



1. В организациях образования **создаются обучающимся необходимые условия** для приема пищи, принесенной с собой (п. 108-1);
2. Организация питания осуществляется:
в организациях среднего образования путем:
 - 3) при наличии в школьной столовой **оборудования, условий**, соответствующих требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения – приобретения товаров по организации питания обучающихся на конкурсной основе **при введении должностей заведующий столовой, повар**, кухонный работник **на основании решения местных исполнительных органов** (п. 3);

Справочно: На сегодняшний день данная возможность предусмотрена **в сельских МКШ** в случае отсутствия заявок на участие в конкурсе по выбору поставщика услуги.



(приказ МП РК от 10 августа 2022 года № 359)



Новые требования НПА:

- **регулирование стоимости школьного питания** МИО через включение в Техническое задание **ассортиментного перечня блюд, буфетной продукции, технологических карт блюд с указанием цены** за каждую продукцию (с учетом средней цены на портале ГЗ и сведений органов статистики);

- **осуществление учета посещения столовой** обучающимися школ через информационные или образовательные платформы с **функцией автоматического информирования** родителей о ежедневном питании детей;

- **внесение изменений в действующий договор в части изменения цены** (с учетом уровня инфляции и в пределах средней цены на портале ГЗ) и др.

- **нормы по совершенствованию процесса закупок** (определен период размещения объявлений, начало приема заявок и т.д.)



Задачи:

- **исключение рисков необоснованного завышения стоимости питания, изготовления и реализации запрещенной продукции** (фастфуды, сахаросодержащие напитки и т.д.);

- **обеспечение прозрачности расходования бюджетных средств, родительского контроля** за питанием детей;

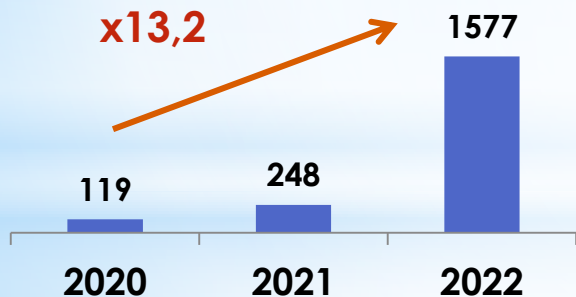
- **обеспечение бесперебойного питания в организациях образования;**

- **обеспечение равного доступа** для участников конкурса

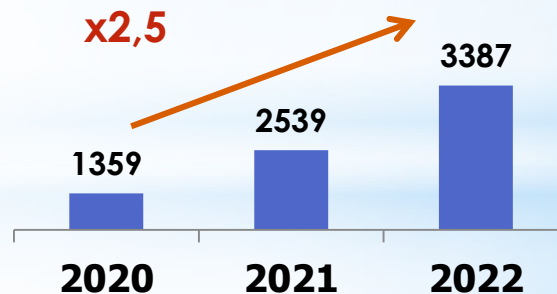


- Использование QR-кода, транспортной или банковской карты реализуется через инф. системы, а также в рамках пилотного проекта «Социальный кошелек»
- Установка камер видеонаблюдения в пищеблоках школ

ШКОЛЫ, В КОТОРЫХ ВВЕДЕН БЕЗНАЛИЧНЫЙ РАСЧЕТ



ШКОЛЫ, В КОТОРЫХ УСТАНОВЛЕНО ВИДЕОНАБЛЮДЕНИЕ В ПИЩЕБЛОКАХ





Сведения о введении безналичного расчета и установке камер видеонаблюдения в пищеблоках столовых



	Кол-во школ, где организовано горячее питание	Кол-во школ, где введен безнал. расчет	% от количества школ, в которых организовано горячее питание	с автомат. информирова нием родителей	Кол-во школ, где установлены камеры видеонаблудени я в пищеблоках	% от количества школ, в которых организовано горячее питание	Планируемые конкурсы в городских школах в январе 2023
ИТОГО	6059	1577	26,0	497	3387	55,9	206
Абайская	272	61	22,4	0	142	52,2	19
Ақмолинская	452	74	16,4	1	284	62,8	
Ақтөбінская	367	91	24,8	0	284	77,4	55
Алматынская	337	92	27,3	29	101	30,0	
Атырауская	182	0	0	0	160	87,9	
ВКО	300	103	34,3	0	139	46,3	
Жамбылская	402	30	7,5	15	80	19,9	39
Жетісу	253	25	9,9	0	84	33,2	
ЗКО	328	42	12,8	0	214	65,2	3
Карагандинская	329	153	46,5	153	329	100,0	
Костанайская	355	233	65,6	7	170	47,9	
Қызылордінская	276	6	2,2	2	116	42,0	
Мангистауская	138	31	22,5	31	56	40,6	
Павлодарская	346	97	28,0	0	244	70,5	70
СКО	439	54	12,3	0	287	65,4	9
Туркестанская	768	25	3,3	25	200	26,0	11
Улытау	77	27	35,1	0	76	98,7	
г. Нур-Султан	96	94	97,9	94	86	89,6	
г. Алматы	203	200	98,5	1	203	100,0	
г. Шымкент	139	139	100	139	132	95	



1. АКТУАЛИЗАЦИЯ НОРМ ПИТАНИЯ

Разработчики – НАО, КОПА, КДСО, МЗ РК

- 1) Определение нормативных показателей **физиологических потребностей в макро- и микронутриентах** с учетом их пола и возраста (для дошкольных организаций, среднего образования, ТИПО, организаций для детей-сирот и ОБПР).
- 2) Формирование **перечня продуктов питания** необходимых для восполнения физиологических потребностей детей по их пищевой и энергетической ценности с учетом региональных особенностей. Согласование с МИО.
- 3) Разработка **перспективных меню-рационов** питания для детей с учетом сезонности и на основании рекомендуемых продуктов питания. Согласование с МИО.
- 4) Разработка **технологических карт приготовления блюд** для детского питания, обладающих оптимальной пищевой и энергетической ценностью, вкусовыми качествами, эстетическим видом, а также с учетом современных тенденций кулинарии.