней школы не предусматривает обучение школьников и родителей основам здорового питания.

Не имеется обучающего материала по школьному питанию.

В штате Минздрава не предусмотрена единица детского диетолога.

Нет химико – технологического контроля за приготовлением пищи.

В типовых штатах организаций образования отсутствуют должности поваров, технологов, диетологов (потребность – 34 896 ед., цена вопроса – 13 млрд. 743 млн. 775 тыс. тенге).

Необходимо решение еще одной проблемы. Этот вид деятельности не лицензируется. Точно также, как те пищевые продукты, которые поступают в школьную столовую. Не лицензируются те субъекты, которые занимаются организацией детского питания. Детское питание – это вопрос здоровья детей, поэтому этот вид деятельности должен лицензироваться, и в будущем в эти законодательные акты тоже нужно будет вносить соответствующие изменения.

В настоящее время, используя положительный международный опыт, в Республике Казахстан существует реальная возможность сформулировать и осуществить эффективную программу в целях решительного сокращения заболеваемости среди детей за счет улучшения рациона питания и повышения физической активности среди детей, в первую очередь среди школьников.

РЕЦЕНЗИИ

Рецензия на «Методические рекомендации по разработке нормативных документов по вопросам организации школьного питания в Республике Казахстан» под редакцией д.м.н., проф. Е.Д. Даленова

Известно, что питание оказывает существенное влияние на состояние здоровья человека. Это особенно актуально для детского возраста, когда происходит рост и развитие организма, закладываются основы для нормального функционирования важнейших органов и систем. Неполноценное питание в детском возрасте может способствовать развитию ряда хронических заболеваний, приводящих впоследствии к снижению или потере трудоспособности.

По результатам исследований, проведенных в РК, отмечается высокий уровень распространенности железодефицитной анемии (69%), в этиопатогенезе которой ведущую роль играет алиментарный фактор. При этом среди подростков за последние 5 лет в 2,5 раза возросла заболеваемость, обусловленной анемией. Ежегодно увеличивается число больных с железодефицитной анемией среди школьников на 5,7%. В целом, распространенность болезней крови и кроветворных органов в отдельных регионах республики достигает 90%. Возросло число детей, имеющих заболевания зубов и пародонта, основными причинами которых также является неполноценное питание.

Согласно данным различных исследований, проведенных в РК, около 60% выпускников средней школы имеют различные хронические заболевания, что существенно ограничивает выбор профессии и возможность службы в Армии.

В связи с вышеизложенным представляется весьма актуальным разработка и внедрение программ по организации здорового питания для детей школьного возраста.

В рецензируемых методических рекомендациях отражен весь спектр вопросов, касающихся организации школьного питания. Обоснована актуальность проблемы. В первом разделе рекомендаций представлен подробный анализ казахстанского и международного законодательства по вопросам стандартизации школьного питания, а также современное состояние проблемы организации школьного питания в Казахстане. На основании представленных данных сделан правомерный вывод о том, что в школах РК отсутствуют стандарты и нормативы питания, в связи с чем представляется необходимой разработка стандартов и нормативов по организации школьного питания.

В разделе 2 представлены все нормативные документы, в которых отражены **санитарно-эпидемиологические требования к организации питания на объектах воспитания и образования школьников**: требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательном учреждении, требования к безопасности и качеству и нормы питания школьников.

В разделе 3 представлен стандарт организации горячего питания школьников, который отражает порядок организации горячего питания учащихся в школьных столовых, особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в школьных столовых, а также содержание пищевых веществ в суточном наборе продуктов питания для учащихся 1-4 классов.

В разделе 4 сформулированы рекомендации для специалистов, курирующих вопросы организации питания школьников и организаторов школьного питания.

В разделе 5 изложены требования к управлению организацией школьного питания, включающие паспорт школьного пищеблока, нормативы по выбору поставщика услуг школьного питания и стандарта гос. услуги на получение бесплатного питания.

Таким образом, «Методические рекомендации по разработке нормативных документов по вопросам организации школьного питания в Республике Казахстан» представляет собой труд коллектива специалистов в области образования, экологии, организации здравоохранения, санитарно-гигиенического надзора и проблем питания детей и подростков.

В них, на основе анализа современного состояния вопроса организации школьного питания, в РК и за рубежом и данных медико-социологических исследований обоснована актуальность проблемы организации здорового питания детей школьного возраста. Предлагается создание индустрии школьного питания, предполагающей разработку и внедрение стандартов по организации школьного питания, дальнейшее совершенствование нормативно-правовой базы и разработку региональных программ школьного питания в Республике Казахстан.

Заключение. « Методические рекомендации по разработке нормативных документов по организации школьного питания » под ред. д.м.н., проф. Е.Д.Даленова вносят существенный вклад в решение проблемы организации здорового питания школьников, что является одним из важных факторов повышения качества жизни населения РК.

Рекомендуются к утверждению.

Ректор КазНМУ им. С.Д. Асфендиярова
д. м. н., профессор
А.А. Аканов

Рецензия На «Методическое пособие по разработке нормативных документов по организации школьного питания в Республике Казахстан» под редакцией доктора медицинских наук, профессора, директора института Проблем питания Даленова Е.Д.

По данным скрининга ВОЗ, проведенного в 2012 году в Казахстане, в структуре расстройств питания детей в возрасте 12-18 лет заболевания ЖКТ занимают третье место. До настоящего времени сохраняется высокий процент железодефицитных анемий (65%), кариеса (до 0%), пародонтоза (70%), как одно из проявлений дефицита микроэлементов в питьевой воде. Отсутствует должный контроль за содержанием соли, жира и сахара в готовых пищевых продуктах. В расстройствах питания остаются актуальными вопросы избыточного веса и ожирения среди детей и подростков.

За последние 5 лет в Казахстане создана нормативно-правовая база в области санитарно-гигиенических норм питания и санитарно-эпидемиологической безопасности пищевых продуктов. Службой проблем формирования здорового образа жизни проводится активная работа по пропаганде рационального питания и профилактике гиподинамии среди населения. Совместная работа Министерства здравоохранения и Министерства образования и науки РК позволила начать внедрение Программы по обеспечению горячим питанием школьников.

Однако, несмотря на достигнутые успехи, остается ряд важных нерешенных задач, требующих создания службы по организации питания населения, где разделу школьного питания будетделено должное внимание. По данным МОН не достигнуто полное обеспечение школьников горячим питанием, нет единого стандарта (норматива) организации питания школьников. Нет единого реестра поставщиков и перечня, допустимых в питании детей, продуктов (задание 1). Эти и ряд других нерешенных вопросов питания создают необходимость разработки единого документа, в котором, основываясь на опыте развитых стран с учетом достижений нашей страны, были бы отражены основные задачи организации питания школьников и пути их решения.

В методическом пособии представлен аналитический материал современной ситуации по организации питания школьников в Республике Казахстан (задание 2). Анализ полученных данных позволил авторам выделить основные проблемы в организации питания школьников и разработать ряд рекомендаций по их решению. Авторами разработаны методические рекомендации по «Организации детского питания в учреждениях образования», «Гигиенические аспекты использования в питании детей и подростков пищевых жиров и жировых продуктов», «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации питания учащихся образовательных учреждений», «Организация горячего питания учащихся в школьных столовых». Разработаны нормативы содержания пищевых веществ в суточном рационе продуктов питания для учащихся 1-4 классов с учетом рекомендаций ВОЗ, разработан паспорт школьного пищеблока.

Таким образом, «Методическое пособие по разработке нормативных документов по организации школьного питания в Республике Казахстан»

представляет собой труд коллектива специалистов в области образования, организации здравоохранения, санитарно-гигиенического надзора и проблем питания детей и подростков. Представленные в методическом пособии методические рекомендации имеют огромную практическую значимость в создании службы по организации и контролю питания школьников.

Доктор медицинских наук, профессор
Каз НМУ им. С.Д. Асфендиярова
Диканбаева С.А.

Перечень нормативных документов и библиографические сведения

1. СТ. СЭВ 3976-83 «Здания жилые и общественные. Основные положения проектирования».
2. Химический состав пищевых продуктов. Справочник. под ред. И.М.Скурихина, М.Н. Волгарева. В 2-х кн., М., 1987.
3. Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. В 2-х тт., под ред. И. М. Скурихина и М.Н. Волгарева, М., 1994.
4. Технология приготовления и организация производства блюд для детей. Учебник. Под редакцией Татарская Л.Л., Бутейкис Н.Г. Р-н-Д, «Феникс». 2001.
5. СТ РК 1029-2000 «Изделия кулинарные. Полуфабрикаты замороженные».
6. ГОСТ РК 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».
7. СНиП РК 3.02-02-2001 «Общественные здания и сооружения».
8. СНиП РК 4.01-02-2001 «Водоснабжение наружные сети и сооружения».
9. СНиП РК 2.04-05-2002 Естественное и искусственное освещение.
10. «Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно - гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов». Приказ Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 1 августа 2002 года № 32, зарегистрирован в Министерстве юстиции от 30 сентября 2002 года за № 1989.
11. СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
12. Закон Республики Казахстан № 361-2 от 04.12.2002 «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения».
13. Приказ и.о. министра здравоохранения № 688 от 17.09.2003 г. «Правила организации и проведению гигиенического обучения декретированной группы населения, зарегистрированного в Министерстве юстиции 20.10.2003 г. №2531».
14. Закон Республики Казахстан № 489-II ЗРК «О профилактике йододефицитных заболеваний». Астана, 14 октября 2003 г.
15. Сан ПиН 4.01.071.03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы». Алматы, 2003 г.
16. СанПиН № 2.01.015.03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях». Алматы, 2003 г.
17. Приказ №816 от 4.10.2003 г. «Об утверждении формы личной медицинской книжки представителей декретированной группы населения и правил выдачи, учета и ведения личной медицинской книжки, зарегистрированного в министерстве юстиции от 24.11.2003 г. № 2575».
18. Реестр веществ и продукции, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан № 73 от 18.12.2003.

19. «Об утверждении правил и порядка осуществления мониторинга за качеством, производством, хранением, ввозом и реализацией йодированной пищевой соли и другими пищевыми продуктами, обогащенными соединениями йода». Приказ Министерства Здравоохранения Республики Казахстан № 641 от 18.08.2004 г.

20. Закон РК «О техническом регулировании» от 9.11.2004 г. с изменениями и дополнениями от 31.01.2006 г., 7.07.2006 г., 29.11.2006 г.

21. « Об утверждении минимальных норм потребления продуктов питания для различных половозрастных групп населения, предназначенные для расчета прожиточного минимума». Приказ Министерства Здравоохранения Республики Казахстан № 617 от 13.12.2005 г.

22. СНиП РК 4.01-41-2006г. «Внутренний водопровод и канализация зданий».

23. СНиП РК 4.02-42-2006 Отопление, вентиляция и кондиционирование.

24. Закон Республики Казахстан № 301-III ЗРК «О безопасности пищевой продукции». Астана, Акорда, 21 июля 2007 г.

25. Организация горячего питания учащихся в школьных столовых. Методические рекомендации, утвержденные приказом и.о. Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан № 98 от 13 августа 2008 года.

26. Организация детского питания. Методические рекомендации. Утверждены приказом Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора МЗ РК – Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 26 декабря 2008 года № 152.

27. Гигиенические аспекты использования в питании детей и подростков пищевых жиров и жировых продуктов. Методические рекомендации. Утверждены приказом Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора МЗ РК – Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 26 декабря 2008 года № 154.

28. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений. Методические рекомендации. Утверждены приказом Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора МЗ РК – Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 26 декабря 2008 года № 153.

29. Проект национального стандарта Российской Федерации «ГОСТ РФ Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», г. Москва, ОАО « ВНИИС», 2008.

30. Волкова Л. Мировой опыт в системе школьного питания. 2012 года 2 сентября <http://www.royal-ration.ru/paragraph/pgh>.

31. http://www.dec.lv/index_ru.php?id=1377.

32. http://www.novostioede.ru/article/luchshie_obedy_shkolnikov_v_anglii_v_shkolnykh_stolovykh/.

33. www.mos-pit.ru.

34. Стрельницкая Л.П, Начальник экспертно-аналитического отдела ЦСР, к.п.н., АСОУ 2011.
35. Постановление Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684.
36. Постановление Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320.
37. Постановление Правительства Республики Казахстан от 21 декабря 2007 года № 1260.
38. Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан № 73 от 18.12.2003.
39. Приказ Председателя Комитета ГСЭН МЗ Республики Казахстан и от 26 декабря 2008 года № 152.
40. Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011: «О безопасности пищевой продукции».
41. Постановление Правительства Республики Казахстан от от 31 января 2012 года № 178.

*Кубаев К.Е., Тулебаев К.А., Джусубалиева Д.М.,
Дягилева Н.В., Мергембаева Х.С., Абдулдаева А.,
Какимова Г.С., Баев М.С., Мусаев М.М.*

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по разработке нормативных документов
по вопросам организации школьного питания
в Республике Казахстан

Компьютерная верстка, техническая корректура
Кынырбеков Б.С.

Издательско-полиграфический центр
не несет ответственности за достоверность и содержание
представленной информации

Подписано в печать 13.05.2014
Формат 70Х90 1/8
Бумага офсетная. Печать RISO. Объем 13,2. п.л. Усл.-печ.л. 14,8.
Заказ № 600. Тираж 500 экз.
Издательско-полиграфический центр
Казахского университета международных отношений
и мировых языков имени Абылай хана