

**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА «ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ  
УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»,  
утвержденные постановлением Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь 27.12.2012 N 206  
(с изменениями и дополнениями)**

**ГЛАВА 10. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

175. Питание учащихся в учреждениях образования осуществляется в порядке, установленном постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. N 177 «Об утверждении Положения об организации питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2005 г., N 35, 5/15618), с учетом требований настоящих Санитарных норм и правил.

Учащиеся учреждений образования должны получать пищу каждые 3,5 — 4 часа.

Учащимся в учреждениях образования предоставляется горячий завтрак (обед), а учащимся, посещающим группы продленного дня, предоставляется двухразовое питание при пребывании в учреждении образования до 8 часов и трехразовое питание — при пребывании более 8 часов.

176. Для организации горячего питания учащихся в учреждении образования могут использоваться различные формы обслуживания:

предварительное накрытие столов; предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня для учащихся 5 — 11-х классов; использование элементов шведского стола и иные.

Для предоставления дополнительного питания может быть организована работа школьных кафе и кафетериев, буфетов.

В буфете может реализовываться продукция, входящая в примерный перечень продукции, реализуемой в буфете учреждения образования, согласно приложению 10 к настоящим Санитарным нормам и правилам. Примерный перечень буфетной продукции может быть сокращен или расширен с учетом имеющихся условий для хранения и реализации продукции в каждом конкретном учреждении образования.

Ограничивается реализация в буфете отдельных мучных блюд (пиццы или смаженок или сосисок в тесте) до не более двух раз в неделю.

177. Питание учащихся организуется по утвержденному руководителем учреждения образования графику под наблюдением

педагогических работников (в 5 — 11-х классах — дежурного педагогического работника).

179. Горячее питание учащихся осуществляется по примерным двухнедельным рационам питания, разработанным юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, специализирующимися на оказании услуг общественного питания, либо иными организациями, имеющими в своем составе соответствующие структурные подразделения (далее — субъект предпринимательской деятельности), и утвержденным руководителем учреждения образования и субъектом предпринимательской деятельности.

185. Качество готовой пищи должно ежедневно проверяться бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание. Результаты бракеража регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном) по форме согласно приложению 12 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

В состав бракеражной комиссии входят заведующий производством или повар пищеблока учреждения образования, представитель администрации учреждения образования, медицинский работник, дежурный по пищеблоку педагогический работник.