



ЗАКОН КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

от 4 декабря 2019 года № 135

Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях

Принят Жогорку Кенешем Кыргызской Республики

23 октября 2019
года

Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях

Статья 1. Цель и предмет регулирования настоящего Закона

Настоящий Закон определяет порядок организации питания учащихся 1-4 классов государственных, муниципальных и частных общеобразовательных организаций Кыргызской Республики (далее - общеобразовательные организации).

Целью настоящего Закона является создание правовых условий для обеспечения питанием учащихся общеобразовательных организаций согласно меню, соответствующему их возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

Статья 2. Понятия, применяемые в настоящем Законе

В настоящем Законе используются следующие понятия:

1) **питание учащихся** - поддержание жизни и здоровья организма учащихся с помощью пищи для восполнения запаса энергии, реализации процессов роста и физиологического развития учащихся;

2) **меню** - перечень блюд и напитков, подаваемых в столовых общеобразовательных организаций;

3) **столовая** - пункт общественного питания, производящий и реализующий продукцию для получения питания на основании меню;

4) **буфет** - пункт общественного питания, реализующий ограниченный ассортимент продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия;

5) **пришкольное хозяйство** - участок на территории общеобразовательной организации, где выращивается сельскохозяйственная продукция с целью расширения рациона питания учащихся.

Статья 3. Задачи организации питания

Основными задачами при организации питания учащихся в общеобразовательных организациях являются:

- 1) сокращение социального неравенства семей;
- 2) создание базовой инфраструктуры с использованием экологически чистых технологий и методов;
- 3) обеспечение качества, сбалансированности и безопасности питания;
- 4) соблюдение режима питания и приобретение учащимися навыков здорового сбалансированного питания.

Статья 4. Организация питания учащихся

1. Организация питания учащихся осуществляется в специальных помещениях (столовая, буфет) общеобразовательных организаций, соответствующих требованиям законодательства Кыргызской Республики в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, согласно утвержденному меню.

2. Пищевая продукция, предназначенная для потребления учащимися, должна соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза в сфере безопасности пищевой продукции.

Статья 5. Полномочия Правительства Кыргызской Республики, уполномоченных государственных органов Кыргызской Республики в области здравоохранения, образования и органов местного самоуправления по организации питания учащихся

1. Уполномоченный государственный орган Кыргызской Республики в области здравоохранения совместно с уполномоченным государственным органом Кыргызской Республики в области образования осуществляет контроль и несет ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания учащихся.

Порядок финансирования, организации питания, обеспечения безопасности и качества питания учащихся в общеобразовательных организациях утверждается Правительством Кыргызской Республики.

2. Органы местного самоуправления при возможности осуществляют мероприятия по созданию соответствующих условий для организации питания учащихся общеобразовательных организаций, а также расширению рациона питания и при возможности выделению общеобразовательным организациям в сельской местности земельных наделов из Фонда перераспределения сельскохозяйственных угодий для организации пришкольных хозяйств.

Порядок организации пришкольных хозяйств определяется Правительством Кыргызской Республики.

Статья 6. Создание условий для организации питания учащихся

При разработке проектно-сметной документации на строительство общеобразовательных организаций предусматриваются помещения для столовых с учетом проектной мощности здания, с необходимым набором производственных помещений, специально приспособленных для приготовления пищи, организации питания учащихся и хозяйственных помещений.

Статья 7. Обеспечение качества организации питания

Контроль и регулирование процесса организации питания учащихся и закупки продуктов питания на условиях тендера устанавливаются законодательством Кыргызской Республики в сфере государственных закупок и техническими регламентами Таможенного союза в сфере безопасности пищевой продукции.

Статья 8. Финансирование питания учащихся

Источниками финансирования питания учащихся в общеобразовательных организациях являются:

- 1) республиканский бюджет;
- 2) добровольно внесенные средства физических и юридических лиц;
- 3) другие источники, не противоречащие законодательству Кыргызской Республики;
- 4) питание учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций городов Бишкек и Ош обеспечивается за счет местных бюджетов соответствующих городов;
- 5) органы местного самоуправления, при наличии финансовой возможности, вправе выделить дополнительные средства на питание учащихся общеобразовательных организаций, расположенных на соответствующей территории.

Статья 9. Заключительные положения

1. Настоящий Закон вступает в силу по истечении трех месяцев со дня официального опубликования.

Опубликован в газете "Эркин Тоо" от 6 декабря 2019 года N 101

2. Правительству Кыргызской Республики привести свои решения в соответствие с настоящим Законом.

3. Признать утратившим силу Закон Кыргызской Республики "Об организации питания учащихся в общеобразовательных школах Кыргызской Республики" от 27 июня 2002 года № 111 (Ведомости Жогорку Кенеша Кыргызской Республики, 2002 г., № 8, ст.376).

4. Рекомендовать Президенту Кыргызской Республики привести свои решения в соответствие с настоящим Законом.

**Президент
Кыргызской
Республики**

С. Жээнбеков

- обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих СанПиН в Кыргызской Республике.

7. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.); - книга отзывов и предложений.

8. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убрать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; - не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

9. Школа:

- осуществляет контроль за надлежащей эксплуатацией пищевых блоков и оборудования, источников электроэнергии;
- обеспечивает соблюдение режима питания детей в образовательных организациях;
- инициирует формирование комиссии по контролю за качеством продуктов питания и приготовленных блюд, из числа Родительского комитета, в случае необходимости;
- требует наличие документов о медицинском осмотре всех участников процесса организации питания (экспедиторов, поваров, технического обслуживающего персонала), а также сертификаты на продукты питания, исполнение утвержденного графика завоза продуктов питания, надлежащее санитарно-техническое состояние транспорта для доставки продуктов питания;

- осуществляет организационную и разъяснительную работу с детьми и родителями (законными представителями) по организации питания;

- ведут необходимую документацию по организации питания (приказы, счета по оплате, журнал/табель на питание);

- ведет ежедневный учет количества фактически питающихся детей.

10. Администрация Школы совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

11. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

12. Примерное меню утверждается директором Школы на определенный период (10 дней).

13. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором Школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

14. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

16. Приказом директора Школы из числа административных или педагогических работников может быть назначено лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

17. Питание учащихся организуется на платной основе, сумма оплаты которого включена в сумму оплаты за обучение.

Предусмотрено бесплатное питание определенным категориям учащихся (ЛОВЗ, одаренные дети и т.д.)

18. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора Школы ежегодно.

19. Сопровождающие учащихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

20. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора Школы по воспитательной работе.

Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал

бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

21. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4. Контроль организации питания

22. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляют медицинский персонал Школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета Школы и Родительского Комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

23. Состав комиссии по контролю организации питания в Школе утверждается директором Школы в начале каждого учебного года.

24. Школа имеет право привлекать уполномоченные государственные органы в сфере контроля за выполнением технических регламентов продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также экспертов и специалистов негосударственных организаций для проведения лабораторных исследований продуктов питания и готовых блюд.

25. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых Школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) СанПиН и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в Школе, осуществляются органами санэпиднадзора.