**Внедрение итогов пилотного проекта по организации питания учащихся**

 В соответствии с постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 15 декабря 2022 г. № 870 завершился пилотный проект по организации питания обучающихся, получающих общее среднее, специальное образование на уровне общего среднего образования.

В новых подходах к организации питания в учреждениях образования предусмотрено внедрение с 1 сентября 2023 г. новых блюд и изделий во всех школах с учетом имеющейся материально-технической базы столовых.

Главная задача перехода на новые принципы организации питания предоставление качественного, безопасного и сбалансированного питания с учетом вкусовых предпочтений самих обучающихся и их родителей (законных представителей).

Для этого Министерством образования Республики Беларусь разработан раздел на Интернет-сайте Министерства «Информационный сборник технологических карт блюд и изделий» (https://edu.gov.by/pitanie/), в который включены новые фирменные блюда, апробированные и нашедшие положительный отклик у детей при проведении эксперимента. С 01.09.2023 блюда из этого сборника включены в примерные двухнедельные рационы для обучающихся учреждений общего среднего образования области.

Питание обучающихся в учреждениях общего среднего образования организовано в соответствии с пунктом 147 ССЭТ.

Согласно данному пункту горячее питание осуществляется по дневным рационам питания на основе примерных двухнедельных рационов, разработанных учреждениями или комбинатами школьного питания, другими организаторами питания (далее – организация, осуществляющая питание) и утвержденных руководителем учреждения и организации, осуществляющей питание. Дневные рационы (меню) утверждаются таким же образом, подписываются заведующим столовой (шеф-поваром) и бухгалтером или другим лицом, ответственным за формирование цен.

С 1 сентября 2023 устанавливается фиксированная ежемесячная плата родителей за питание в школах.  Плата законных представителей за питание обучающихся, получающих общее среднее образование, в день взимается в зависимости от возраста, количества приемов пищи в учреждениях образования, в процентах от наибольшей величины бюджета прожиточного минимума в среднем на душу населения.

Министерством здравоохранения Республики Беларусь определено, что наиболее оптимальными приемами пищи для учащихся 1-4 классов школ будет горячий (второй) завтрак, обед, полдник. Учащиеся 5-11 классов будут начинать прием пищи позднее – с обеда и далее получать полдник, ужин. Питание обучающимся в учреждениях общего среднего образования в первую смену предоставляется не ранее, чем через 2-2,5 часа от начала работы учреждения образования, во вторую смену – не ранее чем через 45 минут от начала занятий второй смены.

 В каждом учреждении образования на постоянной основе проводится анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей) с целью изучения мнений по введению новых принципов организации питания и совершенствования его структуры в лучшую сторону.

**В примерные двухнедельные рационы питания в 2023/2024 году включены:**

Филе из птицы «Вкусное»,

Рыба запеченная с сыром;

Шницель «Нептун»;

Птица жаренная (бедро);

Шницель «Полесский»;

Котлета «Папараць кветка»;

Котлета «Золотая рыбка»;

Шашлык «Мозырский»;

Шашлык «Школьный»;

Продукт из свинины «Стожки по-Гомельски»;

Плов из свинины;

Мясо тушенное «Вкусное»;

Филе «Тропиканка»;

Филе «Фантазия»;

Филе птицы с ветчиной и сыром;

Филе «Аппетитное»;

Картофель «По-деревенски»;

Биточек из свинины;

Кебаб «Вкусный»;

Котлета «Нясвіж»;

Оладьи картофельные, фаршированные мясом;

Салат «Калейдоскоп»;

Салат «Сытный»;

Салат «Школьные годы»;

Картофель запеченный;

Запеканка из творога «Зебра»;

Вафли.

Так же в меню в  большом количестве включены фрукты.

**В 2024/2025 учебном году в примерные двухнедельные рационы питания включены наиболее предпочитаемые из 2024 года и новые блюда:**

1. Биточек «Кураж»;
2. Биточек «Смак»;
3. Биточки вкусные
4. Бифштекс «Аппетитный»;
5. Бифштекс «Дуэт»
6. Блинчики «Бабушка Аня» с творогом
7. Грудка жареная «Каприз»
8. Жаркое по домашнему;
9. Запеканка из творога «Новая»
10. Картофель запеченный «По-деревенски»;
11. Картофель тушенный;
12. Каша молочная вязкая «Артековская»
13. Манник «Полосатик»
14. Птица «По- столичному»
15. Рыба жареная (филе минтая)
16. Салат «Здоровье»
17. Салат «Кукурузка»;
18. Салат «Морская жемчужина»
19. Салат «Сытный»;
20. Салат из квашеной капусты «Новый»
21. Салат из квашеной капусты со свеклой
22. Салат из пекинской капусты с горошком «Весенний»
23. Филе «Аппетитное»;
24. Филе «Ароматное»
25. Филе «Тропиканка»;
26. Филе из птицы в яйце;
27. Филе из птицы жареное с сыром
28. Филе из птицы запечённое «Вкусное»,
29. Филе птицы с ветчиной и сыром жареное;
30. Чай с лимоном;
31. Шницель «Нептун»;
32. Шницель «Полесский»;

Так же в меню в большом количестве включены фрукты, соки.

[Информационный сборник технологических карт блюд и изделий](https://edu.gov.by/pitanie/%D0%9F%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5.pdf)

Настоящий информационный сборник технологических карт блюд и изделий (далее – Сборник) включает технологические карты новых блюд и изделий, которые разработаны с учетом вкусовых предпочтений обучающихся технологами центров по обеспечению деятельности бюджетных организаций и технологами субъектов хозяйствования, осуществляющих организацию питания в учреждениях общего среднего образования, как в рамках эксперимента по организации школьного питания, так и ранее.

Технологические карты новых блюд и изделий составлены в соответствии с требованиями государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» (далее – СТБ 1210-2010) и получили гигиеническую оценку.

В Сборник также включены технологические карты новых блюд из овощей, рыбы и соусов, разработанные УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий».

Все блюда и изделия, приведенные в Сборнике, прошли экспериментальную технологическую отработку, базируются на применении щадящих методов кулинарной обработки и предназначены для обеспечения реализации принципов здорового питания.

В питании учащихся не используются острые приправы (хрен, перец, горчица, уксус), а также продукты с их использованием, соки и напитки в виде сухих концентратов, натуральный кофе, крабовые палочки, не отвечающие установленным требованиям для детского питания.

Для приготовления блюд используется соль поваренная пищевая йодированная, масло растительное в зависимости от промышленной переработки (нерафинированное, рафинированное, дезодорированное и другое), сыры (мягкие, полутвердые, твердые), нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина), птица и субпродукты, преимущественно охлажденные, яйца куриные диетические, яйца перепелиные вареные, огурцы консервированные без уксуса, морская капуста консервированная или маринованная без уксуса.

Котлетная свинина и говядина не относятся к нежирному сырью, в связи с чем могут использоваться только в сочетании с нежирным мясом (к примеру, грудкой из птицы или индейки) или овощами. Котлетная свинина и говядина должны содержать жира и соединительной ткани не более 35% и 20% соответственно от общей массы полуфабриката (СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия).

В случае поступления на производство пищевых продуктов и продовольственного сырья, отличных от указанных в технологических картах, нормы отходов и потерь при технологической обработке устанавливаются на основании контрольных проработок. Контрольные проработки проводятся на партию сырья однократно в количествах по усмотрению производителя и с учетом возможности реализации продукции. Контрольные проработки оформляются актами по форме, приведенной в СТБ 1210-2010.

При использовании в процессе изготовления блюд и изделий новых видов теплового технологического оборудования, обеспечивающего температурно-влажностный режим кулинарной обработки, отличный от указанного в технологических картах (например, пароконвектомат или индукционная электроплита и др.), нормы выхода блюд или вложения компонентов на заданный выход должны быть уточнены путем контрольных проработок.

Данный Сборник сформирован в целях актуализации действующего Сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденного постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21.

Вместе с тем Сборник является рекомендованным для использования при организации питания обучающихся в учреждениях, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования.

Выбор технологических карт осуществляется с учетом производственных возможностей объекта общественного питания, квалификации работников.

Перечень технологических карт блюд и изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название блюда** | **Количество** |
| **1.** | [**Холодные блюда и закуски**](https://edu.gov.by/pitanie/kholodnye-blyuda-i-zakuski)  | **57** |
| **2.** | [**Блюда из творога и яиц**](https://edu.gov.by/pitanie/blyuda-iz-tvoroga-i-yaits) | **15** |
| **3.** | [**Блюда из картофеля и овощей**](https://edu.gov.by/pitanie/blyuda-iz-kartofelya-i-ovoshchey) | **16** |
| **4.** | [**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**](https://edu.gov.by/pitanie/blyuda-iz-krup-bobovykh-i-makaronnykh-izdeliy) | **9** |
| **5.** | [**Супы**](https://edu.gov.by/pitanie/supy) | **10** |
| **6.** | [**Блюда из рыбы**](https://edu.gov.by/pitanie/blyuda-iz-ryby) | **30** |
| **7.** | [**Блюда из мяса и субпродуктов**](https://edu.gov.by/pitanie/blyuda-iz-myasa-i-subproduktov) | **39** |
| **8.** | [**Блюда из птицы**](https://edu.gov.by/pitanie/blyuda-iz-ptitsy) | **72** |
| **9.** | [**Сладкие блюда и напитки**](https://edu.gov.by/pitanie/sladkie-blyuda-i-napitki-) | **27** |
| **10.** | [**Мучные блюда**](https://edu.gov.by/pitanie/muchnye-blyuda-) | **24** |
| **11.** | [**Блюда из овощей**](https://edu.gov.by/pitanie/blyuda-iz-ovoshchey-) | **11** |
| **12.** | [**Соусы**](https://edu.gov.by/pitanie/sousy) | **19** |
|   | **ИТОГО** | **329** |



