

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель
Министра образования
Республики Беларусь



С.В.Рудый
« 5 » августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Министра
антимонопольного
регулирующего и торговли
Республики Беларусь



О.В.Константинович
« 5 » августа 2021 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ
в 2021/2022 учебном году**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

**II. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ
ОБРАЗОВАНИЯ**

При разработке настоящих Методических рекомендаций были использованы следующие документы:

технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 (далее – ТР ТС 022/2011);

технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34 (далее – ТР ТС 027/2012);

Закон Республики Беларусь от 20 июля 2007 г. № 271-3 «Об обращении с отходами» (далее – Закон № 271-3);

Закон Республики Беларусь от 6 января 2009 г. № 9-3 «О социальной защите граждан, пострадавших от катастрофы на Чернобыльской АЭС, других радиационных аварий» (далее – Закон № 9-3);

Закон Республики Беларусь от 13 июля 2012 г. № 419-3 «О государственных закупках товаров (работ, услуг)»;

Закон Республики Беларусь от 8 января 2014 г. № 128-3 «О государственном регулировании торговли и общественного питания»;

Декрет Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства»;

Указ Президента Республики Беларусь от 25 февраля 2011 г. № 72 «О некоторых вопросах регулирования цен (тарифов) в Республике Беларусь»;

Указ Президента Республики Беларусь от 29 марта 2012 г. № 150 «О некоторых вопросах аренды и безвозмездного пользования имуществом» (далее – Указ № 150);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 30 ноября 2007 г. № 1650 «О вопросах бесплатного и льготного обеспечения лекарственными средствами и перевязочными материалами» (далее – постановление № 1650);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 3 сентября 2008 г. № 1290 «Об утверждении Положения о приемке товаров по количеству и качеству»;

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 февраля 2012 г. № 127 «О создании условий для питания работников» (далее – постановление № 127);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 15 марта 2012 г. № 229 «О совершенствовании отношений в области закупок товаров (работ, услуг) за счет собственных средств»;

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» (далее – постановление № 317);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 28 июня 2013 г. № 569 «О мерах по реализации Закона Республики Беларусь «О государственных пособиях семьям, воспитывающим детей»» (далее – постановление № 569);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 22 июля 2014 г. № 703 «О продаже отдельных видов товаров,

осуществлении общественного питания и порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня товаров»;

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 17 марта 2016 г. № 206 «О допуске товаров иностранного происхождения и поставщиков, предлагающих такие товары, к участию в процедурах государственных закупок»;

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 15 июня 2019 г. № 395 «О реализации Закона Республики Беларусь «О внесении изменений и дополнений в Закон Республики Беларусь «О государственных закупках товаров (работ, услуг)»»;

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 2 июля 2019 г. № 448 «О проведении открытого конкурса в виде двухэтапного конкурса и конкурса с ограниченным участием»;

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 2 июля 2019 г. № 449 «Об установлении критериев, способа оценки и сравнения предложений участников открытого и закрытого конкурсов»;

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований»;

постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 5 августа 2019 г. № 64/30/81/47 «О порядке подтверждения наличия у субъектов торговли, субъектов общественного питания документов, подтверждающих качество и безопасность товаров при их продаже»;

постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 13 августа 2018 г. № 66 «Об утверждении Инструкции о порядке формирования цен на продукцию общественного питания, реализуемую в учреждениях образования»;

постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 19 февраля 2020 г. № 14 «О перечне одноразовой пластиковой посуды»;

постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли от 12 апреля 2021 г. № 26 «О классификации объектов общественного питания по типам»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «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» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 августа 2005 г. № 130»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 августа 2012 г. № 130 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» и признании утратившим силу отдельного структурного элемента постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 147»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь» и признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 марта 2011 г. № 16» (далее – постановление № 180);

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь»;

постановление Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь от 22 октября 2010 г. № 45 «Об утверждении Инструкции о порядке разработки и утверждения инструкции по обращению с отходами производства» (далее – постановление Минприроды № 45);

постановление Министерства жилищно-коммунального хозяйства Республики Беларусь от 21 декабря 2005 г. № 58 «Об утверждении форм справок, выдаваемых гражданам»;

постановление Министерства жилищно-коммунального хозяйства

Республики Беларусь от 26 декабря 2019 г. № 31 «Об установлении перечня отходов, относящихся к коммунальным отходам» (далее – постановление № 31);

постановление Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь 20 апреля 2021 г. № 39 «О перечне категорий средств измерений»;

постановление Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 21 апреля 2021 г. № 40 «Об осуществлении метрологической оценки в виде работ по государственной поверке средств измерений»;

постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183 «Об утверждении Санитарных правил 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий»;

Методические указания о порядке учета материальных запасов учреждениями и организациями, состоящими на бюджете, утвержденные заместителем Министра финансов Республики Беларусь И.С.Шуныко 11 декабря 1997 г. № 59 (далее – Методические указания № 59);

приказ Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 10 июня 2021 г. № 130 «Об утверждении методических рекомендаций по документальному оформлению и учету товарных операций, составу и учету расходов на реализацию в организациях торговли и общественного питания»;

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;

приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 июля 2017 г. № 793 «О некоторых вопросах организации питания детей с фенилкетонурией» (далее – приказ № 793);

приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2012 г. № 801 «О совершенствовании организации лечебного (диетического) питания детей с целиакией»;

письмо Министерства здравоохранения от 27 марта 2018 г. № 7-15/3933 «О безбелковых пищевых продуктах»;

Методические рекомендации по профилактике COVID-19 в организациях, разработанные и утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь;

государственный стандарт Республики Беларусь СТБ 1209-2005 «Общественное питание. Термины и определения», утверждённый и введенный в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 июля 2005 г. № 33;

государственный стандарт Республики Беларусь СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденный и введенный в действие постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 60 (далее – СТБ 1210-2010);

Технический кодекс установившейся практики ТКП 17.11-08-2020 (33040/33140) «Охрана окружающей среды и природопользование. Отходы. Правила обращения с коммунальными отходами»;

Сборник технологических карт блюд диетического питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 февраля 2003 г. № 7/8;

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;

Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 20 апреля 2007 г. № 26;

Сборник технологических карт белорусских блюд, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 3 января 2012 г. № 2;

Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 25 февраля 2014 г. № 4;

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» (далее – постановление № 307);

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для учреждений дошкольного образования» и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь и их отдельных структурных элементов»;

письмо Министерства образования Республики Беларусь от 30 июля 2012 г. № 10-16/1250 «О распределении обязанностей лиц, ответственных за организацию безопасного питания в дошкольных учреждениях, при написании меню-требования»;

«Руководство № 11-14-1-2000 «2.4.1 Детские дошкольные учреждения. Организация рационального питания детей в детских дошкольных учреждениях», разработанное Министерством здравоохранения Республики Беларусь, Белорусским научно-исследовательским санитарно-гигиеническим институтом, Республиканским центром гигиены и эпидемиологии Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Минским городским центром гигиены и эпидемиологии, Министерством образования Республики Беларусь, утвержденное Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь Филоновым В.П. от 25.04.2000, заместителем Министра образования Республики Беларусь Дыляном Г.Д. от 05.04.2000 (далее – Руководство-2000);

в учреждениях общего среднего и специального образования:

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 октября 2019 г. № 694 «Об организации питания обучающихся» (далее – постановление № 694);

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 197 «Об утверждении Санитарных норм и правил «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» и о признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 декабря 2010 г. № 176»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для учреждений общего среднего образования» и признании

утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь и их отдельных структурных элементов»;

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»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 196 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» и признании утратившими силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2010 г. № 102 и отдельного структурного элемента постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 сентября 2010 г. № 129»;

в учреждениях профессионально-технического и среднего специального образования:

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

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 мая 2013 г. № 38 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования», признании утратившими силу правового акта, отдельных структурных элементов постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь и постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 сентября 2010 г. № 129»;

в учреждениях высшего образования:

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь 29 октября 2012 г. № 167 «Об утверждении санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для учреждений высшего образования и учреждений дополнительного образования взрослых», признании утратившими силу постановлений Главного государственного

санитарного врача Республики Беларусь от 21 августа 2006 г. № 101, Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 октября 2008 г. № 166 и отдельного структурного элемента постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 ноября 2011 г. № 111».

III. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ

Питание обучающихся должно отвечать научно обоснованным принципам питания.

При организации питания обучающихся в учреждениях образования необходимо обеспечить:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся учреждений образования;
- сбалансированность по пищевым веществам, включая белки (в том числе белки животного происхождения), жиры (в том числе жиры растительного происхождения), витамины, минеральные вещества;
- максимальное разнообразие рациона питания;
- оптимальный режим питания;
- сохранение высоких вкусовых качеств и исходной пищевой ценности продуктов питания в процессе технологической обработки;
- лечебное (диетическое) питание для нуждающихся обучающихся в соответствии с рекомендациями специалистов органов и учреждений здравоохранения;
- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;
- 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 организации их потребления.

В учреждениях образования обучающимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся учебные занятия.

В учреждениях образования с круглосуточным пребыванием обучающихся предоставляется горячее питание на период их пребывания в учреждении образования.

Кратность питания определяется в зависимости от вида и типа учреждения образования, длительности пребывания обучающихся.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) должны составлять не менее 3,5 часов и не более 4 часов.

Количество приемов пищи в учреждении, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин), должно быть при пребывании от 3,5 до 6 часов – не менее одного (второй завтрак либо обед, либо уплотненный полдник), от 6 до 8 часов – не менее двух, от 8 до 10,5 часов – не менее трех, от 10,5 до 24 часов – не менее 4-х, а в учреждениях с оздоровительной и лечебной деятельностью – не менее пяти.

Питание обучающихся осуществляется по установленным Правительством Республики Беларусь нормам питания и денежным нормам расходов на питание.

Питание обучающихся организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемым к учреждениям образования.

Питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми на основании установленных норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту обучающихся, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в учреждении образования, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд, установленных норм питания и денежных норм расходов на питание.

При организации питания субъектом общественного питания примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются субъектом общественного питания и утверждаются руководителем субъекта общественного питания и руководителем учреждения образования. При организации питания структурным подразделением учреждения образования или структурным подразделением местного исполнительного и распорядительного органа, осуществляющего государственно-властные полномочия в сфере образования, примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются структурным подразделением учреждения образования и утверждаются руководителем учреждения образования либо разрабатываются структурным подразделением местного исполнительного и распорядительного органа, осуществляющего государственно-властные полномочия в сфере образования, и утверждаются его руководителем.

Примерные двухнедельные рационы питания проходят гигиеническую оценку в учреждениях государственного санитарного надзора по обращению.

На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом

товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, единые для обучающихся, которым предусмотрено питание за счет средств республиканского и местных бюджетов, а также за счет средств родителей или иных законных представителей.

Для нуждающихся обучающихся организуется диетическое (лечебное и профилактическое) питание. При необходимости разрабатываются отдельные от общих рационы питания.

Дневные рационы утверждаются руководителем субъекта общественного питания или другим уполномоченным лицом, и руководителем учреждения образования, подписываются руководителем объекта общественного питания или другим уполномоченным лицом и лицом ответственным за формирование цен.

Составление рационов питания осуществляется в соответствии с требованиями постановления № 180, а также нормативными технологическими документами.

Рационы питания обучающихся в учреждениях образования включают: завтрак – закуска (салат), горячее блюдо, горячий напиток; обед – закуска (салат), суп, горячее блюдо, сок (напиток) или сладкое блюдо; полдник – напиток, мучное кулинарное или булочное, мучное кондитерское, кондитерское изделие, фрукты; ужин – закуска (салат), горячее блюдо, напиток, второй ужин – кисломолочный продукт, булочное, мучное кондитерское изделие.

При составлении дневных рационов питания различие наборов продуктов каждой возрастной группы реализуется изменением выхода блюд.

В учреждениях образования в соответствии с установленными нормами питания проводится С-витаминизация готовой пищи в порядке, определяемом Министерством здравоохранения.

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 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.

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

На все реализуемые блюда и изделия в объектах общественного питания должны быть составлены 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.

В объемах полуфабрикатов продовольственного сырья, заложенных в рецептурах блюд согласно сборникам технологических карт, учтены возможные технологические потери. При минимальных технологических потерях (при разделке, измельчении и др.) возможно получение некоторого количества дополнительных порций блюд. Последние могут использоваться для проведения лабораторного контроля и бракеража.

В соответствии с подпунктом 5.4.1 пункта 5 СТБ 1210-2010 отклонение в сторону уменьшения массы весовой, штучной (порционной) кулинарной продукции от номинальной массы, установленной в технологических документах, не должно превышать 3%. Отклонение массы кулинарной продукции в сторону увеличения не ограничивается.

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

Выполнение денежных норм расходов на питание следует контролировать раз в пять дней. В пределах указанного периода отклонение в выполнении денежных норм расходов на питание в отдельные дни может составлять ± 10 процентов.

Организация питания детей с фенилкетонурией осуществляется с учетом длительности их пребывания в учреждении образования и в соответствии с Инструкцией об организации питания детей с фенилкетонурией, перечнем продуктов для питания и примерным рационом (меню) для детей в возрасте 3-6 лет, рекомендуемыми нормами выхода готовых блюд, утвержденными приказом № 793.

В соответствии с Положением о порядке бесплатного и льготного обеспечения лекарственными средствами и перевязочными материалами отдельных категорий граждан, утвержденным постановлением № 1650, больным фенилкетонурией (детям до 18 лет) предоставляется бесплатное лечебное питание.

Питание детей с фенилкетонурией осуществляется за счет средств бюджета по денежным нормам расходов на питание в соответствии с постановлением № 317.

В настоящее время в учреждениях образования нормативными правовыми актами регламентированы следующие варианты организации питания детей с фенилкетонурией:

1) с использованием продуктов, приобретенных учреждениями образования;

2) с использованием продуктов, приобретенных учреждениями образования и отдельных специализированных безбелковых (низкобелковых) пищевых продуктов, приобретенных родителями (законными представителями) обучающихся. Пищевые продукты должны быть переданы в промышленной упаковке, в пределах установленных сроков годности.

Для организации качественного питания детей с фенилкетонурией и целиакией в объектах общественного питания учреждений образования для таких детей должны быть предусмотрены отдельные посуда и инвентарь для приготовления блюд низкобелковой (безбелковой) диеты с целью предупреждения перекрестной контаминации продуктов.

Приобретаемые учреждением образования специализированные пищевые продукты должны иметь свидетельство о государственной регистрации. Маркировка отдельных видов специализированной пищевой продукции согласно ТР ТС 027/2012 и ТР ТС 022/2011 должна содержать на потребительской упаковке сведения о производителе, дате изготовления и сроке годности, условиях хранения, назначении продукции, ее пищевой и энергетической ценности, рекомендуемых дозировках, способах приготовления (при необходимости), в том числе приобретаемых родителями (законными представителями) обучающихся.

Алгоритм учета и списания продуктов питания установлен Методическими указаниями № 59. Так, продукты питания в учетные регистры по приходу записываются на основании первичных документов (счетов, актов и др.), а их списание производится по ценам их приобретения или по средним ценам, если они приобретались по разным ценам. Отдельные специализированные безбелковые (низкобелковые) пищевые продукты, приобретенные родителями (законными представителями) обучающихся, принимаются на учет согласно акту приема-передачи между родителями (законными представителями) обучающихся и учреждением образования, либо субъектом хозяйствования, организующим общественное питание.

Постановлением № 307 и Положением об организации питания обучающихся, получающих общее среднее, специальное образование

на уровне общего среднего образования, утвержденным постановлением № 694 (далее – Положение), определено, что плата за питание в учреждениях образования не взимается с родителей (законных представителей) детей-инвалидов, к которым относятся дети с фенилкетонурией. Прием денежных средств с родителей (законных представителей) обучающихся для организации питания детей с фенилкетонурией в учреждениях образования не осуществляется, так как противоречит нормативным правовым актам.

В соответствии с пунктом 4 постановления № 317 областным и Минскому городскому Советам депутатов в пределах своей компетенции рекомендовано принимать дополнительные меры по социальной поддержке обучающихся при организации питания (за исключением организации питания при проведении образовательных мероприятий).

IV. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА

В учреждениях образования за счет средств бюджета может предоставляться одно-, двух-, трех- и четырехразовое питание в зависимости от вида учреждения образования и времени пребывания обучающегося в нем.

Категории учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы общего среднего образования, специального образования на уровне общего среднего образования, которым может предоставляться питание за счет средств бюджета, определены в пунктах 3, 4, 6, 7 Положения и Положением об обеспечении и организации питания обучающихся, осваивающих содержание образовательной программы дополнительного образования одаренных детей и молодежи в учреждении образования «Национальный детский технопарк».

Пунктом 2 статьи 2 Закона № 9-3 определено, что если гражданин имеет одну и ту же льготу по нескольким основаниям, предусмотренным данным Законом и другими законодательными актами, то льгота предоставляется по его выбору по одному из оснований.

В соответствии с пунктом 8 Положения питание учащихся первых классов, которые обучаются на базе учреждений дошкольного образования, организуется и оплачивается в порядке, установленном для воспитанников учреждений дошкольного образования.

Постановлением № 307 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, но 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 № 569.

Юридическим лицам всех форм собственности (далее – наниматели) необходимо принять меры по созданию условий для питания работников. Пути создания нанимателями условий для питания работников определены пунктом 2 постановления № 127.

В соответствии с Руководством-2000 сотрудники учреждений дошкольного образования имеют право получить один прием пищи (обед). Зачисление на питание производится в соответствии с поданными заявлениями. Оплата за питание производится по сырьевому набору продуктов *(без учета транспортных и коммунальных услуг)*. Питаются сотрудники по рационам, предназначенным для детей (без права выноса) в соответствии с меню-раскладкой. Воспитатели дошкольного образования обедают вместе с детьми или в установленное время после окончания первой смены, а работающие во вторую смену – до ее начала. Другие работники, персонал объектов общественного питания, иные лица (покупатели) обедают в установленное для обеденного перерыва время.

V. ФОРМИРОВАНИЕ ЦЕН НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, МЕРОПРИЯТИЯ ПО УДЕШЕВЛЕНИЮ ПИТАНИЯ

Формирование цен на продукцию общественного питания, реализуемую в учреждениях образования, осуществляется в порядке, определяемом Министерством антимонопольного регулирования и торговли.

Необходимо обеспечить строгое соблюдение установленного порядка ценообразования и не допускать превышения установленного

предельно максимального уровня торговых надбавок и наценок на продукцию общественного питания, реализуемую в учреждениях образования.

Стоимость питания обучающихся как за счет бюджетных средств, так и за счет средств родителей в учреждениях общего среднего образования (в рамках конкретного учреждения образования) устанавливается с применением единых надбавки и наценки, но не выше установленного их предельно максимального уровня. В иных учреждениях образования предельные максимальные торговые надбавки и наценки применяются дифференцировано в зависимости от использования средств бюджета.

При организации питания без привлечения бюджетных средств для обучающихся на дневной форме получения образования в учреждениях образования, за исключением учреждений общего среднего образования, устанавливается скидка на продукцию общественного питания не ниже установленного законодательством размера. В указанном случае руководители субъектов общественного питания, структурных подразделений местных исполнительных и распорядительных органов, осуществляющих государственно-властные полномочия в сфере образования, структурных подразделений учреждений образований, которые осуществляют организацию питания в учреждениях образования, обязаны обеспечить разработку и утверждение локальных правовых актов, предусматривающих определение порядка предоставления скидок обучающимся.

При организации питания может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на учебно-опытных участках (хозяйствах), при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность, и учитываемая по сформированной учреждением образования стоимости.

При организации учета продукции в объектах общественного питания субъектам общественного питания, структурным подразделением местных исполнительных и распорядительных органов, осуществляющим государственно-властные полномочия в сфере образования, структурным подразделениям учреждений образований, которые осуществляют организацию питания в учреждениях образования, необходимо обеспечить внедрение системы количественно-стоимостного учета продукции общественного питания на всех этапах ее производства (включая учет фактического расхода сырья, количества приготовленных блюд, полученных из данного сырья, с указанием времени ее приготовления и количества готовой продукции, отпущенной для организации питания и др.).

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

Особое внимание необходимо уделять культуре обслуживания при предоставлении питания обучающимся, эстетическому оформлению залов объектов общественного питания.

Для организации питания обучающихся могут использоваться новые технологии приготовления продукции общественного питания, формы обслуживания и организации потребления продукции общественного питания (централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности в расфасованном виде, готовой кулинарной продукции, централизованная система доставки и приготовления скомплектованных рационов питания, предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня, обслуживание по типу шведского стола, предварительная сервировка столов и иные).

Внедрение новых технологий приготовления продукции общественного питания возможно по результатам положительной государственной гигиенической экспертизы, проведенной органами и учреждениями государственного санитарного надзора в порядке, определенном законодательством.

В целях предоставления дополнительного питания обучающихся и иных категорий потребителей организуется работа буфетов, кафетериев и школьных (студенческих) кафе.

В учреждениях образования необходимо проводить работу по повышению уровня информированности обучающихся в области здорового питания. С этой целью рекомендуется проводить тематические часы «Здоровое питание – основа здоровья», воспитательные мероприятия по указанной тематике (уроки и дни здоровья, конкурсы, викторины, выставки рисунков, плакатов), анкетирование обучающихся и их родителей (иных законных представителей) по вопросам качества предоставляемого питания, размещать информацию по данной теме на сайтах учреждений образования.

Необходимо проводить работу по эстетическому оформлению помещений объектов общественного питания и обновлению их материально-технической базы.

В ассортименте товаров, реализуемых в объектах общественного питания учреждений образования, в том числе в школьных буфетах, кафе, необходимо предусматривать 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, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Необходимо ограничивать ассортимент реализуемых кондитерских изделий: мучные изделия и сладости (мармелад, зефир, шоколад и другое) в промышленной (порционной) упаковке – не более 10 наименований.

В объектах общественного питания учреждений дошкольного, общего среднего, специального, профессионально-технического, среднего специального образования не допускаются к использованию в питании обучающихся газированные напитки, чипсы, острые сухарики, кофе натуральный, карамель. Реализация в буфете отдельных мучных кулинарных изделий (пиццы, смаженок, сосисок в тесте и др.) должна быть ограничена до двух раз в неделю.

VII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ. ОБРАЩЕНИЕ С ПИЩЕВЫМИ ОТХОДАМИ

При организации питания в учреждениях образования должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль качества и безопасности питания согласно программам производственного контроля, разработанным 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, а также с учетом процедур, основанных на принципах НАССР – анализа опасностей и критических контрольных точек (согласно статье 10 ТР ТС 021/2011).

Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливаются в программе производственного контроля.

По результатам лабораторных исследований необходимо принимать меры по устранению выявленных нарушений и их предупреждению (протоколы лабораторных испытаний должны находиться в объекте общественного питания).

При организации питания субъектом общественного питания программа производственного контроля утверждается руководителем

субъекта общественного питания и согласовывается с руководителем учреждения образования, на базе которого организовано питание.

В случае организации питания структурным подразделением учреждения образования, структурным подразделением местных исполнительных и распорядительных органов, осуществляющим государственно-властные полномочия в сфере образования, программа производственного контроля утверждается руководителем учреждения образования.

Справочно:

Программа производственного контроля – документ, содержащий перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для данного субъекта хозяйствования и вырабатываемой им продукции, определяющий конкретные меры по осуществлению производственного контроля в каждой конкретной контрольной критической точке, а также перечень мероприятий, обеспечивающих контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки, реализации продукции, сроки выполнения и (или) периодичность проведения этих мероприятий.

В программе производственного контроля должны быть определены контрольные точки (далее - КТ). КТ – все контролируемые шаги от поступления сырья до подачи блюд.

КТ являются:

доставка и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов;

термическая обработка кулинарных изделий (мясных, рыбных, из птицы, творога, яиц, запеканок);

соблюдение режимов мытья посуды, инвентаря;

состояние оборудования (технологического, холодильного);

санитарное состояние производственных, бытовых помещений;

личная гигиена работников объекта общественного питания;

обращение с отходами;

обеспечение лабораторного контроля.

Количество КТ определяется с учетом материально-технической базы объектов общественного питания.

Рационально определение двух контрольных критических точек (далее - ККТ):

ККТ № 1 - хранение скоропортящихся пищевых продуктов;

ККТ № 2 - термическая обработка (контролируются кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы, запеканки, пудинги).

С целью соблюдения санитарных норм и правил рекомендуется наличие на рабочих местах рабочих инструкций:

по размораживанию пищевых продуктов;

по обработке сырых овощей и фруктов;

по обработке яиц;

по доведению до готовности в жарочном шкафу полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и др.;

санитарных инструкций:

по уборке помещений столовой;
 по проведению генеральной уборки столовой;
 по правилам мытья столовой посуды (механическим способом);
 по правилам мытья столовой посуды (ручным способом);
 по правилам мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря;
 по обработке производственных столов;
 по обработке мест хранения хлеба;
 по содержанию уборочного инвентаря;
 по обработке технологического оборудования, в том числе разборных частей оборудования;
 по обработке холодильного оборудования;
 по организации работ с отходами производства, пищевыми отходами;
 по обработке рук.

Продукция должна изготавливаться с соблюдением рецептуры, технологии приготовления и соответствовать органолептическим характеристикам и другим показателям (пищевая ценность, выход готовой продукции и другие), установленным в технологических картах по каждому виду продукции (сборниках технологических карт), иных технических нормативных правовых актах.

Качество каждой партии готовой продукции общественного питания ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом руководителя учреждения образования или субъекта общественного питания.

Справочно:

Бракераж - это оценка качества кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовилась, в присутствии изготовителя продукции (повара, кондитера).

Справочно:

Партией считается любое количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте общественного питания.

В состав бракеражной комиссии входят руководитель объекта общественного питания (заведующий производством (столовой) учреждения образования или повар столовой (другое уполномоченное лицо), представитель администрации учреждения образования, медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за учреждением образования или медицинский работник учреждения образования (далее – медицинский работник), дежурный по объекту общественного питания педагогический работник.

Перед проведением органолептической оценки комиссия должна ознакомиться с технологическими документами и иными техническими нормативными правовыми актами на исследуемую продукцию, включающую требования к ее качеству.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Одновременно проверяют температуру блюд.

Справочно:

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. При осмотре оценивают внешний вид пищи, ее цвет. Запах пищи определяется при задержанном дыхании. Для обозначения запаха используют следующие слова (ароматный, пряный, чистый, молочнокислый, гнилостный; специфические запахи: чесночный, мятный, ванильный и т.д.). Вкус и запах устанавливают при характерной для блюда температуре.

Для органолептического исследования первого блюда его тщательно перемешивают в котле и берут небольшое количество на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, обращают внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности, форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки, обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. У заправочных и прозрачных супов пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присутствующим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола. Не разрешается к выдаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

При определении качества салатов и овощных закусок следует обратить внимание на консистенцию и цвет, характеризующую свежесть, правильность хранения и технологической обработки.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Консистенцию соусов определяют, сливая тонко струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные овощи, то их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса (если в состав соуса входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета). Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.

Показателем качества блюд из мяса, наряду со вкусом и запахом, является консистенция. Мясо (куском) должно быть мягким, сочным. Консистенция изделий из рубленного мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной.

Определяющие показатели рыбных блюд – вкус, запах, консистенция. Консистенция должна быть мягкой, сочной, но не крошиться. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида рыбы с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей в случае если они используются, жареная рыба – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили.

У крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют консистенцию. Котлеты (биточки) из круп после жарки должны сохранять форму.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки (ложки).

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистку овощей и картофеля, консистенцию, внешний вид, цвет. Если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует обратить внимание на качество исходного картофеля, процент отхода, закладку и выход, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и сливочного масла.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 10 порций. Вес нештучных блюд и изделий определяется путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

После проверки качества готовых блюд на раздаче проверяется правильность хранения пищи, температура подачи (отпуска).

Результаты бракеража регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном). Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии на каждый прием пищи. Бракеражный журнал ведется по форме, установленной санитарными нормами и правилами для различных типов учреждений образования. Исключение составляют учреждения высшего образования, в которых применяется журнал, установленный Санитарными нормами и правилами «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 мая 2013 г. № 38 (приложение 7).

Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Прошнурованный и пронумерованный бракеражный журнал хранится в объекте общественного питания.

Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и внесения записи в бракеражном журнале о его результатах.

В случае выявления нарушения технологии приготовления, выхода блюд и изделий данные факты обсуждаются с работниками производства. Продукция, изготовленная с грубыми нарушениями технологии приготовления и не соответствующая установленным требованиям по

органолептическим показателям качества, которые не могут быть устранены, реализации не подлежит.

Медицинский работник в пределах своих функциональных обязанностей принимает участие в оценке качества питания обучающихся, проведении санитарно-противоэпидемических мероприятий в объектах общественного питания учреждений образования.

Обязательно наличие договоров на стирку санитарной одежды, проведение дезинфекционных мероприятий, вывоз мусора и отходов общественного питания (производства).

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность информации производственного контроля несут руководители объектов общественного питания (заведующие столовыми, производством или другие уполномоченные лица).

Обращение с пищевыми отходами

Работа с отходами общественного питания (производства) организуется в соответствии с Законом № 271-3 и Техническим кодексом установившейся практики ТКП 17.11-08-2020 (33040/33140) «Охрана окружающей среды и природопользование. Отходы. Правила обращения с коммунальными отходами».

Требования к обращению с отходами определены статьей 18 Закона № 271-3. Обязанности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и физических лиц в области обращения с отходами установлены статьей 17 Закона № 271-3.

Согласно статье 4 Закона № 271-3 одним из основных принципов в области обращения с отходами является приоритетность использования отходов по отношению к их обезвреживанию или захоронению при условии соблюдения требований законодательства об охране окружающей среды.

Согласно приложению к постановлению № 31 отходы объектов общественного питания относятся к коммунальным отходам.

Учреждением образования, объект общественного питания которого является его структурным подразделением, или субъектом общественного питания, осуществляющим организацию питания, в соответствии с постановлением № 45 разрабатывается инструкция по обращению с отходами производства.

Приказом руководителя назначается лицо, ответственное за сбор, хранение, учет, передачу отходов.

В программе производственного контроля определяется КТ «Обращение с отходами».

VIII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

При организации работы объектов общественного питания в учреждениях образования необходимо обеспечивать исправность их торгово-технологического и холодильного оборудования.

Оценка торгово-технологического и холодильного оборудования на соответствие паспортным характеристикам должна проводиться специализированными организациями перед началом учебного года и подтверждаться соответствующим документом. Весоизмерительное оборудование, в том числе гири, должно быть поверено специалистами государственной метрологической службы.

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) – пароконвектоматы, оборудование для нарезки гастрономии, овощей и др.

IX. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ

В учреждениях образования должен быть организован 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 следует безотлагательно принимать исчерпывающие меры, предусмотренные законодательством.

Контроль за организацией питания в учреждениях общего среднего, специального, профессионально-технического образования осуществляется советами по питанию, в учреждениях среднего специального и высшего образования – общественными советами, в учреждениях дошкольного образования – в соответствии решениями органов управления образованием. Результаты контроля оформляются справками с последующим их рассмотрением на заседаниях советов, педагогических советах учреждений образования.

Советы создаются с участием представителей профсоюзных организаций, общественных объединений, ученического, студенческого самоуправления, родительской общественности. Из состава членов совета назначается председатель.

Вопросы организации питания обучающихся необходимо рассматривать на заседаниях коллегий (советов) структурных подразделений городских, районных исполнительных комитетов, местных администраций районов в городах, областных (Минского городского) исполнительных комитетов, осуществляющих государственно-властные полномочия в сфере образования, с участием представителей учреждений государственного санитарного надзора, иных заинтересованных с принятием конкретных решений по совершенствованию организации питания обучающихся в учреждениях образования.

Рекомендуется своевременно осуществлять повышение квалификации работников объектов общественного питания, медицинских работников, проводить организационно-методическую работу с руководителями учреждений образования, педагогическими работниками и иными заинтересованными по вопросам организации питания.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель
Министра здравоохранения –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь



А.А.Тарасенко
« 5 » _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель Министра
жилищно-коммунального
хозяйства
Республики Беларусь



В.А.Смирнов
« 5 » _____ 2021 г.