

«ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ
ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ МИНИСТРЛІГІ
САНИТАРИЯЛЫҚ-
ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫҚ БАҚЫЛАУ
КОМИТЕТІ» РЕСПУБЛИКАЛЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



РЕСПУБЛИКАНСКОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМИТЕТ САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН»

БҰЙРЫҚ

Астана қаласы

ПРИКАЗ

№ _____
город Астана

Об утверждении методических рекомендаций для педагогов общеобразовательных школ по формированию культуры здорового питания и сопровождения школьного питания

В соответствии с подпунктом б) пункта 19 положения Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан (*далее – Комитет*), утвержденного приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 октября 2020 года № 644, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые методические рекомендации для педагогов общеобразовательных школ по формированию культуры здорового питания и сопровождения школьного питания.
2. Управлению контроля за объектами питания, образования и воспитания Комитета обеспечить:
 - 1) размещение настоящего приказа на интернет – ресурсе Комитета;
 - 2) довести настоящий приказ до сведения Министерства просвещения Республики Казахстан, местных исполнительных органов областей, городов республиканского значения и столицы и территориальных подразделений Комитета.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего заместителя Председателя Комитета.
4. Настоящий приказ вступает в силу со дня его подписания.

Председатель

С. Бейсенова

Приложение к приказу
Председателя Комитета
санитарно-эпидемиологического контроля
Министерства здравоохранения
Республики Казахстан
от « » 202__ года
№ _____

**Методические рекомендации
для педагогов общеобразовательных школ
по формированию культуры здорового питания
и педагогическому сопровождению школьного питания**

Глава 1. Введение

1. Настоящие Методические рекомендации для педагогов общеобразовательных школ по формированию культуры здорового питания и педагогическому сопровождению школьного питания (*далее – Методические рекомендации*) разработаны Комитетом санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан совместно с Казахской академией питания на основании приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» (*зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21857*) (*далее – Стандарт питания*).

2. Методические рекомендации разработаны в целях формирования у обучающихся общеобразовательных школ культуры здорового питания, профилактики неинфекционных заболеваний и формирования устойчивых навыков осознанного пищевого поведения.

3. Методические рекомендации носят рекомендательный характер, предназначены для педагогических работников общеобразовательных организаций и применяются в рамках воспитательной, профилактической и образовательной деятельности школы.

Глава 2. Актуальность и значение формирования культуры здорового питания

4. Рациональное и сбалансированное питание детей школьного возраста является одним из ключевых факторов сохранения и укрепления здоровья населения, формирования человеческого капитала и обеспечения устойчивого социально-экономического развития государства.

5. В период школьного обучения формируются базовые биологические, когнитивные и поведенческие механизмы, определяющие здоровье человека на протяжении всей жизни. Данный период характеризуется интенсивным ростом, развитием нервной, эндокринной и иммунной систем.

6. Адекватное и сбалансированное питание в школьном возрасте напрямую влияет на:

- способность к обучению и концентрации внимания;
- уровень утомляемости и работоспособности;
- эмоциональную стабильность;
- физическое развитие и выносливость;
- формирование опорно-двигательного аппарата.

7. Недостаточное, нерегулярное и несбалансированное питание в школьном возрасте приводит не только к дефициту жизненно важных нутриентов, но и к снижению учебной успеваемости, ухудшению памяти, росту тревожности, а также формированию хронических неинфекционных заболеваний во взрослом возрасте.

8. Современная эпидемиологическая ситуация характеризуется сочетанием двух взаимосвязанных проблем:

- дефицита витаминов, железа, кальция и пищевых волокон;
- роста избыточной массы тела, ожирения и метаболических нарушений, связанных с избыточным потреблением сахара, соли и ультрапереработанных продуктов.

9. В этих условиях общеобразовательная школа является ключевой платформой профилактики неинфекционных заболеваний, поскольку именно в школьной среде ребенок регулярно взаимодействует с организованным питанием и усваивает устойчивые модели пищевого поведения, оказывающие долгосрочное влияние на его рацион и образ жизни.

Глава 3. Социально-педагогическая роль школьного питания

10. Школьное питание представляет собой не только обеспечение обучающихся пищей, соответствующей требованиям безопасности, качества и

физиологической полноценности, но и социально-педагогический процесс формирования пищевого поведения.

11. В процессе приема пищи обучающийся:
наблюдает за поведением взрослых и сверстников;
усваивает социальные нормы и правила;
формирует отношение к еде, продуктам и режиму питания.

12. Пищевое поведение детей формируется не только через информационные разъяснения, но и через социальную модель, включающую:
отношение значимых взрослых к пище;
их поведение и комментарии;
одобряемые и неодобряемые продукты.

13. Педагог в школьной среде выступает значимым поведенческим ориентиром, формируя у обучающихся представление о допустимом, полезном и социально приемлемом питании.

14. Негативные комментарии, ирония, демонстрация недовольства или безразличия со стороны взрослых снижают доверие детей к школьному питанию и способствуют формированию отказа от полезной пищи, даже при ее высоком качестве. В таких условиях формируется устойчивое отторжение к полезным продуктам и закрепляется предпочтение к сладкой и жирной пище.

Глава 4. Роль и функция педагога в системе школьного питания

15. Результаты пилотного внедрения обновленного школьного меню в школе-гимназии г. Макинска (2025 год), реализованного в рамках проекта ФАО Казахстан ТСР/КАЗ/3901 «Вклад в развитие и масштабирование здорового питания» показали, что педагогическое сопровождение питания оказывает влияние, сопоставимое с качеством самого меню.

16. В дни, когда педагоги принимали пищу совместно с обучающимися и демонстрировали позитивное отношение к блюдам, уровень потребления увеличивался на 20–40 процентов.

17. Педагогический коллектив школы является важнейшим элементом системы профилактики алиментарно-зависимых и неинфекционных заболеваний.

18. Формирование культуры здорового питания в школе не является дополнительной нагрузкой на педагога, а представляет собой неотъемлемую часть его профессиональной миссии по воспитанию гармонично развитой личности.

19. Ребенок, который научился осознанно и спокойно относиться к еде, обладает более высоким уровнем саморегуляции, устойчивости к стрессу и способности к обучению.

20. Педагог в системе школьного питания выполняет следующие функции:

1) поведенческий лидер: формирует культуру питания личным примером. Позитивный пример взрослого способствует формированию у детей правильных пищевых привычек, уменьшает страх перед новыми продуктами и способствует развитию культуры питания;

2) коммуникатор: разъясняет пользу продуктов, отвечает на вопросы, формирует доверительное отношение к пище. Важной задачей педагога является создание атмосферы, где вопросы о еде приветствуются, а дети чувствуют себя уверенно и безопасно;

3) организатор: обеспечивает порядок и спокойную обстановку во время приема пищи. Организованная среда помогает детям сосредоточиться на еде, снижает стресс и хаос, а также минимизирует возможные конфликты. Четкая организация процесса питания способствует формированию у детей дисциплины и уважения к правилам столовой;

4) мотиватор: мягко побуждает детей пробовать новые блюда, поддерживает инициативу без давления и принуждения. Используя игровые элементы, похвалу или личный пример, педагог стимулирует интерес к здоровой пище и учит детей ценить разнообразие продуктов. Мотивированное участие в приеме пищи укрепляет не только здоровье, но и социальные навыки ребёнка.

21. Формирование культуры здорового питания является частью профессиональной деятельности педагога и не рассматривается как дополнительная нагрузка.

Глава 5. Факторы отказа детей от полезной пищи и педагогические подходы

22. Анализ данных пилотного исследования показал, что отказ детей от полезной пищи обусловлен рядом факторов, связанных как с самим продуктом, так и социально-педагогическим контекстом приёма пищи:

1) устойчивые вкусовые установки, сформированные в семье;

2) недоверие к новым или менее сладким вкусам: настороженность к несладким или непривычным блюдам;

3) социальное влияние взрослых: негативные комментарии или безразличие со стороны педагогов и персонала;

4) непривлекательная подача: визуальная непривлекательность блюд снижает потребление;

5) ограниченное время для приема пищи: спешка препятствует полноценному приему пищи.

23. Для снижения отказов от пищи педагогам рекомендуется учитывать совокупность указанных факторов и применять комплексный подход, включающий позитивную коммуникацию, организацию спокойной обстановки и обеспечение достаточного времени для приема пищи.

Глава 6. Педагогические принципы сопровождения школьного питания

24. Педагогическое сопровождение питания основывается на следующих принципах:

1) личный пример педагога является ключевым фактором принятия пищи детьми;

2) позитивного комментария: краткие, понятные формулировки о пользе продуктов (*например: «Курица помогает росту мышц», «Молоко укрепляет кости», «Морковь полезна для глаз», «Брокколи делает тебя сильным и здоровым»*);

3) спокойствия: отсутствие спешки, давления и негативных эмоций (*шум, бег, крики и спешка вызывают стресс и мешают сосредоточиться на еде, что приводит к отказу от пищи*);

4) достаточного времени: выделение не менее 20 минут на прием пищи (*дети, которые торопятся или имеют ограниченное время, чаще не доедают, не успевают попробовать новые продукты и не получают достаточного чувства сытости*);

5) постепенной адаптации: постепенное введение новых продуктов без принуждения (*последовательное и терпеливое введение новых продуктов позволяет формировать устойчивые привычки здорового питания без давления и принуждения*).

25. Педагогу рекомендуется использовать короткие, наглядные формулировки, соответствующие возрасту обучающихся (*например, «Овощи укрепляют иммунитет», «мясо помогает расти и не уставать»*). Такие формулировки основаны на доказанных питательных свойствах продуктов и помогают ребёнку понять конкретную пользу пищи для здоровья и роста. Важно, чтобы педагог демонстрировал положительное отношение к еде, поощрял детей пробовать блюда и сопровождал процесс краткими комментариями об их пользе.

Глава 7. Рекомендации для руководства в работе педагога в столовой

26. Педагогу рекомендуется:

1) присутствовать в столовой во время прием пищи, личное присутствие педагога создает доверительную атмосферу, снижает тревожность и помогает детям сосредоточиться на еде;

2) демонстрировать уважительное и позитивное отношение к блюдам, хвалить вкус, использовать доказательные комментарии о пользе продуктов;

3) поощрять попытки попробовать новые блюда, мягкая поддержка и небольшие мотивации повышают готовность ребёнка включать полезные продукты в рацион;

4) уделять особое внимание употреблению овощей, поощрять детей пробовать овощи, просить взять хотя бы 2–3 кусочка и хвалить за попытку;

5) оказывать поддержку детям, отказывающимся от пищи, корректно объяснять, почему продукт полезен, предлагать небольшие порции или разные способы подачи, без давления и наказаний.

27. Педагогу не рекомендуется:

1) критиковать пищу или демонстрировать негативное отношение к ней, так как негативные комментарии о блюде снижают доверие ребенка и формируют отрицательное отношение к еде;

2) оказывать давление, принуждать или торопить детей, спешка приводит к стрессу и отказу от еды, особенно от новых или непривычных блюд;

3) формировать чувство вины или стыда, связанное с приемом пищи.

28. Педагог не осуществляет контроль качества приготовления пищи и не вмешивается в технологический процесс.

Глава 8. Взаимодействие с пищеблоком и мониторинг

29. Педагог осуществляет сбор обобщенной обратной связи от обучающихся о вкусе, внешнем виде и восприятии блюд.

30. Полученная информация педагогом передается администрации школы или ответственного лица для последующего взаимодействия с поставщиком питания.

31. Мониторинг потребления пищи носит наблюдательный характер и не предполагает индивидуальной оценки.

Глава 9. Система поощрения и мотивации

32. В целях формирования устойчивой мотивации к здоровому питанию рекомендуется внедрение позитивных форм поощрения, ориентированных на участие и вовлеченность.

33. Возможные формы поощрения:

1) коллективные рейтинги классов - отслеживание того, какие классы лучше справляются с употреблением овощей, салатов и других полезных блюд с присуждением ежемесячных или ежеквартальных наград «Самый здоровый класс». Такой рейтинг помогает детям видеть коллективный результат и стремиться улучшить его;

2) публичное поощрение на школьных мероприятиях - публичное признание успехов мотивирует детей, создает положительный пример для сверстников и закрепляет здоровые пищевые привычки.

34. Система поощрения не должна носить карательный или дискриминационный характер. Она должна стимулировать интерес к здоровой пище и формировать привычку к разнообразному рациону, а не только соревновательный дух.

Глава 10. Роль руководителя и ответственного лица в обеспечении соблюдения требований Стандарта питания

35. Соблюдение требований Стандарта питания в общеобразовательной организации обеспечивается за счет системного управления, четкого распределения полномочий и ответственности между руководителем школы и назначенным ответственным лицом, а также координации их деятельности.

36. Руководитель общеобразовательной организации несет персональную ответственность за создание условий для соблюдения требований Стандарта питания и обеспечивает:

1) утверждение режима питания обучающихся, включая график приема пищи, продолжительность приема пищи (не менее 20 минут), а также распределение потоков обучающихся в столовой с целью предотвращения спешки и перегрузки;

2) организацию педагогического сопровождения приема пищи обучающихся, включая порядок участия педагогических работников в сопровождении питания;

3) обеспечение организационных условий для реализации утвержденного меню, в том числе:

соответствие фактически предоставляемого питания утвержденному меню;

недопущение замены блюд без установленного порядка согласования;

4) назначение приказом ответственного лица за организацию школьного питания, с четким определением его функциональных обязанностей;

5) создание приказом Бракеражной комиссии по контролю за качеством школьного питания, с четким определением ее функциональных обязанностей (состав комиссии, период ее работы, обязанности членов комиссии);

6) обеспечение условий для объективной и регулярной работы Бракеражной комиссии, включая контроль за ведением бракеражной документации;

7) организацию взаимодействия школы с поставщиком питания и (или) пищеблоком по вопросам соблюдения требований Стандарта питания, Санитарных правил и договорных обязательств;

8) рассмотрение обобщенной информации о:
соблюдении режима питания;

уровне фактического потребления блюд;
 причинах отказов обучающихся от отдельных видов пищи;
 результатах работы Бракеражной комиссии;
 предложениях по улучшению организации питания;

9) принятие управленческих решений, направленных на устранение выявленных организационных, управленческих и педагогических причин несоблюдения требований Стандарта питания.

37. Ответственное лицо обеспечивает координацию исполнения требований Стандарта питания в повседневной деятельности школы и осуществляют следующие функции:

1) организует сопровождение приема пищи обучающихся педагогическими работниками в соответствии с утвержденным графиком;

2) контролирует соблюдение организационных условий приема пищи, включая:

своевременность начала приема пищи;

достаточную продолжительность приема пищи;

отсутствие спешки, шума и стрессовых факторов;

3) обеспечивает информирование педагогических работников о: требованиях Стандарта питания;

принципах педагогического сопровождения питания;

недопустимых формах поведения взрослых в столовой;

4) организует сбор и анализ обобщенных данных:

о фактическом потреблении блюд;

об отказах от отдельных видов блюд;

о реакции обучающихся на новые блюда;

5) инициирует корректирующие организационные меры (изменение графиков, перераспределение потоков, усиление педагогического сопровождения) при выявлении системных проблем в организации питания.

6) осуществляет контроль соответствия фактически предоставляемого питания утвержденному меню (без вмешательства в технологический процесс приготовления пищи);

7) отслеживает соблюдение установленного режима питания и информирует администрации школы о выявленных нарушениях;

8) организует сбор обобщенной обратной связи от педагогов и обучающихся по вопросам:

вкуса и внешнего вида блюд;

объема порций;

удобства организации приема пищи;

9) систематизирует информацию о причинах отказов от пищи, связанных с организационными, поведенческими и средовыми факторами;

10) передает обобщенные аналитические данные администрации школы

для принятия управленческих решений и взаимодействия с поставщиком питания;

11) участвует в реализации мероприятий, направленных на повышение потребления овощей, молочных продуктов и других приоритетных групп продуктов, предусмотренных Стандартом питания;

12) взаимодействует с бракеражной комиссией в части обмена информацией и учета ее заключений при организации питания.

38. Четкое распределение и реализация функций администрации школы и ответственного лица обеспечивает системное соблюдение требований Стандарта питания, снижение организационных нарушений, повышение доверия обучающихся и родителей к школьному питанию и эффективность системы школьного питания в целом.

Глава 11. Разъяснительная работа с обучающимися

39. Педагоги должны проводить систематическую разъяснительную работу о здоровом питании с детьми в рамках учебного процесса и воспитательной деятельности.

40. Цель разъяснительной работы - формирование у детей осознанного отношения к питанию, понимания пользы продуктов и развития устойчивых привычек здорового рациона.

41. Формы работы включают:

1) классные часы и тематические занятия - обсуждение полезных свойств продуктов, правил сбалансированного питания, значимости овощей, фруктов, бобовых, цельнозерновых и молочных продуктов;

2) интеграция в учебные предметы - использование информации о питании на уроках биологии, познания мира и других смежных дисциплин в доступной и наглядной форме;

3) применение наглядных материалов и игровых методов - викторины, интерактивные задания, которые помогают детям усваивать информацию и формируют устойчивые пищевые привычки.

Глава 12. Ожидаемые результаты внедрения Методических рекомендаций

42. Реализация настоящих Методических рекомендаций способствует:

1) повышению потребления полезных продуктов;

2) формированию культуры здорового питания;

3) снижению числа отказов от пищи;

4) профилактике алиментарно-зависимых заболеваний;

5) укреплению роли школы в системе общественного здравоохранения.

Согласовано

06.02.2026 08:12 Тилесова Айгуль Шарапатовна

06.02.2026 09:09 Кожатова Гулшарат Еркинбековна

06.02.2026 11:12 Сейтмагамбетова Шаукиш Аманжоловна

06.02.2026 11:45 Ширинбекова Рита Абдукасымовна

06.02.2026 14:43 Садвакасов Нуркан Олжабаевич

Подписано

06.02.2026 17:36 Бейсенова Сархат Сагинтаевна



Комитет санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан - Г.Е. Кожатова