ПОСТАНОВЛЕНИЕ СОВЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
12 июля 2024 г. № 502

Об изменении постановлений Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 и от 26 сентября 2019 г. № 663

На основании абзаца второго подпункта 2.1 пункта 2 общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7, Совет Министров Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Внести изменения в следующие постановления Совета Министров Республики Беларусь:

1.1. в специфических санитарно-эпидемиологических требованиях к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525:

в пункте 26:

часть первую изложить в следующей редакции:

«26. Количество мест в обеденном зале определяется с учетом необходимости обеспечения требуемого количества приемов пищи обучающимися.»;

после части первой дополнить пункт частью следующего содержания:

«В обеденном зале в целях обеспечения свободного передвижения обучающихся расстояние между рядами обеденных столов должно быть не менее 100 см, между столами и стеной – не менее 40 см, между обеденными столами и участком раздачи пищи или окном (дверью) для приема грязной посуды – не менее 150 см.»;

абзац шестой части первой пункта 65 изложить в следующей редакции:

«по одному учебному предмету в виде сдвоенных уроков в X–XI (XII) классах учреждений общего среднего образования.»;

часть вторую пункта 67 изложить в следующей редакции:

«Запрещается проведение контрольных работ, курсовых проектов (курсовых работ), зачетов (дифференцированных зачетов) и экзаменов (за исключением выпускных):

на последнем учебном часе дня в учреждениях общего среднего и специального образования, а также профессионально-технического и среднего специального образования для учащихся первого и второго курсов, получающих образование на основе общего базового образования;

в последний день учебной недели в учреждениях специального образования (пятницу или субботу), а также в I–IV классах учреждений общего среднего образования (пятницу);

после третьего учебного часа в последний день учебной недели в учреждениях профессионально-технического и среднего специального образования (пятницу или субботу) для учащихся первого и второго курсов, получающих образование на основе общего базового образования, а также в V–XI классах учреждений общего среднего образования.»;

пункт 86 изложить в следующей редакции:

«86. Организация занятий в объединениях по интересам в приемных-раздевальных, спальнях, оборудованных стационарными кроватями, запрещается.

При организации занятий в объединениях по интересам не допускается сокращение продолжительности дневного сна, пребывания на открытом воздухе.»;

пункт 94 изложить в следующей редакции:

«94. Максимальная учебная нагрузка учащихся должна быть в дни наибольшей работоспособности: во вторник и (или) среду – в I–IV классах, вторник, среду и (или) пятницу – в V–XI (XII) классах, а также равномерно распределяться по другим дням учебной недели.

В целях рационального распределения учебной нагрузки по дням недели при составлении расписания используется ранговая шкала трудности учебных предметов, установленная Министерством здравоохранения.

Учебные предметы, требующие большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания (математика, русский, белорусский, иностранный языки), изучаются в I–IV классах преимущественно на втором и третьем учебных занятиях.

В V–XI (XII) классах учебные предметы, требующие большого умственного напряжения, сосредоточенности и внимания (математика, русский, белорусский, иностранный языки, физика, химия), допускается изучать на первом и последнем учебных занятиях не чаще одного раза в неделю в одном классе.

Не допускается проведение учебных занятий по учебному предмету «Физическая культура и здоровье» в течение двух дней подряд в одном классе.»;

абзац второй пункта 95 после слова «классов» дополнить словами «в возрасте до 7 лет на начало учебного года»;

в пункте 147:

абзац третий части третьей изложить в следующей редакции:

«технологических карт, утвержденных в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами, и (или) сборников технологических карт блюд и изделий (для детей раннего и дошкольного возраста, учреждений общего среднегои профессионально-технического образования, диетического питания);»;

части восьмую и девятую изложить в следующей редакции:

«Виды приемов пищи в учреждениях при одно-, двух-, трехразовом питании определяются с учетом режима деятельности учреждения. При организации одноразового питания в виде второго завтрака или полдника калорийность данных приемов пищи должна составлять не менее 20–25 процентов от суточной физиологической потребности ребенка в энергии.

Калорийность дневного (суточного) рациона при трех-, четырех-, пятиразовом питании ежедневно, при двухразовом питании (в случае получения второго завтракаи обеда или обеда и ужина) в среднем за неделю должна обеспечиваться за счет белковна 10–15 процентов, жиров – на 30–32 процента, углеводов – на 55–60 процентов.»;

из части первой пункта 150 слово «(нектары)» исключить;

пункт 155 изложить в следующей редакции:

«155. Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода, или кипяченая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства,безопасность и эффективность которых подтверждена декларацией о соответствии требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности машини оборудования» (ТР ТС 010/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союзаот 18 октября 2011 г. № 823.

Места для организации питьевого режима должны быть максимально приближены к учебным помещениям.

Кипяченая вода должна храниться в течение не более 4 часов в закрытых емкостях с водоразборным краном или в кувшинах, на поверхности которых необходимо указывать время их наполнения водой.

При использовании в питьевых целях воды из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства учреждением в соответствии с законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения разрабатываются:

программа производственного контроля, которая включает лабораторный контроль качества очищенной воды и утверждается руководителем учреждения;

графики очистки и смены локальных фильтров промышленного производства с учетом требований, содержащихся в инструкции по эксплуатации (руководстве,паспорте изготовителя), а также примерного объема используемой очищенной воды и результатов лабораторного контроля ее качества.

При организации питьевого режима должна использоваться одноразовая посуда. В обеденном зале и при организации питания через буфетные допускается использование многоразовой посуды.»;

в части второй пункта 156 слова «картам блюд» заменить словами «картам, утвержденным в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами»;

пункт 159 дополнить частью следующего содержания:

«Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.»;

дополнить специфические санитарно-эпидемиологические требования пунктом 162 следующего содержания:

«162. Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы обжариваются в течение 3–5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доводятся до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 – +280 °С в течение 5–7 минут. Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре +250 – +270 °С в течение 20–25 минут.

При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

Мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, должен изготавливаться из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5–7 минут.

Сосиски, вареную колбасу после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды.

При приготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом измельченное и порционное мясо должно подвергаться вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре +220 – +250 °С).

Блюда из мяса, мяса птицы, рыбы, творога и иные могут готовитьсяв пароконвектомате в порядке, определенном в технологических картах, утвержденныхв порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами.»;

таблицу приложения 8 к этим специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям дополнить позицией следующего содержания:

«7 черный свыше 185 82 50»;

таблицу 2 приложения 9 к этим специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям изложить в следующей редакции:

«Таблица 2

Режим работы с электронными средствами обучения

Возраст детей	Количество занятий с использованием электронных средств обучения	Общая плотность занятия не должна превышать, процентов	Продолжительность непрерывного занятия, связанного с фиксацией взгляда на видеомониторе, минут		
			при использовании ПЭВМ, за исключением портативных	при использовании ВДТ и портативных ПЭВМ	при использовании интерактивной доски, непрерывная/ суммарная
5–6 лет	не более 2 раз в неделю	50	10	–	5/15
6–7 лет (I класс)	не более 1 раза в день	55	10	7	5/25
8–9 лет (II–IV классы)	не более 1 раза в день	55	15	10	5/25
10–12 лет (V–VII классы)	не более 2 раз в день	70	20	15	10/30

13–14 лет (VIII–IX классы)	не более 2 раз в день	70	25	20	10/30
15–16 лет (X–XI классы, первые и вторые курсы учреждений профессионально-технического, среднего специального образования)	не более 3 раз в день	80	30 на первом занятии согласно расписанию и по 20 на двух последующих занятиях	20	10/30
от 17 лет	не более 3 раз в день	80	–	30 (на каждом занятии)	–»;

абзац четвертый части первой пункта 1 приложения 12 к этим специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям изложить в следующей редакции:

«20.00 – в учреждениях дополнительного образования детей и молодежи для детей в возрасте от 2 до 6 лет, 20.30 – для детей в возрасте от 6 до 16 лет, 21.00 – для детейв возрасте от 16 до 18 лет, 22.00 – для лиц старше 18 лет;»;

в приложении 20 к этим специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям:

слова «Для детей дошкольного возраста» заменить словами «Для детей раннего и дошкольного возраста»;

слова «4–6 лет» заменить словами «2–6 лет»;

приложение 23 к этим специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям изложить в новой редакции (прилагается);

1.2. в специфических санитарно-эпидемиологических требованиях к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 26 сентября 2019 г. № 663:

в абзаце третьем части третьей пункта 7 цифры «30» заменить цифрами «25»;

пункт 33 дополнить частью следующего содержания:

«В обеденных залах расстояние между рядами обеденных столов должно быть не менее 100 см, между столами и стеной – не менее 40 см, между обеденными столами и участком раздачи пищи или окном (дверью) для приема грязной посуды – не менее 150 см.»;

в пункте 51 слова «(рецептурам) блюд» заменить словами «, утвержденнымв порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами»;

пункт 61 дополнить частями следующего содержания:

«В случае поставок полуфабрикатов допускается исключать из набора производственных помещений заготовочные цехи (заготовочный цех) с учетом вида поставляемых полуфабрикатов.

Допускается:

объединять цехи для обработки корнеплодов и сырых овощей или выделять один цех для обработки всего продовольственного сырья;

совмещать горячий цех с цехом холодных закусок, помещением для резки хлеба;

объединять моечные кухонной и столовой посуды;

организовывать технологический процесс в одном производственном помещении с выделением отдельных производственных участков и обеспечением последовательности (поточности) технологических процессов приготовления блюд.

При организации привозного горячего питания в столовой-раздаточной должны быть созданы условия для приема, временного хранения и выдачи блюд, мытья столовой посуды, емкостей и термоконтейнеров. В случае необходимости создаются условиядля подогрева блюд, нарезки хлеба и готовых пищевых продуктов (мясные и колбасные изделия, сыры и другое).»;

абзац третий части второй пункта 67 изложить в следующей редакции:

«технологических карт, утвержденных в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами, и (или) сборников технологических карт блюд и изделий (для детей раннего и дошкольного возраста, учреждений общего среднегои профессионально-технического образования, диетического питания).»;

в части первой пункта 68:

слова «(мясо птицы)» заменить словами «, мясо птицы»;

слово «(нектары)» исключить;

пункт 70 изложить в следующей редакции:

«70. Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода, или кипяченая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства,безопасность и эффективность которых подтверждена декларацией о соответствии требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности машини оборудования» (ТР ТС 010/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союзаот 18 октября 2011 г. № 823.

Места для организации питьевого режима должны быть максимально приближены к местам проживания и учебным помещениям.

Кипяченая вода должна храниться в течение не более 4 часов в закрытых емкостях с водоразборным краном или в кувшинах, на поверхности которых необходимо указывать время их наполнения водой.

При использовании в питьевых целях воды из локальных фильтров промышленного производства организацией в соответствии с законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения разрабатываются:

программа производственного контроля, которая включает лабораторный контроль качества очищенной воды и утверждается руководителем организации;

графики очистки и смены локальных фильтров промышленного производства с учетом требований, содержащихся в инструкции по эксплуатации (руководстве,паспорте изготовителя), а также примерного объема используемой очищенной воды и результатов лабораторного контроля ее качества.

При организации питьевого режима должна использоваться одноразовая посуда. В обеденном зале допускается использование многоразовой посуды.»;

пункт 75 дополнить частью следующего содержания:

«Блюда из мяса, мяса птицы, рыбы, творога и иные могут готовитьсяв пароконвектомате в порядке, установленном с учетом технической документации на пароконвектомат.»;

абзац второй части первой пункта 79 дополнить словами «дважды – в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте перед началом работы»;

в приложении 2 к этим специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям слова «30 детей» заменить словами «25 детей»;

приложение 6 к этим специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям изложить в новой редакции (прилагается).

2. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Премьер-министр Республики Беларусь **Р.Головченко**

Приложение 23
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
учреждений образования
(в редакции постановления
Совета Министров
Республики Беларусь
12.07.2024 № 502)

ПЕРЕЧЕНЬ
пищевых продуктов, не отвечающих принципам детской диететики

1. Консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях.

2. Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных).

3. Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыборастительные консервы, шпроты и другое).

4. Свиное сало.

5. Гидрогенизированные масла и жиры.

6. Жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот – для детей в возрасте до 3 лет.

7. Растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира, хлопковое масло, а для детей в возрасте до 3 лет – кунжутное масло.

8. Костные бульоны, за исключением куриного.

9. Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.

10. Паштеты мясные.

11. Мясная продукция, содержащая фосфаты, бенз(а)пирен, в том числе сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

12. Пищевые продукты с острым вкусом, в том числе острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса, жгучие специи (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус и другое)*.

* Вместо жгучих специй используются вкусовые приправы: петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин и другие.

13. Острые сухарики.

14. Изделия, изготовленные во фритюре, в том числе чипсы.

15. Сухие пищевые концентраты супов и гарниров быстрого приготовления.

16. Кофе натуральный.

17. Тонизирующие, в том числе энергетические, напитки.

18. Газированные напитки.

19. Грибы.

20. Хлебобулочные изделия с содержанием соли более 0,5 процента.

21. Пищевые продукты, содержащие:

генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы;

ядра абрикосовой косточки;

этиловый спирт более 0,2 процента;

бензойную, сорбиновую кислоты и их соли;

подсластители, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического (лечебного и профилактического) питания;

искусственные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества), за исключением ванилина.

22. Карамель, в том числе леденцовая.

23. Жевательная резинка.

24. Иная продукция, в отношении которой государственными органами, уполномоченными на осуществление контрольной (надзорной) деятельности, установлены временные ограничения на выпуск в обращение.

Приложение 6
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций
(в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь 12.07.2024 № 502)

ПЕРЕЧЕНЬ
пищевых продуктов, не отвечающих принципам детской диететики

1. Консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях.
2. Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных).
3. Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыборастительные консервы, шпроты и другое).
4. Свиное сало.
5. Гидрогенизированные масла и жиры.
6. Жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот – для детей в возрасте до 3 лет.
7. Растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира, хлопковое масло, для детей в возрасте до 3 лет – кунжутное масло.
8. Костные бульоны, за исключением куриного.
9. Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.
10. Паштеты мясные.
11. Мясная продукция, содержащая фосфаты, бенз(а)пирен, в том числе сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
12. Пищевые продукты с острым вкусом, в том числе острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса, жгучие специи (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус и другое)*.

* Вместо жгучих специй используются вкусовые приправы: петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин и другие.

13. Острые сухарики.
14. Изделия, изготовленные во фритюре, в том числе чипсы.
15. Сухие пищевые концентраты супов и гарниров быстрого приготовления.
16. Кофе натуральный.
17. Тонизирующие, в том числе энергетические, напитки.
18. Газированные напитки.
19. Грибы.
20. Хлебобулочные изделия с содержанием соли более 0,5 процента.
21. Пищевые продукты, содержащие:
генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы;
ядра абрикосовой косточки;
этиловый спирт более 0,2 процента;
бензойную, сорбиновую кислоты и их соли;
подсластители, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического (лечебного и профилактического) питания;
искусственные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества), за исключением ванилина.
22. Карамель, в том числе леденцовая.
23. Жевательная резинка.
24. Иная продукция, в отношении которой государственными органами, уполномоченными на осуществление контрольной (надзорной) деятельности, установлены временные ограничения на выпуск в обращение.