

Министерство здравоохранения Республики Казахстан
Комитет санитарно-эпидемиологического контроля



Основные положения Стандарта питания в организациях образования

Заместитель Председателя
КСЭК МЗ РК Садвакасов Н.О.

Астана, 23 апреля 2025 года



Стандарт питания в организациях образования

приказ МЗ РК от 04 марта 2025 года № 16



Типовое четырехнедельное сезонное перспективное меню

Приказ КСЭК МЗ РК от 25 декабря 2024 года № 135-нқ

Стандарт питания распространяется на организацию питания в дошкольных организациях, организациях среднего, технического и профессионального образования, также образовательно-оздоровительных организациях

Разработан с учетом современных международных требований к здоровому питанию

ЦЕЛЬ – обеспечение детей безопасным, качественным и сбалансированным питанием





Рекомендации ВОЗ

суточная норма потребления
сахара



не более

25

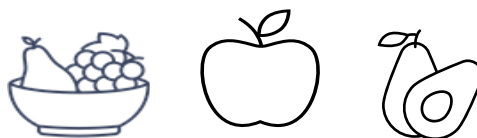
суточная норма потребления
соли



не более

5

Увеличение потребления овощей и фруктов



Исключение из меню ненатуральных продуктов питания и продуктов с высоким содержанием соли и добавленного сахара

продукты, содержащие заменителей молочного жира (спреды, молочкосодержащие продукты), мясная продукция, содержащая немясные ингредиенты, 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).

Модели организации питания

Общеобразовательные организации



«Шведский стол»



Кейтеринг и аутсорсинг

Малокомплектные школы



«Ланчпакеты»

Не допускается



Кейтеринг и аутсорсинг в ДДО

Кейтеринг в оздоровительных организациях

Индекс несъедаемости = тарелочные отходы



Стандарт позволит обеспечить единые подходы к питанию в организациях образования и его внедрение должно стать основой для улучшения качества питания и укрепления здоровья детей.





- ✓ Составлено с учётом физиологических потребностей детей и калоража;
- ✓ Учтены возрастные категории, сезонность, также питание детей в школах, где отсутствует пищеблок;
- ✓ Учтены рекомендации ВОЗ по уменьшению сахара и соли для снижения риска развития ожирения, диабета, сердечно-сосудистых и других заболеваний.

В рацион включены:

- мясные, рыбные и овощные блюда, салаты из свежих овощей и напитки с низким содержанием сахара;
- молоко низкой жирности
- кисломолочные продукты с пробиотиками
- увеличено количество овощей и фруктов



Ланч-пакеты для малокомплектных школ

- ✓ упакованный горячий бутерброд 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;
- ✓ кисломолочный продукт (йогурта),
- ✓ сезонный фрукт
- ✓ напиток (молоко, кефир, напиток из шиповника, сухофруктов, ягод).





Срок исполнения: до конца 2024-2025 учебного года
Утверждена Дорожная карта приказами Министерств здравоохранения (от 4 апреля 2025 года № 213) и просвещения (от 10 апреля 2025 года № 69)



Обучение региональных специалистов с привлечением Казахской академии питания и ЮНИСЕФ



Апробация нового меню в тестовом режиме в пилотных школах Буландинского района Акмолинской области при поддержке ФАО (Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН).

Обучение в 3 этапа



1

Областной уровень

Специалисты УЗ, УО, ДСЭК

2

Районный уровень

Специалисты отделов образования, УСЭК, МО

3

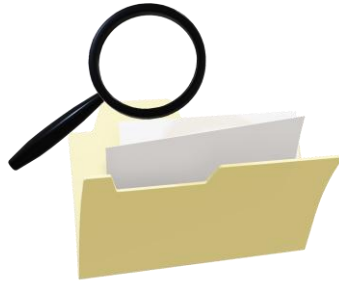
Всех уровней

Администрация школ, поставщики услуг питания

Плановые проверки

15%

в 2024 году



Внеплановые проверки

85%



Случаи групповых заболеваний

1 сл.

2024 год

5 сл.

2025 год

3 ДДО (Мангистауская, Костанайская, Жамбылская)

2 школьные пищеблока (Мангистауская, Кызылординская)

Новые подходы по усилению государственного контроля за детскими объектами, финансируемыми из государственного бюджета.



- ☐ исключение предварительного уведомления о предстоящих проверках для правильной оценки текущей ситуации на объекте;
- ☐ внедрение системы мониторинговых визитов с целью приведения объектов в соответствие с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

