

СПРАВКА

**за отразяване на предложенията, получени в рамките на обществените консултации, по
проекта на Наредба за здравословно хранене на учениците
за периода 15.02.2025 до 17.03.2025 г.**

№	Участник в обществените консултации	Предложения	Приема се/ Не се приема	Мотиви
1.	Лора Минкова № 94-778 от 18.02.2025 г.	Здравейте, доц. Кирилов. Имам едно запитване към вас. Защо "извивате ръцете" на дребния бизнес, относно училищните бюфети? Наясно ли сте, че ние продаваме това, което вие позволявате да бъде произведено и пуснато на пазара. Можете ли да ми кажете продукт без палмово масло, е-та и т.н? Вие знаете ли, че едно дете, ако иска да яде вафла, ще отиде до близкия хранителен магазин и ще си вземе от там. С вашите наредби затворихте много училищни бюфети. Питам ви ,колко дискотеки затворихте пълни с непълнолетни лица, като започнем от 13 годишни, които дишат балони, пият огромни количества алкохол, след което припаднат, пушат вейпове и цигари. Къде са ви тук законите, г-н министър. Или не..те вафлите в лавките са по-вредни. Защо в дискотеките е се допускат деца? Защо в близост до училищата има магазини от които учениците могат да си закупят свободно всичко, а вафлите в лавките са вредни. Ами като са вредни спрете ги от производство ,палмовото масло е вредни и за възрастните хора. Ще обърнете ли внимание и на бутките извън училищата, които продават цигари и вейпове на учениците. Колко от тях затворихте? Защото ние лавките с вашите наредби сме принудени от вас да затворим. Надявам се, че когато реша да отида на дискотека, няма да видя непълнолетни, които се дрогират и наливат с алкохол, защото вие сте министър на здравеопазването и ще вземете мерки. Не може за едни да има закони за други да няма.	-	Изказано е мнение и няма направени конкретни предложения по проекта на наредба. С наредбата се уреждат изискванията за осигуряване на здравословно хранене на учениците, което е организирано на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдых и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа, както и в центрове за работа с деца, в които е организирано хранене на ученици и за предлаганите храни и напитки, в т.ч. и от автомати за закуски и напитки с което да се осигури възможност за постигане на здравословно и адекватно хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата в училищна възраст в организираните колективи при спазване на актуализираните физиологични норми регламентирани с Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.).

2.	Тодор Кондев todorkondevkondev@gmail.com № 94-999 от 06.03.2025 г.	Относно "Проект на Наредба за здравословно хранене на учениците" Казвам се Тодор Кондев, участник в създаването и прилагането на Наредба № 37 от 2009 година. Член съм на УС на Училищно настоятелство при 73 СОУ гр. София. Председател съм на Обществения съвет на Професионална гимназия по каменообработване село Кунино. Във връзка с подготовения от Вас проект, имам въпроси и допълнения. Заявявам своето желание да участвам при обсъждането на проекта лично, а не само чрез изпратени писмени предложения.	-	Няма направено конкретно предложение по проекта на наредба.
3.	Тодор Кондев todorkondevkondev@gmail.com № 94-998 от 06.03.2025 г.	Заявявам и желанието на г-жа Теодора Пиралкова, също представител на родителите и един от основните генератори на създаването на Наредба № 37 да участва присъствено в коментарите по предложените от вас изменения в наредбата.	-	Няма направено конкретно предложение по проекта на наредба.
4.	petko sekulov omk_total@abv.bg № 94-997 от 06.03.2025 г.	Здравейте, с цел Наредбата да бъде по ефективна, предлагам обхвата и да не е само за обекти на територията на училищата, а да обхваща и обекти на до 50 - 100 метра от училищата. Защото какъв ще е ефекта от нея, ако всяко дете може да иде до лафката, която се намира на оградата на училището и да си закупи всякакви боклуци. Надявам се предложението ми да се разгледа и да се вземе адекватно решение. Благодаря!	Не се приема.	Предмет на наредбата е осигуряването на здравословно хранене на учениците, което е организирано на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа, както и в центрове за работа с деца, в които е организирано хранене на ученици и за предлаганите храни и напитки, в т.ч. и от автомати за закуски и напитки с което да се осигури възможност за постигане на здравословно и адекватно хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата в училищна възраст в организираните колективи.
5.	Невена Николова Ел. поща: valshebntakashta@gmail.com № 94-780 от 18.02.2025 г.	Приветствам инициативата за подобряване на качеството на храната в столовете, лавките и вендинг автоматите в училищата посредством новата наредба. Моля да включите в обсъжданията и съответно наредбата и безплатните закуски, които получават децата. Те са изключително нездравословни, повечето са тестени	Приема се по принцип.	Безплатните закуски са обект на Наредбата за финансирането на институциите в системата на предучилищното и училищното образование приета с Постановление №

		изделия с много захар, а млечните продукти са със сухо мляко и много високо съдържание на вода. Плодовете обикновено са ябълки и круши, които децата няма как да си обелят. Моля да се предлагат на децата пълнозърнести закуски с ниско съдържание на захар, качествени млечни продукти и плодове, които да са лесни за консумиране в училищна среда като банани, мандарини, малини, боровинки.		219 от 5.09.2017 г., посл. изм. и доп. бр. 70 от 20.08.2024 г. Съгласно чл. 13, ал. 6 на Наредбата за финансирането на институциите в системата на предучилищното и училищното образование закуската на децата от задължителното предучилищно образование в детските градини, училищата и центровете за специална образователна подкрепа, както и на учениците от I до IV клас се осигурява в съответствие с изискванията на действащата към момента Наредба № 37 на министъра на здравеопазването от 2009 г. за здравословното хранене на учениците (ДВ, бр. 63 от 2009 г.), на Наредба № 6 на министъра на здравеопазването от 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (ДВ, бр. 65 от 2011 г.) и на Наредба № 9 на министъра на земеделието и храните от 2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици. Безплатните закуски са обект и на Наредба за условията и реда за прилагане на схеми за предоставяне на плодове и зеленчуци и на мляко и млечни продукти в учебните заведения – Схема „Училищен плод“ и Схема „Училищно мляко“ приета с ПМС № 251 от 27.09.2016г., обн., ДВ, бр. 77 от
--	--	---	--	--

				4.10.2016г., посл. изм. и доп. бр. 46 от 31.05.2024г. Съгласно чл. 4, ал. 8 на горепосочената наредба Българската агенция по безопасност на храните контролира безопасността и качеството на разпределяните по схемите продукти. Българската агенция по безопасност на храните и Държавен фонд „Земеделие“ сключват споразумение за сътрудничество при извършването на контрола на разпределяните продукти, включително изпитване за остатъчни количества от пестициди в предоставяните плодове и зеленчуци по схема „Училищен плод“. Съгласно чл. 20, ал. 1 на Наредбата Държавен фонд „Земеделие“ извършва ежегоден мониторинг на прилагането на Схема „Училищен плод“ и на Схема „Училищно мляко“. Съгласно чл. 21, ал. 1 Държавен фонд „Земеделие“ изготвя оценки на прилагането на схемите и на тяхната ефективност на всеки 5 години.
6.	Христина Николова - raeva.hristina@gmail.com № 94-996 от 06.03.2025 г.	Здравейте. В качеството си на родител на две деца в училищна възраст изпращам становището си по предложения за обществено обсъждане "Проект на Наредба за здравословно хранене на учениците" Новата наредба е по-добра от старата по отношение на млякото: вече ще се предлага и 3-3.6% мляко, не само 2 процента. Затова пък предложеният "чл. 12 (3) Не се допуска предлагане на месни продукти като основни ястия." е направо абсурден. Какво значи това? Без пиле с ориз, пиле с картофи, кюфтета по чирпански, печено или варено месо с гарнитура и още стотици рецепти, които са традиционни за българската кухня и се харесват от децата.	Приема се по принцип.	Използваният термин „Месни продукти“ е в съответствие с Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход и има следното значение: „преработените продукти в резултат на преработката на месо или на допълнителна преработка на такива преработени продукти, при която е видно, че продуктите вече не притежават характеристиките на прясно месо“.

	Ще слагаме месото само в супи? Ще заместим месото в основното ястие с какво? Картофи и някой брокол за цвят? Печен боб? Или може би някое модерно вегетарианско ястие с тофу? Как точно това ще "осигури възможност за постигане на здравословно и адекватно хранене"? Защо в наредбата е заложено намаляване на консумацията на месо, а е оставено разрешение за предлагане на пържени храни? Вместо да се поощри разнообразието, да се предлагат различни меса, приготвени по разнообразни рецепти, се ограничава начинът на предлагане на месото. Предвидено е предлагане на "закуски на зърнена основа". Но не е отчетено, че предлаганите на пазара масово са с добавена захар. Какво точно предимство има предлагането на купа корнфлейкс с добавена захар пред обикновената филия с мармалад? Най-големият недостатък на предложената наредба, е че отново няма да се следи дали храната е приготвена ВКУСНО, дали се изяжда от децата или отива в кофата. В българските училища масово се предлага храна, която отговаря на никакви формални критерии за състав и калорийност, но е блудкава, безформена, безвкусна. Комбинации от храни за първо, второ и трето, които са тотално неподходящи. Панирана риба на фурна, сурова отвътре, защото някой не е дочакал да се размрази. Преварени зеленчуци, без подправки, които отиват директно в кошата. Родителите нямат право да поръчат само супата или само основното от менюто, въпреки че предварително знаят, че детето им ще изяде само едното и другото ще бъде изхвърлено. Няма никакъв анализ колко от храната, предлагана в училищните столове, отива в боклука. Няма никакви мерки това да се спре. Никаква идея как децата да спрат да изхвърлят "здравословната" зеленчукова супа, сготвена по отвратителен начин, и да си купят някой полуфабрикат, който да хапнат на крак. В наредбата не е разписан и начинът на сервиране на храната. В много училища на децата се предлага СТУДЕНА готвена храна. Пластмасови кутии и картонени (също със слой пластмаса отвътре) съдове ежедневно пълнят кошчетата на училищните столове. Плодове, ненужно опаковани в плик, са също източник на допълнителен боклук. В наредбата не е отчетено и че в много училища режимът не предвижда достатъчно време за спокоен обяд.	Предвид широкия набор месни продукти предлагани на пазара, които по същество са преработени продукти и не притежават характеристики на пряно месо е въведено това ограничение, с което не се допуска предлагането им като основни ястия. От месните продукти в ученическото хранене се предлагат шунка и филе, които са по утвърдени браншови стандарти и качеството на които се осигурява от специфичните изисквания на чл. 13, ал. 1 от Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от министъра на земеделието, храните и горите (обн., ДВ, бр. 8 от 29 януари 2021 г., изм. и доп. ДВ, бр. 84 от 4 октомври 2024 г.). За по-голяма яснота в Допълнителните разпоредби към проекта на наредба е дадено определение на термина „месни продукти“, както следва: „2. „месни продукти“ са преработените продукти в резултат на преработката на месо или на допълнителна преработка на такива преработени продукти, при която е видно, че продуктите вече не притежават характеристиките на пряно месо.“ Също така в посочените изисквания в Приложение № 3 за примерни продуктови набори за целодневно
--	---	--

		Докато тези проблеми не бъдат адресирани, децата ни ще продължат да се хранят нездравословно по неволя.		хранене на учениците от 6 до 19 години при умерена физическа активност е регламентирано, че храните богати на белтък, като месо значително преобладава спрямо месните продукти (80 към 5 грама при възрастта от 6 до 10 години и съответно 90 към 5 грама при възрастта от 10 до 14 години, и 110 към 5 грама във възрастта от 14 до 19 години). С наредбата е регламентирано осигуряването на здравословно хранене на учениците, което е организирано на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа, както и в центрове за работа с деца, в които е организирано хранене на ученици и за предлаганите храни и напитки, в т.ч. и от автомати за закуски и напитки с което да се осигури възможност за постигане на здравословно и адекватно хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата в училищна възраст в организираните колективи при спазване на актуализираните физиологични норми регламентирани с Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.). Съставянето на конкретни менюта е ангажимент на лицата които осигуряват храненето, като от тяхна страна следва да бъдат изпълнени както основните изисквания регламентирани в наредбата за здравословно хранене, така и изискванията регламентирани в Закона
--	--	--	--	--

				за храните и подзаконовите нормативни актове свързани с безопасността на предлаганите храни.
7.	Georgim 24 февруари 2025 г.	Геноцид! Геноцидът над нашите деца в училищата продължава. Докато целият свят се ориентира към кетодиета, консумация на повече месо и мазнини за сметка на въглехидрати, в България ни предлагат Наредба за здравословно хранене на учениците, в която на първо място са въглехидратите. Докато концентрацията на децата със СОП расте лавинообразно, а диетата без глутен и без млечни продукти е най-доброто лекарство за повечето такива състояние, на нас ни пробутват наредба, която задължава децата ни всеки ден да ядат хляб и мляко. Докато "Глюкозената революция" е бестселър и милиони хора по света чрез промяна на хранителните навици, които изключват въглехидрати на закуска, се лекуват от диабет, инсулинова резистентност и какви ли не хронични заболявания, нашият доцент доктор ***** пише в наредбата, че децата сутрин на закуска задължително трябва да ядат тесто или картофи - храните с горе-долу най-висок гликемичен индекс. Докато най-различни известни личности лекуват най-различни състояния с диета, съставена само от месо, а всички нутриционисти и фитнес инструктори ни съветват да увеличим приема на белтъчини, в държавната наредба има списък със задължителен асортимент на всички бюфети и лавки в училищата, в които се съдържат въглехидрати, млека и всичко, освен чисто месо. Науката отдавна е установила, че човешкият мозък расте и се развива когато консумира месо и по-специално омега 3 мастни киселини от животински произход. Къде са те в наредбата? Случайно ли липсват? Искаме децата ни да имат достъп до качествено месо без консерванти, а не плодови млека, банички и сандвичи с 5 грама белтък! Мононатриев глутамат Забранете храните с мононатриев глутамат в училищата, защото той доказано вреди на паметта, на способността на научаване и на когнитивните функции като цяло. Пращаме си децата да учат, а не да се пристрастяват към овкусители, които им пречат на развитието.	Не се приема.	Изразено е мнение, но няма направено конкретно предложение по проекта на наредба. Наредбата има за цел да подобри предлагането на храни на територията на училищата, да осигури здравословен избор на храни от учениците, да възпитава учениците на здравословно хранене и да утвърждава здравословен модел на хранене. В чл. 5, ал. 3 е посочено изискването в менютата по ал. 1 да се съобразяват с изискванията за диетично хранене, когато в обектите по чл. 1, ал. 1 се обучават, съответно пребивават деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от такова, съгласно поставена медицинска диагноза и лекарски указания за хранителен режим. В проекта на наредба са включени изисквания към приема на зърнени храни и/или картофи; зеленчуци и плодове; мляко и млечни продукти; месо и месни продукти; риба; яйца; бобови храни, като са дадени и примерни продуктови набори за целодневно хранене на ученици от 6 до 19 години при умерена физическа активност, от които е видно, че количествата на различните групи продукти са прецизирани за да се осигури възможност за постигане на здравословно и адекватно хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата в училищна възраст в организирани колективи при спазване на актуализираните

				физиологични норми регламентирани с Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.). Използваните храни, трябва да отговарят на изискванията за безопасност и качество съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане.
8.	Pavlinka_Genchewa 25 февруари 2025 г.	Смятам, че в чл. 1 от Наредбата трябва да се включат обектите: център за работа с деца, лятна школа или други, в които има организирано хранене на децата и учениците.	Приема се.	Текстът на чл. 1, ал. 1, т. 1 е прецизиран: „Чл. 1. (1) С тази наредба се уреждат изискванията за осигуряване на здравословно хранене на учениците: 1. организирано на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие, центрове за специална образователна подкрепа и в центрове за работа с деца “. Летните школи са част от включените в разпоредбата бази за спорт, отдих и туризъм.
9.	Национално представените браншови организации в хранителната и питейна индустрия № 15-00-58 от 04.03.2025 г.	Във връзка с публикувания на портала за обществени консултации проект на Наредба за здравословно хранене на учениците на 15 февруари 2025 г. , Национално представените браншови организации в хранителната и питейна индустрия - членове на Националния съвет по храните към Министъра на земеделието и храните изразяваме следното становище: В мотивите към проекта е посочено, че целите, които си поставя нормативният акт са: „да осигури възможност за постигане на здравословно и адекватно хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата в училищна възраст в организираните колективи при спазване на актуализираните физиологични норми регламентирани с Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.)“. Чл. 122 т. 4 от Закона за храните дава право на браншовите организации на производители, преработватели и/или дистрибутори на храни да разработват браншови стандарти.	Приема се по принцип.	Предмет на наредбата е осигуряването на здравословно хранене на учениците, което е организирано на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа, както и в центрове за работа с деца, в които е организирано хранене на ученици и за предлаганите храни и напитки, в т.ч. и от автомати за закуски и напитки с което да се осигури възможност за постигане на здравословно и адекватно хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата в училищна възраст в организираните колективи при

	Към настоящия момент има разработени браншови и утвърдени стандарти от експерти от Министерство на здравеопазването, Министерство на земеделието и храните, Българска агенция по безопасност на храните и браншови организации за производство на брашно, хляб, месни продукти, рафинирано слънчогледово масло, лютеница. (https://bfsa.egov.bg/wps/portal/bfsa-web/home/bfsa.for.business/document.specimens.food.control/branch.standarts) Тези стандарти са резултат на дългогодишна работа и задълбочени проучвания в областта на здравословното хранене и физиологичните норми на хранене, които всеки индивид, съобразно своята възраст, физическа и умствена активност следва да достига дневно. Освен утвърдени и браншови стандарти, българското кисело мляко и бялото саламурено сирене са продукти със защитено наименование за произход (ЗНП) в ЕС, а за кашкавал има национален стандарт (БДС 14:2010 Български кашкавал). Официалният контрол върху храни, произведени по утвърдени, браншови или национални стандарти, и обозначаването за съответствие с тези стандарти се извършват от Българската агенция по безопасност на храните. В действащата Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, в сила от 13.02.2021г., издадена от министъра на земеделието, храните и горите е регламентирано изискването, че храните, които се предлагат в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия, на дребно на територията на училищата и на детските заведения, трябва да са произведени по утвърдени стандарти, ЗНП, БДС, браншови стандарти, Предлагаме да се разшири предмета на проектонаредбата и да се включат всички места, където се организира хранене за ученици, ще попаднат под регулацията на Наредбата. Същевременно цитираната нормативна уредба за яйцата в чл. 14 не е в сила и следва да се актуализира.	спазване на актуализираните физиологични норми регламентирани с Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.). Използваните храни, трябва да отговарят на изискванията за безопасност и качество съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане, като именно с Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици са регламентирани конкретни изисквания към качеството и безопасността на продуктите, в т.ч. и същите да са произведени по утвърдени браншови или национални стандарти. В случаите, в които няма такива е предвидено, че трябва да са произведени по технологична документация и да отговарят на показателите в Наредба № 2 от 2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни (ДВ, бр. 28 от 2013 г.), Наредба № 6 от 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения и Наредба № 37 от 2009 г. за здравословно хранене на учениците. Прецизиран е текста относно нормативната уредба за яйцата по следния начин:
--	---	---

				„чл. 13, В менюто се включват за консумация пресни яйца клас А които отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца (ДВ, бр. 7 от 2008 г.), Делегиран регламент (ЕС) 2023/2465 на Комисията от 17 август 2023 г. за допълване на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на стандартите за търговия с яйца и за отмяна на Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията (ОВ, L 2023/2465 от 8.11.2023 г.) и на Приложение III, раздел X на Регламент (ЕО) № 853/2004.
		Във връзка с гореизложеното и имайки предвид целта на Наредбата, а именно осигуряване на здравословно, адекватно и пълноценно хранене на децата в училищна възраст, в организираните колективи, предлагаме следните допълнения и изменения в текста на Проектонаредбата: Чл. 1. (1) С тази наредба се уреждат изискванията за осигуряване на здравословно хранене на учениците: 1. организирано в ученически столове на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа, както и в центрове за работа с деца, летни школи и други структури, в които е организирано хранене на деца и ученици. Мотиви: Считаме, че по този начин ще се осигури здравословно хранене на всички места, където се организира хранене за ученици, ще попаднат под регулацията на Наредбата.	Приема се частично.	Текстът на чл. 1, ал. 1, т. 1 е прецизиран: „Чл. 1. (1) С тази наредба се уреждат изискванията за осигуряване на здравословно хранене на учениците: 1. организирано на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие, центрове за специална образователна подкрепа и в центрове за работа с деца“. Летните школи са включените в разпоредбата бази за спорт, отдих и туризъм.
		Чл. 2 (2) да се допълни с текста: „При осигуряване на храненето на учениците се използват храни, които отговарят на изискванията за безопасност и качество. Храните за ученици, за които има утвърдени, браншови, национални стандарти или са храни със защитено наименование за произход се предлагат в ученически столове на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа, в бюфети и автомати за закуски и напитки на	Приема се по принцип.	Конкретни мотиви са посочени по-горе.

	територията на училищата, както и в случаите, когато организираното хранене в ученически столове се извършва чрез доставка на храна от обекти за производство на храни, извършващи кетъринг услуги следва да са произведени по утвърдени, браншови, национални стандарти или са храни със защитено наименование за произход“. Мотиви: Считаме, че по този начин ще се осигури здравословно хранене на организираните колективи деца в България, което е приоритет на националната политика, тъй като храните ще са произведени в съответствие с качествените характеристики, определени в едни и същи рецептури.		
	Чл. 9 (2) да се допълни с текста: „Предлаганите хлебни, тестени и картофени изделия трябва да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар, отговарящи на изискванията при производство по утвърдени, браншови, национални стандарти или са храни със защитено наименование за произход.“	Приема се по принцип.	Направеното предложение е извън обхвата на наредбата. С Приложение № 3 са определени примерни продуктови набори за целодневно хранене на учениците от 6 до 19 години при умерена физическа активност, като са регламентирани и изисквания към конкретните продукти спрямо посочените възрастови групи. Наредбата има за цел да регламентира осигуряването на здравословно хранене на учениците, което е организирано на територията на училища, общежития, бази за спорт, отпих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа и за предлаганите храни и напитки, в т.ч. и от автомати за закуски и напитки с което да се осигури възможност за постигане на здравословно и адекватно хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата в училищна възраст в организираните колективи при спазване на актуализираните физиологични норми регламентирани с Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.).

				Съставянето на конкретни менюта, когато се приготвя храната на място или формулирането на храни с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар е ангажимент на лицата които осигуряват храненето, като от тяхна страна следва да бъдат изпълнени както основните изисквания регламентирани в наредбата за здравословно хранене, така и изискванията регламентирани в Закона за храните и подзаконовите нормативни актове свързани с безопасността на предлаганите храни. Съгласно изискванията на Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици са регламентирани конкретни изисквания към качеството и безопасността на продуктите, вече са регламентирани изискванията да са произведени по утвърдени браншови или национални стандарти.
		Чл. 14. В менюто се включват за консумация пресни яйца клас А съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) 2023/2466 на Комисията от 17 август 2023 година за определяне на правила за прилагане на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на стандартите за търговия с яйца. Мотиви: Предложеното изменение ще гарантира съответствие с действащата нормативна уредба.	Приема се.	Направена е редакция на чл. 13: „Чл. 13. В менюто се включват за консумация пресни яйца клас А които отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца (ДВ, бр. 7 от 2008 г.), Делегиран регламент (ЕС) 2023/2465 на Комисията от 17 август 2023 г. за допълване на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на стандартите

				за търговия с яйца и за отмяна на Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията (ОВ, L 2023/2465 от 8.11.2023 г.) и на Приложение III, раздел X на Регламент (ЕО) № 853/2004.“.
		Чл. 22 (1) да се допълни с текста: „В бюфетите и в автоматите за закуски и напитки могат да се предлагат сандвичи, тестени закуски, плодове, зеленчуци, бисквити, десерти на млечна, млечноплодова, зърнена, зърнено-плодова основа и шоколад, отговарящи на изискванията при производство по утвърдени, браншови, национални стандарти или са храни със защитено наименование за произход. “	Приема се по принцип.	Конкретни мотиви са посочени по-горе.
		В таблицата на Приложение № 3 към чл. 6, ал. 4: „1. Зърнени храни и картофи Хляб и хлебни изделия произведени по утвърден стандарт „България“ (нето тегло) в т.ч бял, добруджа, типов, пълнозърнест-пшеничен, ръжено-пшеничен, ръжен, ръжено-пшеничен хляб (нето тегло) Брашно произведено по утвърден стандарт „България“ (за тестени закуски, ястия, десерти и др.) (нето тегло) в т.ч бяло, добруджа, типово, пшенично-пълнозърнесто, ръжено “ Браншовите, утвърдени и национални стандарти са вписани в Регистри в Българска агенция по безопасност на храните. Храните, произведени по тези стандарти подлежат на постоянен допълнителен контрол от Българска агенция по безопасност на храните. Това са единствените стандарти, които гарантират не само безопасност, а и здравословните качества на тези храни. Всички преработватели, които произвеждат продукти, съгласно посочените стандарти, са легално регистрирани данъкоплатци и извършват дейността си в съответствие с изискванията на закона. Настояваме предложенията ни да бъдат взети предвид и отразени в текстовете на Наредба за здравословно хранене на учениците.	Приема се по принцип.	Конкретни мотиви са посочени по-горе.

10.	Института по биоразнообразие и екосистемни изследвания към БАН Слоу Фуд в България № 13-02-1 от 10.03.2025 г.	В своята същност предложената от Министерството на здравеопазването наредба цели осигуряването на здравословна и питателна храна при организирано в ученически столове на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдых и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа; както и за предлагането на храни и напитки в бюфети и автомати за закуски и напитки на територията на училищата. С цел подобряване на нейното качество и постигане на по-голяма ефективност от прилагането ѝ, предлагаме следните промени и допълнения (текстовете в курсив са цитати от текста на проекто-наредбата): Чл. 2. (1) Здравословното хранене на учениците се постига чрез: 2. достатъчен прием на зеленчуци и плодове; Добре е да се добави и сезонната консумация на плодовете и зеленчуците, която е предпоставка за тяхното по-високо качество. Този подход допринася и за намаляване на въглеродния отпечатък на консумираните храни. Обяснявайки на децата сезонността на плодовете и зеленчуците ще им помогне по естествен път да се приобщят към поведение и избори, които са щадящи за природата.	Не се приема.	Сезонната консумация на плодове и зеленчуци е уредена в чл. 9, ал. 3, т. 1 от проекта на наредбата.
		Чл. 3 Препоръчваме вместо „Приемът на енергия и хранителни вещества“ да се използва изразът „енергиен прием“, който е добре разпознаваем сред българското общество. Същото важи и за чл. 5 (1), както и за Приложение 1.	Не се приема.	Двата термина не са взаимнозаменяеми и имат съществено различно значение. „Енергиен прием“ се отнася единствено до количеството приети калории, докато „прием на енергия и хранителни вещества“ включва не само енергийния баланс, но и ключови макро- и микронутриенти, които са от решаващо значение за растежа, развитието и физиологичните функции на организма.
		Чл. 4. „При приготвянето на храна, предназначена за училищните столове и бюфети, участва най-малко едно лице с образование или квалификация в областта на общественото хранене“ Липсата на спецификация на образованието/квалификацията на ангажираните в приготвянето на храната е предпоставка за наемане на хора със спорна и/или недостатъчна квалификация в	Приема се.	Чл. 4 от проекта на наредба отпада. Действащото законодателство урежда отчасти този въпрос чрез чл. 13 от Закона за храните (Обн. ДВ. бр.52 от 9 юни 2020 г., изм. ДВ. бр.85 от 8 октомври 2024 г.). Съгласно него, в обектите за производство на храни

		областта на храненето по принцип. Предвид на специфичните особености на организма на децата и подрастващите е препоръчително експертите, отговорни за приготвянето на храна в столове и бюфети да имат конкретни познания за това.		задължително работи поне едно лице с висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост или с професионална квалификация в съответствие със Закона за професионалното образование и обучение. Тези регулации биха могли да гарантират, че в училищните столове ще бъдат наемани лица с необходимата експертиза, без да е необходимо допълнително детайлизиране в наредбата, което би могло да създаде административни усложнения и ненужни ограничения.
		Чл. 5. (1) „За осигуряване на здравословно хранене на учениците в ученическите столове се препоръчват стойностите за среднодневен прием на енергия, общ белтък, мазнини и въглехидрати, посочени в приложение № 1.“ Нормите за здравословно хранене са детайлно разписани в Наредба № 1 от 22 януари 2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението (Обн. ДВ. бр.11 02.02. 2018г.). Разписаните в Наредба №1 препоръки е добре да се включат по-детайлно и при определянето на нормите в настоящата наредба. Важно е да се обърне внимание за съобразяването на енергийния пример с физическата активност, теглото и ръста, което ще допринесе за подобряване здравословното състояние на децата. Така заложените осреднени стойности за момчета и момичета заедно не е съобразено с теглото на децата и създава рискове при намалена физическа активност.	Не се приема.	Стойностите за среднодневен прием са осреднени и предназначени за прилагане при организирано хранене, без възможност за индивидуална адаптация спрямо специфичните потребности на всяко дете. Допълнителното персонализиране на енергийния прием в рамките на училищното хранене е практически невъзможно без индивидуална оценка на всяко дете, което би довело до значителни логистични и организационни предизвикателства. В този контекст, използването на осреднени стойности остава най-подходящият подход за осигуряване на балансирано хранене в мащабите на организираното ученическо хранене.
		Чл. 7. „Не се допуска използването и предлагането на храна, приготвена и останала от предишния ден.“ Много храни имат срок на годност повече от един ден и поставено по този начин изискването предполага генериране на хранителни отпадъци и разхищение на храни. Би било нормално ако учебното заведение, доставчика и друг свързан оператор	Приема се частично.	Текстът е прецизиран по следния начин: „Чл. 6. В обектите по чл. 1 не се допуска повторно използване и предлагане на храна.“ Съществува значителен риск за безопасността на приготвената и

		разполага с условия за съхранение, храните да могат да се предлагат в рамките на срока им на годност. Редно е срокът на годност да е определящ при използването на хранителните продукти и на готовите храни.		останала от предишен ден храна, особено в условията на училищно хранене. Системите за контрол на хранителната безопасност, включително HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), изискват строг мониторинг на срока на годност, условията на съхранение и температурния контрол, за да се ограничи рискът от хранителни токсикоинфекции. Научните данни и официалните регулации на Европейския орган за безопасност на храните (EFSA) и Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) подчертават, че срокът на годност на готовите храни не може да бъде определен универсално без динамични лабораторни анализи. Освен това, приготвянето на храната в училищата в деня на консумация значително намалява риска от нежелана контаминация и намаляване на хранителната стойност на приготвените ястия.
		Чл. 8 <i>„2. зеленчуци и/или плодове;“</i> • Зеленчуците и плодовете не са заменяеми. Високото съдържание на захари в определени плодове следва да е причина да се следи техният прием, тъй като може да доведе до нежелани последици за деца с метаболитни проблеми.	Приема се.	Направена редакция на чл. 7, т. 2: <i>„Чл. 7, т. 2: „2. Зеленчуци и плодове;“.</i>
		<i>„3. мляко и млечни продукти и/или богати на белтък храни - месо, птици, риба, яйца, бобови храни;“</i> • Би следвало групата да се отбележи просто като „белтъчни храни“.	Приема се.	Направена е редакция на чл. 7, т. 3: <i>„3. богати на белтък храни - мляко и млечни продукти и/или - месо, птици, риба, яйца, бобови храни;“.</i>
		Чл. 9 <i>„(1) 1. ежедневно включване в основно хранене (сутрешна закуска, обяд и вечеря) на поне един представител от групата на зърнените храни - хляб, хлебни, макаронени, тестени изделия, ориз, жито, овесени ядки, елда, просо, царевича и други и/или картофи;“</i>	Не се приема.	Ограничаването на тестени изделия с добавени захари вече е уредено в проекта на наредбата, където са определени допълнителни изисквания за съдържанието на захари в храните. Предложеното изменение за

	Добре е да се акцентира върху приема на тестени изделия с пълнеж (плънка) от/с зеленчуци и да не се допуска ежедневно включване на тестени изделия с добавени захари в тестото и плънката, както и да се ограничи ползването на рафинирани брашна.		ограничаване на ползването на рафинирани брашна не е предмет на посочената разпоредба. Предложението за акцентирание върху пълнеж от зеленчуци в тестените изделия е ненужно като отделно изискване. Принципът на разнообразното хранене обхваща консумацията на достатъчни количества зеленчуци чрез други механизми в наредбата.
	„(1) 3. включване на пълнозърнести макаронени изделия най-малко един път седмично – макарони, юфка, спагети или закуски на зърнена основа“ - Използването на храни от/с твърда пшеница също трябва да бъде препоръчано. Макаронени изделия се приготвят и от нежитни брашна, което позволява допълнително разнообразяване на храните от тази група. - Добре е разрешените зърнени закуски да са без добавена рафинирана захар. Този проблем съществува особено при зърнени закуски тип корнфлейкс, в много от които доказано има добавена захар, за да са по-привлекателни за децата.	Не се приема.	Предложеното изменение за препоръчване на храни от/с твърда пшеница и използване на макаронени изделия, приготвени от нежитни брашна не се ограничава от разпоредбата. Ограничаването на тестени изделия с добавени захари вече е уредено в проекта на наредбата.
	Чл. 10. „(1) Осигуряването на зеленчуци и плодове се извършва чрез ежедневно включване в менюто на най-малко общо 400g зеленчуци и плодове при целодневно хранене.“ Нормите по възрастови групи са разписани в Приложение 3 и формулировката на алинеята трябва да е съобразена с препоръките в Наредба 1 на МЗ, цитирана по-горе. Важно е да се отбележи, че става дума за зеленчуци без картофи и други богати на нишесте, които също спадат към групата на зеленчуците.	Не се приема.	Наредба № 1 не предвижда конкретни количествени стойности за плодове и зеленчуци, но общоприетите национални и международни препоръки (WHO) посочват, че консумацията им при учениците следва да бъде не по-малко от 400 g дневно. Това количество ясно регламентирано в проекта на наредбата и не е необходимо допълнително уточняване. Картофите, поради високото си съдържание на нишесте, не се считат за част от групата на зеленчуците в хранителните препоръки на WHO и EFSA, а в България традиционно терминологично се причисляват към основната хранителна група зърнени храни и

				картофи, както е посочено и в чл. 7, т. 1 от проекта на наредба. В този смисъл те не могат да се разглеждат като еквивалент на останалите зеленчуци, което прави допълнително уточняване ненужно.
		„(3) 1. включване в менюто според сезона предимно на пресни зеленчуци и пресни плодове (цели, нарязани, настъргани, като салата, напитка от пасирани плодове и/или зеленчуци (смути) или прясно изцеден сок);“ Плодовите сокове от определени плодове се свързват с повишен риск от диабет тип 2 (Muraki et al., 2013). Важно е да се стимулира предпочитането на цели плодове, което освен, че е по-здравословно (запазени са техните влакнини) е от полза за намаляване на генерирането на хранителни отпадъци.	Не се приема.	В проекта на наредбата са предвидени специфични диетични изисквания за деца със здравословни проблеми. Настоящият текст осигурява балансирано и разнообразно хранене, като включва сезонни и пресни продукти.
		„(3) 5. изсушени плодове и зеленчуци се предлагат в състава на многокомпонентни храни;“ Създава се впечатление за ограничаване на предлагането на изсушени плодове и зеленчуци само до многокомпонентни храни е неоснователно и ограничава достъпа до полезни и традиционни храни (напр. сушени сливи и череши и други ошави и пр.). Сушените плодове в подходящи количества биха могли да са здравословен заместител на други сладки храни, като междинна закуска. Така ще се избегне и влагането на допълнителни количества захар.	Не се приема.	В Приложение № 3 от проекта е регламентирано допустимото количество плодове - общо пресни, сушени, компоти (нето/бруто тегло)“, като то не изключва възможността да бъдат предлагани и сушени плодове. Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от министъра на земеделието, храните и горите установява стандарти за качеството и съдържание на сол и захари в тези продукти.

	„(3) б. туршии могат да бъдат включвани в менюто само през зимния сезон и предлагани само на обяд до един път седмично, а при целодневно хранене, до два пъти седмично“ Със съвременните възможности на хранителните технологии, туршии, включително ферментирани, могат да се произвеждат по всяко време на годината. Важно е те да не съдържат високи нива на сол и захар, както и овкусители, оцветители и консерванти, които прикриват влагането на некачествени суровини и/или се създават рискове за здравето на децата. В допълнение тези храни са богати на пробиотици и витамини.	Не се приема.	Въпреки че ферментиралите храни съдържат пробиотици, те не следва да бъдат насърчавани в детското хранене, поради високото съдържание на сол и възможни добавки. Освен това, съществуват други храни, като киселото мляко, които осигуряват естествени пробиотици без подобни рискове. С цел уточняване на разпоредбата, същата е прецизирана: „б. туршии могат да бъдат включвани в менюто в периода от ноември до март и предлагани само на обяд до един път седмично, а при целодневно хранене, до два пъти седмично;“.
	Чл. 11 „(1) 1. ежедневно включване в менюто на най-малко 400g кисело или прясно мляко и най-малко 35g сирене и/или кашкавал при целодневно хранене;“ Такова количество кисело или прясно мляко може да е прекалено за малки деца, важно е да се съобрази приемът с възрастовата група. Също така трябва да се вземе предвид непоносимостта към лактоза при някои деца, за които приемът на някои млечни храни е противопоказан. В проекта като цяло липсват и препоръки към предлагането и означаването на храни, съдържащи алергени и на такива, които не са препоръчителни при по-разпространени заболявания. Означаването на полезните храни и на тези, с които не трябва да се прекалява или внимава по подходящ начин е важно да се заложи в указанията към учебните заведения и операторите, осигуряващи изхранването.	Не се приема.	Посочените 400 g кисело или прясно мляко и 35 g сирене и/или кашкавал се отнасят за деца, отглеждани в институции, където храненето е целодневно и е регулирано с цел осигуряване на всички необходими хранителни вещества. За децата количеството следва общите национални препоръки и тези на Световната здравна организация (WHO) и не налага допълнителни ограничения, особено при деца, които не консумират достатъчно млечни продукти у дома. Националните представителни проучвания на храненето и хранителния статус на населението в България устойчиво показват ниска консумация на прясно и кисело мляко и риск от дефицит на калций, включително и за възрастовата група на учениците. Регламент (ЕС) 1169/2011 и неговото прилагане в България ясно урежда въпросите за алергените – алергените задължително се отбелязват на етикетите и се включват в менютата

				(включително се обявяват в училищата при столово хранене), като това изискване е нормативно регламентирано на европейско ниво. Допълнителното му включване в проекта на наредбата би било излишно дублиране на вече съществуваща и прилагана регулация.
		„(2) 1. киселото и прясното мляко (краве, козе и/или смес между тях) трябва да е със съдържание на мазнини от 3% до 3,6%, като поне два пъти седмично се включва мляко с 2% мазнини;“ • Няма основания тук и в т. 2 да са посочени само продукти от краве и козе мляко. Създава се впечатление, че останали видове млека не са разрешени за предлагане. Достъпът до разнообразна храна включва и възможността децата да могат да опитват и разнообразни храни и техни варианти за да имат по-широка хранителна култура. • Консумацията на пълномаслени млека (пресни и кисели) и продукти от тях е традиционно за нашата страна. Важно е използваните храни да отговарят на държавните стандарти и да се предпочитат нискомаслени млечни продукти, но не да се поставят такива ограничения единствено за киселото и прясното мляко.	Приема се.	Разпоредбата е прецизирана: (2) Прясното мляко, киселото мляко и млечните продукти трябва да отговарят на следните изисквания: 1. киселото и прясното мляко трябва да е със съдържание на мазнини от 3% до 3,6%, като поне два пъти седмично се включва мляко с 2% мазнини;“.
		„(3) Не се допуска предлагане на подсладени пресни и кисели млека, освен когато млеката са с добавен плодов компонент, какао, овесени ядки, като подслаждането трябва да е с натурални подсладители.“ • Формулировката на алинеята реално не предлага решение за намаляването на приема на подсладени храни. Разчита се, че съставлящите менютата ще ги съобразяват с изискването заложеното по чл. 18 (1) - до 10% от енергийния прием, докато споменатата Наредба 1 на МЗ ясно препоръчва, че “Чл. 13. Препоръчителният прием на добавени захари за лицата над 1-годишна възраст е до 10 % от енергийната стойност на храната за съответната възраст, пол и ниво на физическа активност, оптималният прием е до 5 Е %”. Допълнително в предложението чл. 18 (2) е заложена норма за подслаждане на кисело мляко, което противоречи на чл. 11(3). Изискването за ползване на натурални подсладителни също не е гаранция за здравословността	Не се приема.	Разделянето на продуктовия набор по възрастови групи е уредено в Приложение № 3 от проекта за наредба. Различните възрастови групи имат различни хранителни потребности, като това е отчетено в наредбата и не се налага допълнително прецизиране.

		на продуктите. Изискването да се ползват определени подсладители и забраната на други предполага към наредбата да има приложени списъци, които да ориентират отговорните лица.		
		„(4) Не се допуска предлагане на прясно, кисело мляко и млечни продукти с изкуствени подсладители, оцветители, консерванти, ароматизанти и имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко.“ • Някои от подсладителите се препоръчват като алтернативи на захарта за диабетици. Също така трябва да се има предвид, че при производството на някои млечни продукти се използват сгъстители като скорбяла, което променя крайното енергийно съдържание.	Приема се по принцип.	Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици регламентира стандартите за производство на българското кисело мляко, което не съдържа сгъстители или изкуствени добавки. Тези изисквания са задължителни за всички производители на млечни продукти. В проекта на наредбата е предвидено менютата да се съобразяват с изискванията за диетично хранене, когато в обектите по чл. 1, ал. 1 се обучават, съответно пребивават деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от такова, съгласно поставена медицинска диагноза и лекарски указания за хранителен режим.

		Чл. 12. „(1) Месото и месните продукти да отговарят на следните изисквания: 1. месото да не е претърпяло друга обработка, освен охлаждане и по изключение - замразяване;“ Добре е да се насърчи снабдяването от български и по възможност регионални производители, които могат да предлагат прясно месо с описаното качество, което ще намали въглеродния отпечатък на произведената храна.	Не се приема.	Проектът на наредба не ограничава снабдяването от регионални производители, които могат да предлагат прясно месо, както и не ограничава включването на био продукти в храненето на учениците, при спазване на изискванията на Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици. Снабдяването от български и по възможност регионални производители на месо и месни продукти не е единственият начин за изпълнение на изискванията на наредбата, а постигането на целта за намаляване на въглеродния отпечатък е извън предмета на наредбата.
		„(1) 2. телешкото и свинското месо да са без видими тлъстини, сухожилия и кости; (1) 3. птичето месо да е без кожа;“ По този начин се ограничава разнообразието от месо и вкусове, предлагани на децата, като се създава предпоставка за неустойчиво производство на храни (неизползване на цялото животно, увеличаване на хранителните отпадъци). Далеч по-важни са произхода и качеството на месото, както и с какво са били хранени и третирани животните. (1) 4. мляното месо да е нетлъсто, със съдържание на мазнини $\leq 7\%$ и съдържание на колаген към месен протеин $\leq 12\%$ съгласно Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25.10.2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на	Не се приема.	Проектът на наредба регламентира специфични изисквания към месото с цел намаляване консумацията на мазнини от животински произход и повишаване на приема на пълноценен белтък - телешкото и свинското месо да са без видими мазнини, а изключването на сухожилията и костите (неядими части от месото) значително повишава неговата биологична и хранителна стойност. Същото се отнася и за пилешкото месо, то трябва да бъде без кожа, в кожата се съдържат предимно мазнини, допълнително условие е птичето месо да е без кости тъй като фирите при пилешкото месо понякога

		<i>Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ, L 304, 22.11.2011 г.) (Регламент (ЕС) № 1169/2011) и със съдържание на сол не повече от 1% от общата маса;</i> Споменатият “Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията” се отнася за предоставянето на информация за храните на потребителите за предлаганите на пазара продукти и то конкретно за обозначението „мляно месо“. Ако не се допуска влагането на промишлено произведени месни заготовки (според предлагания чл. 12 (2)) това би означавало да се определя съдържанието на мазнини на смяно на място месо или доставките на месото да стават с гаранция, че то не е произведено промишлено.		достигат до 45%. Наредбата акцентира върху характеристиките на свинското и телешкото месо като не ограничава видовото разнообразие на месото. Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици има раздел специфични изисквания към месото и месните продукти. Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни, трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г.
		<i>„(1) 5. от месните продукти се допускат шунка и филе без съдържание на механично отделено месо и формовано месо съгласно Регламент (ЕС) № 1169/2011, с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 20.12.2006 г. относно хранителни и здравни претенции за храните (обн., специално българско издание: глава 15, том 18).“</i> Както и в предходната алинея фокусирането върху съдържанието на сол и мазнини не гарантира качеството на предлаганите месни продукти. Както е известно вредните ефекти от прекомерната консумация на преработени месни продукти се дължи не само на високите нива на сол и мазнини в някои от тези продукти, но и на съдържанието на N-нитрозамини, което е свързано с използването на консерванти (нитритна сол, E250),	Не се приема.	Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията в Приложение VI Наименование на

	които се влагат масово, включително в шунки и филета. Тъй като съществуват надеждни научни доказателства за вредното въздействие на нитритната сол върху човешкия организъм е необходимо да се обърне внимание на избягването на продукти с такива консерванти (нитрити и нитрати) при храненето на деца и младежи (Mihalache et al., 2024; Schrenk et al., 2023). Важно е и добавената вода в месните заготовки да не надвишава 5% от теглото на крайния продукт.		храните и специфични съпровождащи данни Част Б - Специални изисквания относно обозначението „мляно месо“ се залага критерий за състава на нетлъстото мляно месо, по отношение на съдържанието на мазнини $\leq 7\%$ и съотношение колаген/месен протеин $\leq 12\%$. Ако съдържанието на колаген в месото е повече, то това означава че в него има повече сухожилия и фасции или е с по-ниска хранителна стойност. Допълнителни изисквания към пълноценността на месото дава и Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход който регламентира наименованията на храните от животински произход в това число „мляно месо“ е обезкостено месо, което е смляно на парченца и съдържа по-малко от 1% сол.
	„(2) Не се допуска предлагане на промишлено произведени месни заготовки (кайма, кебапчета, кюфтета, карначета, наденици, кренвири и др.).“ • Това предполага мляното месо да се прави в мястото на приготвяне на храната. За продуктите от мляно месо е редно да се съблюдава техните качество, състав и произход, а не да се забраняват като такива.	Приема се.	Направена е редакция на чл. 11, ал. 2: „(2) Допуска се предлагането на мляно месо, месни заготовки и месни продукти, отговарящи на изискванията на Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.“

		„(3) Не се допуска предлагане на месни продукти като основни ястия“ • Неясна концепция. Това означава ли, че например печено пиле, шишчета или пържола от свинско, телешко и друг вид месни ястия да не могат да се предлагат на децата?	Не се приема.	Съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход „Месни продукти“ са преработените продукти в резултат на преработката на месо или на допълнителна преработка на такива преработени продукти, при която е видно, че продуктите вече не притежават характеристиките на прясно месо. От месните продукти в ученическото хранене се предлагат шунка и филе, които са по утвърдени браншови стандарти и качеството, съгласно изискванията на Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици. За по-голяма яснота в Допълнителните разпоредби към проекта на наредба е дадено определение на термина „месни продукти“, както следва: 2. „месни продукти“ са продукти по смисъла на т. 7.1. от Приложение I на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).“. По смисъла на тази разпоредба „месни продукти“ са преработените продукти в
--	--	---	----------------------	--

		резултат на преработката на месо или на допълнителна преработка на такива преработени продукти, при която е видно, че продуктите вече не притежават характеристиките на прясно месо.
	Чл. 13. <i>„(2) 2. не се допуска предлагане на солена, пушена, сушена, Маринована или консервирана по друг начин риба и хайвер</i> <i>(3) Не се допуска предлагане на миди, стриди, калмари, октоподи, раци, скариди и други нерибни хидробионти.“</i> • Неоснователни забрани, които единствено ограничават избора на децата и достъпа им до по-разнообразна храна. Важно за посочените храни е да се гарантира качеството им, което пък е отговорност на съответните органи, производители и доставчици.	Не се приема. Съгласно чл.18 на Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, рибата и рибните продукти, които се предлагат в обектите трябва да са получени в регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на Приложение III, раздел VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004. В обектите по чл. 1 трябва да се предлагат охладена сладководна и/или морска риба, по изключение замразена, рибни продукти и други морски храни, които отговарят на изискванията за здравословно хранене. Не се разрешава предлагане на солена, пушена, сушена, Маринована или консервирана по друг начин риба и хайвер поради високото съдържание на добавена сол. „Рибни продукти“ са всички морски или сладководни животни (с изключение на живите двучерупчести мекотели, живите бодлокожи, живите мантийни и живите морски коремоноги както и всички бозайници, влечуги и жаби) както дивите така и отглежданите в

				стопанства, включително и всички ядивни форми, части и продукти от такива животни. В ученическото хранене не се предлагат миди, стриди, калмари, октоподи, раци, скариди и други нерибни хидробионти поради повишения риск от алергични реакции при учениците, свързан с консумацията на тази група храни.
		Чл. 15 <i>„(2)) Ядки и семена се предлагат като компонент на салати, ястия и десерти.“</i> • Създава се впечатление, че ядките и семената трябва да са само компонент. Те са богати на ценни ненаситени мастни киселини и свободно могат да се ползват като междинни закуски, особено ако са неосолени. В България приемът на полезни за здравето ядки от възрастните е нисък, което е добре да се коригира в ранна възраст (Quarta et al., 2021).	Не се приема.	В Приложение № 3 от проекта е регламентирано допустимото количество ядки и семена, като то не изключва възможността те да бъдат предлагани самостоятелно. Единствено в обектите за търговия на дребно, в т.ч. и автоматите за закуски и напитки се забраняват пържените ядки. Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от министъра на земеделието, храните и горите установява стандарти за качеството на тези продукти.
		Чл. 18 <i>„(2) 2. влагане на не повече от 5% захар (пчелен мед) за подсладжане на чай, напитки с какао, цитронада и кисело мляко;“</i> • Тук не става ясно тези 5% на каква база са изчислени. 5% (w/v) в чаша чай от 200 мл са 10 г захар!	Приема се по принцип.	Влагане на 5% захар означава 5 г на 100 мл чай, напитки с какао, цитронада или кисело или прясно мляко с добавен плодov компонент, какао и овесени ядки. Текстът на разпоредбата е прецизиран: „влагане на не повече от 5% захар (пчелен мед) за подсладжане на чай, напитки с какао, цитронада, кисело и

			прясно мляко с добавен плодов компонент, какао или овесени ядки;“
	Чл. 21. <i>“В бюфетите и в автоматите за закуски и напитки не се предлагат:</i> 5. <i>захарни и шоколадови изделия, с изключение на шоколад;”</i> Тази формулировка е доста спорна. С какво шоколадът се отличава от забранените изделия и как гарантираме неговото качество? Има такива изделия без добавени захари, които са приемливи за консумация (ако това се има предвид в чл. 22(1) десерти на млечна, млечно-плодова, зърнена, зърнено-плодова основа). Разрешаването на "бисквити", каквото и да се има предвид, обаче напълно обезсмисля изискванията. Самите деца, ако имат финансовата възможност, могат да прекалят и с консумацията на разрешените десерти, сандвичи и сокове.	Приема се по принцип.	Шоколадът се допуска, поради съдържанието на какао, което е богато на полезни биоактивни вещества и минерали. Десертите на млечна, млечно-плодова, зърнена, зърнено-плодова основа са без добавена захар. Разпоредбата на чл. 20, т. 5 е прецизирана: „Чл. 20. В обектите за търговия на дребно и автоматите за закуски и напитки не се предлагат: 5. захарни и шоколадови изделия, с изключение на шоколад, отговарящ на Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с Постановление № 367 на Министерския съвет от 2021 г. (ДВ, бр. 91 от 2021 г.);“.
	„6. <i>сладкарски продукти с високо съдържание на мазнини и захар;“</i> Важно е също така да не се предлагат храни с транс-мазнини.	Приема се по принцип.	В проекта на наредбата не е препоръчителна консумацията на сладкарски изделия, тъй като те се приготвят обичайно с твърди маргарини, които са богати на вредните за здравето транс-мастни киселини.
	“7. <i>сухи супи и сухи бульони.</i>” Сухите супи и бульони сами по себе си не са проблемни. Важно е да се осигури избор от такива без синтетични овкусители и хидрогенирани (напълно и/или частично) мазнини. В допълнение препоръчване на предлагането на сухи супи с необходимите качества, както и на други закуски без или с ниско съдържание на добавени захари, с високо съдържание на влакнини и пр., може да се окаже стимул за предпочитането на	Приема се по принцип.	Сухите супи и бульони действително съдържат високи количества сол и не са разрешени в училищата. В проекта на наредбата са включени разпоредби за ограничаване на солта в храненето на учениците, с цел изграждане на навици

		по-здравословни алтернативи от децата и съответно предлагането на такива продукти на пазара.		за консумация на по-ниско солени храни от ранна възраст.
		Чл. 24 <i>„(1) 3. трета група - със зеленчуци, които могат да са пресни, варени, печени, задушени, консервирани.“</i> • Вероятно се касае за сурови, а не за пресни зеленчуци. Допълнително използването на определението „пресни“ и комбинирането на различни групи (стерилизирани, сушени и пр.) без да става ясно дали те са сурови или топлинно обработени може да повлияе на препоръчителните грамажи в Приложение 3 (нето/бруто тегло). Предлагането на сурови зеленчуци като закуска също се препоръчва от СЗО.	Приема се.	Разпоредбата на чл. 23, ал. 1, т. 3 е прецизирана: „3. трета група – със зеленчуци, които могат да са сурови, варени, печени, задушени или консервирани.“.
11.	Асоциацията на млекопреработвателите в България и сдружение „Български традиционни млечни продукти“ Вх. № 66-00-44 от 11.03.2025г.	Във връзка с публикувания на портала за обществени консултации проект на Наредба за здравословно хранене на учениците на 15 февруари 2025 г., Национално представените браншови организации в хранителната и питейна индустрия-членове на Националния съвет по храните към министъра на земеделието и храните изразяваме следното становище: Предлагаме следните допълнения: Чл. 11. (1) Приемът на мляко и млечни продукти се осигурява чрез: 1. ежедневно включване в менюто на най-малко 400g кисело или прясно мляко и най-малко 35g сирене и/или кашкавал при целодневно хранене; 2. включване на прясно и кисело мляко самостоятелно и като компонент на приготвени храни и напитки	Приема се по принцип.	Посочените 400 g кисело или прясно мляко и 35 g сирене и/или кашкавал се отнасят за здрави деца, отглеждани в институции, където храненето е целодневно и е регулирано с цел осигуряване на всички необходими хранителни вещества. За здрави деца количеството следва общите национални препоръки и тези на Световната здравна организация (WHO) и не налага допълнителни ограничения, особено при деца, които не консумират достатъчно млечни продукти у дома. Националните представителни проучвания на храненето и хранителния статус на населението в България устойчиво показват ниска консумация на прясно и кисело мляко и риск от дефицит на калций, включително и за възрастовата група на учениците. Разделянето на продуктовия набор по възрастови групи е уредено в

			Приложение № 3 към чл. 5, ал. 4 от проекта за наредба. Различните възрастови групи имат различни хранителни потребности, това е отчетено в наредбата.
		(2) Прясното мляко, киселото мляко и млечните продукти трябва да отговарят на следните изисквания: 1. киселото и прясното мляко (краве, козе и/или смес между тях) трябва да е със съдържание на мазнини от 3% до 3,6%, като поне два пъти седмично се включва мляко с 2% мазнини; Да бъде допълнено: <i>Прясното пастьоризирано мляко, което се предлага в обектите, трябва да е произведено от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004, добито от български млечни ферми, преработено в български млекопреработвателни предприятия;</i> <i>Българско кисело мляко със Защитено наименование за произход (ЗНП), като бъдат изпълнени всички изисквания, записани в спецификацията за производството им.</i>	Не се приема. Предмет на наредбата е осигуряването на здравословно хранене на учениците, което е организирано на територията на училища, обществения, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа, както и в центрове за работа с деца, в които е организирано хранене на ученици и за предлаганите храни и напитки, в т.ч. и от автомати за закуски и напитки с което да се осигури възможност за постигане на здравословно и адекватно хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата в училищна възраст в организираните колективи при спазване на актуализираните физиологични норми регламентирани с Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.). Използваните храни, трябва да отговарят на изискванията за безопасност и качество съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане, като именно с Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при

				организираны мероприятия за деца и ученици са регламентирани конкретни изисквания към качеството и безопасността на продуктите, в т.ч. и същите да са произведени по стандарти. Наредбата не забранява употребата на мляко и млечни продукти добити от български млечни ферми, преработени в български млекопреработвателни предприятия, както и такива със защитено наименование за произход, но това не е единствения начин за изпълнение на изискванията на наредбата.
		2. сирената, кашкавалът, изварата и другите млечни продукти да са произведени от краве мляко, козе мляко и/или смес между тях; Да бъде допълнено: Българското бяло саламурено сирене със Защитено наименование за произход (ЗНП), като бъдат изпълнени всички изисквания, записани в спецификацията за производството им. Кашкавалът, който се предлага в обектите по чл.1, трябва да е произведен от българско сурово мляко, по автентична българска технология. В съответствие със стандарт БДС14:2010. Млечните продукти, за които няма български държавен стандарт, трябва да са произведени от българско сурово мляко, добито в български ферми, произведено в български млекопреработвателни предприятия, по технологична документация, съобразена с изискванията за здравословно хранене.	Не се приема.	Направеното предложение е извън обхвата на наредбата. Наредбата не забранява употребата на продукти произведени от българско сурово мляко, както и такива със защитено наименование за произход. Използваните храни, трябва да отговарят на изискванията за безопасност и качество съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане, като именно с Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици са регламентирани конкретни изисквания към качеството и безопасността на продуктите, в т.ч. и същите да са произведени по стандарти.

		4. айрянът да се предлага без добавена сол или захар. Да бъде допълнено: <i>Айрянът, който се предлага в обектите, трябва да е получен при хомогенизацията на българско кисело мляко със ЗНП и питейна вода без добавяне на готварска сол.</i>	Не се приема.	Направеното предложение е извън обхвата на наредбата. Наредбата не забранява употребата на айрян, получен при хомогенизацията на българско кисело мляко със ЗНП и питейна вода без добавяне на готварска сол. В Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици са регламентирани конкретни изисквания към качеството и безопасността на продуктите.
		(3) Не се допуска предлагане на подсладени пресни и кисели млека, освен когато млеката са с добавен плодов компонент, какао, овесени ядки, като подслаждането трябва да е с натурални подсладителни. МОТИВИТЕ НИ СА: Предложените от нашите сдружение допълненията е необходимо да бъдат приети, тъй като двата млечни продукта – българско бяло саламурено сирене и българско кисело мляко получиха най-високата степен на защита в ЕС - ЗНП и са гаранция за качество, за съдържание и за полезните свойства на млечните продукти, предлагани на подрастващото поколение на България - то да получава най-добрата храна за консумация. Другите, предлагани продукти, да са произведени със 100 % българско сурово мляко и в български предприятия. Има достатъчно научни разработки и доказателства за качеството и полезните свойства на българската суровина, за пробиотичния ефект на българската симбиотична закваска, за съдържанието в тези продукти на живи микроорганизми на <i>Lactobacillus bulgaricus</i>, съдържаща се в българското сурово мляко и българските млечни продукти.	Приема се по принцип.	Направените предложения са извън обхвата на наредбата. Наредбата не забранява употребата на българско бяло саламурено сирене и българско кисело мляко със ЗНП, но това не е единственият начин за изпълнение на изискванията на наредбата. В Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици са регламентирани конкретни изисквания към качеството и безопасността на продуктите.

12.	РЗИ Пазарджик № 16-13-39 от 14.03.2025 г.	I. В чл. 1, ал. 1, т. 1 : Чл. 1. (1) С тази наредба се уреждат изискванията за осигуряване на здравословно хранене на учениците: <i>1. организирано в ученически столове на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа;</i> Предлагаме да се добави: <i>обекти, в които се предоставят социални и интегрирани здравно-социални услуги от държавата и общините, както и от неправителствени организации – Социални услуги от резидентен тип /Центрове за настаняване от семеен тип, Кризисни центрове, Комплекс за социални услуги за деца и семейства и др./ и Социални услуги в общността.</i> <u>Мотиви:</u> Деца и младежите настанени в социални институции са едни от най-уязвимите обществени групи. За тях е от съществено значение осигуряването на здравословно и разнообразно хранене и считаме, че държавата трябва да осъществява контрол върху качеството на предоставяните социални услуги именно по отношението на храненето на тези деца в лицето на РЗИ, въпреки, че в някои услуги средата се води близка до семейната. Съгласно параграф 1 от Допълнителните разпоредби на ЗЗ т. 11, буква з): <i>11. "Дейности със значение за здравето на човека" са:</i> <i>з) спазване на физиологичните норми за организирано хранене на групи от населението.</i> Считаме, че групата на децата и младежите настанени в тези социални услуги остават не обхванати от протективната роля на ЗЗ и неговите поднормативни актове. Освен това, опитът и наблюденията на служителите от отдел ПБПЗ показват, че храненето на децата в посочените колективи не е съобразено с Наредба № 1 за физиологичните норми на населението. Инспектори от отдел ПБПЗ в практиката си имат случай на връчен АУАН на ЦНСТ в област Пазарджик за констатирани съществени нарушения на Наредба № 37 за здравословно хранене на учениците, който след обжалване бе отменен от съда с мотив, че ЦНСТ не са обекти с обществено	Не се приема.	Предмет на наредбата за здравословно хранене на учениците е храненето на учениците, организираното на територията на училищата и свързани с училищата прояви (спорт, отдих, туризъм). Стандартите за качество на социалните услуги и критериите за изпълнението им са предмет на друг нормативен акт - Наредбата за качеството на социалните услуги.
-----	--	--	---------------	---

		предназначение и в Наредба № 37 изрично не е посочено, че подлежат на контрол от страна на РЗИ. Считаме, че държавата е длъжник на децата, настанени в тези институции по отношение на контрола върху тяхното здравословно развитие.		
		В чл. 12 : <i>Чл. 12</i> <i>(2) Не се допуска предлагане на промишлено произведени месни заготовки (кайма, кебапчета, кюфтета, карначета, наденици, кренвири и др.).</i> <i>(3) Не се допуска предлагане на месни продукти като основни ястия.</i> Предлагаме ал. 2 да претърпи корекция. Мотиви: На пазара се предлагат месни продукти по утвърден стандарт Стара Планина. Например кайма.	Не се приема.	Регламент (ЕС) № 1169/2011 въвежда ясни дефиниции за мляно месо и месни заготовки. Каймата по стандарт „Стара планина“ не е „мляно месо“ по смисъла на чл.12, ал 4 – тя съдържа добавки, макар и по-стриктно регулирани от други месни заготовки. Основната цел на забраната в ал. 2 е да се избегне употребата на индустриално преработени месни продукти, които могат да съдържат консерванти, подобрители и завишено количество мазнини и сол. Дори и каймата по стандарт „Стара планина“ да е с по-високи стандарти на качество, тя не попада в дефиницията за „мляно месо“.
		Предлагаме ал. 3 да отпадне.	Не се приема.	Целта на разпоредбата е да ограничи консумацията на индустриално преработени меса като основен източник на белтъчини в училищното хранене.
		III. В чл. 13, ал.1 и ал.2 : <i>Чл.13. (1) В менюто се включва риба като основно ястие най-малко един път седмично при обедно хранене. Риба се предлага и като рибена чорба и като компонент на сандвичи.</i> Предлагаме да отпадне „обедно хранене“ и да стане „В менюто се включва риба като основно ястие най-малко един път седмично.“	Не се приема.	Целта на разпоредбата е да осигури балансирано и пълноценно хранене на учениците. В училищата обядът е основното хранене за повечето ученици и рибата следва да бъде включена в него, за да бъде приемана в адекватно количество.

		Въпрос във второто изречение на чл. 13, ал.1 „Риба се предлага и като рибена чорба и като <u>компонент на сандвичи</u>.“ Под каква форма рибата се влага в сандвичи, след като в чл.13, ал. 2, т.2: <i>Чл.13. (2) Рибата трябва да отговаря на следните изисквания:</i> <i>1. да е прясна, по изключение замразена;</i> <i>2. не се допуска предлагане на солена, пушена, сушена, маринована или консервирана по друг начин риба и хайвер.</i>	Приема се.	Направена редакция на чл. 12, ал. 1: „Чл. 12. (1) В менюто се включва риба като основно ястие най-малко един път седмично при обедно хранене. Риба се предлага и като рибена чорба и като компонент на ястие, преминало подходяща кулинарна и термична обработка, в съответствие с Приложение № 5 към чл. 19.“.
		IV. Категорично да се забрани предлагането на енергийни и безалкохолни напитки в бюфетите и автоматите за храни и напитки, разположени на територията на училищата, в отделен член.	Приема се по принцип.	Разпоредбата на чл. 21, ал. 2 от проекта определя за допустими за продажба само напитките посочени в чл. 15.
		V. В Наредбата в отделен член да се изисква оставянето на 48 ч. проби от предлаганите закуски и ястия.	Не се приема.	Предложението не е предмет на наредбата.
		VI. В отделен член да се въведат ясни и конкретни изисквания към предлаганата в училищата закуска /осигурена от самото училище/.	Не се приема.	Изискванията към закуската на децата, осигурявана от училищата са регламентирани в Наредбата за финансирането на институциите в системата на предучилищното и училищното образование. Тази наредба препраща по отношение на изискванията към здравословно хранене към действащата в момента Наредба № 37 на министъра на здравеопазването от 2009 г. за здравословното хранене на учениците.
		VII. Категорично в Наредбата да бъде фиксирано: При предлагане на обедното хранене, за осигуряване на пълноценно и разнообразно хранене на учениците и достигане на съответния енергиен прием: ястията да включват – първо /супа или зеленчукова салата/, основно и десерт. <u>Мотиви:</u> Обикновено, организирано хранене на учениците е обедното хранене. При проверките на инспекторите масово се установява, че обикновено за обяд на децата се предлага комбинация от супа и основно ястие или основно ястие и десерт. При така изготвеното меню трудно се постигат необходимите	Не се приема.	Фиксирането на задължителни компоненти на обедното хранене в точно определена комбинация ограничава гъвкавостта при планирането на организираното хранене и осигуряването на разнообразие в хранителния прием, както и би затруднило адаптирането на менютата към регионалните, сезонните и

		стойности калории за определената възраст, съгласно Наредба № 37 за здравословно хранене на учениците.		логистичните специфики на различните населени места. В Приложение № 2 на проекта на Наредбата е посочено, че обедното хранене трябва да осигурява 30% от дневния енергиен прием, което гарантира, че храната ще има нужната енергийна стойност, без да е необходимо стриктно фиксиране на конкретните компоненти на обедното хранене в точно определена комбинация. Допълнително чл. 5, ал. 2 включва изискването седмичните менюта да се изготвят с участието на специалист, което да гарантира спазването на изискванията за осигуряване на здравословно хранене на учениците.
		VIII. Не виждаме необходимост от чл. 25 и предлагаме да отпадне. <i>Чл. 25. В училищните бюфети, ежедневно се предлагат най-малко по два вида от групите храни и напитки, посочени в чл. 23.</i> <u>Мотиви:</u> Считаме, че ще обремени допълнително лицата и фирмите, стопанисващи бюфетите на територията на училищата, особено в по-бедни региони.	Приема се.	Разпоредбата е заличена от проекта.
		IX. Да се въведе минимален периметър около училищата, в който да важат изискванията на Наредбата. <u>Мотиви:</u> При проверките се констатира, обекти разположени на прилежащи тротоари към училищата и/или на метри от тях, в които свободно се продават всички ограничени от наредбата храни и напитки, което от една страна поставя в неравностойно положение лицата и фирмите стопанисващи ученическите столове, бюфети, автомати за храни и напитки и от друга страна – учениците масово си купуват от там храни в междучасията.	Не се приема.	Предмет на наредбата е осигуряването на здравословно хранене на учениците, което е организирано на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа, както и в центрове за работа с деца, в които е организирано хранене на ученици и за предлаганите храни и напитки, в т.ч. и от автомати за закуски и напитки с което да се осигури възможност за постигане на

				здравословно и адекватно хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата в училищна възраст в организирания колектив.
13.	Асоциация Цьолиакия България – Живот без глутен № 15-00-72 от 14.03.2025 г. и № 15-00-73 от 14.03.2025 г.	1. Допълнение към Основния текст на Наредбата Чл. 6а. (1) Рецептурникът за здравословно хранене се актуализира от специалист с цел осигуряване на балансиран и подходящи хранителни стандарти и в съответствие с актуалните научни препоръки. (2) Към него се изготвя специализиран рецептурник за диетични режими при специални медицински нужди, който да се прилага в случаите на необходимост, съгласно изискванията на Приложение № Чл. 6б. (1) Детските и учебни заведения, в които се обучават (или отглеждат) деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от диетично хранене за специални медицински цели осигуряват възможност за диетично хранене съгласно поставената медицинска диагноза и указания на специалист. (2) При наличието на деца, които се нуждаят от диетично хранене в детските учебни заведения се следват изискванията от Приложение N2... с което да се гарантира спазването на мерки за безопасност на продуктите и тяхното приготвяне. (3) В случаите, когато учебното заведение не може да осигури диетично хранене, се прилагат алтернативни мерки, включително: 1. Доставка на храна чрез външен специализиран кетъринг. 2. Създаване на регионални кухни, осигуряващи диетично хранене за специални медицински цели, обслужващо група учебни заведения. 3. Доставка от съществуващи регионални кухни, осигуряващи диетично хранене за специални медицински цели.	Не се приема.	С наредбата се уреждат изискванията за осигуряване на здравословно хранене на учениците, което е организирано на територията на училища, общежития, бази за спорт, отход и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа, както и в центрове за работа с деца, в които е организирано хранене на ученици и за предлаганите храни и напитки, в т.ч. и от автомати за закуски и напитки с което да се осигури възможност за постигане на здравословно и адекватно хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата в училищна възраст в организирания колектив при спазване на актуализираните физиологични норми регламентиран с Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.). С чл. 5, ал. 3 от проекта на наредба е регламентирано, че менюта се съобразяват с изискванията за диетично хранене, когато в обектите се обучават, съответно пребивават деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от такова, съгласно поставена медицинска диагноза и лекарски указания за хранителен режим. Съставянето на конкретни менюта е ангажимент на лицата които осигуряват

				храненето, като от тяхна страна следва да бъдат изпълнени както основните изисквания регламентирани в наредбата за здравословно хранене, така и изискванията регламентирани в Закона за храните и подзаконовите нормативни актове свързани с безопасността на предлаганите храни. С чл. 1, ал. 2 на наредбата е регламентирано и изискването, че наредбата се прилага и в случаите, когато здравословното хранене се извършва чрез доставка на храна от обекти за производство на храни.
		II. Приложение №... Изисквания за диетично хранене за специални медицински нужди 1. Общи принципи 1.1 Специализираното хранене се осигурява на база медицинска диагноза и предписания от лекар, клиничен диетолог или друг специалист в областта. 1.2 Менютата се разработват съответно наредбата за здравословно хранене, включващи специализираните медицински нужди на диетично хранене. 1.3 Диетичното хранене за специални медицински нужди следва стриктни правила за контрол на съставките, приготвяне, съхранение и сервиране. 2. Видове диети и специфични изисквания 2.1 Безглутенова диета при Цьолиакия (Глутенова ентеропатия) и глутенова непоносимост - Всички продукти, използвани за приготвянето на безглутенови храни, трябва да бъдат придружени със сертификат „БЕЗ ГЛУТЕН“, удостоверяващ съдържание под 20 ppm глутен, съгласно Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията, и да са произведени в среда без риск от кръстосано замърсяване. - Продуктите, които по природа не съдържат глутен, трябва да бъдат гарантирано без следи от глутен при производството им. - Ястията се приготвят в отделни съдове, с отделно предназначени продукти за термична обработка, като олио, вода и други. Използват се отделни прибори и се готвят разделени по	Не се приема.	Детайлно разписване на изискванията за лечебно хранене на различни заболявания е извън обхвата на наредбата. Регулирането на храненето за специфични здравословни състояния и заболявания изисква индивидуален подход и не може да бъде всеобхватно заложено в нормативен акт, предназначен за общата популация на учениците с обичайни физиологични потребности. Включването на универсално изискване за предоставяне на специализирани диети за всички възможни медицински състояния е практически неосъществимо в мащаба на организираното хранене в училищата. Осигуряването на индивидуални диетични режими често изисква наличието на специализирани храни, специално оборудване и персонал с експертни познания в областта на лечебното хранене. Това би наложило значителни административни и

		време и/или място от конвенционалната храна, за да се предотврати рискът от кръстосано замърсяване. Всички безглутенови продукти се съхраняват на отделно обособено място, напълно изолирано от продукти, съдържащи глутен. - В училищните столове се предлага безглутеново меню, съответстващо с наредбата за здравословно хранене в учебните заведения. - В училищните бюфети и вендинг машини се предлагат поне три сертифицирани безглутенови солени и три сладки продукта. 2.2 Диета при лактозна непоносимост - В училищните столове се предлага меню без лактоза, съответстващо с наредбата за здравословно хранене в учебните заведения. - В училищните бюфети и вендинг машини се предлагат поне три безлактозни солни и три сладки продукта. 2.3 Диетично хранене при метаболитни нарушения вкл. инсулинозависим захарен диабет - Менюто е съставено от прецизно измерени количества въглехидрати, мазнини, белтъчини и калории, според рецептурник. - Персоналът дава информация за съдържанието на менюто във формата на калорийна и хранителна стойност (енергия, въглехидрати, протеини, мазнини), на детето при всяко хранене - В училищните столове се предлага цялостно меню, съответстващо наредбата за здравословно хранене в учебните заведения и съобразено с диетичните нужди. В бюфетите и вендинг машините се предлагат поне три нискогликемични или нисковъглехидратни солени и три сладки продукта. 2.4 Диетично хранене при алергии - При наличие на ученици с хранителни алергии, включително към някой от 14-те основни алергена според Регламент (ЕС) № 1169/2011 и Регламент (ЕС) № 828/2014, се прилагат стриктни мерки за елиминиране на алергена от храната и нейното приготвяне. - Храната за ученици с алергии трябва да бъде подготвяна, съхранявана и сервирана в среда, свободна от съответните алергени, с предотвратяване на всякакво кръстосано замърсяване. (Виж точка 2.1)	финансови тежести върху образователните институции и доставчиците на ученическо хранене. В този контекст, по-адекватното решение е индивидуалното договаряне и предписване на алтернативни форми за осигуряване на специализирани храни, а не създаване на универсално задължение за всички училища. С чл. 5, ал. 3 от проекта на наредба е регламентирано, че менютата се съобразяват с изискванията за диетично хранене, когато в обектите се обучават, съответно пребивават деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от такова, съгласно поставена медицинска диагноза и лекарски указания за хранителен режим.
--	--	--	---

		- В училищните столове се предлага цялостно меню, според наредбата за здравословно хранене и съобразено с конкретната алергия. - В бюфетите и вендинг машините се предлага поне три солени и три сладки продукти без наличието на алергена. 3. Помещение и персонал - Учебните заведения респ. Кетъринг компаниите обслужващи учебни заведения са задължени да осигурят обучение на персонала и да осигурят обособено място за приготвяне на храна, съобразено с изискванията за диетично хранене при специални медицински нужди. - В случаите, когато осигуряването на отделна кухня и оборудване е невъзможно, учебното заведение следва да прилага разпоредбите на чл. 66, ал. 3 от Наредбата, като използва алтернативни механизми за предоставяне на специализирано хранена 4. Специални случаи или комбинирани заболявания - При наличие на ученици с комбинация от заболявания или други допълнителни усложнения, изискващи диетично хранене, се изготвя индивидуален хранителен режим, съобразен с разпоредбите на Наредбата, специфичните нужди на ученика и медицинските указания.		
14.	Националното сдружение на общините в Република България № 63-00-48 от 17.03.2025 г.	Във връзка с публикувания за обществена консултация проект на Наредба за здравословно хранене на учениците и след проведено проучване сред общините, предоставяме на Вашето внимание становище по предложените промени. 1. Принципи бележки. Подкрепяме принципно предложеният проект на Наредба за здравословно хранене на учениците, като стъпка в правилната посока за подобряване качеството на храненето и гарантирането на здравословна среда за децата и учениците.		
		В същото време считаме, че е необходимо да се отчетат следните аспекти, които изискват допълнителни анализи и мерки: ✓ Необходимо е да бъде изготвена частична предварителна оценка на въздействието съгласно изискванията на Закона за нормативните актове, като се предвидят допълнителни финансови средства от държавния бюджет за покриване на завишените изисквания за качество на храните и напитките.	Не се приема.	Съгласно Закона за нормативните актове, извършването на частична предварителна оценка на въздействието предхожда изработването на всеки проект на закон, кодекс и подзаконов нормативен акт на Министерския съвет.

		Съгласно Наредбата за финансирането на институциите в системата на предучилищното и училищното образование от държавния бюджет се предоставят средства за подпомагане на храненето на децата в задължително предучилищно образование и на учениците от I до IV клас в държавните и в общинските детски градини, училищата и центрове за специална образователна подкрепа въз основа на норматив за дете или ученик. Настоящото ниво на финансиране съгласно стандартите за делегираните от държавата дейности, одобрени с РМС № 93 / 25.2.2025 г. не отразява предложените промени, което налага осигуряването на допълнителни средства от държавния бюджет. Едновременно с това не се отчита, че новите изисквания ще наложат увеличение на купоните за хранене, заплащани от учениците, както и че цената им е определена при вече сключени договори за доставка на храни и продукти, което би могло да доведе до затруднения както за училищата, така и до недоволство сред родителите и учениците. ✓ Предлагаме да бъде осигурена възможност за финансиране на техническата обезпеченост на кухните в ученическите столове за спазване на новите изисквания, като за целта бъде създадена специална национална програма за финансиране здравословното хранене и обновяването на кухненското оборудване.	Не се приема.	Съгласно изискванията на чл. 34, ал. 2 от Закона за здравето, здравните изисквания за дейностите със значение за здравето на човека, каквито са определените в § 1, т. 11, буква „л“ от допълнителните разпоредби, а именно спазване на изискванията за осигуряване здравословно хранене на групи от населението се определят с наредби на министъра на здравеопазването, доколкото с друг закон не е предвидено друго. В чл. 53 от Закона за публичните финанси е регламентирано, че държавата финансира делегираните на общините държавни дейности с обща субсидия за тези дейности за сметка на централния бюджет, както и за сметка на бюджетите на първостепенните разпоредители с бюджет по държавния бюджет, които провеждат съответните области на политики. Общата субсидия за финансиране на делегираните от държавата дейности се определя въз основа на приети от Министерския съвет стандарти за финансиране и натурални показатели за съответната дейност. Не е обект на Наредбата начинът на формиране на субсидията, предвид, че ясно на законово ниво е регламентирано, че това е обект на акт на МС.
		✓ Необходимо е регламентирането на механизми за контрол и обратна връзка, включително чрез ангажиране на родителите и учениците, за гарантиране спазването на наредбата. Това би осигурило реалното прилагане на изискванията и би подобрило качеството на предоставяната храна.	Приема се по принцип.	С § 3 от Заключителните разпоредби е регламентирано, че контролът по изпълнението на наредбата се извършва от органите на държавния здравен контрол. В качеството си на контролен орган всички предложения, сигнали и мнения

				относно спазването на изискванията на наредбата следва да бъдат отправяни към органите на държавен здравен контрол, за да се осигури ефективното прилагане на наредбата. Относно качеството и безопасността на предлаганата храна съгласно Закона за храните компетентен орган е Българската агенция по безопасност на храните.
		✓ Предлагаме засилване на образователните инициативи сред учениците с цел повишаване осведомеността им относно здравословното хранене и формиране на устойчиви хранителни навици.	Приема се по принцип.	Предложението е извън обхвата на наредбата. Чрез различни информационни и здравни кампании може да бъде осигурено сред учениците и техните родители, с което да се повиши тяхната осведоменост за здравословното хранене и формирането на устойчиви хранителни навици.
		✓ Считаме за важно да се осигури възможност за прилагане на алтернативни хранителни режими (вегетариански, вегански, безглутенови и др.) за гарантиране на хранене, съобразено с индивидуалните нужди на учениците.	Не се приема.	С проекта на наредба се определят общи, норми за здравословно хранене на учениците с обичайни физиологични потребности. В проекта на Наредбата е включен текст, който предвижда възможност за специално адаптиране на менюто към конкретно заболяване и лекарски предписания за съответното дете.
		✓ Подходящо е да се подготвят примерни менюта за здравословно хранене на учениците, разработени от водещи специалисти по хранене и диететика от Националния център по обществено здраве и анализи, така че да се подпомогнат медицинските специалисти и технолозите по хранене.	Приема се по принцип.	Съставянето на конкретни менюта е ангажимент на лицата които осигуряват храненето, като от тяхна страна следва да бъдат изпълнени както основните изисквания регламентирани в наредбата за здравословно хранене, така и изискванията регламентирани в Закона за храните и подзаконовите нормативни актове свързани с безопасността на предлаганите храни. Относно изготвянето на препоръки свързани с прилагането на изискванията

				за здравословно хранене, както и добри практики при практическото реализиране, ще бъде потърсена възможност чрез Националния център по обществено здраве и анализи, както и чрез регионалните здравни инспекции.
		✓ Обръщаме внимание, че е необходимо проекта на Наредба за здравословно хранене на учениците да се съобрази с изискванията в Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.	Приема се по принцип.	В проекта на наредба е посочено, че при осигуряване на храненето се използват храни, които отговарят на изискванията за безопасност и качество съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане.
		2. Конкретни предложения: 2.1. В чл. 1, ал. 2 предлагаме разширяване на приложното поле на наредбата, като в обхвата ѝ се включи организираното хранене на деца при посещения на занимални и други извънучилищни форми.	Приема се частично	Текстът на чл. 1, ал. 1, т. 1 е прецизиран: „Чл. 1. (1) С тази наредба се уреждат изискванията за осигуряване на здравословно хранене на учениците: 1. организирано на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие, и центрове за специална образователна подкрепа, и в центрове за работа с деца.“. Част от обектите посочени в т. 1 включват извън училищни форми.
		2.2. В чл. 2, ал. 1, т. 6 да се прецизира текста, като се уточнят точностите, необходими за осигуряването на достатъчен прием.	Не се приема.	Уточняването на вида на течностите е направено в чл. 15 от проекта на наредбата. С Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.) е определен адекватния прием на вода.

		2.3. В чл. 12, ал. 2, т. 2 и т. 3 и чл. 23, т. 3 следва да се посочи, че изброените продукти следва да са в съответствие с Раздел II. Специфични изисквания към млякото и млечните продукти от Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.	Приема се по принцип.	В проекта на наредба е посочено, че при осигуряване на храненето се използват храни, които отговарят на изискванията за безопасност и качество съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане.
		2.4. В чл. 12, ал. 2 да се прецизира текста, като се допусне предлагане на мляно месо и месни заготовки в съответствие с Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.	Приема се по принцип.	В проекта на наредба е посочено, че при осигуряване на храненето се използват храни, които отговарят на изискванията за безопасност и качество съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане.
		2.5. Разпоредбата на чл. 13, ал. 2 да допуска равностойно използване на прясна или замразена риба, като се премахне уточнението „по изключение“, с оглед отдалечеността на определени обекти.	Не се приема.	Хранителната стойност на прясната риба е по висока и осигурява по пълноценен прием на лесноусвояем белтък и др. ценни хранителни вещества.
		3. Допълнителни предложения: ✓ Допълване на дефинициите в Допълнителната разпоредба. С оглед на това, че по смисъла на наредбата се използва понятието „целодневно седмично хранене“, следва да бъде отчетено, че: о Част от изброените хранения не се извършват на територията на училището – сутрешната закуска и вечерята. о Част от храненията в училище се осигуряват със средства на учениците, което също следва да бъде отчетено. ✓ За целите на контрола следва да бъде определено по какъв начин ще се установява спазването на изискванията и нормите съгласно Приложенията към Наредбата. Считаме, че отчитането на горепосочените препоръки ще доведе до по-добри и ефективни резултати от прилагането на Наредбата и реално подобрение в качеството на училищното хранене.	Не се приема.	Наредбата урежда обхвата на организираното хранене на учениците и осигурява възможности за контрол чрез Приложенията. В Приложение № 2 е посочено разпределението на енергийното съдържание на храната за отделните хранителни приеми при целодневно хранене. Допълнителни уточнения биха довели до дублиране на разпоредбите без конкретна полза за практическото приложение.

15.	Фондация „За храната“ № 92-Ф-39 от 17.03.2025 г. и № 92Ф-40 от 17.03.2025 г.	Предложения за изменения и допълнения Чл. 2. (1) Здравословното хранене на учениците се постига чрез: 1. прием на пълноценна и разнообразна храна; 2. достатъчен прием на сурови зеленчуци и плодове; 3. достатъчен прием на мляко, млечни продукти и други богати на белтък храни; 4. увеличаване консумацията на цели пълнозърнести храни и ограничаване на приема на тестени и макаронени храни; 5. въвеждане на ден без месо в седмичното меню; 6. ограничаване приема на мазнини, захар и сол; 7. прием на достатъчно течности.	Приема се частично.	Приетите предложения са отразени в проекта на наредба. Предложеното изменение за добавяне на изискване за „сурови“ зеленчуци и плодове ограничава възможностите за тяхното предлагане и нарушава един от основните принципи за здравословно хранене – разнообразие в предлагането на храни и методите за обработка. Наредбата цели да гарантира пълноценен и балансиран прием на хранителни вещества, като включва различни начини на приготвяне на плодовете и зеленчуците. Кулинарната обработка може да повиши бионаличността на някои микронутриенти (например ликопен в домати и бета-каротин в морковите), както и да намали съдържанието на антинутриенти като оксалати и фитати, които могат да възпрепятстват усвояването на минерали като калций и желязо. Добавянето на термина „сурови“ ще доведе до стесняване на обхвата на наредбата, което не е научно обосновано и би ограничило гъвкавостта при приготвяне на храните за учениците при организирано хранене. Увеличаването на консумацията на пълнозърнести храни не следва да бъде ограничено само до цели пълнозърнести храни, тъй като те могат да се предлагат в различни форми – брашна, ядки, каши и други. Аналогично, ограничаването на тестените и макаронените изделия не отчита разнообразието от пълнозърнести варианти, които също могат да бъдат част от балансираната диета. Учениците са хетерогенна популация с различни енергийни
-----	--	---	---------------------	--

				потребности, възраст и физиологични особености, което налага запазване на гъвкавостта в предлагането на тези храни. Посочените в Приложение № 3 към чл. 5, ал. 4 на проекта на Наредбата седмични продуктови набори отразяват всички принципи на здравословното хранене и спомагат за достигане на препоръчаните количества от различните хранителни групи на дневна база. Тези продуктови набори са изчислени така, че седмичното меню да бъде съставено в съответствие с всички актуални научнообосновани принципи за балансирано, разнообразно и пълноценно хранене на учениците. Зададените количества месо в продуктивния набор по естествен начин осигуряват наличието на дни от седмицата без включване на месо, без да е необходимо нормативно налагане на такъв ден. Това позволява запазване на гъвкавостта при планирането на храненето, като се съобразяват хранителните предпочитания, наличността на продукти и индивидуалните нужди на учениците. Включването на различни източници на белтъчини – млечни продукти, яйца, риба и бобови храни – гарантира, че здравословното хранене на учениците ще остане балансирано и съобразено с физиологичните им потребности. Допълнително, въвеждането на задължителен ден без месо би ограничило възможностите за гъвкаво планиране на менюто, като не отчита социално-икономическите и
--	--	--	--	--

				регионалните особености при осигуряване на ученическото хранене.
		Създаване на нов член Чл. 6а. (1) Детските и учебни заведения, в които се обучават (или отглеждат) деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от диетично хранене за специални медицински цели осигуряват възможност за диетично хранене съгласно поставената медицинска диагноза и лекарски указания за хранителния режим. (2) При наличието на деца, които се нуждаят от диетично хранене в детските учебни заведения се следват изискванията от Приложение №... с което да се гарантира спазването на мерки за безопасност на продуктите и тяхното приготвяне. (3) В случаите, когато учебното заведение не може да осигури диетично хранене, се прилагат алтернативни мерки, включително: 1. Доставка на храна чрез външен специализиран кетъринг. 2. Създаване на регионални кухни, осигуряващи диетично хранене за специални медицински цели, обслужващо група учебни заведения. 3. Доставка от съществуващи регионални кухни, осигуряващи диетично хранене за специални медицински цели.	Не се приема.	С наредбата се уреждат изискванията за осигуряване на здравословно хранене на учениците, което е организирано на територията на училища, общежития, бази за спорт, отдих и туризъм на ученици, центрове за подкрепа на личностно развитие и центрове за специална образователна подкрепа, както и в центрове за работа с деца, в които е организирано хранене на ученици и за предлаганите храни и напитки, в т.ч. и от автомати за закуски и напитки с което да се осигури възможност за постигане на здравословно и адекватно хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата в училищна възраст в организираните колективи при спазване на актуализираните физиологични норми регламентирани с Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.). С чл. 5, ал. 3 от проекта на наредба е регламентирано, че менютата се съобразяват с изискванията за диетично хранене, когато в обектите се обучават, съответно пребивават деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от такова, съгласно поставена медицинска диагноза и лекарски указания за хранителен режим. Съставянето на конкретни менюта е ангажимент на лицата които осигуряват храненето, като от тяхна страна следва да бъдат изпълнени както основните изисквания регламентирани в наредбата за здравословно хранене, така и

				изискванията регламентирани в Закона за храните и подзаконовите нормативни актове свързани с безопасността на предлаганите храни. С чл. 1, ал. 2 на наредбата е регламентирано и изискването, че наредбата се прилага и в случаите, когато здравословното хранене се извършва чрез доставка на храна от обекти за производство на храни.
		Чл. 9. (1) Приемът на зърнени храни и/или картофи се осигурява чрез: 1. ежедневно включване в основно хранене (сутрешна закуска, обяд и вечеря) на поне един представител от групата на цели зърнени храни – елда, просо, царевича, ориз, жито и др.	Не се приема.	Настоящата формулировка на проекта на Наредбата не изключва възможността за консумация на тези продукти, но запазва необходимата гъвкавост при планирането на менюто в зависимост от икономическите и продоволствените особености на различните райони в страната, и регионалните хранителни традиции.
		2. включване само на пълнозърнести видове хляб, макаронени, тестени изделия и други и/или картофи най-малко два пъти седмично в обедното меню;	Не се приема.	Проектът на наредба предвижда включване на пълнозърнести продукти в балансирано съотношение, без да ограничава напълно достъпа до други варианти, което позволява по-гъвкаво планиране на ученическото меню в съответствие с регионалните и икономическите особености. Консумацията само на пълнозърнести продукти не се свързва с принципите и препоръките за здравословно хранене на учениците в България. Балансираното хранене изисква разнообразие от зърнени продукти, включително както пълнозърнести, така и рафинирани варианти, за да се избегне прекомерен прием на фибри. Прекалената консумация на фибри и пълнозърнести продукти може да доведе до намалено усвояване на есенциални минерали като желязо, цинк и калций, стомашно-

				чревен дискомфорт, подуване и намален енергиен прием, особено при по-малки деца и тези с повишени енергийни потребности. Настоящата наредба вече предвижда включване на пълнозърнести продукти в балансирано съотношение, без да ограничава напълно достъпа до други варианти, което позволява по-гъвкаво планиране на ученическото меню в съответствие с регионалните и икономическите особености.
		3.Определяне на максимално допустимо количество тестени и макаронени изделия в менюто.	Не се приема.	Регулирането на количеството тестени и макаронени изделия е обхванато чрез препоръчаните количества в продуктивния набор, който осигурява балансиран прием на различните хранителни групи.
		(2) Предлагащите хлебни, тестени и картофени изделия трябва да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар.	-	Няма направено предложение за изменение.
		Чл. 10. (1) Осигуряването на зеленчуци и плодове се извършва чрез ежедневно включване в менюто на най-малко общо 400g зеленчуци и плодове при целодневно хранене. Ежедневно включване на салата от сезонни зеленчуци към всяко основно ястие в менюто.	Не се приема.	В проекта на наредба е включен текст, който предвижда възможност учениците да получават достатъчно количество зеленчуци и плодове. Задължителното включване на салати към всяко основно ястие ограничава възможността зеленчуците да бъдат предоставяни в други форми, като супи, готвени ястия, печени и задушени зеленчуци. Разнообразният начин на приготвяне е ключов аспект на здравословното хранене, като позволява оптимално усвояване на хранителните вещества и съобразяване с вкусовите предпочитания на децата.

		(2) Разнообразие на зеленчуци и плодове се осигурява, като в менюто се включват най-малко два вида пресни зеленчуци и най-малко два вида пресни плодове дневно.	Не се приема.	Регламентираното в проекта на наредба гарантира спазване на принципа на разнообразието. Проектът на наредба предвижда минимално осигуряване на поне три вида плодове и зеленчуци седмично, което дава възможност за балансирано и разнообразно меню. Предложението би затруднило планирането на менюто, особено в региони с ограничен достъп до определени сезонни продукти. Включването на различни форми на зеленчуци и плодове – пресни, замразени, варени, печени или под формата на супи – осигурява необходимото разнообразие и същевременно позволява по-гъвкаво планиране на менюто спрямо икономическите и продоволствените условия в различните региони.
		Чл. 14. В менюто се включват за консумация пресни яйца клас А с код 0 - биологично отглеждане или 1 - свободно отглеждане съгласно Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23.06.2008 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (ОВ, L 163, 24.06.2008 г.). Не се допуска използването на яйца от подово отглеждане или клетъчно отглеждане.	Не се приема.	Проектът на наредба не забранява използването на пресни яйца клас А с код 0 - биологично отглеждане или 1 - свободно отглеждане. Качеството и безопасността на храните, са уредени в Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.

		Чл. 15. (1) Бобови храни (боб, леща, нахут, сух грах и други) се включват в менюто не по-малко от четири пъти седмично при целодневно хранене и най-малко два пъти при обедно хранене. Разнообразието се осигурява като в менюто се включват всички храни от бобовата група: леща, нахут, боб, грах, зелен фасул, боб мунг и др. (2) Ядки и семена се предлагат като компонент на салати, ястия и десерти.	Не се приема.	С проекта на наредба се гарантира спазване за балансиран прием на бобови храни, като същевременно се позволява гъвкавост при планирането на менюто според регионалните и продоволствените различия. Предвидените в продуктовия набор количества осигуряват минималните потребности от тази хранителна група. Въпреки че бобовите храни имат значими здравни и хранителни ползи, те са трудно смилаеми и прекомерната им консумация може да доведе до стомашно-чревен дискомфорт, особено при по-малките ученици. Препоръките за здравословно хранене трябва да бъдат съобразени с всички възрастови групи, като се гарантира прием на разнообразни хранителни източници, без да се налага прекомерна консумация на конкретна хранителна група. Включването на специфични видове бобови храни, като боб мунг, не отчита икономическите и продоволствените различия между различните региони. Включването на този вид бобови храни в менюто трябва да бъде оставено като възможност, а не като нормативно задължение, което би затруднило планирането и снабдяването с продукти.
		Чл. 17. (1) Консумацията на мазнини трябва да бъде в границите от 25 до 35% от енергийната стойност на храната. (2) Ограничаване консумацията на мазнини се осъществява чрез: 1. спазване на изискванията, посочени в чл. 9, ал. 2, чл. 10, ал. 3, т. 4, чл. 11, ал. 2, т. 1 и чл. 12, ал. 1, т. 2 - 5 и ал. 2; 2. влагането на мазнини едва в края на приготвяне на ястията (температура на ястията под 40°C) и ограничаване на тяхното количество. 3. прилагане на кулинарни технологии, ограничаващи вноса на мазнини - варене, варене на пара, задушаване и печене;	Не се приема.	Проектът на наредба предвижда ограничаване на транс-мазнините и наситените мазнини, както и насърчаване на употребата на растителни масла с висока хранителна стойност. Мазнините играят ключова роля в усвояването на мастноразтворимите витамини (А, D, Е, К) и в поддържането на енергийния баланс при децата. Освен

		4. не допускане предлагането на храни, съдържащи хидрогенирани (напълно и/или частично) мазнини;		това, влагането на мазнини само при температура под 40°C е технологично непрактично за редица ястия и би могло да повлияе на вкусовите качества, текстурата и възприемането на храната от учениците. Този подход не отчита различните техники за готвене и не се базира на доказани научни препоръки за здравословно хранене в детска възраст. Настоящите нормативни изисквания гарантират контролирана употреба на мазнини, като същевременно позволяват гъвкавост при планирането на училищното меню, без да се налагат излишни ограничения върху технологичния процес на приготвяне на храната.
		5. забраняване на предлагане на пържени храни. (съответно отпадане на Приложение № 4 към чл. 17, ал. 2, т. 5 Изисквания към предлаганите пържени храни)	Не се приема.	В наредбата е предвидено ограничаване на предлагането на пържени храни до максимум два пъти седмично и то само в случаите на целодневно хранене. Целта на здравословното хранене е не само осигуряване на качествена и безопасна храна, но и възпитаване на вкусове и формиране на устойчиви хранителни навици. Наличието на регулация относно пържените храни позволява контролиран и безопасен начин на приготвяне, без да създава ненужни рестрикции. Включването на пържени храни в ограничено количество дава възможност за гъвкаво планиране на менюто и същевременно отразява реалистичните хранителни навици, които децата ще срещнат и извън училищната среда. Възпитаването на умения за балансирано хранене включва не само насърчаване на полезните избори, но и умението да се консумират

				по-рядко срещани или по-малко здравословни храни в умерени количества, без крайни рестрикции.
		Чл. 21. В бюфетите и в автоматите за закуски и напитки не се предлагат: 1. пържени картофени и пържени зърнени изделия; 2. екструдирани зърнени продукти с добавена мазнина; 3. пържени ядки; 4. пържени тестени изделия; 5. захарни и шоколадови изделия, с изключение на шоколад; 6. сладкарски продукти с високо съдържание на мазнини и захар; 7. продукти с високо съдържание на сол; 8. сухи супи и сухи бульони.	Не се приема.	Формулировката „продукти с високо съдържание на сол“ не подлежи на обективен контрол. Не е ясно какви гранични стойности за съдържание на сол са приложими за различните групи храни, което би довело до неясноти и затруднения при прилагането на регулацията. В проект на наредба са предвидени конкретни разпоредби за ограничаване на съдържанието на сол в предлаганите храни, като част от стратегията за възпитаване и адаптиране на вкусовите възприятия на учениците. Списъкът на храните, които са ограничени за предлагане на територията на училищата включва редица продукти, известни с високото си съдържание на сол (като чипсове, снаксове, солени тестени изделия и др.).
		Чл. 23. Бюфетите предлагат задължителен минимален асортимент от храни и напитки, който включва следните групи: 1. сандвичи; 2. пълнозърнести тестени закуски; 3. млека - кисело мляко, прясно мляко, айрян, млечни и млечно-кисели напитки; 4. пресни плодове и зеленчуци според сезона; 5. храни отговарящи на изискванията за хранене на деца със специфични диетологични нужди: без глутен, без лактоза, с нисък гликемичен индекс. 6. натурални плодови и зеленчукови сокове; 7. бутилирани натурални минерални, изворни и трапезни води.	Приема се частично.	Формулировките „пълнозърнести тестени закуски“ и „пресни плодове и зеленчуци според сезона“ ограничават възможността за гъвкавост при планирането на храненето, осигуряването на разнообразие и съобразяването с икономическите и продоволствените различия в различните региони на страната. Включването на пълнозърнести тестени закуски е насърчено чрез препоръките за използване на пълнозърнести брашна,

				но не следва да бъде единствената възможност. Разнообразието в предлаганите храни е ключов принцип на здравословното хранене на учениците, което включва наличност както на пълнозърнести, така и на други видове тестени изделия в умерени количества. По отношение на плодовете и зеленчуците, изискването те да бъдат „според сезона“ може да ограничи достъпа до определени хранителни продукти в различните региони, особено в студените месеци. Замразените, сушени или консервирани варианти на плодове и зеленчуци също могат да бъдат ценен източник на витамини и минерали, без това да компрометира качеството на храненето. Гъвкавостта при осигуряването на плодове и зеленчуци е от съществено значение за планирането на устойчиво и балансирано хранене. Създадена е т. 7 в чл. 22 със следния текст: „7. диетични храни (без глутен, без лактоза, с нисък гликемичен индекс и други).“.
		Чл. 24. (1) В училищните бюфети, ежедневно се предлага най-малко по един асортимент от четирите групи сандвичи: 1. първа група - с млечен компонент; 2. втора група - с нетлъсти меса и месни продукти, риби, яйца; 3. трета група - със зеленчуци, които могат да са пресни, варени, печени, задушени, консервирани. 4. четвърта група – за деца със специфични диетологични нужди: без глутен, без лактоза, с нисък гликемичен индекс. (2) Продуктите от различните групи по ал. 1 могат да се комбинират. (3) В сандвичите от първа и втора група по ал. 1 се включва компонент от пресни зеленчуци. (4) Хлябът или питката на сандвичите са пълнозърнести най-малко в един от предлаганите асортименти от всяка група.	Не се приема	С разпоредбата на чл. 23 се осигурява по-голяма гъвкавост при предлагането на сандвичи в обектите за търговия на дребно, чрез включването на компоненти от различни групи (млечни продукти, нетлъсти меса, риби, яйца, зеленчуци), като е предвидено наличието на пълнозърнест хляб в поне един от предлаганите асортименти. Това улеснява прилагането на нормата, без да се компрометира принципът на здравословното хранене.

		Добавяне на ново Приложение: Приложение № ...: Изисквания за диетично хранене за специални медицински нужди 1. Общи принципи 1. Специализираното хранене се осигурява на база медицинска диагноза и предписания от лекар, клиничен диетолог или друг специалист в областта.. 2. Менютата се разработват съгласно наредбата, като се отчитат специализираните медицински нужди на диетично хранене. 3. Диетичното хранене за специални медицински нужди следва стриктни правила за контрол на съставките, приготвяне, съхранение и сервиране. 2. Видове диети и специфични изисквания 2.1. Безглутенова диета при Цьолиакия (Глутенова ентеропатия) и глутенова непоносимост ● Всички продукти, използвани за приготвянето на безглутенови храни, трябва да бъдат придружени със сертификат „БЕЗ ГЛУТЕН“, удостоверяващ съдържание под 20 ppm глутен, съгласно Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията, и да са произведени в среда без риск от замърсяване. ● Продуктите, които по природа не съдържат глутен, трябва да бъдат гарантирано без следи от глутен при производството им. ● Ястията се приготвят в отделни съдове, с отделно предназначени продукти за термична обработка, като олио, вода и други. Използват се отделни прибори и се готвят разделени по време и/или място от конвенционалната храна, за да се предотврати рискът от кръстосано замърсяване. Всички безглутенови продукти се съхраняват на отделно обособено място, напълно изолирано от продукти, съдържащи глутен. ● В училищните столове се предлага безглутеново меню, съответстващо с наредбата за здравословно хранене в учебните заведения. ● В училищните бюфети и вендинг машини се предлагат поне три сертифицирани безглутенови солени и три сладки продукта. 2.2. Диета при лактозна непоносимост ● В училищните столове се предлага меню без лактоза, съответстващо с наредбата. ● В училищните бюфети и вендинг машини се предлагат поне три безлактозни солни и три сладки продукта. 2.3. Диетично хранене при метаболитни нарушения вкл. инсулинозависим захарен диабет	Не се приема.	Детайлно разписване на изискванията за лечебно хранене на различни заболявания е извън обхвата на наредбата. Регулирането на храненето за специфични здравословни състояния и заболявания изисква индивидуален подход и не може да бъде всеобхватно заложено в нормативен акт, предназначен за общата популация на учениците с обичайни физиологични потребности. Включването на универсално изискване за предоставяне на специализирани диети за всички възможни медицински състояния е практически неосъществимо в мащаба на организираното хранене в училищата. Осигуряването на индивидуални диетични режими често изисква наличието на специализирани храни, специално оборудване и персонал с експертни познания в областта на лечебното хранене. Това би наложило значителни административни и финансови тежести върху образователните институции и доставчиците на ученическо хранене. В този контекст, по-адекватното решение е индивидуалното договаряне и предписване на алтернативни форми за осигуряване на специализирани храни, а не създаване на универсално задължение за всички училища. С чл. 5, ал. 3 от проекта на наредба е регламентирано, че менютата се съобразяват с изискванията за диетично хранене, когато в обектите се обучават, съответно пребивават деца със здравословни проблеми, нуждаещи се
--	--	---	----------------------	--

	● Менюто е съставено от прецизно измерени количества въглехидрати, мазнини, белтъчини и калории, според рецептурник. ● Персоналът дава информация за съдържанието на менюто във формата на калорийна и хранителна стойност (енергия, въглехидрати, протеини, мазнини) на детето при всяко хранене. ● В училищните столове се предлага цялостно меню, съответстващо наредбата и съобразено с диетичните нужди. ● В бюфетите и вендинг машините се предлагат поне три нискогликемични или нисковъглехидратни солени и три сладки продукта. 2.4. Диетично хранене при алергии ● При наличие на ученици с хранителни алергии, включително към някой от 14-те основни алергена според Регламент (ЕС) № 1169/2011 и Регламент (ЕС) № 828/2014, се прилагат стриктни мерки за елиминиране на алергена от храната и нейното приготвяне. ● Храната за ученици с алергии трябва да бъде подготвяна, съхранявана и сервирана в среда, свободна от съответните алергени, с предотвратяване на всякакво кръстосано замърсяване, в съответствие с точка 2.1. по-горе. ● В училищните столове се предлага цялостно меню, според наредбата и съобразено с конкретната алергия. ● В бюфетите и вендинг машините се предлага поне един солени и един сладък продукт без наличието на алергена. 3. Помещение и персонал ● Учебните заведения респективно кетъринг компаниите обслужващи учебни заведения са задължени да осигурят обучение на персонала и да осигурят обособено място за приготвяне на храна, съобразено с изискванията за диетично хранене при специални медицински нужди. ● В случаите, когато осигуряването на отделна кухня и оборудване е невъзможно, учебното заведение следва да прилага разпоредбите на чл. 6а, ал. 3 от наредбата, като използва алтернативни механизми за предоставяне на специализирано хранене. 4. Специални случаи или комбинирани заболявания ● При наличие на ученици с комбинация от заболявания или други допълнителни усложнения, изискващи диетично хранене, се изготвя индивидуален хранителен режим, съобразен с	от такова, съгласно поставена медицинска диагноза и лекарски указания за хранителен режим.
--	--	--

		разпоредбите на наредбата, специфичните нужди на ученика и медицинските указания.		
16.	РЗИ Силистра № 16-19-22 от 17.03.2025 г.	Във връзка с публикувания на сайта на МЗ проект на Наредба за здравословно хранене на учениците, даваме следните предложения за въвеждане на допълнителни изисквания към наредбата за здравословно хранене на учениците: 1. С цел осигуряване на здравословно, адекватно и пълноценно хранене на учениците да се въведе изискване за минимална цена на ден за хранене.	Не се приема.	Направеното предложение е извън обхвата на наредбата.
		2. Да се въведе задължение за осигуряване на тристепенно обедно меню.	Не се приема.	Това ограничава гъвкавостта при планирането на организираното хранене и осигуряването на разнообразие в хранителния прием, както и би затруднило адаптирането на менютата към регионалните, сезонните и логистичните специфики на различните населени места. Приложение № 2 на проекта на Наредбата определя, че обедното хранене трябва да осигурява 30 % от дневния енергиен прием, което гарантира, че храната ще има нужната енергийна стойност, без да е необходимо стриктно фиксиране на конкретните компоненти на обедното хранене в точно определена комбинация.
		3. Да се въведе ограничение или забрана за ползване на еднократни полипропиленови опаковки за разфасоване на гореща храна, поради риск от миграция на вредни вещества.	Не се приема.	Направеното предложение е извън обхвата на наредбата. Изискванията към опаковките за определени в Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, Закона за управление на агрохранителната верига, подзаконовите актове по неговото прилагане.

		4. В случаите, когато организираното хранене в ученически столове се извършва чрез доставка на храна от обекти за производство на храни, извършващи кетъринг услуги да се въведат изисквания за: - използване на подходящи термоформни съдове за транспортиране на храната. - осигуряване на столова с разливочна, подходяща трапезна посуда и прибори за хранене; - осигуряване на условия за измиване и обеззаразяване на трапезната посуда и приборите.	Не се приема.	Направеното предложение е извън обхвата на наредбата.
		5. В Допълнителните разпоредби на Наредбата да се въведе тълкувание на понятието: „организирано хранене“.	Не се приема.	Тестовите на наредбата са прецизирани и понятие „организирано хранене“ не се използва.
17.	Фирма “Маршал 91“ ЕООД № 26-00-621 от 20.03.2025 г.	„Маршал 91“ ЕООД отправяме предложение в Наредбата за здравословно хранене на учениците, да бъдат включени плодови сокове от български производители. Дружество „Маршал 91“ ЕООД е производител на плодови сокове, като за производството на сок се използват определени сортове пресни плодове, отглеждани в собствени градини, като плодовете са сертифицирани по GLOBAL G.A.P. – сертификат за добри селскостопански практики и качествена земеделска продукция. Добитата собствена суровина, влагаме в производството на плодови сокове. Плодовете са отглеждани натурално, с грижа, подход и обработка от професионални агрономи и работници, с цел постигане на качествено производство. Обработваните собствени овощни интензивни насаждения се намират в землищата на с. Багрени и с. Пиперков чифлик, общ. Кюстендил, обл. Кюстендил. Регионът е известен като овощната градина на България, където се отглеждат най-вкусните ябълки, благодарение на естествените климатични особености - зона на преходно-континентален климат със средиземноморско влияние. Сертифицираната продукция по Global G.A.P. включва всички изисквания за интегрирано управление на културите и вредителите, осигуряване безопасността на продукцията, защитата на околната среда от замърсители и гарантиране на безопасни и здравословни условия на труд и обучение на селскостопанските работници. Въвеждането на стандарта	Приема се по принцип.	В проект на Наредба е регламентирано предлагането на плодови сокове, което не изключва, такива произведени в България, отговарящи на изискванията на действащата нормативна уредба. Изискванията към качеството и безопасността на храните са регламентирани със Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане, като в Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици са регламентиран конкретни изисквания към качеството и безопасността на продуктите, в т.ч. и плодови сокове.

		означава, че земеделския производител приема да следва добрите производствени практики – рационално и контролирано да се използват торове, да прецизира избора на препаратите за растителна защита, строга проследимост на произведения продукт, хигиена по време на прибиране на реколтата и обработка на продукцията. Предложението за включване на плодови сокове към осигуряването на здравословно хранене на учениците, ще допринесе за необходимото разнообразие при храненето на децата, като в същото време по никакъв начин няма да наруши качествено и здравословно хранене. Плодовите сокове отговарят на изискванията за здравословно хранене и напитки. Технологиите им е студено пресован сок, директно получен от пресни плодове - без добавена захар, подсладители, вода, консерванти, концентрати, оцветители и ароматизатори. Отличават се със своите напълно запазени натурални вкусови качества и са признати с ценния си принос към здравословното хранене. Те се явяват ценен източник на витамините “С“, „К“, „А“, както и други витамини и минерали необходими за подрастващия организъм. Изключително полезни са за деца и са предназначени за директна консумация от всички възрастови групи. „Маршал 91“ ЕООД разполага с техническа база, специализирано оборудване и възможност, да предложи плодови сокове за консумация на децата в учебните и детски заведения, в няколко варианта: - За учениците в учебните заведения - индивидуални стъклени бутилки с различна вместимост, съгласно описаните изисквания в Наредбата. Стъклото е изключителен избор за по-чисто и екологично хранене; - За по-малките деца - в опаковка от 3 литра – кутия от типа „bag in box“, които да бъдат разливани в чаши от персонала в съответното детско заведение. Предимството на «bag in box» опаковката е методът за съхранение и наливане без външен достъп на кислород, предпазвайки сока от загуба на вкусови качества и окисляване. Влиянието на външната среда върху вкуса и качеството на продуктите са сведени до минимум, като плодовите сокове се отличават със своите запазени натурални вкусови качества.		
--	--	--	--	--

		Ползите от включване на пловоди сокове към менюто на децата са: ☐ богати на витамини и минерали – съдържат витамин С, калий и други полезни вещества; ☐ естествен вкус – липса на добавени захари, изкуствени оцветители и консерванти; ☐ хидратация – допринасят за водния баланс в организма. Във връзка с нашето предложение, считаме за целесъобразно плодите сокове да бъдат включени в обхвата на Наредба за здравословно хранене на учениците.		
--	--	--	--	--

ДОБРОМИРА КАРЕВА

Заместник-министър на здравеопазването