

Министерство здравоохранения Республики Казахстан
Комитет санитарно-эпидемиологического контроля



Обязанности основных участников процесса организации школьного питания, межведомственное взаимодействие

Руководитель Управления
контроля за объектами
питания, образования и
воспитания КСЭК МЗ РК –
Кожатова Г.Е.

Астана, 23 апреля 2025 года

Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения»



- **Компетенция уполномоченного органа:** разрабатывает и утверждает стандарты питания в организациях здравоохранения и образования (пп.103) ст.7).
- **Компетенция местных исполнительных органов областей, городов республиканского значения и столицы:** осуществляют мероприятия, необходимые для укрепления здоровья, профилактики заболеваний, формирования здорового образа жизни и здорового питания (пп.20) ч.2 ст.12).

Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»
(ТР ТС 021/2011)



- Содержит требования к **безопасности пищевой продукции** для детского питания, в том числе детей школьного возраста (ст.8, приложение 1, раздел 1.12 приложения 2)

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утв. приказом от 17.02. 2022 года № ҚР ДСМ-16



- Установлены **санитарно-эпидемиологические требования к объекту питания** (пищеблоку):
 - содержит требования к условиям питания;
 - содержит требования к пищеблоку;
 - содержит требования к оборудованию, инвентарю и посуде.

ППРК от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь»



- Содержит **нормы питания** на 1-го ребенка в день

Стандарты питания в организациях здравоохранения и образования *((приказ МЗ РК от 04 марта 2025 года № 16 «О внесении изменений в приказ МЗ РК от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении Стандарта питания в организациях здравоохранения и образования»))*



- Определены **принципы и порядок** организации питания

Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»



- Установлены **требования к Поставщику**, оказывающий услуги по организации питания

Обязанности основных участников процесса организации школьного питания

Руководитель организации образования

- ✓ **Осуществляет** общий контроль за организацией питания.
- ✓ 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.
- ✓ При организации питания поставщиком **согласовывает** меню-раскладку и меню.
- ✓ При самостоятельной организации питания **утверждает** программу **производственного контроля**.
- ✓ **Определяет** состав и положение бракеражной комиссии.
- ✓ **Координирует** работу бракеражной комиссии.
- ✓ При самостоятельной организации питания **организует** диетическое питание детей.
- ✓ Приказом **назначает** ответственного лица за организацию питания.

Ответственное лицо за организацию питания

- ✓ **Осуществляет 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;
 - своевременным прохождением работниками пищеблока профилактических медицинских осмотров и обеспечением ежедневной проверки за состоянием их здоровья.
- ✓ **Вносит предложения** руководителю организации образования 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.
- ✓ **Обеспечивает** ведение учета отзывов и предложений учащихся/воспитанников, их законных представителей касательно качества питания.

Поставщик услуг питания

- ✓ **Обеспечивает** безопасность и качество приготовляемых блюд, соответствие пищеблока санэпидтребованиям, наличие мед.осмотра у работников, ведение соответствующей документации, производственного контроля.
- ✓ **Создает условия** для соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- ✓ К технологическим операциям производства **привлекают персонал**, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ.
- ✓ **Обеспечивает** соответствие количественного и качественного состава работников пищеблока данным, заявленным в конкурсной документации.
- ✓ **Кладовщик или лицо, ответственное за прием продукции и сырья** проводит бракераж поступающих пищевых продуктов.
- ✓ **Заведующий производством пищеблока** проводит ежедневный осмотр персонала 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.

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 детей 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 школьников, родителей и педагогов.
- ✓ **Контролирует** выход готовых блюд, нормы закладки рациона питания.
- ✓ **Осуществляет** еженедельный выборочный контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока.

Межведомственное взаимодействие по школьному питанию должно включать следующие аспекты



Бракеражная комиссия по мониторингу качества питания с участием представителей попечительского совета, родительского комитета, администрации школы, медицинского работника медицинского пункта организации образования, создается приказом руководителя организации образования. Председателем комиссии является **руководитель организации среднего образования**. В задачи комиссии входит осуществление мониторинга качества поступающих продуктов питания, качества приготовленных блюд, наличием и исправностью технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения, доставки продуктов, готовых блюд, соответствия фактического рациона питания детей ежедневному, перспективному меню, санитарного состояния столовой. *Итоги работы комиссии ежемесячно оформляются в виде информации с последующим их рассмотрением на педагогическом совете организации образования и размещением на интернет-ресурсе организации среднего образования.* (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598).



Участие родителей. Родитель имеет право участвовать в школьной бракеражной комиссии. Достаточно обратиться к руководству школы и его должны включать в её состав. При выявлении нарушений школьная бракеражная комиссия или родитель как физическое лицо **может обратиться в органы санэпидконтроля для проведения внеплановой проверки** (ст. 144 Предпринимательского кодекса).

Межведомственная экспертная группа при органах управления образования. В её состав должны **входить представители разных ведомств: депутаты, неправительственные организации, партии, родительская общественность** (Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598 состав МЭГ не предусмотрен). МЭГ ведет систематический мониторинг деятельности комиссий по мониторингу за качеством питания и **принимает меры по эффективной организации питания школьников** (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598).

Участие в конкурсной комиссии. В качестве наблюдателей МЭГ должна участвовать в выборе поставщика услуг питания (Указанная норма не предусмотрена приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598)

Контроль со стороны органа санэпидконтроля. Подключается при выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических требований. Органы санэпидконтроля имеет полномочия проверять, привлекать к административной ответственности по обращению физических или юридических лиц при наличии подтверждающих документов (ст. 144 Предпринимательского кодекса).



Контроль за школьным питанием, межведомственное взаимодействие 4

МИО (УО) (Приказ МОН № 598)

Формирует **реестр поставщиков** услуг питания на конкурсной основе



Заказчик или его представители могут проводить **контроль и проверку** оказываемых услуг на предмет соответствия требованиям, указанным в конкурсной документации



Срок действия Договора не продлевается в случае выявления систематических нарушений требований к организации питания, утвержденных нормативными правовыми актами в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, подтвержденных тремя и более актами комиссий по мониторингу за качеством питания, межведомственных комиссий, а также при повторном выявлении грубых нарушений территориальными подразделениями ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения



Заказчик может расторгнуть договор с поставщиком:

- **при несоответствии** количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных в период конкурса;
- если имеется **факт отравления детей**, взрослых в школьной столовой по вине поставщика услуги, подтвержденный результатами проведенных проверок согласно Предпринимательскому Кодексу Республики Казахстан



Формирует **РЕЕСТР недобросовестных поставщиков**

Государственный контроль и надзор (органы санэпиднадзора) в рамках Предпринимательского кодекса

1. Проверки



- на соответствие разрешительных требований

Кратность



не чаще 1 раза в полугодие

- внеплановые



- контроль исполнения предписаний;
- обращения фил и юр. лиц, жалобы, при наличии убедительных оснований и подтверждающих доказательств;
- поручения прокуратуры по конкретным фактам причинения либо угрозе вреда

2. Профилактический контроль



- с посещением

не чаще 2 раз в год

- без посещения



По выявленным нарушениям будет выдаваться предписание об устранении нарушения, без принятия адм. мер

3. Расследования



экстренное извещение о возникновении и распространении эпидемии, инфекционных, паразитарных заболеваний, отравлений

МИО (УЗ) (Новый Стандарт питания)

- Утверждает **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

- Координация работы медицинского работника по контролю за школьным питанием *(ответственность медработника выше указано)*

- осуществляет мероприятия по укреплению здоровья, профилактики заболеваний, формированию здорового образа жизни и здорового питания

Контроль и надзор:

Количество
объектов
образования –
7 593

Контроль и надзор:



- Планово – с периодичностью не чаще 1 раза в полугодие



- Внеплановые проверки – на основании обращений физ. и юр. лиц

Количество
объектов питания
при объектах
образования –
6 989 (92%)

Вопросы проверок - контроль за соблюдением требований Санитарных правил, в т.ч.:



- лабораторные исследования на безопасность сырья и готовых блюд;
- кратность питания в зависимости от продолжительности пребывания обучающихся в организациях образования;
- рацион питания; повторяемость блюд; отсутствие запрещенных продуктов и блюд;
- наличие документов, подтверждающих безопасность поступающего сырья и продуктов питания;
- соблюдение технологии приготовления блюд, исправность технологического оборудования;
- соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд;
- соблюдение дезинфекционного режима;
- медицинский осмотр персонала;
- Наличие условий для соблюдения личной гигиены персоналом.

Количество
буфетов – 345
(4,6%)

Системные нарушения:



- условий хранения и сроков годности продукции;
- неудовлетворительное санитарное состояние и содержание помещений пищеблока;
- отсутствие маркировки технологического, холодильного оборудования и инвентаря;
- нарушение правил обработки и хранения оборудования и инвентаря;
- несоблюдение правил личной гигиены персоналом;
- нарушения сроков прохождения медицинских осмотров.

Нет пищеблоков,
буфетов – 259
(3,4%)

В разрезе объектов

Год	2024год			2025 год		
Объект	Сл.	Пост р.	из них дети	Сл.	Постр.	из них дети
Общепит	3	116	21	5	93	24
Торговля, в т.ч. доставка	1	5	5	0	0	0
Объекты образования	1	18	18	5	64	58
ВСЕГО	5	139	44	10	157	82

В разрезе регионов

	2024 год			2025 год		
Регион	Сл.	постр.	из них дети	Сл.	постр.	из них дети
Акмолинская						
Актюбинская						
Алматинская	1	8	8			
Атырауская				1	9	1
Абай						
ВКО						
Жамбылская				1	16	16
Жетісу						
ЗКО						
Карагандинская				1	8	0
Костанайская				1	3	3
Кызылординская				1	4	4
Мангистауская	1	37	7	2	41	35
Павлодарская	1	71	6			
СКО						
Туркестанская	1	18	18	1	39	7
Улытау						
г. Алматы	1	5	5			
г. Астана				1	29	16
г.Шымкент				1	8	0
Республика	5	139	44	10	157	82

❖ Основные условия, приводящие к развитию отравления:

- 1) допуск на работу работников пищеблока без прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения, нет контроля за своевременным прохождением периодического медосмотра, т.е. выявляются просроченные медосмотры.

Почему важен медосмотр: персонал может быть бактерионосителем – это когда человек не болеет, но в организме содержат возбудителей инфекции, которые быстро распространяются в окружающую среду, тем самым заражают пищевую продукцию вызывая массовое пищевое отравление. Бактерионосительство выявляется только при лабораторном исследовании.

- 2) не проведение ежедневного осмотра работников на наличие заболеваний (наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела (в том числе с нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами), признаков инфекционных заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей).

Почему важен ежедневный осмотр персонала: гнойничковые заболевания являются благоприятной средой для быстрого размножения возбудителя стафилококка, попадая в пищевую продукция при употреблении вызывает массовое отравление. Поэтому для профилактики обсеменения важно своевременно выявлять лиц с гнойными воспалительными процессами кожи, верхних дыхательных путей и отстранять их от работы с готовой пищей.

- 3) не соблюдение технологического процесса приготовления блюд;
- 4) не соблюдение правил мытья посуды и дезинфекционного режима;
- 5) использование продукции с истекшим сроком годности и хранение остатков продукции от предыдущих дней;
- 6) приготовление и использование запрещенной продукции (макарон по-флотски, пицца, спреды и др.);
- 7) отсутствие производственного контроля;
- 8) прием пищевой продукции без документов, подтверждающих ее безопасность и качества.

Важно знать: Приготовление пищи не терпит присутствия грязи на руках, продуктах, посуде, так как микробы имеют свойство перемещаться, а попадая в пищу способствует пищевым отравлением.

Большинство бактерий, вызывающих инфекционные заболевания, передаются через грязные руки. Нарушение условия хранения также создает хорошую среду для размножения бактерии.

Спасибо за внимание!