

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ

в 2018/2019 учебном году

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии со статьей 38 Кодекса Республики Беларусь об образовании обеспечение питанием является одной из мер социальной защиты обучающихся.

Организация питания обучающихся в учреждениях образования осуществляется согласно статье 40 Кодекса Республики Беларусь об образовании в соответствии с нормативными правовыми и иными актами.

II. НОРМАТИВНОЕ ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ организации питания в учреждениях образования:

1. Указ Президента Республики Беларусь от 17 ноября 2008 г. № 618 «О государственных закупках в Республике Беларусь»;
2. Указ Президента Республики Беларусь от 25 февраля 2011 г. № 72 «О некоторых вопросах регулирования цен (тарифов) в Республике Беларусь»;
3. Указ Президента Республики Беларусь от 29 марта 2012 г. № 150 «О некоторых вопросах аренды и безвозмездного пользования имуществом»;
4. Закон Республики Беларусь от 8 января 2014 г. № 128-3 «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь»;
5. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 21 апреля 2001 г. № 584 «О мерах по улучшению организации питания детей и учащейся молодежи в учреждениях образования и социальной защиты республики»;
6. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 20 декабря 2008 г. № 1987 «О некоторых вопросах осуществления государственных закупок»;
7. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования»;
8. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 28 июня 2013 г. № 569 «О мерах по реализации Закона Республики Беларусь “О государственных пособиях семьям, воспитывающим детей”»;
9. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 22 июля 2014 г. № 703 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров и осуществления общественного питания и Положения о порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня товаров, ассортиментного перечня продукции общественного питания»;

10. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 7 мая 2007 г. № 28/35/38/27 «О порядке подтверждения наличия документов о качестве и безопасности товаров при их продаже».

11. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь от 29 июля 2014 г. № 29 «Об утверждении Инструкции о порядке классификации объектов общественного питания по типам и классам, установлении критериев отнесения объектов общественного питания к классам и подразделения их на типы и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства торговли Республики Беларусь»;

12. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь от 29 июля 2014 г. № 30 «О перечнях продукции общественного питания и товаров»;

13. Инструкция № 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 7 сентября 2005 г. № 136;

14. Инструкция № 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С - витаминизации рационов питания», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 октября 2006 г. № 132;

15. Инструкция о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания, утвержденная постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 12 сентября 2008 г. № 36;

16. Приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2012 г. № 801 «О совершенствовании организации лечебного (диетического) питания детей с целиакией» (вместе с «Методическими рекомендациями по питанию детей с целиакией и другими формами непереносимости глютенсодержащих злаков»);

17. Санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183;

18. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119;

19. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32;
20. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 августа 2012 г. № 128;
21. Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180;
22. Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»; Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52;
23. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;
24. СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
25. Сборник технологических карт блюд диетического питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 февраля 2003 г. № 7/8;
26. Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21;
27. Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 20 апреля 2007 г. № 26;
28. Сборник технологических карт белорусских блюд, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 3 января 2012 г. № 2;
29. Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 25 февраля 2014 г. № 4;

30. Сборник технологических карт блюд и изделий для детей раннего и дошкольного возраста, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 16 июня 2015 г. № 18.

Кроме вышеназванных нормативных правовых актов и документов используются:

в учреждениях дошкольного образования и специальных дошкольных учреждениях:

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 29 февраля 2008 г. № 307 «О размере и порядке взимания платы за питание детей, получающих дошкольное образование, специальное образование на уровне дошкольного образования»;

Руководство № 11-14-1-2000 «Организация рационального питания детей в детских дошкольных учреждениях»;

Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8.

в учреждениях общего среднего и специального образования:

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. № 177 «Об утверждении Положения об организации питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования»;

Санитарные нормы и правила «Требования для отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 197;

Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206;

Сборник нормативно-технологической документации по организации питания детей, обучающихся и воспитывающихся в центрах коррекционно-развивающего обучения и реабилитации (НПО, 2005 г.).

в детских интернатных учреждениях:

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 6 июля 2006 г. № 840 «О государственном обеспечении детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также содержания детей в социально-педагогических центрах, специальных учебно-воспитательных учреждениях, специальных лечебно-воспитательных учреждениях, приемниках-распределителях для несовершеннолетних»;

Руководство № 11-14-2-2002 «Организация рационального питания детей в интернатных учреждениях»;

Санитарные [нормы и правила](#) «Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 196.

в учреждениях профессионально-технического образования:

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 июля 2011 г. № 953 «О некоторых вопросах профессионально-технического образования»;

Санитарные [нормы и правила](#) «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 мая 2013 г. № 38.

в учреждениях высшего и среднего специального образования:

Постановление Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства образования Республики Беларусь от 27 июля 2005 г. № 35/62 «О республиканском смотре-конкурсе на лучшую организацию питания обучающихся в учреждениях, обеспечивающих получение высшего и среднего специального образования»;

Рекомендации по организации питания студентов высших и учащихся средних специальных учебных заведений, утвержденные Министерством торговли Республики Беларусь от 27 марта 2000 г. и согласованные Министерством образования Республики Беларусь от 7 марта 2000 г.;

Санитарные правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования для учреждений высшего образования и учреждений дополнительного образования взрослых», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 октября 2012 г. № 167;

Санитарные [нормы и правила](#) «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 мая 2013 г. № 38.

III. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в учреждениях образования

При организации питания обучающихся в учреждениях образования необходимо обеспечить:

1. соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся учреждений образования;
2. сбалансированность по пищевым веществам, включая белки (в том числе белки животного происхождения), жиры (в том числе жиры растительного происхождения) витамины, минеральные вещества;
3. максимальное разнообразие рациона питания по пищевым продуктам;

4. оптимальный режим питания;
5. сохранение высоких вкусовых качеств и исходной пищевой ценности продуктов питания в процессе технологической кулинарной обработки;
6. лечебное (диетическое) питание для нуждающихся обучающихся в соответствии с рекомендациями специалистов органов и учреждений здравоохранения;
7. соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;
8. качество и безопасность предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания, транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд и организацию их потребления.

Питание в учреждениях образования организуется на основе примерных двухнедельных рационов, разрабатываемых с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, утвержденных норм питания, дифференцированных по возрасту обучающихся, с учетом сезонности (лето-осень, зима-весна), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

На основании сформированных примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются **дневные рационы питания (меню), единые для обучающихся, которым предусмотрено питание за счет бюджетных средств, а также за счет средств родителей (законных представителей).**

При составлении дневных рационов питания различие наборов продуктов каждой возрастной группы реализуется изменением выхода блюд или включением дополнительных блюд, изделий.

Питание обучающихся в учреждениях профессионально-технического, среднего специального и высшего образования, не получающих льготного или бесплатного питания по скомплектованным рационам, организуется по меню свободного выбора.

При составлении меню в рационы питания не включаются одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд.

Обращаем внимание, что при организации питания обучающихся в учреждениях общего среднего образования используются колбасы и сосиски вареные только высшего и первого сортов и не более 1 раза в неделю, при одноразовом приеме пищи; в учреждениях дошкольного образования используются колбасы и сосиски вареные высшего сорта или с маркировкой «Для детей дошкольного и школьного возраста» и не более 1 раза в неделю.

На все реализуемые блюда и изделия в объектах общественного питания должны быть технологические карты, оформленные в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов.

При наличии Сборников технологических карт, утвержденных в установленном порядке, дополнительного оформления технологических карт на блюда и изделия, включенные в данные Сборники, не требуется.

Рекомендуем внедрять информационные технологии для разработки рационов питания и мониторинга выполнения установленных норм питания.

При организации питания по меню скомплектованных рационов питания необходимо вести накопительные ведомости расходов продуктов на одного обучающегося. На основании накопительных ведомостей регулярно (для учреждений дошкольного образования оптимально один раз в 7 рабочих дней) медицинским работником (или иным уполномоченным лицом) учреждения образования, субъектом хозяйствования, организующим питание, проводится анализ выполнения установленных норм питания и принимаются меры по улучшению его качества.

Выполнение денежных норм расходов на питание следует контролировать и обеспечивать по пятидневкам, в пределах которых их отклонение в отдельные дни может составлять +10 процентов.

IV. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА

В пункте 5 Положения об организации питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. № 177 (далее – Постановление № 177), указаны категории учащихся, которым предоставляется бесплатное одноразовое питание за счет средств республиканского и местных бюджетов: в настоящее время это учащиеся I-IV классов начальных, базовых, средних школ, гимназий, учебно-педагогических комплексов (кроме учащихся I классов, обучающихся на базе учреждений дошкольного образования), а также учащиеся V-XI классов названных выше учреждений образования и лицеев, проживающие в сельских населенных пунктах.

В соответствии с пунктом 1-1 Постановления № 177 бесплатным питанием за счет средств республиканского и (или) местных бюджетов обеспечиваются учащиеся учреждений общего среднего образования при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования из малообеспеченных семей, из семей, имеющих трех и более детей в возрасте до 18 лет, и из числа детей-инвалидов, обучающихся в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах. Данным категориям учащихся предоставляется двух- или трехразовое питание в зависимости от длительности пребывания в учреждении образования.

В соответствии с пунктами 1.6, 1.7 постановления Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» при пребывании обучающихся в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ-училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования,

специальных общеобразовательных и вспомогательных школах, в том числе группах продленного дня, а также в учреждениях высшего образования при освоении содержания образовательной программы среднего образования с длительностью пребывания в учреждении образования 6-8 часов им предоставляется двухразовое питание, при пребывании 9-10,5 часов – трехразовое питание.

Таким образом, указанным категориям учащихся учреждений общего среднего образования может предоставляться либо двухразовое, либо трехразовое питание.

Кроме того, в Постановлении № 177 нет ограничений, устанавливающих предоставление бесплатного питания для учащихся из многодетных семей в зависимости от количества детей, обучающихся в учреждениях общего среднего образования.

В соответствии с пунктом 6 Постановления № 177 питание учащихся первых классов, которые обучаются на базе учреждений дошкольного образования, организуется и оплачивается в порядке, установленном для воспитанников учреждений дошкольного образования.

Обращаем внимание, что постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29 февраля 2008 г. № 307 «О размере и порядке взимания платы за питание детей, получающих дошкольное образование, специальное образование на уровне дошкольного образования» предусматривается снижение платы за питание на 30 процентов только для семей, имеющих двух детей, получающих дошкольное образование, специальное образование на уровне дошкольного образования.

Если в семье воспитываются дети дошкольного и школьного возраста и один ребенок посещает группу учреждения дошкольного образования, а второй – первый класс учреждения общего среднего образования, находящегося на базе учреждения дошкольного образования, то только один ребенок получает дошкольное образование, следовательно законные представители оплачивают 100 процентов от действующих норм расходов на питание в день на одного воспитанника в зависимости от возраста детей, вида и режима работы учреждения дошкольного образования.

Для предоставления питания за счет республиканского (местных) бюджетов для обучающихся из малообеспеченных семей, учет доходов и расчет среднедушевого дохода семьи обучающегося производится в порядке, установленном постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 июня 2013 г. № 569 «О мерах по реализации Закона Республики Беларусь “О государственных пособиях семьям, воспитывающим детей”».

При определении среднедушевого дохода семьи обучающегося в составе семьи учитываются его мать и отец, дети, не достигшие 18 лет, дети в возрасте от 18 до 23 лет, обучающиеся в учреждениях общего среднего, специального, профессионально-технического, среднего специального и высшего образования в дневной форме получения образования, а также инвалиды с детства I и II группы, получающие социальные пенсии.

V. ФОРМИРОВАНИЕ ЦЕН, мероприятия по удешевлению питания

Формирование цен на продукцию общественного питания, реализуемую в учреждениях образования, осуществляется в порядке, определенном решениями облисполкомов, Минского горисполкома.

Необходимо обеспечить строгое соблюдение установленного порядка ценообразования и не допускать необоснованного роста уровня цен на предоставляемое питание. **Стоимость блюд, включенных в рационы питания, предоставляемого за счет бюджетных средств и за счет средств родителей или иных законных представителей, должна быть сформирована с применением единого уровня наценок.**

Рекомендуется проводить работу по удешевлению питания, предусматривая при этом установление прямых связей с производителями продуктов питания, взаимодействие с сельскохозяйственными организациями по осуществлению поставок объектам общественного питания учреждений образования продукции животноводства и растениеводства, а также развитие собственной заготовительной базы.

Не допускается закупка продуктов питания через посредников, а также дорогостоящих продуктов без учета специфики питания детей и ресурсных возможностей внутреннего рынка по обеспечению объектов общественного питания учреждений образования равноценным отечественным продовольствием.

Сотрудникам учреждения образования возможно предоставление питания в объеме и ассортименте, предусмотренном для обучающихся в учреждении образования, за наличный расчет, а если в объекте общественного питания не предусмотрен прием наличных денежных средств за отпущенное питание - путем предварительной оплаты через кассу бухгалтерии учреждения образования (централизованной бухгалтерии районного (городского) отдела (управления) образования, спорта и туризма).

VI. ПОВЫШЕНИЕ КУЛЬТУРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРИ ПРЕДОСТАВЛЕНИИ ПИТАНИЯ. ФОРМИРОВАНИЕ У ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИВЫЧКИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Особое внимание необходимо уделять культуре обслуживания питанием обучающихся, эстетическому оформлению залов объектов общественного питания.

Для максимального охвата обучающихся горячим питанием и воспитания культуры потребления целесообразно шире внедрять современные технологии приготовления пищи, а также различные формы обслуживания детей и учащейся молодежи: предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня, обслуживание по типу шведского стола, организация работы буфетов, кафе и др.

В ассортименте покупных товаров, реализуемых в объектах общественного питания учреждений образования, в том числе и в школьных буфетах, кафе, необходимо предусмотреть обязательное наличие соков, нектаров плодовых (фруктовых), овощных (с содержанием соковых веществ не менее 50 процентов), молочных, кисломолочных продуктов, в том числе обогащенных микронутриентами, а также других продуктов высокой пищевой и биологической ценности, отвечающих принципам здорового питания (гематоген, мармелад, зефир), в соответствии с рекомендациями Минздрава.

Обращаем внимание, что не допускаются к поставке в объекте общественного питания учреждения образования и использованию в питании учащихся газированных напитков, чипсов, острых сухариков. Реализация в буфете учреждения общего среднего образования отдельных мучных блюд (пиццы, смаженок или сосисок в тесте) должна быть ограничена до не более двух раз в неделю.

Обращаем внимание на необходимость выполнения в пределах компетенции мероприятий Комплекса мер по повышению качества питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования на 2015-2018 годы, утвержденного в 2014 году Министерством образования Республики Беларусь совместно с Министерством здравоохранения Республики Беларусь, Министерством торговли Республики Беларусь и Белкоопсоюзом.

В сентябре 2015 года принята Концепция государственной политики в области здорового питания населения Республики Беларусь и Программа действий по ее реализации. Данной программой предусмотрено проведение работы в учреждениях образования по повышению уровня информированности, формирования у обучающихся знаний в области здорового питания.

Рекомендуем проводить в учреждениях образования целенаправленную работу по формированию у обучающихся привычек правильного питания (**тематические классные часы** «Здоровое питание – основа здоровья», различные воспитательные мероприятия по указанной тематике (уроки здоровья, конкурсы, викторины, выставки рисунков, плакатов), **размещать** информацию по данной теме на сайтах учреждений образования). На формирование у учащихся учреждений общего среднего образования навыков здорового питания направлены факультативные занятия «По ступенькам правил здорового питания» (I-II классы), «Здоровый образ жизни» (I-IV классы), «Культура здорового образа жизни» (IX класс) и др.

Обращаем внимание на необходимость внедрения в учреждениях образования безналичной формы оплаты за питание.

VII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ. Утилизация пищевых отходов

При организации питания в учреждениях образования должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль качества и безопасности питания с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов. Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливаются в программе производственного контроля, разрабатываемой руководителем учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание, в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами на основе анализа рисков и определения критических контрольных точек.

По результатам лабораторных исследований продукции на полноту вложения сырья необходимо принимать меры по устранению выявленных недостатков и предупреждению нарушений технологического режима приготовления пищи.

Каждая партия приготовленной пищи должна подвергаться бракеражу (комиссионная оценка качества) с отметкой результатов в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном).

В состав бракеражной комиссии входят заведующий производством или повар объекта общественного питания учреждения образования, представитель администрации учреждения образования, медицинский работник, дежурный по объекту общественного питания педагогический работник.

Доставка пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждения образования должна осуществляться в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания и имеющимися условиями их хранения (скоропортящихся продуктов - по кольцевому завозу).

Работники объектов общественного питания должны соблюдать правила личной гигиены, при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки, смена которых должна проводиться после каждого использования.

Работа с отходами производства в объектах общественного питания организуется в соответствии с [Законом](#) Республики Беларусь от 20 июля 2007 г. № 271-З «Об обращении с отходами», постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 июля 2010 г. № 1104 «О некоторых вопросах в области обращения с отходами» и другими нормативными правовыми актами.

Пищевые отходы животного происхождения обеззараживаются и утилизируются как бытовые.

VIII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ

Необходимо обеспечивать исправность технологического и холодильного оборудования, установленного на объектах общественного питания. Оценка торгово-технологического и холодильного оборудования на соответствие паспортным характеристикам должна проводиться два раза в год – перед началом нового учебного года и в начале календарного года. В случае выхода торгово-технологического и холодильного оборудования из строя необходимо своевременно осуществлять его ремонт или замену.

Рекомендуется устанавливать современное высокотехнологичное оборудование, обеспечивающее приготовление пищи с минимальными потерями питательных веществ (витаминов, микроэлементов), оборудование для нарезки гастрономии, овощей и др.

При закупке торгово-технологического и холодильного оборудования для объектов общественного питания учреждений общего среднего образования необходимо согласовывать его марку и модель с субъектами общественного питания.

IX. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в учреждениях образования

В учреждениях образования должен быть организован действенный контроль, мониторинг организации и качества питания обучающихся, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели. При выявлении фактов хищений, использования недоброкачественной продукции и иных нарушений безотлагательно принимать исчерпывающие меры, предусмотренные законодательством Республики Беларусь.

Вопросы организации питания обучающихся регулярно должны рассматриваться на заседаниях педагогических советов учреждений образования, советов отделов (управлений) образования, спорта и туризма рай(гор)исполкомов, коллегий управлений образования, торговли и услуг облисполкомов, Мингорисполкома, комитета по образованию Мингорисполкома с участием учреждений государственного санитарного надзора, других заинтересованных с принятием конкретных решений по улучшению качества питания в учреждениях образования.

В установленном законодательством порядке следует обеспечить повышение квалификации, профессиональную подготовку работников объектов общественного питания на курсах повышения квалификации, обучение работников у поставщиков технологического оборудования и др. формах обучения.

Целесообразно также проведение конкурсов на лучшую организацию питания обучающихся, конкурсов профессионального мастерства среди поваров, кондитеров объектов общественного питания учреждений образования