ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ОБРАЗОВАНИЯ"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 сентября 2017 года № 15681.

В соответствии с [пунктом 6](http://adilet.zan.kz/rus/docs/K090000193_#z1478) статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

      1. Утвердить прилагаемые [Санитарные правила](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z20) "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования".

      2. Признать утратившим силу [приказ](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1400010275#z1) Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10275, опубликованный в информационно-правовой системе "Әділет" 11 марта 2015года).

      3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

      1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

      2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

      3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

      4) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2) и 3) настоящего пункта.

      4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

      5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

|  |  |
| --- | --- |
| *Министр здравоохранения Республики Казахстан* | *Е. Биртанов* |

      "СОГЛАСОВАН"  
Министр образования и науки  
Республики Казахстан  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. Сагадиев  
8 сентября 2017 года

      "СОГЛАСОВАН"  
Министр по инвестициям и развитию  
Республики Казахстан  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. Қасымбек  
6 сентября 2017 года

      "СОГЛАСОВАН"

      Министр национальной экономики  
Республики Казахстан  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т. Сулейменов  
7 сентября 2017 года

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждены приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от " 16" августа 2017 года № 611 |

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

**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](http://adilet.zan.kz/rus/docs/P1200000320#z1) 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) 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. Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в [приложении 7](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z434) к настоящим Санитарным правилам.

      107. Допускается замена пищевой продукции, в соответствии с [приложением 8](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z447) 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 и 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](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z493) 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 мг, с внесением данных в журнал "С–витаминизации", согласно форме 2 [приложения 9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z493) 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;

      жареных во фритюре изделий;

      яиц всмятку, 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 (нефортифицированной) 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](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z493) 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) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

**Глава 8. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала**

      124. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

      125. На объекте создаются условия для соблюдения персоналом условия труда и правил личной гигиены.

      126. Работники пищеблока, технический персонал обеспечиваются специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

      Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

      127. Работники столовой объекта образования перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком.

      Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения и ношение иной одежды поверх нее.

      Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей.

      128. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях

      мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

      129. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

      130. Употребление пищи разрешается строго в отведенных местах.