

**СВОДНАЯ ТАБЛИЦА**

замечаний и (или) предложений, рассмотренных  
в ходе публичного обсуждения проекта  
нормативного правового акта

Проект постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь «Об изменении постановления Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь от 21 ноября 2019 г. №106»

Структурный элемент проекта нормативного правового акта	Содержание замечаний и (или) предложений	Результат рассмотрения замечаний и (или) предложений	
		Обоснование (в случае неучета)	Редакция (в случае учета)
Пункт 4	<b>Павел Сидорович</b> 1. В п. 4 вместо слов «иной врач-специалист,» указать «специалист, прошедший курсы подготовки по диетологии»;	<b>Не учтено.</b> Указанные вопросы урегулированы постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 31 мая 2021 г. №72 «О требованиях к занятию должностей служащих медицинских, фармацевтических работников».	
Пункт 7	2. В п. 7 указано, что «Организация питания пациентов в организациях здравоохранения может осуществляться с привлечением субъектов общественного питания», но отсутствует требования о том, что к сторонней организации по обеспечению диетическим питанием;	<b>Не учтено.</b> В информации не содержится конкретных предложений по проекту.	
Пункт 14	3. В п. 14 указано, что контроль за качеством диетических блюд осуществляет только бракеражная комиссия, в данном случае необходимо уточнить – «по органолептическим показателям». По качественным показателям - лаборатория, имеющая соответствующую область аккредитации, и установить периодичность такого контроля (например, при постановке на производство новых блюд, изменении технологических карт,		<b>Учтено частично.</b> Изложено в следующей редакции: «контроль за качеством готовых диетических блюд (по органолептическим показателям) –

	рецептур, пищевых ингредиентов, в том числе поставщиков пищевых продуктов, полуфабрикатов;		бракеражная комиссия».
Пункты 16-30, 38-42	<p>4. В Главе 3 пункты 16-30 необходимо откорректировать с учетом обеспечения диетическим питанием сторонними организациями.</p> <p>Пункты 38-42 необходимо привести в соответствие с требованиями действующих технических нормативных правовых актов, методик, таких как СТБ 1210-2010 (изм.1) «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» (Изменение № 1), «Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании», утвержденных постановлением Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21 апреля 2001 г. № 18/29 (в ред. постановления МАРТ, Минздрава от 24.05.2018 № 39/44); «Инструкции о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания», утвержденной постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 12.09.2008 № 36; в главе 4 необходимо указать алгоритм действий при установлении несоответствия по качеству диетического питания.</p>	<p><b>Не учтено.</b></p> <p><b>По первому предложению.</b> Пункты 16-30 сформулированы с учетом требований к осуществлению финансово-экономической деятельности организаций здравоохранения, организации движения пациентов при их поступлении.</p> <p><b>По второму предложению.</b> В пунктах 38-42 установлены особенности проведения бракеража для организаций здравоохранения. Действия, предпринимаемые при несоответствии блюд органолептическим показателям, указаны в пункте 41.</p> <p><b>По третьему предложению.</b> Требования указанные в главе 4 приведены в соответствии с действующей редакцией постановления.</p>	
Приложения 3- 12, 21	5. В приложениях 3- 12, 21 необходимо указывать качественные характеристики продуктов, входящих в среднесуточные наборы (например масло сливочное, творог, сметана, кисломолочные продукты, сыр - какой процент по	<p><b>Не учтено.</b></p> <p>Требования к жирности продукции установлены в приложении 23.</p>	

	<p>жирности допускается; яйцо диетическое, столовое - какая категория; по продуктам животного происхождения (содержание жиров, белков) масло растительное - конкретно какие, допущены для диетического питания, например, только подсолнечное или другие с учетом наличия соответствующего заключения уполномоченной организации о том, что именно такое масло растительное допускается использовать в тех или иных диетах, аналогично - чай (черный байховый, зелены или травяные).</p>		
<p>Приложения 14, 27</p>	<p>6. Приложения 14, 27 необходимо привести в соответствие с СТБ 1210-2010 (изм.1) «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» (Изменение № 1), «Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании», утвержденных постановлением Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21 апреля 2001 г. № 18/29 (в ред. постановления МАРТ, Минздрава от 24.05.2018 № 39/44); «Инструкции о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания», утвержденной постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 12.09.2008 № 36.</p>	<p><b>Не учтено.</b> Формы, приведенные в приложениях 14 и 27 не противоречат указанным в комментариях документам, приведены в действующей редакции постановления.</p>	
<p>В целом по проекту</p>	<p>7. Необходимо указать имеется ли необходимость (целесообразность) отбора проб в местах приготовления и исследований по качественным характеристикам продуктов питания, полученных из сухих смесей (нуждающихся в приготовлении), например сухие молочные смеси, каши заводского производства, и в случае необходимости - периодичность лабораторных исследований (по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям).</p>	<p><b>Не учтено.</b> В отношении продуктов, полученных из сухих смесей контроль по физико-химическим, микробиологическим показателям и его периодичность устанавливаются в программе производственного контроля, который не является предметом рассматриваемого постановления.</p>	

Приложение 22	В приложении 22 указана говядина по категории I и II, в тоже время, в современных условиях чаще приобретаются мясные полуфабрикаты по СТБ 1020-2008, поэтому целесообразно указывать рекомендуемое конкретное содержание по белкам и жирам, энергетической ценности, по видам используемого мяса, например, говядина, тазобедренная часть и т.д. Указание качественных характеристик, таких как энергетическая ценность, содержание белка, жиров, вид мяса (например, тазобедренная часть или пашина, голень, мясо голов) является важным составляющим для приготовления диетических блюд, а также обоснованием при формировании заданий на закупки.	<b>Не учтено.</b> В приложении 23 установлена возможность использования иных видов пищевого сырья. При его использовании рацион должен соответствовать установленным в приложениях 3-12 показателям пищевой и энергетической ценности.	
Абзац 2 пункта 14	<b>Farce</b> Глава: 2 Пункт: 14 Абзац: 2 Элемент текста: Контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых диетических блюд осуществляет заведующий производством (шеф-повар, повар-бригадир, старший повар). Добавить «медицинская сестра-диетолог/медицинский брат-диетолог»	<b>Не учтено.</b> Для выполнения данной функции требуется определенное профессиональное или среднее специальное образование со знаниями производственно-хозяйственной деятельности подразделения организации; технологии производства; ассортимента и требований к качеству блюд.	
Пункт 18	Глава: 3 Пункт: 18 Элемент текста: Организация отпуска диетического питания пациентам на пищеблоке (кухне) осуществляется материально ответственным лицом пищеблока (заведующий производством, повар) заменить фразу «материально ответственным лицом» на «лицом, ответственным за организацию диетического питания», либо исключить фразу «материально ответственным лицом». К перечисленным в скобках лицам «заведующий производством, повар», добавить медицинская сестра-диетолог/медицинский брат-диетолог.	<b>Не учтено.</b> <b>По первому предложению.</b> Организация отпуска диетического питания не входит в обязанности лица, ответственного за организацию питания (например, врача – диетолога).	<b>Учтено частично.</b> <b>По второму предложению.</b> Дополнено по тексту проекта «медицинский брат-диетолог».

В целом по проекту	Везде, где есть фраза «медицинская сестра-диетолог», дополнить «медицинский брат-диетолог».		<b>Учтено.</b> Дополнено по тексту проекта.
По проекту	С целью рационального расхода денежных средств, внесите дополнения о лицах, ответственных за планирование и формирование годовой потребности в продуктах питания с учётом ожидаемой заполняемости коек в учреждении.	<b>Не учтено.</b> Вопрос планирования не относится к предмету правового регулирования и может быть урегулирован локальными правовыми актами организации.	
Приложение 4	<p><b>Татьяна Ковалева</b>  В приложении 3 к Инструкции о порядке организации диетического питания», регламентирующем Нормы среднесуточного набора пищевых продуктов на одного пациента для беременных и кормящих женщин указано: Молоко, кефир йогурт ***  ***Продукт заменяется на смеси в эквивалентных количествах в пересчете на восстановленный продукт.  Целесообразно после слова «...смеси» добавить - «специализированный молочный напиток для беременных и кормящих».  Ведущие ученые педиатры и нутрициологи РФ считают, что питание беременной женщины нуждается в коррекции и «...применение специализированных продуктов – лучший метод коррекции питания беременных и кормящих женщин» (так записано в утвержденной МЗ РФ «Программе оптимизации вскармливания детей первого года жизни в Российской Федерации», 2019г., стр. 15-27).</p>		<b>Учтено.</b> Изложено в следующей редакции: «Продукт заменяется на специализированные пищевые продукты для питания беременных и кормящих женщин в эквивалентных количествах в пересчете на восстановленный продукт»
Приложения 7-13	<p>В приложениях 7-13 к Инструкции, регламентирующих Нормы среднесуточного набора пищевых продуктов на одного несовершеннолетнего пациента, в отношении детей 1-3 лет, указано:  Молоко, кефир йогурт - 500, при этом не учтено следующее:  1. дети 1-3 лет должны получать молочные продукты «для детского питания»;  2. по современным подходам, в питьевом молочном рационе ребенка 1-3 лет, рекомендуется сбалансированное молочное</p>	<b>Не учтено</b> Возможность назначения специализированных пищевых продуктов для питания детей предусмотрена пунктом 9, в приложении 23 приведены пищевые продукты для	

	<p>питание - специальные молочные напитки для детей старше года (третьи формулы). «Программа оптимизации питания детей в возрасте 1 года – 3 лет в Российской Федерации», 2019 г. построена с акцентом на применении этих формул вместо цельного коровьего молока (кефира): (стр. 23-25) – раздел о молочной составляющей рациона ребенка; (стр. 32-33) – меню. Специальные молочные напитки обеспечивают ребенка витаминами, минералами и микроэлементами; пре- и пробиотиками - для формирования микробиоты и иммунитета, ДПНЖК – для развития головного мозга, а сниженное количество белка (по сравнению с коровьим молоком) способствует снижению риска избыточного веса, ожирения и других метаболических нарушений в будущем. Поэтому, следует добавить в раздел Молоко, кефир, йогурт: «в том числе специальный молочный (кисломолочный) напиток – 200 мл; *** - для детского питания.</p>	детского питания на молочной основе.	
--	--	--------------------------------------	--