

**МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ  
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

вул. Савецкая, 9,  
220010, г. Мінск  
тэл. 327-47-36, факс 200-84-83  
E-mail: root@minedu.unibel.by

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

ул. Советская, 9  
220010, г. Минск  
тел. 327-47-36, факс 200-84-83  
E-mail: root@minedu.unibel.by

03.06.19 № 09-03/1313

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Облесполкомы  
Мингорисполком

**Об организации питания  
в оздоровительных лагерях**

Министерство образования Республики Беларусь во исполнение пункта 21 Плана мероприятий по совершенствованию системы организации питания в учреждениях образования, устранению системных причин коррупционных правонарушений в указанной сфере и предпосылок для их совершения, исключению необоснованного дублирования функций в системе государственного регулирования потребительского рынка, утвержденного Заместителем Премьер-министра Республики Беларусь 25.02.2019 № 05/94, направляет инструктивно-методическое письмо по организации питания детей в летних оздоровительных лагерях.

Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и других нормативно-технологических документов (приложение).

**Особенности организации питания детей в летних оздоровительных организациях (лагерях).**

При организации питания детей в летних оздоровительных организациях (лагерях) необходимо обеспечить:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам детей;
- 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 по пищевым продуктам;
- оптимальный режим питания;
- сохранение высоких вкусовых качеств и исходной пищевой ценности продуктов питания в процессе технологической обработки;
- лечебное (диетическое) питание для нуждающихся детей 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.

Питание детей в летних оздоровительных лагерях организуется на основе примерных двухнедельных рационов, разрабатываемых с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи (завтрак 20 - 25%, обед 30 - 35%, полдник 10 - 15%, ужин 20 - 25%, второй ужин 10%), утвержденных норм питания, дифференцированных по возрасту детей, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

Калорийность дневного (суточного) рациона при 3 – 5-разовом питании должна обеспечиваться за счет белков – на 10 % – 15 %, жиров – на 30 % – 32 %, углеводов – на 55 % – 60 %.

В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией, сахарным диабетом и других).

Примерные двухнедельные рационы утверждаются руководителем оздоровительной организации, либо руководителем структурного подразделения местного исполнительного и распорядительного органа, осуществляющего государственные полномочия в сфере образования.

При организации питания субъектом общественного питания примерные двухнедельные рационы утверждаются руководителем субъекта и согласовываются с руководителем оздоровительной организации.

На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, утверждаются директором оздоровительного лагеря (в случае его отсутствия – уполномоченным лицом), подписываются заведующим столовой (производством) и лицом, ответственным за формирование цен.

При размещении лагерей с дневным пребыванием различной направленности (спортивно-оздоровительных, труда и отдыха, профильных, культурно-познавательных и др.) на базе одного учреждения образования, дневные рационы утверждаются директором каждого лагеря (в случае его отсутствия – уполномоченным лицом), подписываются

заведующим столовой (производством) и лицом, ответственным за формирование цен.

Для детей, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача-педиатра участкового (врача общей практики) на основании нормативных документов по диетическому (лечебному и профилактическому) питанию. Для детей, получающих данное питание, допускаются отклонения от установленных норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом необходимости их замены.

В объекте общественного питания должны быть созданы условия для приготовления лечебного (диетического) питания.

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

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок тех или иных пищевых продуктов или по другим обоснованным причинам производится замена блюд, равнозначных по пищевой и энергетической ценности.

Замена блюд согласно примерным рационам должна быть обоснованной и обеспечивать адекватную пищевую и энергетическую ценность и разнообразие блюд.

Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода или из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства или кипяченая вода.

Места для организации питьевого режима должны быть максимально приближены к помещениям с пребыванием детей (холлы спальных корпусов, обеденный зал, учебные кабинеты, в которых размещены отряды).

При организации питьевого режима должна использоваться одноразовая посуда. В обеденном зале допускается использование многоразовой посуды.

Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) в течение не более 4 часов.

В оздоровительной организации должен быть запас одноразовой столовой посуды и столовых приборов на период карантинных и других чрезвычайных ситуаций (из расчета не менее чем на два дня по количеству питающихся), для походов, для организации питьевого режима.

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.

Рекомендуется 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  $\pm 10$  процентов.

В лагерях с круглосуточным пребыванием не позднее, чем за 1 час до сна дети должны получать кисломолочный напиток с мучным кондитерским изделием.

В пути следования на транспорте или во время походов и экскурсий для детей должно быть организовано питание с соблюдением санитарных норм и правил и питьевого режим с использованием упакованной питьевой воды. Примерный перечень продуктов питания, рекомендуемых при организации питания детей в походах и путешествиях, – согласно приложению 14 к Санитарным нормам и правилам «Требования к оздоровительным организациям для детей», утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26.12.2012 № 205. Мясные и рыбные консервы должны использоваться только для приготовления горячей пищи.

#### **Формирование цен, мероприятия по удешевлению питания.**

##### **Питание работников.**

Формирование цен на продукцию общественного питания, реализуемую в летних оздоровительных лагерях дневного и круглосуточного пребывания, осуществляется в соответствии с постановлением 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» .

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 летних оздоровительных лагерях.

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 летних оздоровительных лагерей продукции животноводства и растениеводства.

Не допускается закупка дорогостоящих продуктов питания без учета специфики питания детей и ресурсных возможностей внутреннего рынка по обеспечению объектов общественного питания оздоровительных лагерей равноценным отечественным продовольствием.

Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья в оздоровительные лагеря должна осуществляться в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания и имеющимися условиями их хранения при соблюдении соответствующих условий транспортировки.

Педагогическим и другим работникам оздоровительных организаций, в том числе представителям органов внутренних дел, обеспечивающих соблюдение правопорядка в лагере с круглосуточным пребыванием, персоналу объектов общественного питания предоставляется питание в объеме и ассортименте, предусмотренном для детей, за наличный расчет или безналичный расчет, в том числе через кассу бухгалтерии (бухгалтерию) оздоровительной организации.

Воспитатели обедают вместе с детьми в установленное время. Другие работники, персонал объектов общественного питания обедают в установленное для обеденного перерыва время.

### **Повышение культуры обслуживания. Формирование у детей привычки здорового питания.**

Особое внимание необходимо уделять культуре обслуживания при предоставлении питания детям, эстетическому оформлению обеденных залов столовых.

В обеденном зале следует создать обстановку, способствующую эмоционально-положительному состоянию детей. Для хлеба следует использовать хлебницу или пирожковую тарелку, для холодных закусок (салатов) – салатники (одно-, многопорционные) или закусочные тарелки. Для раздачи супов рекомендуется использование супниц (на каждый стол), горячих напитков – чайников. Обязательным является наличие индивидуальных салфеток.

Для воспитания культуры потребления целесообразно внедрять новые формы обслуживания (по типу шведского стола, по меню завтрашнего дня и др.) .

### **Производственный контроль. Обеспечение контроля за организацией питания.**

При организации питания в оздоровительных лагерях должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль

качества и безопасности питания согласно программам производственного контроля, разработанных 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 (статья 10 ТР ТС 021/2011) – анализа опасностей и критических контрольных точек.

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

Программа производственного контроля утверждается руководителем учреждения образования, на базе которого расположены оздоровительные лагеря с дневным пребыванием, в оздоровительных организациях с круглосуточным пребыванием – директором лагеря.

При организации питания субъектом общественного питания программа производственного контроля утверждается руководителем субъекта и согласовывается с руководителем учреждения образования, на базе которого организовано питание, или с руководителем оздоровительной организации.

**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 (КТ). КТ – это все контролируемые шаги от поступления сырья до подачи блюд.

Контрольными точками 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 контрольных точек определяется с учетом материально-технической базы объектов общественного питания.

Рационально определены две контрольные критические точки (ККТ):

ККТ № 1 - хранение скоропортящихся пищевых продуктов;

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

Целесообразно наличие на рабочих местах (*вывешены*) 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;

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

По результатам лабораторных исследований продукции на полноту вложения сырья необходимо принимать меры по устранению выявленных недостатков и предупреждению нарушений технологического режима приготовления пищи (протоколы лабораторных испытаний состояния поверхностей, блюд и кулинарных изделий должны находиться в объекте общественного питания).

Каждая партия приготовленной пищи до раздачи должна подвергаться бракеражу (комиссионной оценке качества) с отметкой

результатов в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном).

Бракеражная комиссия в оздоровительной организации, за исключением профильного палаточного лагеря, включает: заведующего столовой (производством) или повара, представителя оздоровительной организации (лагеря), ответственного за питание, медицинского работника (медицинской сестры или врача).

В профильных палаточных лагерях бракераж готовой пищи осуществляется медицинским работником лагеря при его наличии или лицом, ответственным за питание.

В состав бракеражной комиссии объекта общественного питания учреждения образования на базе которого размещены оздоровительные лагеря с дневным пребыванием различной направленности входят: заведующий столовой (производством) или повар, представитель от каждого оздоровительного лагеря, медицинский работник.

Ежедневно в оздоровительных организациях (лагерях), за исключением профильных палаточных лагерей, должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.

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

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность информации производственного контроля, соблюдение правил торгово-производственной деятельности несут руководители учреждений образования, на базе которых расположены оздоровительные лагеря с дневным пребыванием, руководители оздоровительных организаций с круглосуточным пребыванием, руководители субъектов общественного питания, осуществляющих организацию питания, заведующие столовыми (производством или другие уполномоченные лица), на базе которых организовано питание.

Ответственность за организацию питания детей, расходование денежных средств на эти цели, несут руководители оздоровительных организаций (лагерей).

Советы по питанию, общественные советы в летних оздоровительных лагерях не создаются.

Контроль (надзор) за организацией, качеством и безопасностью питания детей, работой объектов общественного питания осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, местными исполнительными и распорядительными органами, иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.



**Обращение с пищевыми отходами.**

Работа с отходами общественного питания (производства) в оздоровительных организациях организуется в соответствии с Законом Республики Беларусь от 20.07.2007 № 271-З «Об обращении с отходами» (далее – Закон) и актами законодательства, принятыми в его развитие.

Требования к обращению с отходами определены статьей 18 Закона. Обязанности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и физических лиц в области обращения с отходами установлены статьей 17 Закона.

Согласно статье 4 Закона 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 постановлению Министерства жилищно-коммунального хозяйства Республики Беларусь от 30.11.2001 № 21 «Об утверждении перечня коммунальных отходов» отходы объектов общественного питания относятся к коммунальным отходам.

Оздоровительной организацией, учреждением образования, на базе которого размещаются лагеря с дневным пребыванием детей, субъектом общественного питания, осуществляющим организацию питания, должна быть разработана инструкция по обращению с отходами производства и обеспечено ее соблюдение.

***Справочно:***

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

*В программе производственного контроля определяется контрольная точка «Обращение с отходами».*

*Пищевые отходы животного происхождения обеззараживаются и утилизируются как бытовые.*

**Материально-техническое оснащение объектов общественного питания**

Необходимо обеспечивать исправность торгово-технологического и холодильного оборудования, установленного в объектах общественного питания оздоровительных организаций, учреждений образования, на базе которых размещаются оздоровительные лагеря.

Оценка торгово-технологического и холодильного оборудования на соответствие паспортным характеристикам в стационарных оздоровительных лагерях должна проводиться перед началом работы летнего оздоровительного периода и подтверждаться соответствующим документом, выданным специализирующейся по ремонту оборудования организацией.

Весы-измерительное оборудование, в том числе гири, должно быть поверено специалистами государственной метрологической службы.

На основании изложенного просим обеспечить должный контроль за организацией питания в период летней оздоровительной кампании.

Заместитель Министра

С.В.Рудый

**Нормативно-правовое обеспечение организации питания  
в оздоровительных лагерях**

1. Закон Республики Беларусь от 20 июля 2007 г. № 271-3 «Об обращении с отходами».

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

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

4. Указ Президента Республики Беларусь от 31 декабря 2013 г. № 590 «О некоторых вопросах государственных закупок товаров (работ, услуг)».

5. Постановление Министерства жилищно-коммунального хозяйства Республики Беларусь от 30 ноября 2001 г. № 21 «Об утверждении перечня коммунальных отходов».

6. Постановление Министерства жилищно-коммунального хозяйства Республики Беларусь и Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь от 27 июня 2003 г. № 18/27 «Об утверждении правил определения нормативов образования коммунальных отходов».

7. 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».

8. Постановление государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 15 марта 2007 г. № 16 «Об утверждении Инструкции о порядке осуществления метрологического контроля».

9. Постановление государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 15 марта 2007 г. № 17 «Об утверждении перечня областей в сфере законодательной метрологии».

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

12. 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».

13. 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».

14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.

15. СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

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. Приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 июля 2017 г. № 793 «О некоторых вопросах организации питания детей с фенилкетонурией».

18. Санитарные нормы и правила «Требования к оздоровительным организациям для детей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26.12.2012 № 205 (в ред. постановлений Минздрава от 29.07.2014 № 63, от 25.11.2014 № 78).

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. 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.

21. 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.

22. 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.

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

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

25. Нормативное производственно-практическое издание «Сборник технологических нормативов для питания детей и подростков в оздоровительных организациях», изданное ООО «Научно-информационный центр – БАК», 2017.

26. Методические рекомендации для учреждений государственного санитарного надзора по надзору за организацией, начиная с 2016/2017 учебного года, производственного контроля за питанием обучающихся в учреждениях образования на основе принципов анализа рисков (приложение к письму заместителя Министра-Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 02.05.2016 № 6/16/834).