УТВЕРЖДЕНО

Постановление

Министерства здравоохранения

Республики Беларусь

27.12.2012 N 206

САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА "ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ"

(в ред. постановлений Минздрава от 29.07.2014 [N 63](consultantplus://offline/ref=006BC81240C83748C30607418B971C3FA4723A01C7F6F2C23414D87F92821F33FB83C516224E3E5768C5E5BC53KFSBP),

от 25.11.2014 [N 78](consultantplus://offline/ref=006BC81240C83748C30607418B971C3FA4723A01C7F6F2CC3912DA7F92821F33FB83C516224E3E5768C5E5BC57KFS8P), от 17.05.2017 [N 35](consultantplus://offline/ref=006BC81240C83748C30607418B971C3FA4723A01C7F6F4C13010DD7F92821F33FB83C516224E3E5768C5E5BC55KFS9P))

**ГЛАВА 10**

**ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

175. Питание учащихся в учреждениях образования осуществляется в порядке, установленном [постановлением](consultantplus://offline/ref=006BC81240C83748C30607418B971C3FA4723A01C7F6F3C4371EDB7F92821F33FB83KCS5P) 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](#P1510) 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.

(часть четвертая п. 176 введена [постановлением](consultantplus://offline/ref=006BC81240C83748C30607418B971C3FA4723A01C7F6F2C23414D87F92821F33FB83C516224E3E5768C5E5BC5DKFSAP) Минздрава от 29.07.2014 N 63)

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](#P1721) 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.