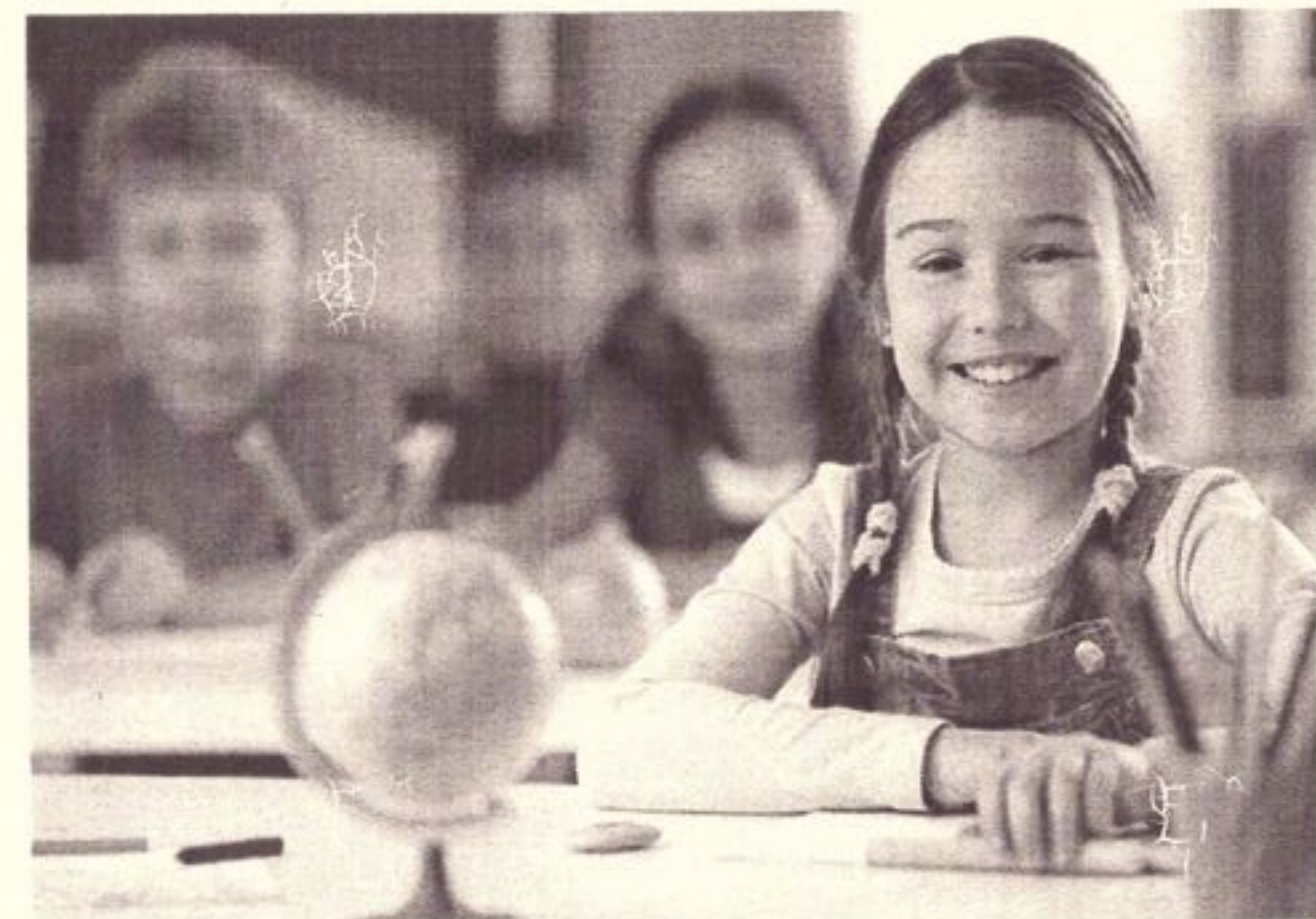


Департамент санитарно-эпидемиологического контроля
Карагандинской области

Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания ШКОЛЬНИКОВ



Караганда – 2022 г.

Нормативно-правовые акты

- ❑ Кодекс Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения»
- ❑ Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (приказ МЗ РК от 05.08.2021 г. № ҚР ДСМ-76.)
- ❑ Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (приказ МЗ РК от 17.02.2022 г. № ҚР ДСМ-16)
- ❑ Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» (приказ МНЭ РК от 06.06.2016 г. № 239)
- ❑ Стандарты питания в организациях здравоохранения и образования (приказ МЗ РК от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020)
- ❑ Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров» (приказ и.о. МЗ РК от 15.10.2020 г. № ҚР ДСМ-131/2020)

Статья 19 «Разрешения в области здравоохранения» Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения»

1. Разрешительными документами в области здравоохранения являются:
1) санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта высокой эпидемической значимости нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

Приложение 2 «Перечень разрешений второй категории» к Закону Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»:

Класс 2 - "разрешения, выдаваемые на объекты»: пункт 120 - Выдача санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта высокой эпидемической значимости нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения

пункт 84 Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598:

«Поставщик услуги в течение трех рабочих дней со дня получения договора аренды направляет заявление на получение разрешительных документов на деятельность объекта в территориальные органы в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и до оказания услуги по организации питания обучающихся получает санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения....»

Общие принципы организации питания в школах:

1

.....●

2

.....●

3

**максимальное разнообразие рациона, являющееся
основным условием обеспечения его сбалансированности**

.....●

4

оптимальный режим питания

.....●

5

**правильное приготовление пищи, обеспечивающее их
высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной
пищевой ценности**

.....●

6

учет индивидуальных особенностей детей

.....●

7

**обеспечение санитарно-гигиенической безопасности
питания**

.....●

**Рекомендуемая масса порции блюд в граммах
в зависимости от возраста**

Прием пищи, блюдо	Возраст	
	с 6 до 11 лет	с 11-18 лет
Первые блюда	200-250	250-300
Вторые блюда:		
Гарнир	100-150	150-180
Мясо, котлета, рыба, птица	80-150	100-180
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150-200	200-250
Салат	60-100	100-150
Третьи блюда	200	200

В организациях общественного питания объектов образования не допускаются изготовление и реализация:

- простокваши, творога, кефира;
- фаршированных блинчиков;
- окрошки;
- грибов;
- макарон по-флотски; зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
- морсов, квасов;
- жареных во фритюре изделий; яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
- сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
- пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
- фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек;
- острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

