

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866.

В соответствии с подпунктом 113) пункта 15 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

Сноска. Преамбула - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 28.06.2024 № 38 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания".

3. 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 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.

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

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

*Министр здравоохранения
Республики Казахстан*

А. Финият

"СОГЛАСОВАН"

Министерство труда и социальной
защиты населения
Республики Казахстан

"СОГЛАСОВАН"

Министерство индустрии и
инфраструктурного развития
Республики Казахстан

"СОГЛАСОВАН"

Министерство национальной
экономики Республики Казахстан

Параграф 3. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов

161. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, обеспечивается соблюдение требований настоящих Санитарных правил и документов нормирования.

В организации, в которой организуется питание организованных коллективов, разрабатывается меню, утверждается руководителем организации.

При привлечении объекта питания (включая субъект предпринимательства) к организации питания в организованных коллективах, меню утверждается руководителем объекта питания (субъектом предпринимательства), согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание.

162. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, за исключением строительных площадок, составляется меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации). Меню разрабатывается с учетом типа объекта питания, набора помещений и оснащения холодильным и технологическим оборудованием, продолжительности пребывания в организованных коллективах, особенностей питания для различных категорий, возрастных физиологических потребностей, условий труда, а также национальных традиций и ассортимента отечественной продукции, производимой в регионе, формирования рациона здорового питания.

На объектах образования, в дошкольных организациях, домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах составляется перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна) рациональное, сбалансированное двухнедельное меню. В детских оздоровительных объектах палаточного (юрточного) типа для детей разрабатывается меню на период до 7 (семи) календарных дней.

В рационе питания детей и подростков предусматривается пищевая продукция, обогащенная витаминно-минеральным комплексом.

163. Меню и ассортимент выпускаемой пищевой продукции на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, составляются для каждой возрастной группы контингента организованного коллектива в соответствии с возрастными физиологическими особенностями и потребностями соответствующего контингента, натуральными нормами питания для определенных категорий организованных коллективов.

В меню исключается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие два календарных дня, при применении системы "шведский стол" как форму организации питания и обслуживания с предоставлением выбора потребителю и по его потребности при отсутствии

утвержденных натуральных норм питания для определенных категорий организованных коллективов.

Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню.

Питание организованных коллективов осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, при их отсутствии, производится на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, равноценные по химическому составу, при сохранении химического состава и пищевой ценности используемых рационов питания, в соответствии с натуральными нормами замены пищевой продукции для определенных групп организованных коллективов, таблицами замены пищевой продукции.

Замена пищевой продукции в граммах (нетто) на объектах образования, в дошкольных организациях и домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах производится согласно [таблице 2](#) приложения 7 к настоящим Санитарным правилам.

164. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход пищевой продукции (в массе брутто) по каждому блюду.

Масса порций блюд (в граммах) в зависимости от возраста на объектах образования указана в таблице 1, масса порций блюд (в граммах) в зависимости от возраста детей в дошкольных организациях и домах ребенка указана в таблице 2, масса порций блюд (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста в детских оздоровительных и санаторных объектах указана в [таблице 3](#) приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

Набор пищевой продукции в детских оздоровительных объектах в день на одного ребенка (в массе брутто) представлен в [таблице 4](#) приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

165. При составлении меню-раскладки соблюдаются натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в нетто) блюд.

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

Нормы питания в санаториях, на объектах здравоохранения регламентированы [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".

Питание для организованных коллективов обеспечивается разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Пищевая ценность (в том числе энергетическая ценность (калорийность) и химический состав рациона питания определяются не реже одного раза в 10 календарных дней, а также в дни замены пищевой продукции и блюд.

166. При организации лечебно-профилактического питания в организациях (объектах) с организованными коллективами (включая санаторные и оздоровительные объекты) рацион питания обеспечивается разнообразным и в соответствии с лечебными назначениями по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, его сбалансированности.

167. На объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно перед раздачей проводится органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме согласно таблице 2 приложения 6 к настоящим Санитарным правилам: блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий – по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов – по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

На пищеблоках объектов образования, дошкольных организаций, домов ребенка, в детских оздоровительных и санаторных объектах проводится органолептическая оценка качества готовых блюд медицинским работником организации или ответственным лицом.

На объектах образования, в дошкольных организациях, домах ребенка периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

На объектах цветной металлургии и горнодобывающей промышленности органолептическая оценка качества готовых блюд, их температура проверяются бракеражной комиссией в столовой в составе заведующего производством и представителя шахтного комитета. Результаты бракеража заносятся в журнал, пронумерованный и заверенный администрацией шахты, с обязательным указанием температуры упакованных блюд и времени упаковки.

Результат органолептической оценки регистрируется с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Процедуры контроля качества блюд и кулинарных изделий с проведением органолептической оценки их качества утверждаются изготовителем в программе производственного контроля объекта питания.

При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также при неготовности, блюдо, кулинарное изделие к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

168. Работающие всех производственных объектов обеспечиваются горячим питанием.

Параграф 4. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов на объектах образования, в дошкольных организациях, домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах

169. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают не реже одного раза в семь календарных дней. При организации питания с однократным приемом пищи (в зависимости от длительности пребывания детей и подростков в организации) изменение кратности включения в рацион питания мяса и молока осуществляется с учетом использования рыбы и мяса птицы.

170. Завтрак состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка, яиц, бутерброда со сливочным маслом или сыром. На второй завтрак предусматриваются соки, фрукты.

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

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочная продукция, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, разрешенные в соответствии со статьей 8 технического регламента [ТР ТС 021/2011](#).

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

Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочную продукцию, булочные или кондитерские изделия без крема.

171. Интервалы между приемами пищи на объектах образования, в дошкольных организациях и домах ребенка не превышают 3,5 - 4 часа.

172. В питании обучающихся и воспитанников используется продовольственное сырье растительного происхождения, выращенное в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах объектов образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее безопасность.

173. Исключено присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи,

чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

174. Розлив напитков осуществляется непосредственно перед раздачей в упаковку (тару) потребителя (в том числе стаканы, бокалы), исключается слив перед раздачей в общую емкость.

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

176. Питание детей в детских оздоровительных и санаторных объектах предусматривается не менее чем пятикратное питание, с дополнительным вторым завтраком или ужином, с интервалами между приемами пищи не более 4 часов. В промежутках между едой в меню предусматривается организация питания с включением кумыса или кисломолочной продукции, с соблюдением рациона и норм питания.

177. На объектах питания объектов образования и воспитания, в дошкольных организациях, домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах исключается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога, кефира;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье, а также в дошкольных организациях и домах ребенка – халва, мармелад, пастила) в потребительских упаковках;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы-глазуньи;

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

окрошки;

грибов;

пищевой продукции непромышленного (домашнего) изготовления;

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

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

фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, пиццы, наггетсов, чипсов (чипсонов), соленых сухариков с вкусовыми добавками;

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

2) использование:

пищевой продукции, перечень которой определен статьей 8 технического регламента ТР ТС 021/2011 и техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции;

пищевой продукции, указанной в [пункте 97](#) настоящих Санитарных правил; непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

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

178. На объектах образования, кроме организаций высшего и послевузовского образования (ВУЗ), исключается установка аппаратов для автоматической реализации пищевой продукции.

179. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры на объектах образования, в дошкольных организациях, домах ребенка не разрешается.