

## 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 среднего и 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 завтрака и обеда или обеда и ужина) в среднем за неделю должна обеспечиваться за счет белков на 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 машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 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 готовиться в пароконвектомате в порядке, определенном в технологических картах, утвержденных



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 «, утвержденным в 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

условия для подогрева блюд, нарезки хлеба и готовых пищевых продуктов (мясные и колбасные изделия, сыры и другое).»;

абзац третьей 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 среднего и 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 машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 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 готовиться в 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, рыборастворительные 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, рыборастворительные 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.