«ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ
МИНИСТРЛІГІНІҢ САНИТАРЛЫҚ
ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫҚ БАҚЫЛАУ
КОМИТЕТІ АҚМОЛА ОБЛЫСЫНЫҢ
САНИТАРЛЫҚ ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫҚ
БАҚЫЛАУ ДЕПАРТАМЕНТІНІҢ
ЗЕРЕНДІ АУДАНДЫҚ САНИТАРЛЫҚ
ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫҚ БАҚЫЛАУ
БАСҚАРМАСЫ» РЕСПУБЛИКАЛЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ

РЕСПУБЛИКАНСКОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИ
«ЗЕРЕНДИНСКОЕ
РАЙОННОЕУПРАВЛЕНИЕ САНИТАР
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРО
ДЕПАРТАМЕНТА САНИТАРНО
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРО
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ
КОМИТЕТА САНИТАРНО
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРО
МИНИСТЕРСТВА
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН»

021200, Қазақстан Республикасы,
Ақмола облысы, Зеренді ауданы,
Зеренді ауылы, Тәуелсіздік көшесі, 128-үй
Тел/факс: 8 (716 32) 2-19-37
E-mail: zerendauzpp@dsm.gov.kz

021200, Республика Казахстан,
Акмолинская область, Зерендинский район
село Зеренда, улица Тәуелсіздік, дом 128
Тел/факс: 8 (716 32) 2-19-37
E-mail: zerendauzpp@dsm.gov.kz

№ 21-22-32/05-268
13.03.2023 г.

Руководителю ГУ
«Отдела образования по
Зерендинскомурайону»-
Нуровой Д.Ш.

Директорам школ
Зерендинского района

Индивидуальным
предпринимателям
арендующих школьные
пищеблоки

РГУ «Зерендинское районное управление санитарно-эпидемиологического контроля» согласно письма Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области доводит до Вашего сведения, что согласно п. 108 Правил организации питания, утвержденных приказом Министра образования и науки РК от 31 октября 2018 года № 598, при организации питания осуществляется учет посещения столовой обучающимися школ с функцией фиксации и передачи данных с контрольно-кассовых устройств на информационную платформу, интегрированную с образовательной системой, либо на образовательную систему.

На платформе (системе) ежедневно размещается меню с указанием цен, фото блюд, предусматривается функционал по автоматическому информированию родителей о питании обучающихся в школьной столовой, оценке обучающимися и их родителями качества услуг, соответствия меню.

В этой связи, направляем рекомендациипо соблюдено главы 7 санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах

101. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.

102. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.

103. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

104. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) рациональное, сбалансированное двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

105. Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее чем пятикратное питание.

106. Масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 7 к настоящим Санитарным правилам.

107. Допускается замена пищевой продукции, в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам.

108. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дней.

109. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней.

110. Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, кисель).

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

111. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

113. В питании обучающихся и воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

114. Не допускается присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

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

116. Витаминизацию витамином С проводят в организациях с круглосуточным пребыванием детей из расчета суточной нормы витамина С для детей школьного возраста – 70 миллиграмм, с внесением данных в журнал С-витаминизации, согласно форме 2 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

117. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

118. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованиях, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

119. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога, кефира;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;

морсов, квасов;

жаренных во фритюре изделий;

яиц вкрутую, яичницы – глазуньи;

сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;

грибов;

пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

фаст-фудов: гамбургеров, хот–догов, чипсов, сухариков, кириешек;

острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающих птиц;

молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

нейодированной соли и необогащенной (неафортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

120. На объектах образования, за исключением ВУЗ не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

121. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

122. Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 приложения 9 к настоящим Санитарным Правилам.

Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением)