

## "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 22 декабря 2020 года № 21857.

В соответствии с подпунктом 103) статьи 7 Кодекса Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

**Сноска. Преамбула - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 04.03.2025 № 16 (вводится в действие с 01.09.2025).**

1. Утвердить прилагаемые стандарты питания в организациях здравоохранения и образования.

2. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

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

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после его официального опубликования;

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

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

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

*Министр здравоохранения  
Республики Казахстан*

*А. Цой*

**"СОГЛАСОВАН"**

Министерство образования и науки  
Республики Казахстан

Утвержден приказом  
Министра здравоохранения  
Республики Казахстан  
от 21 декабря 2020 года  
№ ҚР ДСМ-302/2020

## Стандарты питания в организациях здравоохранения и образования

Сноска. Стандарты питания - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 04.03.2025 № 16 (вводится в действие с 01.09.2025).

### Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Стандарты питания в организациях здравоохранения и образования (далее – Стандарты) разработаны в соответствии с подпунктом 103) статьи 7 Кодекса Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения" и устанавливают общие требования к организации питания в организациях здравоохранения и образования.

2. Термины и определения, используемые в настоящих Стандартах:

1) продовольственное (пищевое) сырье – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

2) аутсорсинг – способ организации питания учащихся/воспитанников, предусматривающий изготовление и реализацию готовых блюд объектом общественного питания, осуществляющего поставку услуг по питанию, с использованием материально-технической базы организаций образования (далее – поставщик услуг питания);

3) пищевая продукция для детского питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для питания детей (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, дошкольного возраста от 3 до 6 лет, школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;

4) бракераж – оценка количества и качества пищевых продуктов и готовых блюд, в том числе по вкусу (готовых блюд), запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, условиям хранения, срокам годности и наличию сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, безопасность и качество;

5) буфетное питание – форма организации питания, предусматривающая предоставление с потреблением на месте ограниченного ассортимента готовой продукции, а также их приготовление из полуфабрикатов высокой степени готовности;

6) готовое блюдо – пищевая продукция (блюдо), готовая к употреблению;

7) организация здравоохранения – юридическое лицо, осуществляющее деятельность в области здравоохранения;

8) пищевая продукция диетического лечебного питания – специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и

органолептическими свойствами и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

9) пищевая продукция диетического профилактического питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания, и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;

10) индекс несъедобности – количество пищевых остатков, которые остались на тарелках после приема пищи по отношению к общему объему реализованных блюд;

11) кейтеринг – способ организации питания в организациях образования, не имеющих пищеблока, предусматривающий изготовление, доставку и реализацию готовых блюд объектом общественного питания, осуществляющего предоставление услуг по питанию без использования материально-технической базы организации образования;

12) ежедневное меню – меню на каждый день согласно перспективного четырехнедельного сезонного меню, которое размещается каждый день на отведенном для этого стенде, официальном интернет-ресурсе соответствующей организации образования или распространяется через другие каналы коммуникации, доступные для учащихся/воспитанников и их законных представителей. В нем указывается наименование блюд, объем порций, а также замена блюд для учащихся/воспитанников с пищевыми аллергиями и другими особыми диетическими потребностями;

13) ланч-пакеты – комплекты питания, содержащие завернутые в пергамент горячие бутерброды (из ржаного либо цельнозернового хлеба с мясом (конины, либо говядины, либо курицы), либо сыром и овощами), а также натуральные кисломолочные продукты, фрукты и напитки. Ланч-пакеты заранее упаковываются в бумажные пакеты, разрешенные для контакта с пищевой продукцией;

14) базовая кухня – модель организации питания, при которой процесс приготовления и выдача готовых блюд реализуется организациями образования самостоятельно (работниками, входящими в штатное расписание организации образования) или поставщиком услуг питания;

15) перспективное четырехнедельное сезонное меню – документ, содержащий набор блюд, выход (массу) их порций для разных возрастов, учитывает особые диетические потребности учащихся/воспитанников, сезонность (зима-весна, лето-осень), пищевую, энергетическую ценность и потребность в основных витаминах и микроэлементах;

16) поставщик пищевых продуктов – оператор рынка пищевых продуктов, осуществляющий поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья;

17) меню-раскладка – документ, составленный на текущий день на основе перспективного четырехнедельного сезонного меню с учетом технологических карточек на блюда и изделия, в котором указывается полное название блюд и их теоретический выход для каждой возрастной группы, количество порций для учащихся /воспитанников, разных возрастных категорий, количество продуктов питания, необходимых для выполнения меню (вес брутто/нетто): в числителе – на одного учащихся/воспитанников, в знаменателе – на всех учащихся/воспитанников;

18) товаросопроводительные документы – коммерческие и транспортные документы на товары, перемещаемые через таможенную границу Евразийского экономического союза;

19) бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции – журнал, в который вносятся количество продовольственного сырья и полуфабрикатов, и сроки их его реализации, результаты проведенной органолептической оценки ведущийся в электронной либо бумажной форме;

20) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

21) технологическая карта/карточка-раскладка – документ, содержащий наименование блюда (изделия), названия и количество ингредиентов, вес брутто и нетто, общий вес блюда (изделия) на выходе, рецептуру и описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), условия оформления и подачи блюда (изделия) с указанием пищевой и энергетической ценности, органолептических показателей, наличия аллергенов в блюде (изделии) и условий хранения;

22) опорная кухня – модель организации питания, идентичная модели "базовая кухня" и предусматривает выполнение функций кейтеринга путем доставки готовой горячей пищи в близлежащие объекты образования, в которых приготовление горячего питания невозможно или экономически нецелесообразно;

23) шведский стол – модель организации питания с самостоятельным выбором блюд из предлагаемого ассортимента;

24) горячее питание – организованное питание, которое предусматривает наличие в каждом приеме пищи по меньшей мере одного горячего блюда, не считая горячего напитка;

25) пищевая продукция энтерального питания – жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, предназначенная для перорального

употребления непосредственно или введения через зонд при невозможности обеспечения организма в пищевых веществах и энергии обычным способом.

**Сноска. Пункт 2 с изменениями, внесенными приказом Министерства здравоохранения РК от 16.03.2026 № 34 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).**

## **Глава 2. Порядок организации питания в организациях здравоохранения**

3. Организация лечебного питания складывается из следующих основных разделов, требующих конкретного осуществления в каждой организации здравоохранения:

1) клинических вопросов организации, в которые входят принципы построения лечебного питания, система его назначения, режим питания и нормы питания;

2) технических вопросов организации, охватывающих методы составления меню, систему учета назначений, выписку продуктов, организацию технологического процесса на кухне, систему выдачи пищи из кухни, контроль за качеством пищи и организацию обслуживания больных;

3) вопросов руководства лечебным питанием и подготовки кадров;

4) санитарно-технологических вопросов организации, куда входят система построения пищеблоков и транспортировки пищи, оборудование и инвентарь, санитарные требования по содержанию пищеблока.

4. В каждой организации здравоохранения устанавливаются основные, постоянно действующие диеты и по мере необходимости применяются другие диеты. Также, возможно внесение тех или иных коррективов в предписанную диету в связи со специальными показаниями. Дополнительные назначения или ограничения в диете производятся путем назначения продуктов, обладающих определенными лечебными свойствами (творог, печень, молоко, арбуз, яблоки, чеснок), или путем добавления или ограничения пищевых веществ (белки, жиры, углеводы, соли, витамины).

5. При поступлении больного в организации здравоохранения лечебное питание назначается дежурным врачом. Назначенная диета вносится в историю болезни и одновременно в сводный заказ на всех поступивших больных, который направляется на пищеблок в установленное время.

6. Назначение диеты больному производится в индивидуальном порядке в соответствии с конкретными задачами комплексного лечения.

7. Диетическая сестра пищеблока на основании сведений, полученных от всех отделений, составляет сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании.

8. На основании сводных сведений диетическая сестра при участии заведующего производством (шеф-повара) и бухгалтера составляет под руководством врача-диетолога меню-раскладку по установленной форме на питание больных на следующий день.

9. Меню-раскладка составляется согласно сводному семидневному меню (осенне-летнее и зимне-весеннее) с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается руководителем организации здравоохранения и подписывается врачом-диетологом, бухгалтером, заведующим производством (шеф-поваром). В меню-раскладке диетическая сестра в числителе проставляет количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда, в знаменателе бухгалтер (калькулятор) указывает количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда.

10. На основании итоговых данных выписывается требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой).

11. В назначенную диету вносятся некоторые поправки в зависимости от индивидуальности больного и характера течения патологического процесса. Такие поправки производятся путем дополнительного назначения некоторых продуктов, обладающих определенными лечебными свойствами (например, творога, печени, молока, яблок и другие), с исключением из диеты, если требуется, соответствующего количества других продуктов, а также путем добавления или ограничения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, воды, витаминов, минеральных солей).

12. Количество диет, применяемых в каждой организации здравоохранения, возрастает по мере внедрения дифференцированного лечебного питания, а также в результате разработки новых клинически обоснованных диет. Необходимо во всех случаях сохранять номенклатуру диет, обозначая новые диеты теми же номерами с дополнительной буквой, обозначающей вариант.

13. Детям, находящимся на смешанном вскармливании, объем смеси рассчитывается индивидуально. Дети, находящиеся на исключительно грудном вскармливании, адаптированные молочные смеси не получают. Молочная смесь для детей выбирается с учетом патологических состояний и заболеваний. Отдельные виды продукции детского диетического лечебного и детского диетического профилактического питания для детей раннего возраста соответствуют требованиям, установленным в приложении 3 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012)

14. Во всех организациях здравоохранения устанавливается четырехразовый режим питания, по показаниям в отдельных отделениях или для отдельных категорий больных применяется более частое питание (пяти-шестиразового питания).

15. Время питания больных определяется количеством приемов пищи и общим распорядком дня в организациях здравоохранения.

16. При пятикратном питании вводится второй завтрак, а при шестиразовом – также второй ужин с более или менее равномерным распределением дневного рациона.

17. Среднесуточные наборы продуктов являются основой при составлении лечебных диет в организациях здравоохранения. Нормы питания больных в организациях здравоохранения устанавливаются постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 "Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики".

18. При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов.

19. На каждое блюдо, приготовленное в организациях здравоохранения, составляется карточка-раскладка (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда).

20. Общее руководство питанием в организациях здравоохранения осуществляется руководителем или его заместителем по лечебной части, а в отделениях – заведующими отделениями.

21. Для координирования всей работы по применению лечебного питания в многопрофильных организациях здравоохранения создается Совет по лечебному питанию (далее – Совет), который разрабатывает мероприятия по основным вопросам организации лечебного питания. В состав Совета входят руководитель организации здравоохранения или его заместитель по медицинской части, врач-диетолог (иной врач-специалист), заведующие отделениями гастроэнтерологии (терапии), интенсивной терапии, хирургии, педиатрическим отделением, диетическая сестра, заведующий производством (шеф-повар, повар) и представители заинтересованных неправительственных организаций.

22. В задачи Совета входит совершенствование лечебного питания, контроль за соблюдением составления среднесуточных наборов продуктов питания, создание эффективной организации лечебного питания, внедрение новых технологий диетического и энтерального питания, разработка номенклатуры диет, смесей для энтерального питания, подлежащих внедрению в данной организации, перспективного меню, картотеки блюд и набора смесей для энтерального питания.

23. Все вопросы, связанные с организацией лечебного питания в организациях здравоохранения, систематически (не менее 2 раза в год) заслушиваются и решаются на заседаниях Совета.

24. Непосредственное научно-методическое и организационное руководство лечебным питанием в организациях здравоохранения осуществляет врач-диетолог. В организациях здравоохранения, в которых должность врача-диетолога не предусмотрена, руководство лечебным питанием возлагается на одного из лечащих врачей или диетическую сестру.

25. Заведование больничной кухней возлагается на диетическую сестру, работающую под медицинским руководством врача. В функции диетической сестры входят контроль за санитарно-гигиеническим и технологическим процессом на кухне, проверка качества продуктов при их поступлении на склад и кухню, контроль за правильностью хранения продуктов питания, правильным отпуском пищи из кухни, организация раздачи пищи в буфетных, а также контроль за своевременным проведением профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и недопущением к работе лиц, не прошедших предварительного или периодического медицинского осмотра.

26. Непосредственное приготовление пищи проводится под руководством старшего повара-бригадира.

27. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии врача-диетолога (диетической сестры). Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой).

28. Контроль готовой пищи перед выдачей ее в отделения производится дежурным врачом и 1 раз в месяц – руководителем (или его заместителем по лечебной работе), а также осуществляется врачом-диетологом, диетической сестрой, заведующим производства (или шеф-поваром) вне зависимости от пробы, производимой дежурным врачом.

29. В план обучения производственного персонала кухни включаются занятия по санитарному минимуму.

30. Пищевые продукты для приготовления пищи в организациях здравоохранения принимаются при наличии документов, подтверждающих их соответствия (ветеринарный сертификат, ветеринарные справки, декларация о соответствии, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации).

31. Не допускается:

1) использование для производства пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

2) использование продовольственного пищевого сырья, содержащего генетически модифицированные организмы (далее – ГМО) и (или) компоненты, полученные из ГМО, для производства пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания для детского питания.

32. В пищеблоках организации здравоохранения строго соблюдаются:

1) требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания и объектов здравоохранения;

2) требования по условиям и срокам хранения пищевых продуктов;

3) требования об обязательных профилактических и медицинских обследованиях работников пищеблока, раздаточных и буфетных.

33. При отсутствии централизованной доставки пищевых продуктов для их перевозки выделяют специальный транспорт (крытый). Не допускается использование специального транспорта для других целей (перевозка белья, оборудования, больных).

34. Для транспортировки готовой пищи с пищеблока в буфетные отделения используют термосы, тележки-термосы, мармитные тележки или плотно закрывающуюся посуду.

### **Глава 3. Порядок организации питания в организациях образования**

35. Требования настоящей главы распространяются на организации питания в организациях образования согласно приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 22 февраля 2013 года № 50 "Об утверждении номенклатуры видов организаций образования" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 8390), кроме санаторных организаций.

36. Организация питания предусматривает:

1) определение способа, формы, модели, режима (кратности) и графика организации питания в соответствии с профилем организации образования, временем пребывания учащихся/воспитанников, их возрастом;

2) взаимодействие всех участников организации питания, включая органы управления в сфере образования, администрацию организаций образования, поставщиков услуг питания;

3) определение лиц, ответственных за организацию питания в организациях образования;

4) составление перспективного четырехнедельного сезонного меню, ежедневного меню-раскладки и меню;

5) ведение учета учащихся/воспитанников, в том числе с особыми диетическими потребностями, обеспечиваемых горячим питанием за счет бюджетных средств, за собственные или другие привлеченные средства;

6) поддержка в надлежащем рабочем состоянии оборудования и оснащения столовой (пищеблока), их постоянное обновление, обеспечение достаточного количества посуды, мебели, бесперебойной работы систем энергообеспечения, водоснабжения и водоотведения, вентиляции и кондиционирования воздуха;

7) ведение учетно-отчетной документации по организации питания осуществляется согласно приложению 2 к настоящим Стандартам и требованиям Правил документирования, управления документацией и использования систем электронного документооборота в государственных и негосударственных организациях,

утвержденных приказом Министра культуры и спорта Республики Казахстан от 25 августа 2023 года № 236 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 33339);

8) осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов и готовых блюд, организацией питания, соблюдением законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции и сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

37. Способы организации питания являются:

1) приготовление и реализация готовых блюд организациями образования самостоятельно (работниками, входящими в штатное расписание);

2) организация питания в организациях образования поставщиком услуг питания на условиях аутсорсинга или кейтеринга.

В детских дошкольных организациях не допускается организация аутсорсинга или кейтеринга, в учебно-оздоровительных организациях не допускается организация кейтеринга;

3) организация розничной торговли пищевыми продуктами через буфет, кроме детских дошкольных организаций.

38. Технологическими формами организации питания являются:

1) базовая кухня (пищеблок), которая соответствует требованиям Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 26866) (далее – Санитарные правила № 16);

2) опорная кухня, подразумевающая доставку готовых блюд (готовой пищи) в специальных термоизоляционных боксах, контейнерах, предназначенных для пищевых продуктов. Пищеблок опорной кухни соответствует требованиям Санитарных правил № 16, обеспечивается зоной фасовки и упаковки готовых блюд (готовой пищи) с отдельным выходом для доставки еды в организации образования и приема обратной тары и грязной посуды с соблюдением поточности их движения;

3) буфетное питание предусматривает реализацию ограниченного ассортимента готовой продукции, допускается приготовление блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности. Требования к пищевым продуктам, предназначенным для продажи в буфетах в организациях образования, установлены согласно приложению 3 к настоящим Стандартам.

39. Моделями организации питания являются:

1) монопрофильное меню (или стандартное меню), определяющее один набор блюд и не предусматривающее самостоятельного выбора варианта блюд потребителями;

2) мультипрофильное меню, содержащее несколько наборов блюд, предусматривает самостоятельный выбор варианта блюд по типу "шведский стол", "ланч-пакеты". Выдача блюд осуществляется работником столовой (пищеблока).

Модель организации питания "шведский стол" применяются по выбору организации образования и не распространяется на детские дошкольные организации. Модель организации питания "ланч-пакеты" применяется в малокомплектных школах и организациях образования, где отсутствует пищеблок.

40. Процесс потребления пищи учащимися/воспитанниками организуется таким образом, чтобы учащиеся/воспитанники всех возрастов получали пищу по установленному расписанию и имели достаточно времени для ее потребления.

41. Вариантами организации режима (кратности) питания могут быть:

одноразовый – горячее питание;

двухразовый – завтрак и обед либо обед и ужин (два приема горячего питания);

трехразовый – завтрак, обед и полдник либо завтрак, обед и ужин либо обед, полдник и ужин (два приема горячего питания и один перекус либо три приема горячего питания);

четырёхразовый – завтрак, обед, полдник, ужин либо завтрак, второй завтрак, обед, ужин (три приема горячего питания и один перекус);

пятиразовый – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин (три приема горячего питания и два перекуса);

шестиразовый – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин (три приема горячего питания и три перекуса).

42. В организациях образования с дневным пребыванием от четырех часов и выше учащиеся/воспитанники обеспечиваются горячим питанием.

При организации одноразового горячего питания прием пищи обеспечивается не ранее перерыва после второго урока любой учебной смены с выделением от 10 до 30 минут для приема пищи.

При этом режим (кратность) питания при пребывании от четырех до восьми часов предусматривается одно- или двухразовое в зависимости от решения руководителя организации образования. В организациях образования с пребыванием учащихся/воспитанников от восьми до двенадцати часов предусматривается не менее трехразового питания, более двенадцати часов – не менее четырехразового питания, с круглосуточным пребыванием – не менее пятиразового питания.

43. Интервал между всеми приемами пищи не превышает 3,5 – 4-х часов.

44. Формирование списка учащихся/воспитанников, получающих питание, в том числе имеющих особые диетические потребности, осуществляется классным руководителем (воспитателем), либо лицом, его заменяющим, который ежедневно предоставляет соответствующую информацию для свода ответственному лицу для дальнейшей организации питания.

Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом руководителя организации образования и осуществляет координацию и контроль за работой работников столовой (пищеблока) и поставщика услуг питания по вопросам организации питания, санитарно-гигиеническим состоянием столовой (пищеблока), буфета, качеством, безопасностью, условиями, сроками хранения пищевой продукции, соблюдением перспективного четырехнедельного сезонного меню, ежедневного меню-раскладки и меню; предоставляет руководителю организации образования предложения по режиму, способу, форме и графику питания, обеспечению питьевого режима учащихся/воспитанников; ведет общий учет учащихся/воспитанников, обеспечиваемых горячим питанием, в том числе с особыми диетическими потребностями; участвует в работе бракеражной комиссии; проводит контроль за своевременным прохождением работниками пищеблока профилактических медицинских осмотров и обеспечением ежедневной проверки за состоянием их здоровья; обеспечивает ведение учета отзывов и предложений учащихся/воспитанников, их законных представителей касательно качества питания.

45. Медицинский работник осуществляет внедрение и соблюдение принципов рационального питания; участвует в работе бракеражной комиссии; ежедневно проводит на пищеблоках перед раздачей органолептическую оценку качества готовых блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал согласно требованиям Санитарных правил № 16; формирует и подает ответственному лицу за организацию питания список учащихся/воспитанников с особыми диетическими потребностями и осуществляет контроль за обеспечением диетического питания; организует и проводит обучающие семинары, тренинги и лекции по профилактике заболеваний, пропаганде и формированию здорового образа жизни среди учащихся/воспитанников, вовлечение их законных представителей и педагогов в охрану здоровья учащихся/воспитанников с проведением образовательных и разъяснительных мероприятий; контролирует выход готовых блюд, нормы закладки, химический состав и энергетическую ценность рациона питания в случае внесения изменений в перспективное меню и замены пищевой продукции; осуществляет еженедельный выборочный контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока.

Указанные функции медицинского работника выполняет диетическая сестра при ее наличии в организации образования.

В организациях образования обеспечиваются условия для работы медицинского работника по ежедневной органолептической оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий перед их раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале

Медицинские работники организации образования проходят не реже одного раза в пять лет повышение квалификации по вопросам питания. Повышение квалификации осуществляется в форме участия в специализированных образовательных программах,

конференциях, семинарах и мастер-классах. Программа повышения квалификации включает основы здорового питания детей и подростков, профилактику заболеваний, связанных с несбалансированным питанием и организацию питания в организациях образования.

**Сноска. Пункт 45 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 16.03.2026 № 34 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).**

46. На объектах питания в организациях образования не допускается:

1) организация в производственных помещениях зон, затрудняющих удаление источников загрязнения пищевой продукции;

2) использование ртутных термометров;

3) прием, использование (применение), хранение, транспортировка и производство пищевой продукции, которая:

не соответствует требованиям технических регламентов;

имеет явные признаки недоброкачества (порча, разложение, загрязнение);

не имеет товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документы об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающие безопасность продукции, предусмотренных в том числе техническими регламентами;

не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

не имеет маркировки или не имеет на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют температурно-влажностным режимам ее хранения, указанным в маркировке, и (или) товаросопроводительной документации;

не имеет ветеринарных идентификационных знаков (клеймо для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктов убоя животных, для которых законодательством предусматривается подобная идентификация);

в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией, вскрытой, с нарушением герметичности, повреждениями, загрязненной;

является пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке;

упакованной под вакуумом;

со следами пребывания насекомых, грызунов, а также с непосредственно обнаруженными насекомыми и грызунами в самой пищевой продукции;

содержит запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (пищевое) сырье;

является пищевой продукцией, в отношении которой одним из государств-членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры;

создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний или массовых неинфекционных заболеваний и отравлений, в том числе при признании ее

опасной для здоровья человека и среды обитания по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы;

с нарушениями условий и режима транспортировки (хранения);

4) реализация пищевой продукции, отнесенной к санитарному браку. Таковую продукцию собирают в специальную промаркированную емкость для последующей утилизации;

5) намерзание снега и льда (образование наледи) на внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования, на упаковках с пищевой продукцией;

6) хранение пищевой продукции вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов теплоснабжения;

7) складирование и хранение пищевой продукции непосредственно на полу, неупакованной в транспортную упаковку пищевой продукции.

47. Закупки пищевых продуктов осуществляются с учетом перспективного четырехнедельного сезонного меню, рецептуры, доступности продовольствия.

48. Каждая партия продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов, пищевой продукции и вспомогательных материалов, используемых для изготовления блюд, при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость, а также документами об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающими безопасность. Соответствие подтверждается декларированием соответствия (все продукты и напитки, кроме переработанных, специализированных, уксуса); ветеринарно-санитарной экспертизой (непереработанные продукты), государственной регистрацией (специализированная детская и диетическая продукция).

49. Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительной документации указываются время и дата изготовления, условия хранения (температура, относительная влажность воздуха) и срок годности продукции.

50. Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару).

Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке (таре) в производственных помещениях не производится, за исключением консервов в упаковке изготовителя.

51. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (специи, рыба), хранится и транспортируется отдельно от пищевой продукции, адсорбирующей посторонние запахи (сырое мясо, масло сливочное, сыр, соль, сахар и кондитерские изделия).

52. Перечень продовольственного (пищевого) сырья, которое не допускается при производстве (изготовлении) пищевой продукции в организациях образования, определен согласно приложению 4 к настоящим Стандартам.

53. Получение и бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья от поставщиков проводит по мере их поступления кладовщик столовой или лицо, ответственное за прием продукции и сырья. Бракеражный журнал скоропортящихся пищевых продуктов и полуфабрикатов, поступивших от поставщика, ведется согласно форме, указанной в Санитарных правилах № 16. Результаты бракеража таких пищевых продуктов и продовольственного сырья как мясо сырое (говядина, конина, телятина, птица), рыба, молоко, кефир и другая кисломолочная продукция, сметана, куриные яйца сроком годности свыше 5 суток заносятся в журнал учета и расхода поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно приложению 5 к настоящим Стандартам.

54. В случае установления недоброкачества, несоответствия заявленным требованиям, отсутствия товаросопроводительных документов на пищевые продукты и продовольственное сырье, составляется акт бракеража в произвольной форме.

Недоброкачественные пищевые продукты и продовольственное сырье утилизируются в соответствии с Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140.

55. Перевозка (транспортирования) пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (далее – Технический регламент), Санитарных правил № 16 и Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 22066).

56. При хранении пищевой продукции соблюдаются условия хранения и сроки годности, установленные изготовителем, в соответствии с требованиями Технического регламента.

57. Условиям производства, расфасовки, хранения и реализации пищевой продукции, правилам мытья посуды, инвентаря, тары, оборудования предъявляются требования в соответствии с Санитарными правилами № 16.

58. В организациях образования не допускается изготовление и реализация пищевой продукции согласно приложению 6 к настоящим Стандартам.

59. В организациях образования не допускается реализация пищевой продукции согласно приложению 7 к настоящим Стандартам.

60. Не допускается:

1) смешивание готовых блюд с остатками, в том числе от предыдущего дня, реализация на следующий день готовых блюд;

2) размещение на раздаче для реализации в порционном виде холодных блюд, гастрономических, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения;

3) замораживание нереализованных готовых блюд, скоропортящихся кулинарных изделий для последующей реализации в другие дни;

4) заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне объекта питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

5) привлечение к приготовлению, сервировке, порционированию и раздаче блюд, кулинарных изделий посторонних лиц, а также персонала, не являющихся ответственными за указанные виды деятельности;

б) реализация готовых блюд, находившихся на раздаче более двух часов с момента их изготовления.

61. Реализация (выдача) готовых блюд осуществляется по окончании их приготовления и органолептической оценки.

62. С целью обеспечения разнообразия питания, достаточного цикла ротации незаменимых пищевых продуктов и полезных блюд, предлагаемых учащимся/воспитанникам, составляется перспективное четырехнедельное сезонное меню (лето–осень, зима–весна) с указанием выхода блюд по возрастам и ассортимента буфета. Рекомендуемая масса выхода блюд в зависимости от возраста для детей дошкольного и школьного возраста представлена согласно приложению 8 к настоящим Стандартам.

63. Перспективное четырехнедельное сезонное меню соответствует нормам питания, установленным 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" и приложениям 1 и 9 к настоящим Стандартам, а также учитывает особые диетические потребности воспитанников/учащихся, сезонность, ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе, принципы формирования рациона здорового питания. На основании перспективного четырехнедельного сезонного меню составляется ежедневное меню и меню-раскладка.

64. Перспективное четырехнедельное сезонное меню для обязательного одноразового горячего питания и ассортиментный перечень буфетной продукции в организациях образования, в которых питание осуществляется за счет средств местных исполнительных органов, утверждается органами управления здравоохранения.

В остальных организациях образования перспективное четырехнедельное сезонное меню и ассортиментный перечень буфетной продукции утверждается самостоятельно с соблюдением требований настоящих Стандартов.

65. Перспективное четырехнедельное сезонное меню для одноразового горячего питания разрабатывается на основе типового меню, разработанного Министерством здравоохранения Республики Казахстан. Допускается использование типового меню без изменений, а также внесение корректировок с заменой продуктов на равноценные по химическому составу согласно приложению 10 к настоящим Стандартам, при сохранении пищевой ценности с учетом мнений/предложений учащихся/воспитанников и их законных представителей, ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе.

66. Руководитель организации образования в соответствии с перспективным меню, утвержденным органом управления здравоохранения, ежедневно утверждает меню-раскладку и меню на предстоящий день, меню размещается в столовой, и в месте, доступном для законных представителей учащихся, а также с размещением на официальном интернет-ресурсе организации образования.

67. При организации питания поставщиком услуг питания меню-раскладка и меню утверждаются руководителем объекта питания (субъектом предпринимательства), согласовываются руководителем организации образования, в которой организуется питание.

68. В меню исключается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие два календарных дня, в том числе при применении системы "шведский стол".

69. В готовых блюдах предусматривается ограниченное содержание количества добавленных соли, сахара в соответствии с настоящими Стандартами. При приготовлении блюд используется только йодированная соль. При применении соли для приготовления блюд учитывается суточная норма не более 2 граммов (далее – г.) в день на одного ребенка для детей 2-3 лет, не более 2,5 г. на одного ребенка для детей 4-6 лет, не более 3 г. в день на одного ребенка для учащихся 1-4 классов и не более 4 г. в день на одного ребенка для учащихся 5-11(12) классов в зависимости от кратности приема пищи. На обеденных столах не ставятся солонки для исключения досаливания пищи.

При применении сахара для приготовления блюд учитывается суточная норма не более 17 г. на одного ребенка для детей 2-3 лет, не более 22 г. на одного ребенка для детей 4-6 лет, не более 26 г. на одного ребенка для учащихся 1-4 классов, не более 31 г. в день на одного ребенка для учащихся 5-7 классов, не более 34 г. на одного ребенка для учащихся 8-11(12) классов в зависимости от кратности приема пищи.

На 100 г. готовых блюд допускается не более 0,3 г. соли (0,3 % от веса готового продукта), не более 5 г. добавленного сахара (5 % от веса готового продукта).

70. При планировании питания в организациях образования в пищевом рационе предусматривается не менее 75 % продуктов растительного происхождения (овощи, фрукты, злаковые, бобовые, ягоды, орехи, семена).

71. Частота включения овощей и фруктов в меню в организациях образования при кратности питания 5 раз и более в течение дня составляет совокупно пять порций, с соотношением – три порции овощей на две порции фруктов.

72. В разные сезоны года предусматриваются свежие, замороженные, сушеные, квашеные, переработанные овощи, фрукты и ягоды. Содержание соли в переработанных овощах предусматривается не более 0,3 % от веса готового продукта. Переработанные и сушеные овощи, фрукты и ягоды предусматриваются без добавления сахаров, подсластителей.

73. Изделия из зерновых продуктов: каши и макаронные изделия предлагаются в виде самостоятельных блюд или в качестве гарниров. Предпочтение отдается цельнозерновым продуктам с более высоким содержанием пищевых волокон.

74. Хлеб, хлебо-булочные изделия, мучные кулинарные изделия готовятся из теста на основе ржаной и (или) цельнозерновой, пшеничной, смешанной, безглютеновой муки, с высоким содержанием клетчатки, с добавлением отрубей, семян.

Пшеничная мука высшего и первого сорта используется фортифицированная.

75. Бобовые продукты (зеленый горошек, фасоль, горох, чечевица, маш, нут) предусматриваются в качестве дополнения в блюда, гарниров или самостоятельных блюд.

76. Допускается включение в ассортимент буфетов приготовление блюда из молока и молочных продуктов, обогащенные витаминами и микроэлементами. Молоко и кефир предусматриваются с массовой долей жира от 1 до 3,2 %, йогурт - от 1,5 до 3 %, сыры – не менее 45 %, сметана – 10-15 %.

77. Для приготовления блюд из мяса используются конина, телятина, говядина, а также мясо птицы (курицы, индейки), очищенное от шкурки. Не допускается повторная заморозка мяса.

Мясные блюда сочетаются с овощными гарнирами и (или) салатами.

78. Растительное масло используется для приготовления салатов и блюд.

Жирность сливочного масла предусматривается не менее 72 %.

79. Очищенные орехи и семена используются порционно и (или) в составе готовых блюд, без глазури, добавления сахара, соли, синтетических ароматизаторов и усилителей вкуса. Для детей младше 5 лет цельные орехи предлагаются в безопасной форме – перемолотые, размельченные и добавленные в блюда, во избежание попадания в дыхательные пути.

80. В качестве напитков используются вода питьевая негазированная, молоко, кисломолочные напитки, фруктовые чаи, компоты, фруктово-ягодные напитки с термической обработкой с добавлением сахара не более 2,5 % от веса готового продукта.

81. При приготовлении блюд используются такие способы как варка, запекание, приготовление на пару, тушение.

82. В период ноябрь-май проводится витаминизация готовых блюд витамином "С" в организациях образования с круглосуточным пребыванием воспитанников/учащихся: в напитки – после их охлаждения до температуры не более +15°C перед их реализацией с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации с внесением данных в учетную документацию объекта по форме, утвержденной Санитарными правилами № 16.

Витаминизация витамином "С" проводится:

для детей дошкольного возраста (до 6 лет) – 30 % от суточной потребности в витамине "С" (30 миллиграммов (далее – мг), то есть 9,0 мг на одного ребенка;

для детей 7-10 лет из расчета суточной нормы – 30 % от суточной потребности в витамине "С" (45 мг), то есть 13,5 мг на одного ребенка;

для детей 11-18 лет – 30 % от суточной потребности в витамине "С" (75 мг), то есть 22,5 мг на одного ребенка.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

83. Учащиеся/воспитанники обеспечиваются питьевой водой, соответствующей по показателям качества и безопасности требованиям документов нормирования, доступным способом на постоянной основе во время еды и в любое другое время. Бутилированная питьевая вода сопровождается документом об оценке (подтверждения) соответствия.

84. К технологическим операциям производства привлекают персонал, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ.

85. Поставщики услуг питания обеспечивают соответствие количественного и качественного состава работников пищеблока данным, заявленным в конкурсной документации.

86. Все работники, к должностным обязанностям которых относится организация питания учащихся/воспитанников, включая хранение и перевозку (транспортирование) пищевой продукции и продовольственного сырья, проходят обязательные профилактические медицинские осмотры и гигиеническое обучение в соответствии с Правилами гигиенического обучения лиц декретированной группы населения", утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-195/2020 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 21654) и приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 "Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры

при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 21443).

87. Заведующим производством пищеблока перед началом рабочей смены проводится ежедневный осмотр персонала, занятого изготовлением пищевой продукции, порционированием блюд и их раздачей, и персонала, непосредственно контактирующего с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела (в том числе с нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами), признаков инфекционных заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей. Результаты осмотра регистрируются в журнале результатов осмотра работников пищеблока, согласно требованиям Санитарных правил № 76 и Санитарных правил № 59. Список персонала, учтенного в документации на день осмотра, составляется в соответствии с числом работающих на этот день в смену.

При отсутствии заведующего производством назначается ответственное лицо.

Медицинским работником проводится выборочный еженедельный контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока и исполнением требований данного пункта.

88. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели с подведением горячей воды к моечным раковинам.

89. Чистую столовую посуду хранят в шкафах или на решетках. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью запрещается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются мытью и просушиванию.

90. Подносы протираются после каждого использования. Не используются загрязненные и деформированные подносы.

91. Инвентарь (щетки, ветошь) для мытья посуды после окончания работы очищается, замачивается в горячей воде с добавлением моющих средств, промывается под проточной водой и просушивается. Инвентарь для мытья посуды с наличием плесени и видимых загрязнений, а также изготовленный из губчатого материала, не используется.

92. Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования и намерзания снега и льда (наледи), после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению пищевой продукции, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

93. На объектах питания организаций образования, независимо от форм собственности, организуется и проводится производственный контроль, осуществляемый согласно утвержденной программы производственного контроля

руководителем организации образования или поставщиком услуг питания (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем разрабатываются, внедряются и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points), с обеспечением ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях информации, подтверждающих соответствие изготовленной пищевой продукции показателям качества и безопасности.

94. Программа производственного контроля, процедуры по обеспечению безопасности пищевой продукции при ее производстве (изготовлении) периодически пересматриваются при внесении изменений в технологический процесс производства, рецептуру пищевой продукции.

95. На объектах питания организаций образования в процессе производства (изготовления), расфасовки, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции и проведения контроля проводятся лабораторные и инструментальные исследования (испытания) в соответствии с Санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 32276).

96. Основными критическими контрольными точками при проведении производственного контроля на пищеблоке являются:

1) поставляемые продукты питания и продовольственное сырье, их качество и безопасность, условия транспортировки;

2) условия и продолжительность хранения продуктов питания и продовольственного сырья до начала технологического процесса;

3) основные технологические процессы;

4) применяемое оборудование и инвентарь;

5) исправность технологического оборудования (холодильного, теплового);

6) движение основных потоков сырья, готовой продукции, посуды, непищевых материалов и отходов;

7) условия и продолжительность хранения готовой продукции и ее оборота;

8) отбор и хранение суточных проб;

9) использование контактирующих материалов, моющих и дезинфицирующих средств;

10) состояние здоровья, профессиональная (гигиеническая) подготовка и личная гигиена работников, наличие медицинских осмотров, допуск к работе;

11) качество водоснабжения, условия размещения канализации, вентиляции, освещения;

12) регулярность дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий;

13) порядок утилизации пищевых и твердых бытовых отходов.

97. При органолептической оценке блюд осуществляется оценка блюд и кулинарных, некремовых мучных кондитерских и хлебобулочных изделий по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу.

98. Во время органолептической оценки готовых блюд производится снятие пробы медицинским работником организации образования или лицом, его заменяющим, за 30 минут до раздачи готовых блюд. Для снятия пробы на пищеблоке выделяется отдельный халат.

99. Пробу берут непосредственно из котла, кастрюли или другой посуды перед выдачей/реализацией пищи после равномерного перемешивания блюда в объеме не более одной порции в соответствии с перечнем блюд, приведенных в меню-раскладке, при температуре, при которой потребляется блюдо. Снятие пробы производится половником из котла (для первых блюд), ложкой (для вторых блюд). Снимающий пробу отдельной ложкой берет из половника или из тарелок (для вторых блюд) готовую пищу и переносит ее на ложку, с помощью которой непосредственно проводит пробу пищи. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда моется горячей водой.

100. После снятия пробы в журнале органолептической оценки блюд делается отметка о качестве приготовленного блюда, указывается время проведения бракеража, дается разрешение о возможности реализации каждого готового блюда отдельно после подписи в журнале.

101. Периодическая оценка качества питания в организациях образования проводится бракеражной комиссией. Бракеражная комиссия выборочно проводит оценку качества питания, правильности закладки продуктов и выхода готовых блюд, их температуру, соответствие рецептуре (наличие составных частей блюда), срок годности, который указывается датой "употребить до", обеспечивает контроль за отбором и хранением суточных проб, изучает записи в журнале пожеланий и отзывов, не реже одного раза в месяц проводит анализ индекса несъедаемости.

Состав и положение бракеражной комиссии определяется приказом руководителя организации образования с обязательным включением администрации, медицинского работника, заведующего производством и представителя родительского комитета. Работа бракеражной комиссии координируется руководителем организации образования.

102. Для определения количества порций первых, третьих блюд определяется объем емкости, которая указывается снаружи на кастрюле, котле, другой посуде.

103. Для определения фактического выхода блюд на одного ребенка взвешивают пять-десять порций со стола и рассчитывают средний вес одной порции.

104. Индекс несъедаемости рассчитывается по формуле:

Индекс несъедаемости равен массе пищевых остатков в килограммах (далее – кг), деленной на массу выданных блюд в кг, умноженной на 100%.

Пищевые остатки измеряются без учета массы контейнера для сбора отходов. Сбор остатков еды в тарелках, производственных и непищевых отходов (тара, упаковка) производится отдельно во время измерения индекса.

Интерпретация результатов измерения индекса несъедаемости: менее 10 % - индекс оптимальный, 10-30 % - индекс в зоне риска, который требует контроля за организацией питания и анализа действующего меню, более 30 % - индекс в зоне высокого риска, который требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи и коррекции меню.

105. Для повышения качества контроля за организацией питания в состав межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания, действующих при органах управления образованием, включаются специалисты по питанию (диетологи, нутрициологи).

106. Суточные пробы каждой партии всех приготовленных блюд оставляются ежедневно. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом (персоналом) пищеблока с использованием обеззараженного инвентаря в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), предназначенные для контакта с пищевой продукцией отдельно для каждого блюда и (или) кулинарного изделия. Порционные блюда, кулинарные изделия оставляются поштучно, целиком в объеме одной порции. Холодные закуски, первые и третьи блюда (напитки), гарниры отбираются в количестве не менее 200 г. Количество готовых и (или) поставляемых порций готовых блюд учитывает порции для органолептической оценки и суточной пробы.

Пробы отбираются из котла до выдачи пищи учащимся/воспитанникам. Суточные пробы хранятся в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции в пищеблоке при температуре от + 4 до + 6°C, не менее 48 часов с указанием даты и времени отбора, а также до замены приготовленным после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

По истечении срока хранения суточные пробы утилизируются в пищевые отходы.

107. В малокомплектных школах, где отсутствуют пищеблоки и буфеты, допускается организация питания в форме кейтеринга, блюдами, кулинарными изделиями, изготовленными исключительно на стационарных объектах общественного питания при условии наличия санитарно-эпидемиологического заключения.

В малокомплектных школах, где отсутствуют пищеблоки и буфеты, при организации питания в форме кейтеринга допускается осуществление питания учащихся в одном специально отведенном помещении, которое используется строго по назначению (далее – помещение для приема пищи).

Перед входом в помещение для приема пищи устанавливаются раковины для мытья рук обучающихся и персонала с бесперебойной подачей холодной и горячей воды. При отсутствии централизованной системы водоснабжения и канализации допускается установка наливных умывальников. Все раковины для мытья рук обучающихся и персонала оснащаются устройствами и средствами для мытья и сушки рук.

В помещении для приема пищи обеспечивается зонирование с выделением участков с учетом соблюдения последовательности и поточности процессов:

- 1) зона для порционирования и раздачи пищи;
- 2) зона для приема пищи;
- 3) зона (место) для временного хранения отходов потребления в течение одного рабочего дня с емкостями для их сбора.

108. Перед раздачей блюд медицинским работником или назначенным ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с занесением результатов в журнал и выдачей разрешения на прием пищи.

109. В случае установления фактов недоброкачества, несоответствия требуемым параметрам осуществляется возврат готовых блюд поставщику, замена обеспечивается не позднее двух часов с момента возврата, факт возврата и замены регистрируется в журнале возврата и замены готовой продукции согласно приложению 11 к настоящим Стандартам.

110. При проведении кейтерингового обслуживания используется количество посуды, позволяющее обеспечить потребности учащихся для одновременного использования. Количество комплектов столовой посуды и столовых приборов предусматривается в соответствии с количеством порций для однократного приема пищи. При кейтеринге обеспечивается запас столовой посуды и столовых приборов, чайной и стеклянной посуды, одноразовой посуды для напитков для возможной их замены при загрязнении или в случае прихода в негодность. Мытье и обеззараживание столовой посуды осуществляется на объекте кейтеринга.

111. Доставка готовой пищевой продукции осуществляется в изотермической упаковке (контейнерах), с прикрепленным или наклеенным к каждой упаковочной единице маркировочным ярлыком с информацией: наименование пищевой продукции, наименование и адрес объекта питания, дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи, условия хранения и сроки годности, фамилия, имя и отчество ответственного лица. Ярлыки сохраняются до завершения приема пищи. Доставка

осуществляется с учетом соблюдения условий хранения и сроков годности такой продукции, но не более двух часов от момента приготовления до момента реализации готовых блюд.

112. При доставке ланч-пакетов для питания учащихся помещение для приема пищи оснащается оборудованием для их подогрева (духовой шкаф, конвектомат), требования к ланч-пакетам установлены согласно приложению 12 к настоящим Стандартам.

113. Каждая партия доставленной пищевой продукции регистрируется в учетной документации объекта кейтеринга с указанием наименования продукции, даты и часа изготовления, доставки, времени окончания раздачи (отпуска).

114. Суточные пробы каждой партии всех приготовленных блюд оставляются ежедневно в помещении для приема пищи в холодильнике. Количество поставляемых порций готовых блюд учитывает порции для органолептической оценки и суточной пробы. Предоставление порций для органолептической оценки и суточной пробы осуществляется за счет поставщика.

115. В организациях образования, где отсутствуют пищеблоки, допускается организация горячего питания в буфетах.

116. Для буфета предусматриваются следующие помещения:

кухня с зонами для подготовки и приготовления пищи, раздачи готовой продукции и мытья посуды;

обеденный зал, оборудованный столами и стульями;

складское помещение или зона в кухне;

бытовое помещение или зона в обеденном зале.

117. При отсутствии централизованной системы водоснабжения используется вода из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения. Для приема сточных вод оборудуется местный водонепроницаемый септик (яма), оснащенный крышкой с гидравлическими затворами, очистка септика (яма) проводится по мере заполнения их на две трети объема.

118. В буфете перед входом или в обеденном зале устанавливаются раковина/раковины для мытья рук учащихся с бесперебойной подачей холодной и горячей воды, допускается установка наливных умывальников. Раковины для мытья рук оснащаются устройствами и средствами для мытья и сушки рук.

119. Рабочая зона кухни буфета оснащается приточно-вытяжной вентиляцией на механическом побуждении. Допускается оборудование оконных вентиляторов.

120. В буфете хранение запаса пищевых продуктов допускается в кухонной зоне с обязательным хранением скоропортящихся продуктов в холодильном оборудовании.

121. Ассортимент горячих блюд буфетов предусматривает их приготовление из полуфабрикатов высокой степени готовности с учетом наличия минимального набора следующего технологического оборудования: электрическая плита с духовкой,

электроводонагреватель, двухсекционная моечная ванная для посуды со стеллажами для их хранения и сушки, раковина для мытья рук персонала, разделочные столы для сырой и готовой продукции.

122. В организациях образования создаются условия для организации питания учащихся/воспитанников в соответствии с требованиями настоящих Стандартов.

123. Медицинский работник формирует список учащихся/воспитанников с особыми диетическими потребностями, в том числе с пищевой аллергией, непереносимостью глютена и лактозы, с постоянной актуализацией, передает его ответственному лицу за организацию питания и осуществляет контроль за организацией диетического питания. Требования к особенностям обеспечения питанием учащихся/воспитанников с особыми диетическими потребностями в организациях образования предусмотрены в приложении 13 к настоящим Стандартам.

124. Количество нуждающихся в получении определенного диетического питания и продолжительность его получения определяется по результатам ежегодного углубленного медицинского обследования учащихся/воспитанников или на основании медицинских справок, предоставляемых их законными представителями, где отмечены особые диетические потребности учащегося/воспитанника с установлением диагноза, рекомендованной диетой, с ограничениями и исключениями соответствующих пищевых продуктов, напитков и блюд, их заменой аналогичными по энергетической и питательной ценности пищевыми продуктами.

125. Организацию диетического питания учащихся/воспитанников осуществляют поставщики услуг питания или руководители организаций образования при самостоятельной организации питания.

126. В меню указывается содержание в готовых блюдах/изделиях веществ, которые приводят к аллергическим реакциям или непереносимости, согласно приложению 14 к настоящим Стандартам. Информация о наличии в меню веществ, которые приводят к аллергическим реакциям или непереносимости, доступным способом доводится до учащихся/воспитанников и их законных представителей.

127. При приготовлении блюд и изделий, не содержащих глютен, следует соблюдать требования по предотвращению попадания глютена в такие блюда с использованием отдельного разделочного инвентаря, кухонной и столовой посуды, а также с исключением пищевых продуктов, содержащих глютен согласно приложению 15 к настоящим Стандартам.

128. Ограничительные мероприятия, в том числе карантин, вводятся во всей организации образования либо в отдельном классе, группе, смене.

129. К пищеблокам в организациях образования на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина, предъявляются следующие санитарно-эпидемиологические требования:

1) организация питания согласно утвержденных графиков по классам, группам с соблюдением принципа дистанцирования, исключения скученности в столовых и буфетах;

2) организация питьевого режима с использованием одноразовых стаканов/индивидуальных бутылок для питья;

3) ежедневная дезинфекция (не менее 2-х раз в смену) помещений пищеблока, обеденного зала, кухонной посуды, оборудования и инвентаря, с обязательной дезинфекцией контактных поверхностей (дверные ручки, поручни, столы, стулья);

4) проведение влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала с применением дезинфицирующих средств не менее двух раз в день и по мере необходимости;

5) обеспечение неснижаемым запасом моющих, дезинфицирующих средств и антисептиков;

6) постоянный контроль за соблюдением мер личной гигиены воспитанниками/учащимися при посещении столовых, буфетов, санузлов;

7) заключительная дезинфекция при снятии ограничительных мероприятий, в том числе карантина, силами специализированных организаций;

8) еженедельный инструктаж среди сотрудников пищеблока, столовых, буфетов о необходимости соблюдения правил личной и (или) производственной гигиены и контроля за их неукоснительным выполнением;

9) ежедневный контроль наличия среди персонала симптомов инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела).

130. В целях формирования у учащихся/воспитанников устойчивых привычек здорового питания в организациях образования проводятся следующие образовательные и воспитательные мероприятия:

1) организация и поддержка функционирования уголков здоровья, направленных на формирование у учащихся/воспитанников осознанного отношения к здоровому образу жизни, принципам здорового/правильного питания, в том числе к снижению потребления соли, свободных сахаров, отказу от потребления трансжиров;

2) разработка, вывешивание и распространение наглядных материалов (плакаты, памятки, буклеты) о принципах сбалансированного рациона и его влиянии на здоровье;

3) проведение классных часов в организациях образования в рамках учебной программы "Уроки безопасности", направленных на развитие осознанного отношения к здоровому питанию среди учащихся/воспитанников, не менее 2 раза в год;

4) проведение просветительских мероприятий с учащимися/воспитанниками, их законными представителями о правилах поведения во время еды, о влиянии питания на здоровье, о принципах здорового питания в доступной для восприятия форме с использованием визуальных материалов;

5) организация конкурсов и акций, направленных на популяризацию здорового образа жизни и правильного питания среди учащихся/воспитанников;

6) организация "Неделя здорового питания" в целях популяризации и информирования о принципах здорового питания;

7) обеспечение снижения потребления соли за счет отказа от досаливания пищи в столовых, буфетах (убрать солонки с обеденных столов);

8) использование современных мессенджеров в распространении информационных материалов о принципах здорового питания для повышения осведомленности учащихся/воспитанников, их законных представителей.

**Сноска. Пункт 130 – в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 16.03.2026 № 34 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).**

Приложение 1  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

## **Нормы питания в организациях образования**

**Сноска. Приложение 1 – в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 16.03.2026 № 34 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).**

Энергетическая и питательная (пищевая) ценность пищи (количество макро- и микронутриентов) в организациях образования соответствует общим возрастным потребностям учащихся/воспитанников согласно норм физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, определенными Министерством здравоохранения Республики Казахстан.

## **Нормы потребления энергии, белков, жиров и углеводов для учащихся/ воспитанников (в сутки)**

Таблица 1

Возраст (лет)	Энергия ккал/сутки	Белки			Жиры		Углеводы	
		всего, г.	% к общей калорийности	г/кг массы тела	всего, г.	% к общей калорийности	всего, г.	% к общей калорийности
1-2	1200	30	10,0	2,20	49	37,0	159	53,0
2-3	1400	39	11,0	2,20	50	32,0	200	57,0
4-6	1800	50	11,0	2,08	60	30,0	266	59,0
7-10	2100	63	12,0	2,03	65	28,0	315	60,0
11-14	2450	73	12	1,5	77	28,0	368	60,0
15-18	2700	81	12,0	1,32	84	28,0	405	60,0

## Нормы потребления минеральных веществ для учащихся/ воспитанников (в сутки)

Таблица 2

Возраст (лет)	Кальций, мг	Фосфор, мг	Магний, мг	Железо, мг	Цинк, мг	Йод, микрограмм (далее – мкг)	Селен, мкг	Медь, мкг	Калий, мг	Натрий, г	Хлор, г	Вода, литр (далее – л.)
1-3 лет	700	400	80	10	5	90	17	350	400	1	0,8	0,6-0,8
4-6 лет	800	500	100	10	5	90	22	450	600	1,2	1,1	0,9-1,3
7-10 лет	1000	800	200	12	8	120	24	700	900	1,2	1,7	1-1,7
10-18 лет	1300	1200	300	18	9	150	40	825	2000	1,5	2,1	1,3-2,3

## Нормы потребления витаминов для учащихся/воспитанников (в сутки)

Таблица 3

Возраст (лет)	Витамины жирорастворимые				Витамины водорастворимые								
	А (РЭ), мкг	В, мкг	Е (ТЭ), мг	К, мкг	С, мг	Тиамин В1, мг	рибофлавин В2, мг	ниацин В3 (НЭ), мг	пиридоксин В6, мг	В12, мкг	фолат, мкг	пантотеновая кислота В5, мг	биотин В7, мкг
1-3 лет	400	10	6	30	30	0,5	0,5	6	0,5	0,9	150	2	8
4-6 лет	450	10	7	55	30	0,6	0,6	8	0,6	1,2	200	3	12
7-10 лет	600	10	11	60	45	0,9	0,9	12	1,0	1,8	300	4	20
10-18 лет	800	10	15	75	70	1,2	1,2	16	1,3	2,4	400	5	25

## Рекомендуемое распределение энергетической ценности суточных рационов (в %) по приемам пищи

Таблица 4

Прием пищи	4-разовое питание	5-разовое питание (варианты)		6-разовое питание
завтрак	25	20	25	25
2-й завтрак	-	15	-	10
обед	40	35	35	30
полдник	15	10	10	10
ужин	20	20	20	20
2-й ужин			10	5

Примечание: при организации одноразового горячего питания в организациях образования калорийность приема пищи составляет 25-30 % от суточной калорийности.

## Примерная калорийность по отдельным приемам пищи

Таблица 5

Возрастная группа	Энергетическая ценность завтрака, ужина, ккал	Энергетическая ценность обеда, ккал	Суточная энергетическая ценность, ккал
1-2	300-360	360-420	1200
2-3	350-420	420-490	1400
4-6	450-540	540-630	1800
7-10	525-630	630-735	2100
11-14	613-735	735-858	2450
15-18	675-810	810-945	2700

## Примерное количество белка по отдельным приемам пищи

Таблица 6

Возрастная группа	Количество белка на завтрак, ужин, г.	Количество белка на обед, г.	Суточная потребность в белке, г.
1-2	8-9	9-11	30
2-3	10-12	12-14	39
4-6	13-15	15-18	50
7-10	16-19	19-22	63
11-14	18-22	22-26	73,5
15-18	20-24	24-28	81

## Примерное количество жиров по отдельным приемам пищи

Таблица 7

Возрастная группа	Количество жиров на завтрак, ужин, г.	Количество жиров на обед, г.	Суточная потребность в жирах, г.
1-2	12-14	14-17	49
2-3	13-15	15-18	50
4-6	15-18	18-21	60
7-10	16-20	20-23	65
11-14	19-23	23-27	77
15-18	21-25	25-29	84

## Примерное количество углеводов по отдельным приемам пищи

Таблица 8

Возрастная группа	Количество углеводов на завтрак, ужин, г.	Количество углеводов на обед, г.	Суточная потребность в углеводах, г.
1-2	40-48	48-56	159
2-3	50-60	60-70	200
4-6	67-80	80-93	266
7-10	79-95	95-110	315

11-14	93-111	111-130	370
15-18	101-122	122-142	405

Приложение 2  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

### **Перечень документов по организации питания**

- 1) приказ по организации питания в организации образования;
- 2) журнал ежедневного учета воспитанников/учащихся, получающих бесплатное горячее питание, в том числе с особыми диетическими потребностями;
- 3) перспективное четырехнедельное сезонное меню;
- 4) ежедневное меню;
- 5) меню-раскладка;
- 6) технологические карты на блюда и изделия;
- 7) ведомость контроля за выполнением норм питания;
- 8) бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов;
- 9) журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий;
- 10) журнал подсчета пищевой и энергетической ценности пищевых рационов;
- 11) журнал "С-витаминации";
- 12) журнал результатов осмотра работников пищеблока;
- 13) журнал учета температур холодильного оборудования;
- 14) журнал учета работы бактерицидной лампы;
- 15) журнал учета и контроля проведения генеральной уборки пищеблока;
- 16) журнал возврата и замены готовой пищевой продукции.

Приложение 3  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

### **Требования к пищевым продуктам, предназначенным для продажи в буфетах, размещенных в организациях образования**

1. Булочки, хлебобулочные и печеные кулинарные изделия, хлебцы изготавливаются:

- 1) на основе хлеба из ржаной и/или смешанной, цельнозерновой, пшеничной, безглютеновой муки;
- 2) с твердым сыром, со сливочным маслом, зеленью, свежими или сухими натуральными пряностями, орехами, семечками, без добавления соли;
- 3) с овощами и/или фруктами, указанными в пункте 4 настоящего приложения;
- 4) без соли и соусов, включая майонез и кетчуп;

5) из пищевых продуктов, содержащие не более 5% сахара от веса готового продукта;

б) при приготовлении хлебобулочных и мучных кулинарных изделий в тесто сахаров добавляется не более 5 % от веса готового продукта и соли не более 0,3% от веса готового продукта;

7) без добавления подсластителей.

2. Салаты в порционной упаковке изготавливаются:

1) с овощами и/или фруктами, указанными в пункте 4 настоящего приложения;

2) салаты несложные (не более четырех компонентов без учета соли и масла растительного) приготавливаются и заправляются непосредственно перед раздачей, после порционирования хранятся не более 30 минут. При наличии помещения с температурой не выше +15 или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью, хранение после порционирования может осуществляться в течение часа;

3) с низким содержанием соли, т.е. содержащих соли не более 0,3 % от веса готового продукта.

3. Молоко и молочная продукция: пастеризованное молоко, кисломолочные продукты, в том числе обогащенные витаминами и микроэлементами или молочные продукты на основе сои, риса, овса, орехов:

1) содержащие не более 5 % сахара от веса готового продукта;

2) без добавления подсластителей;

4. Овощи и фрукты:

1) в свежем и переработанном виде;

2) без добавления сахара и подсластителей;

3) переработанные овощи с содержанием соли не более 0,3 % от веса готового продукта;

4) приготовленные для непосредственного употребления в пищу;

5) расфасованные порционно.

5. Вода питьевая негазированная в потребительской упаковке.

6. Напитки, приготовленные на месте:

1) чай фруктовый, компоты, фруктово-ягодные напитки;

2) с содержанием сахара не более 2,5 % от веса готового продукта, без добавления подсластителей.

7. Мучные некремовые кондитерские изделия.

Приложение 4  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

**Перечень продовольственного (пищевого) сырья, которое не допускается при производстве (изготовлении) пищевой продукции в организациях образования**

- 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;
- 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- 3) сельдь соленая (малосоленая);
- 4) продукция непродуктивных видов животных (в том числе мяса, субпродуктов), мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 5) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 6) блоки, замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 7) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 %;
- 8) мясо свинины, баранины, быков, хряков и тощих животных;
- 9) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- 10) яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; яйца и мясо водоплавающих птиц;
- 11) молоко, молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию, непастеризованное молоко, творог и сметана без термической обработки;
- 12) продукты, содержащие заменители молочного жира: спреды, молокосодержащие продукты;
- 13) мясная продукция, содержащая немясные ингредиенты;
- 14) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- 15) растительные масла: хлопковое;
- 16) гидрогенизированные масла и жиры;
- 17) жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- 18) грибы;
- 19) пищевые продукты с содержанием подсластителей, усилителей вкуса, консервантов, синтетических красителей и ароматизаторов, кроме натуральных пищевых пряностей и ароматизаторов (укроп, петрушка, сельдерей, тмин, базилик, сладкий, белый и душистый перец, орегано, корица, ваниль, кориандр, гвоздика, лавровый лист, лук, чеснок);
- 20) пищевые продукты или продовольственное сырье с содержанием соли более 0,3 % от веса готового продукта;

21) пищевые продукты или продовольственное сырье с содержанием добавленных сахаров свыше 5 % от веса готового продукта;

22) рыбные, мясные, плодоовощные и другие консервы промышленного производства;

23) продукция домашнего производства;

24) нейодированная соль;

25) необогащенная (нефортифицированная) железосодержащими витаминами, минералами пшеничная мука высшего и первого сортов.

26) крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные вредителями хлебных запасов;

27) продовольственное (пищевое) сырье, содержащее ГМО;

28) продовольственное (пищевое) сырье, полученное с применением пестицидов согласно приложению 10 к Техническому регламенту;

29) использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

Приложение 5  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

### Журнал учета и расхода поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевой продукции)	Наименование пищевой продукции	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции (в кг, л, штуках)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевой продукции	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевой продукции по дням	Ф.И.О. (при его наличии) подпись ответственного лица	примечание
-----------------------------------------------------------------------	--------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	------------

Приложение 6  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

### Перечень пищевой продукции, которая не допускается к изготовлению и реализации в организациях образования

- 1) простокваша, творог, кефир;
- 2) фаршированные блинчики;
- 3) макароны по-флотски;
- 4) зельцы, форшмаки, студни, паштеты;
- 5) кондитерские изделия с кремом;

- 6) сахаристые некремовые кондитерские изделия;
- 7) морсы, квасы;
- 8) жареные во фритюре изделия;
- 9) яйца всмятку, яичница-глазунья, омлет из свежего яичного меланжа непастеризованного;
- 10) сложные (более четырех компонентов) салаты, салаты, заправленные сметаной и майонезом;
- 11) окрошка;
- 12) грибы;
- 13) пищевая продукция непромышленного (домашнего) изготовления, в том числе консервы овощные, фруктовые, мясные, рыбные, грибные;
- 14) первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- 15) фаст-фуды: гамбургеры, хот-доги, пицца, наггетсы, чипсы (чипсоны), соленые сухарики с вкусовыми добавками;
- 16) острые соусы, кетчупы, жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- 17) непастеризованное молоко, творог и сметана без термической обработки;
- 18) технологически обработанные мясные и рыбные продукты (колбасные изделия, копчености);
- 19) кофе и кофейные напитки;
- 20) пищевая продукция с содержанием соли более 0,3% от веса готового продукта;
- 21) пищевая продукция с содержанием добавленных сахаров свыше 5% от веса готового продукта;
- 22) блюда, кулинарные изделия из мясной обрeзи, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- 23) сушеная и вяленая рыба.
- 24) печенье для детского питания промышленного изготовления, содержащее более 25 % добавленного сахара от веса готового продукта;
- 25) хлебобулочные изделия для детского питания, содержащие соли более 0,5 % от веса готового продукта.
- 26) пищевая продукция для детского питания, содержащая этиловый спирт более 0,2 %, ядра абрикосовой косточки, уксус, подсластители, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

## Перечень пищевой продукции, которая не допускается к реализации в организациях образования

- 1) фаршированные блинчики;
- 2) зельцы, форшмаки, студни, паштеты;
- 3) кондитерские изделия с кремом;
- 4) сахаристые некремовые кондитерские изделия;
- 5) мороженое;
- 6) пищевые концентраты;
- 7) жевательная резинка;
- 8) сладкие безалкогольные и энергетические (тонизирующие) напитки, газированные, лечебные и лечебно-столовые минеральные воды, соки концентрированные диффузионные (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод), соки фруктовые, овощные, фруктово-ягодные, фруктово-овощные пастеризованные, вода питьевая со вкусовыми добавками;
- 9) жареные во фритюре изделия;
- 10) пищевая продукция непромышленного (домашнего) изготовления;
- 11) фаст-фуды: гамбургеры, хот-доги, пицца, наггетсы, чипсы (чипсоны), соленые сухарики с вкусовыми добавками;
- 12) острые соусы, кетчупы, жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- 13) непастеризованное молоко, творог и сметана без термической обработки;
- 14) технологически обработанные мясные и рыбные продукты (колбасные изделия, копчености);
- 15) кофе и кофейные напитки;
- 16) продукты, содержащие заменители молочного жира: спреды, молокосодержащие продукты;
- 17) печенье для детского питания промышленного изготовления, содержащее более 25 % добавленного сахара от веса готового продукта;
- 18) хлебобулочные изделия для детского питания, содержащие соли более 0,5 % от веса готового продукта.

Приложение 8  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

## Рекомендуемая масса выхода блюд в зависимости от возраста для детей дошкольного возраста

Таблица 1

Прием пищи, блюдо	Масса порции (в г.)	
	До 3 лет	3-7 лет

Первые блюда	150	200
Вторые блюда		
Гарнир	100	120
Мясо, котлета, рыба, птица	50	60
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	130	150
Салат	30	40
Третьи блюда	150	180

## Рекомендуемая масса выхода блюд в зависимости от возраста для детей школьного возраста

Таблица 2

Прием пищи, блюдо	Масса порции (в г.)		
	6-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Первые блюда	200	250	300
Вторые блюда			
Гарнир	130	150	180
Мясо, котлета, рыба, птица	70	90	100
Сложные мясные, рыбные блюда	200	220	250
Овощное, яичное, творожное блюдо, каша	180	200	250
Салат	60	80	100
Третьи блюда	200	200	200

Приложение 9  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

Пищевая и энергетическая ценность блюд рассчитывается на основе массы нетто одной порции каждого продукта. Масса нетто одной порции - вес сырья после холодной обработки для удаления несъедобной части.

## Кратность приема основных групп пищевых продуктов для организации одноразового горячего школьного питания в организациях образования при пятидневном пребывании на одного ребенка

Таблица 1

Группы продуктов	Кратность приема в неделю	Кол-во порций в неделю	Примечание
Мясо (говядина, конина)	2 раза в неделю	2 порции	охлажденные/ замороженные нежирные части туши (менее 15 г жира на 100 г мяса), масса порции без кости

Птица	2 раза в неделю	2 порции	охлажденная/ замороженная, масса порции без кожи и костей
Рыба	1 раз в неделю	1 порция	разные сорта рыбы, кроме соленой и малосолевой сельди, масса порции размороженной рыбы - разделанная на филе с кожей без костей или на филе без кожи и костей
Бобовые	2 раза в неделю	2 порции	как подгарнировка к блюдам или в салаты
Зерновые, макаронные. Мука, используемая для приготовления блюд, входит в общее количество данной группы	3 раза в неделю	3 порции	крупы и макароны с высоким содержанием пищевых волокон
Овощи разнообразные сезонные (кроме картофеля)	ежедневно	6 порций	как салаты, овощные нарезки, в составе гарниров и основных блюд
Фрукты и ягоды разнообразные	ежедневно	5 порций	
Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные, орехи, семена	3 раза в неделю	3 порции	без добавления сахаров и подсластителей
Картофель	1 раз в неделю	1 порция	
Хлеб	ежедневно	5 порций	с содержанием соли не больше 0,5 % от веса готового продукта
Яйца	1 раз в неделю (можно разделить на несколько раз)	1 порция	вареные, в составе омлета, других сложных блюд
Молоко и молочные продукты	ежедневно	5 порций	с количеством добавленного сахара не более 5 % от веса готовой продукции
Масло сливочное	ежедневно	5 порций	не менее 72 % жирности
Растительные жиры	ежедневно	5 порций	рафинированное подсолнечное, кукурузное или оливковое
Соль	5 раз в неделю	5 порций	количество соли в готовых продуктах и блюдах ограничивается, используется только йодированная соль

Сахар	5 раз в неделю	5 порций	ограничивается добавление сахара и меда во время приготовления блюд и напитков
-------	----------------	----------	-----------------------------------------------------------------------------------------

**Кратность приема основных групп пищевых продуктов на завтрак, обед или ужин в детских дошкольных организациях при пятидневном пребывании на одного ребенка**

Таблица 2

	Кол-во порций в неделю	Период приема	Примечание
Группы продуктов			
Мясо (говядина) охлажденные/ замороженные нежирные части туши (менее 15 г жира на 100 г мяса), на вторые блюда допускается использование мяса конины	три порции в неделю	обед или ужин	Во время обеда порция мяса идет и на первое, и на второе блюдо: мясо-костный бульон применяется для первых блюд, а мякоть - для вторых блюд
Птица охлажденная/ замороженная	четыре порции в неделю	обед или ужин	Во время обеда порция птицы идет и на первое, и на второе блюдо: мясо-костный бульон применяется для первых блюд, а мякоть - для вторых блюд
Рыба	две порции в неделю	обед или ужин	разные сорта рыбы, кроме соленой и малосолевой сельди, масса порции размороженной рыбы - разделанная на филе с кожей без костей или на филе без кожи и костей
Бобовые	три порции в неделю	завтрак или обед или ужин	как подгарнировка к блюдам, в салаты, в первые блюда
Зерновые и макаронные. Мука, используемая для приготовления блюд, входит в общее количество данной группы	десять порций в неделю	в любой прием пищи	крупы и макароны с высоким содержанием пищевых волокон
Овощи разнообразные сезонные (кроме картофеля)	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи	Квашенные овощи могут предлагаться детям в возрасте от 4 лет не чаще трех раз в неделю
Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	десять порций в неделю	в любой прием пищи	

Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные	семь порций в неделю	в любой прием пищи	Без добавления сахаров и подсластителей
Картофель	четыре порции в неделю	в любой прием пищи	
Хлеб	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи	с содержанием соли не больше 0,5% от веса готового продукта
Яйца	две порции в неделю	в любой прием пищи	вареные, в составе омлета, других сложных блюд
Молоко и молочные продукты	двенадцать порций в неделю по одной порции	в любой прием пищи	с количеством добавленного сахара не более 5% от веса готовой продукции
Масло сливочное	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи	не менее 72 % жирности
Растительные жиры	десять порций в неделю	в любой прием пищи	рафинированное подсолнечное, кукурузное или оливковое
Соль	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи	количество соли в готовых продуктах и блюдах ограничивается, используется только йодированная соль
Сахар	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи	До трехлетнего возраста добавление сахара не допускается. Ограничивается добавление сахара и меда во время приготовления блюд и напитков
Чай фруктовый без добавления сахаров и подсластителей	две порции в неделю	на завтрак	До трехлетнего возраста чай не допускается.

**Кратность приема основных групп пищевых продуктов на второй завтрак и полдник в детских дошкольных организациях при пятидневном пребывании на одного ребенка**

Таблица 3

	Кол-во порций в неделю	Период приема	Примечание
Группы продуктов			
Овощи разнообразные сезонные	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	
Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	
Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные	две порции в неделю	во время второго завтрака или полдника	Без добавления сахаров и подсластителей

Мука пшеничная	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	Для хлебобулочных и мучных некремовых кондитерских изделий
Молоко и молочные продукты	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	с количеством добавленного сахара не более 5% от веса готовой продукции

### **Особенности норм потребления основных групп пищевых продуктов в детских дошкольных организациях при семидневным пребывании**

Размер порций по возрастам и характеристики групп пищевых продуктов приведены в таблицах 2 и 3.

Таблица 4

Группа пищевых продуктов	Частота включения в состав отдельных приемов пищи
Говядина, конина охлажденная/замороженная	пять порций в неделю во время обеда или ужина
Птица охлажденная/замороженная	шесть порций в неделю во время завтрака, обеда или ужина
Рыба	две порции в неделю во время обеда или ужина
Овощи разнообразные, сезонные, кроме картофеля	по четыре порции ежедневно, в течение недели квашеные овощи могут предлагаться детям в возрасте от 4 лет не чаще трех раз в неделю
Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	по две порции ежедневно
Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные	десять порций в неделю
Бобовые	три порции в неделю как подгарнировка к блюдам, в салаты, в первые блюда
Зерновые и макаронные	по две порции ежедневно во время завтрака, обеда или ужина
Картофель	пять порций в неделю
Хлеб	по три порции каждый день во время завтрака, обеда и ужина
Яйца	три порции в неделю
Молоко и молочные продукты	тринадцать порций в неделю
Мука для хлебобулочных и мучных некремовых кондитерских изделий	по одной порции ежедневно во время второго завтрака или полдника
Масло сливочное, содержащее не менее 72 процента жира)	по три порции ежедневно
Растительные жиры (масло)	по две порции ежедневно
Соль	по три порции ежедневно
Сахар	по три порции ежедневно
Чай фруктовый без добавления сахаров и подсластителей	шесть порций в неделю. До трехлетнего возраста чай не допускается, заменяется другими напитками.

**Кратность приема основных групп пищевых продуктов в организациях образования при пятидневном пребывании с пятиразовым питанием на одного ребенка**

Таблица 5

Группы продуктов	Кол-во порций в неделю	Период приема	Примечание
Мясо (говядина) охлажденные/замороженные нежирные части туши (менее 15 г жира на 100 г мяса), на вторые блюда допускается использование мяса конины	четыре порции в неделю	обед или ужин	Во время обеда порция мяса идет и на первое, и на второе блюдо: мясо-костный бульон применяется для первых блюд, а мякоть - для вторых блюд
Птица охлажденная/замороженная	четыре порции в неделю	обед или ужин	Во время обеда порция птицы идет и на первое, и на второе блюдо: мясо-костный бульон применяется для первых блюд, а мякоть - для вторых блюд
Рыба	две порции в неделю	обед или ужин	разные сорта рыбы, кроме соленой и малосольной сельди, масса порции размороженной рыбы - разделанная на филе с кожей без костей или на филе без кожи и костей
Бобовые	три порции в неделю	завтрак или обед или ужин	как подгарнировка к блюдам, в салаты, первые блюда
Зерновые и макаронные. Мука, используемая для приготовления блюд, входит в общее количество данной группы	десять порций в неделю	в любой прием пищи	крупы и макароны с высоким содержанием пищевых волокон
Овощи разнообразные сезонные (кроме картофеля)	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи	как салаты, овощные нарезки, в составе гарниров и основных блюд. Квашеные овощи могут предлагаться не чаще трех раз в неделю
Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	десять порций в неделю	в любой прием пищи	
Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные	семь порций в неделю	в любой прием пищи	Без добавления сахаров и подсластителей

Картофель	четыре порции в неделю	в любой прием пищи	
Хлеб	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи	с содержанием соли не больше 0,5 % от веса готового продукта
Яйца	три порции в неделю	в любой прием пищи	вареные, в составе омлета, других сложных блюд
Молоко и молочные продукты	десять порций в неделю по одной порции	в любой прием пищи	с количеством добавленного сахара не более 5% от веса готовой продукции
Масло сливочное	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи	не менее 72 % жирности
Растительные жиры	десять порций в неделю	в любой прием пищи	рафинированное подсолнечное, кукурузное или оливковое
Соль	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи	количество соли в готовых продуктах и блюдах ограничивается, используется только йодированная соль
Сахар	пятнадцать порций в неделю	в любой прием пищи	ограничивается добавление сахара и меда во время приготовления блюд и напитков
Чай фруктовый без добавления сахаров и подсластителей	две порции в неделю	на завтрак	

**Кратность приема основных групп пищевых продуктов на второй завтрак и полдник в организациях образования при пятидневном пребывании с пятиразовым питанием на одного ребенка**

Таблица 6

Группы продуктов	Кратность приема	Кол-во порций в неделю	Примечание
Овощи разнообразные сезонные	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	
Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	
Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные	три порции в неделю	во время второго завтрака или полдника	Без добавления сахаров и подсластителей
Молоко и молочные продукты	пять порций в неделю	во время второго завтрака или полдника	с количеством добавленного сахара не более 5 % от веса готовой продукции

Мука пшеничная	три порции в неделю	во время второго завтрака или полдника	Для хлебобулочных и мучных некремовых кондитерских изделий
Орехи	одна порция в неделю	во время второго завтрака или полдника	порционно без добавления сахара, меда и соли, или в блюда. Не допускаются в случае наличия аллергии

Примечание: при организации четырехразового питания один из приемов пищи (второй завтрак или полдник) не дается.

### **Особенности норм потребления основных групп пищевых продуктов в организациях образования при семидневном пребывании (круглосуточное), в том числе в учебно-оздоровительных организациях образования**

Размер порций по возрастам и характеристики групп пищевых продуктов приведены в таблицах 5 и 6.

Таблица 7

Группа пищевых продуктов	Частота включения в состав отдельных приемов пищи
Говядина, конина охлажденная/замороженная	пять порций в неделю во время обеда или ужина
Птица охлажденная/замороженная	шесть порций в неделю во время завтрака, обеда или ужина
Рыба	две порции в неделю во время обеда или ужина
Овощи разнообразные, сезонные, кроме картофеля	по четыре порции ежедневно, в течение недели квашеные овощи предлагаются не чаще четырех раз в неделю
Фрукты и ягоды разнообразные сезонные	по три порции ежедневно
Фрукты и ягоды сушеные, плоды шиповника сушеные	десять порций в неделю
Бобовые	три порции в неделю как подгарнировка к блюдам, в салаты, в первые блюда
Зерновые и макаронные	по две порции ежедневно во время завтрака, обеда или ужина
Картофель	пять порций в неделю
Хлеб	по три порции каждый день во время завтрака, обеда и ужина
Яйца	пять порций в неделю
Молоко и молочные продукты	тринадцать порций в неделю
Мука для хлебобулочных и мучных некремовых кондитерских изделий	по одной порции ежедневно во время второго завтрака или полдника
Орехи	две порции в неделю
Масло сливочное, содержащее не менее 72 процента жира)	по три порции ежедневно
Растительные жиры (масло)	по две порции ежедневно
Соль	по три порции ежедневно

Сахар	по три порции ежедневно
Чай фруктовый без добавления сахаров и подсластителей	шесть порций в неделю.

Приложение 10  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

### Таблица замены продуктов

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в г.	Продукт заменитель	Вес в г.
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			птица потрошенная и ли полупотрошенная	100,0
			п т и ц а непотрошенная	120,0
			субпродукты 1-й категории печень, язык, сердце	116,0
			индейка грудка	80,0
			рыба свежая	150,0
			творог полужирный	250,0
			молоко свежее	600,0
2	Молоко цельное	100,0 мл	кефир, айран	100,0 мл
			молоко сгущенное стерилизованное без сахара	40,0 мл
			сливки свежие	20,0 мл
			творог полужирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки свежие	133,0 мл
			молоко свежее	667,0 мл
4	Творог	100,0	молоко свежее	333,0 мл
			сыр	40,0
			йогурт	100,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0 мл
			масло коровье	50,0

5	Сыр	100,0	сметана свежая	125,0
			творог	250,0
			кефир	500,0
			молоко свежее	825,0
			яйца	3 штука
6	Яйца	1 штук	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
7	Рыба свежая обезглавленная	100,0	мясо свежее	67,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
8	Фрукты свежие	100,0	шиповник сушеный	20,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0
9	Картофель	100	свекла	190
			морковь	240
			капуста б/к	370
			макароны, вермишель 1с	25
			крупа манная	25
			хлеб пшеничный 1с	35
			хлеб ржаной простой формовой	55
10	Х л е б ржано-пшеничный из муки 1 сорта	100	хлеб ржаной простой, хлеб пшеничный формовой из муки в /с	100 70
			мука пшеничная 1с	70
			макароны, вермишель 1с	70
			крупа манная	70

Приложение 11  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

**Журнал возврата и замены готовой пищевой продукции**

Сноска. Приложение 11 – в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 16.03.2026 № 34 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Дата	Наименование продукта /блюда, объем/ количество	Время выявления факта недоброкачества, несоответствия требованиям параметрам	Причина возврата/ замены	Время возврата	Время замены	Подпись ответственного лица за организацию питания	Подпись экспедитора
------	-------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	--------------------------	----------------	--------------	----------------------------------------------------	---------------------

Приложение 12  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

### Требования к ланч-пакету

Ланч-пакет состоит из:

1) закрытого горячего бутерброда на основе хлеба, питы или лаваша, промазанных маслом сливочным, с включением отварных порционно нарезанных мяса говядины/ конины/грудки куриной/индейки/сыра полутвердого, отварных или сырых овощей, зелени, завернутого в пергамент;

2) кисломолочного продукта (йогурта) промышленного изготовления мелкой расфасовки;

3) сезонного фрукта;

4) напитка (молока, кефира, напитка из шиповника, сухофруктов, ягод).

Время с момента изготовления до момента реализации ланч-пакетов составляет не более 2 часов. Перед раздачей бутерброды разогревают в духовке при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут.

Приложение 13  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

### Особенности обеспечения питанием учащихся/воспитанников с особыми диетическими потребностями в организациях образования

Причины особых диетических потребностей	Информация для обязательного предоставления воспитанникам/учащимся, их законным представителям	Коррекция энергетической ценности блюд (калорийности)	Исключение, ограничение пищевых продуктов, их количества или замена
-----------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

Сахарный диабет	количество углеводов в блюде, напитках, в одном приеме пищи	не требуется	не требуется
Пищевая аллергия	наличие аллергенов в готовых блюдах	не требуется	исключение пищевых продуктов, содержащих пищевой аллерген, или их замена
Целиакия (непереносимость глютена)	наличие глютена и его следов в готовых блюдах	не требуется	исключение пищевых продуктов, содержащих глютен и его следы, или их замена
Лактазная недостаточность (непереносимость лактозы)	(наличие лактозы в готовых блюдах)	не требуется	исключение пищевых продуктов, содержащих лактозу, или их замена
Врожденные нарушения метаболизма (фенилкетонурия)	(наличие растительного или животного белка в блюде или напитке)	не требуется	требуется диетическое питание на основании рекомендаций лечащего врача

Приложение 14  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

### **Информация о содержании в готовых блюдах/изделиях веществ, которые приводят к аллергическим реакциям или непереносимости**

Индекс аллергена или непереносимого вещества	Расшифровка индексов аллергенов или непереносимых веществ
Г	глютен или его следы
Л	лактоза
З	злаковые продукты
РП	ракообразные продукты
Я	яйца
Р	рыба
А	арахис
СБ	соевые бобы
МП	молочные продукты
О	орехи
С	сельдерей
ГЦ	горчица
К	кунжут
ЛП	люпин
М	моллюски
АЦ	аспартам и аспартам-ацесульфама соль

Примечание:

1. Информация о наличии в составе готового блюда/изделия аллергена или непереносимого вещества обязательно указывается в меню соответствующим индексом в скобках после названия готового блюда/изделия (творожники со сметаной (Л, МП), что указывает на наличие в блюде лактозы и молочных продуктов)
2. Информация с расшифровкой индексов аллергенов или непереносимых веществ размещается около меню

Приложение 15  
к Стандартам питания  
в организациях  
здравоохранения и образования

### **Пищевые продукты, содержащие глютен**

- 1) пшеница, в том числе манная крупа, булгур, кус-кус;
  - 2) рожь;
  - 3) ячмень;
  - 4) овес;
  - 5) тритикале;
  - 6) хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, в составе которых есть пшеничная, ржаная, ячменная, овсяная мука, крахмал (в маркировке которого указано, что в его составе могут быть следы глютена), ячменная патока;
  - 7) макаронные изделия, в составе которых есть пшеничная, ржаная, овсяная мука, крахмал (в маркировке которого указано, что в его составе могут быть следы глютена);
  - 8) блюда и изделия из мяса, рыбы, в составе которых есть пшеничная, ржаная, ячменная, овсяная мука, крахмал (в маркировке которого указано, что в его составе могут быть следы глютена);
  - 9) молочные продукты, в составе которых есть пшеница, рожь, ячмень или овес;
  - 10) напитки на основе солода ячменя, пшеницы или ржи;
  - 11) напитки из обжаренного зерна (ячменя, ржи, пшеницы) и цикория.
1. Пищевые продукты, в маркировке которых указано наличие следов глютена
    - 1) кетчупы, горчица;
    - 2) молочные продукты;
    - 3) изделия из картофеля и кукурузы;
    - 4) гранулированный чай, растворимые какао-смеси;
    - 5) сухие пряности;
    - 6) сушеные овощи и фрукты;
    - 7) шоколад.
  2. Перечень пищевых продуктов, не содержащих глютен
    - 1) овощи;
    - 2) картофель;
    - 3) кукуруза;

- 4) тыква;
- 5) фрукты;
- 6) ягоды;
- 7) бобовые;
- 8) злаковые: рис, киноа, пшено, амарант, сорго;
- 9) орехи;
- 10) гречка;
- 11) семена;
- 12) яйца;
- 13) мясо
- 14) рыба;
- 15) молочные продукты;
- 16) растительное масло;
- 17) вода;
- 18) фруктовый и овощной сок;
- 19) чай;
- 20) какао.