

Организация питания в школе: нормативные документы

Учет продуктов питания в школьных столовых, а также нормы здорового питания для школьников регламентируется надлежащими документами.

В их число входят:

- **приказ № 611 от 16 августа 2017 г. Министерства здравоохранения Республики Казахстан;**
- **программа «Денсаулық»;**
- **Методические рекомендации «Единые стандарты по рациону питания школьников в Республике Казахстан»;**
- **единые нормы, которые разработал в 2015 г. Минздрав Казахстана и Казахская академия питания, согласно которым необходимо организовать горячее питание школьников.**
- **Приказ министра образования и науки РК от 31.10.2018 г. № 598**
- **Правила организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей**

Благодаря этим нормативным разработкам работники школьных пунктов питания всегда могут создать меню, обеспечивающее все потребности учащихся.

Как организовать питание в школе Приказом министра образования и науки РК от 31.10.2018 г. № 598 вступили в силу Правила организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее – Правила). Правила разработаны с учетом предложений центральных государственных органов, Национальной палаты предпринимателей, обращений директоров школ и предпринимателей, поступивших в МОН РК. Основным новшеством является норма по введению механизма государственно-частного партнерства в школах, где имеется необходимость закупа отсутствующего оборудования и/или замены изношенного оборудования школьной столовой на новое энергосберегающее оборудование. Данная норма предусмотрена в целях улучшения материально-технической базы школьных столовых, влияющих на условия хранения продуктов питания, безопасность и качество приготавливаемых блюд. Для гарантирования использования поставщиками свежих и натуральных продуктов Правилами предусмотрено получение поставщиками дополнительных баллов за наличие собственного производства продуктов питания, используемых при организации школьного питания (крестьянское или фермерское хозяйство, теплица и другие) и приобретение продуктов питания отечественных производителей. Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части

безопасности пищевой продукции для детей. Поставщик услуги должен ежемесячно предоставлять руководителю организации среднего образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность. Поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Источник: <https://edu.mcfр.kz/article/3740-shkolnaya-stolovaya>