



*РГП на ПХВ «Национальный центр
общественного здравоохранения
Министерство здравоохранения
Республики Казахстан*

Модели организации питания.

***Роль аутсорсинга и кейтеринга в
организации питания на объектах
образования.***

***Санитарно-эпидемиологические
требования, предъявляемые к
объектам питания на объектах
образования и организация
школьного питания***



Модели организации питания в образовательных учреждениях

Организация питания в образовательных учреждениях — многогранная задача. Она включает обеспечение здоровья школьников и соблюдение строгих санитарно-эпидемиологических стандартов.

Стандартом питания предусмотрены разные способы, технологические формы и модели питания. Они повышают качество, улучшают контроль и снижают затраты.

Способы организации питания



Самостоятельное питание

Все процессы выполняются штатными сотрудниками учебного заведения. Требует значительных финансовых затрат.



Аутсорсинг

Передача функций внешней компании. Улучшает качество питания и снижает затраты.



Кейтеринг

Внешняя компания готовит и доставляет готовые блюда. Применяется в малокомплектных школах.



Технологические формы организации питания



Традиционная форма (базовая кухня)

Приготовление пищи на месте в специальных помещениях учреждения



Опорная кухня

Централизованное приготовление блюд для доставки в другие организации



Буфетное питание

Реализация ограниченного ассортимента готовой продукции



Модели организации питания

Монопрофильное меню



Включает один набор блюд. Не предусматривает самостоятельного выбора варианта блюд

Применяется во всех типах образовательных учреждений

Мультипрофильное меню

**Содержит несколько наборов блюд.
Предусматривает самостоятельный выбор.**

Включает модели "шведский стол" и "ланч-пакеты". Не применяется в детских садах.





Роль аутсорсинга и кейтеринга

Преимущества

- Специализированная система питания
- Квалифицированный персонал
- Оптимизация затрат

Недостатки

- Сложность контроля
- Риск экономии на качестве
- Проблемы с доставкой

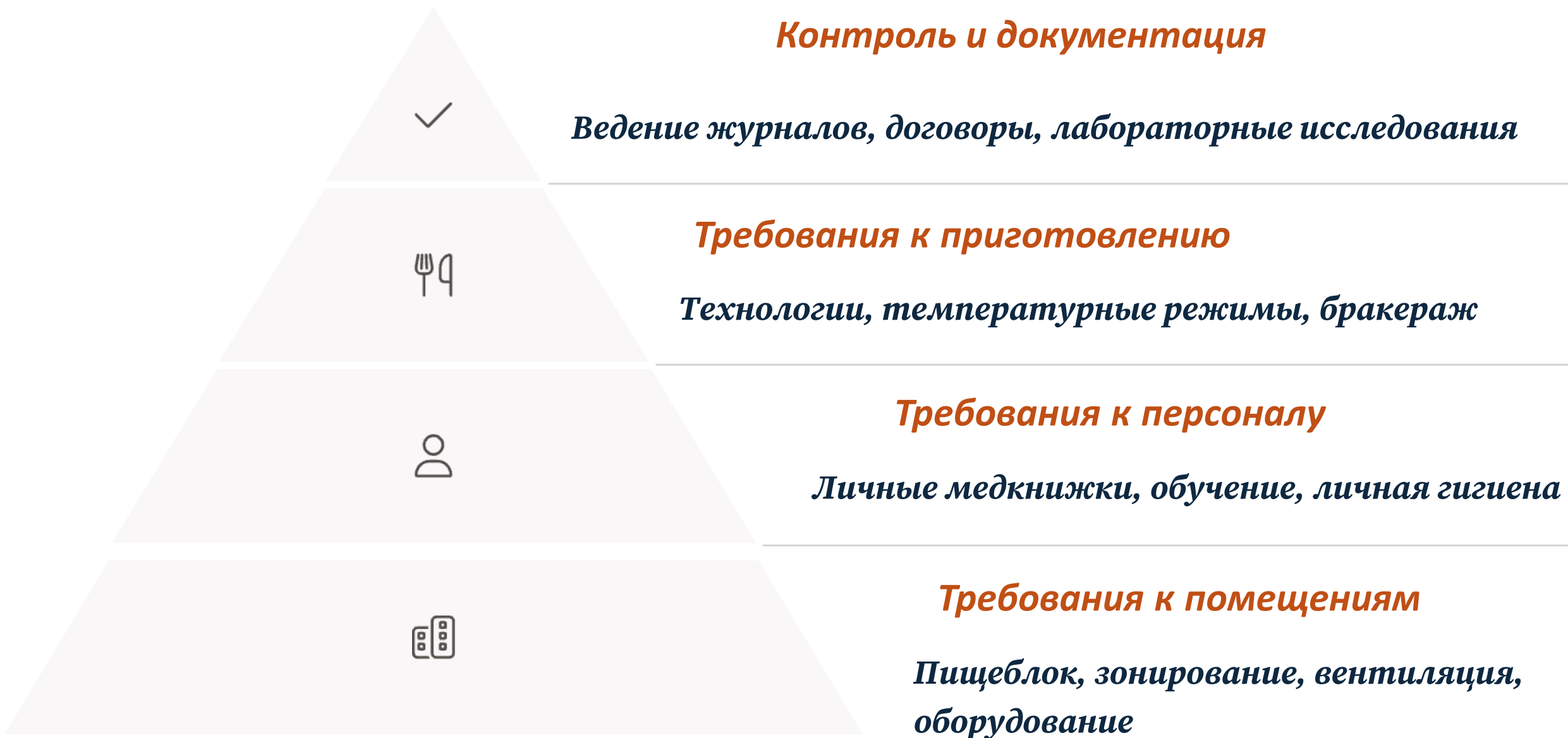
Кадровые проблемы

- Формальное участие диетсестер
- Недостаточная подготовка специалистов
- Формальная работа бракеражных комиссий

Основные нормативно-правовые акты

- 1) Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 6 августа 2021 года № 23890);
- 2) Санитарные правила «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);
- 3) Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62. (Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 11 апреля 2023 года № 32276) содержит требования к проведению самоконтроля;
- 4) Технический регламент Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;
- 5) Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденные приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331/2020. (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21934) касательно пищевых отходов.

Санитарно-эпидемиологические требования



Требования к меню и режиму питания

Сбалансированность

*Калорийность и пищевая
ценность соответствуют
возрастным нормам*

Согласование

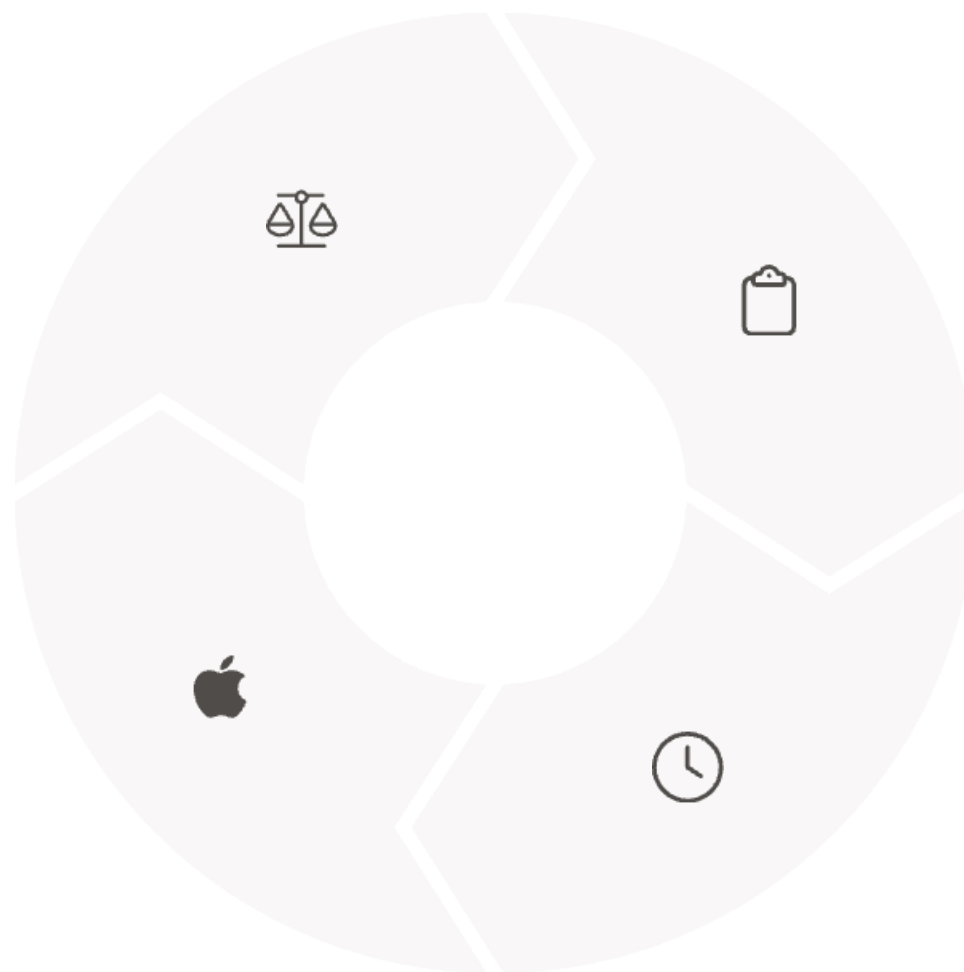
*Меню согласуется с
медработником или
диетсестрой*

Образовательные программы

*Обучение школьников основам
рационального питания*

Режим питания

*Регулярность,
достаточные перерывы,
график приема пищи*



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

Не допускается к изготовлению и реализации:

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 обрести, 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.

Не допускается к реализации:

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, молкосодержащие 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.

Заключение

1

Комплексный подход

Организация питания — важнейший элемент сохранения здоровья детей

2

Строгий контроль

Эффективное применение моделей возможно при соблюдении требований

3

Повышение компетенций

Обучение всех участников процесса в аккредитованных учреждениях

4

Взаимодействие

Слаженная работа всех сторон обеспечит безопасное питание школьников.



БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ !