

НАРЕДБА № 9 ОТ 16 СЕПТЕМВРИ 2011 Г. ЗА СПЕЦИФИЧНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ БЕЗОПАСНОСТТА И КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ, ПРЕДЛАГАНИ В ДЕТСКИТЕ ЗАВЕДЕНИЯ И УЧИЛИЩАТА, КАКТО И КЪМ ХРАНИ, ПРЕДЛАГАНИ ПРИ ОРГАНИЗИРАНИ МЕРОПРИЯТИЯ ЗА ДЕЦА И УЧЕНИЦИ (ЗАГЛ. ДОП. - ДВ, БР. 60 ОТ 2012 Г.)

В сила от 20.09.2011 г.  
Издадена от Министерството на земеделието и храните

Обн. ДВ. бр.73 от 20 Септември 2011г., изм. и доп. ДВ. бр.60 от 7 Август 2012г.

## Глава първа. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. (1) (Доп. - ДВ, бр. 60 от 2012 г.) С тази наредба се определят специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.

(2) Изискванията на наредбата се прилагат и за извънучилищни педагогически заведения за деца.

Чл. 2. Храните и суровините, доставяни, приготвени и предлагани на територията на детските заведения и училищата, трябва да отговарят на изискванията за безопасност и качество, регламентирани в европейското и националното законодателство.

Чл. 3. Храните в детските заведения и училищата се доставят от обекти, регистрирани по чл. 12 от Закона за храните.

Чл. 4. Всяка партида храни се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната, и документ за качество и безопасност.

Чл. 5. При транспортирането на храните се спазват изискванията на приложение II, глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г.) и глава трета, раздел IV на Наредба № 5 от 2006 г. за хигиената на храните (ДВ, бр. 55 от 2006 г.).

Чл. 6. (1) Предварително опакованите храни, доставяни в детските заведения и училищата, да са в опаковка, която предпазва продукта от външно замърсяване и не променя органолептичните му характеристики.

(2) Пакетираните храни, доставяни на детските заведения и училищата, трябва да са етикетирани и маркирани съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 19 юли 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

(3) В детските заведения и училищата не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката.

Чл. 7. В детските заведения и училищата не се допускат храни, които са с признаци на развала, както и храни с изтекъл срок на трайност.

Чл. 8. Храните се съхраняват в условията, регламентирани от производителя, и се предлагат в срока на трайност.

Чл. 9. В детските заведения и училищата не се допускат пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

Чл. 10. (1) Храни, съдържащи, съставени или произведени от ГМО, не се допускат за хранене на деца.

(2) Храни, обработени с йонизиращи лъчения, не се допускат за хранене на деца.

Глава втора.

**СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ГРУПИТЕ ХРАНИ, КОИТО СЕ ПРЕДЛАГАТ В ДЕТСКИТЕ ЗАВЕДЕНИЯ И УЧИЛИЩАТА**

Раздел I.

Специфични изисквания към месото и месните продукти

Чл. 11. Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853/2004/ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Чл. 12. Месните заготовки и месните продукти, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация (ТД), в случай че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.

Чл. 13. (1) Месото от птици и лагоморфни (зайцевидни), което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е добито от здрави птици и лагоморфни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853/2004/ЕС.

(2) Месото от птици и птичи разфасовки, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (ОВ L 157, 17.6.2008 г.).

## Раздел II.

### Специфични изисквания към млякото и млечните продукти

Чл. 14. (1) Прясното пастеризирано мляко, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004.

(2) Млечните продукти, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004.

Чл. 15. (1) Киселото мляко, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2010.

(2) Сиренето, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 15:2010.

(3) Кашкавалът, който се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведен в съответствие със стандарт БДС 14:2010.

(4) В детските заведения и училищата може да се предлагат и млечни продукти, произведени по ТД, които отговарят на изискванията за сурово мляко на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004 и на качествени показатели за готов продукт съгласно действащите БДС.

Чл. 16. Айрянът, който се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е получен при хомогенизацията на българско кисело мляко и питейна вода без добавяне на готварска сол.

### Раздел III.

Специфични изисквания към риба, рибни продукти и други морски храни

Чл. 17. (1) Рибата и рибните продукти, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да са получени в регламентиран обект за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004.

(2) В детските заведения и училищата трябва да се използва охладена сладководна и/или морска риба.

(3) Замразената риба да бъде добре почистена от кожа, гръбначните кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета.

Чл. 18. (1) Не се разрешава предлагане в детските заведения и училищата на солена, пушена, сушена, маринована или консервирана по друг начин риба и хайвер.

(2) Не се разрешава предлагане в детските заведения и училищата на миди, стриди, калмари, октоподи, раци, скариди и други нерибни хидробионти.

### Раздел IV.

Специфични изисквания към яйца

Чл. 19. (1) Яйцата, които се използват в детските заведения и училищата, трябва да отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца за консумация (ДВ, бр. 7 от 2008 г.), Регламент (ЕС) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 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, 24.6.2008 г. ) и на приложение III, секция X на Регламент (ЕО) № 853/2004.

(2) Яйцата, които се използват в детските заведения и училищата, трябва да са клас "А".

Чл. 20. (1) Яйцата трябва да се доставят и консумират не по-късно от 28 дни след датата на снасяне.

(2) Яйцата трябва да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5 °C до +18 °C).

## Раздел V.

### Специфични изисквания към масла и мазнини

Чл. 21. В детските заведения и училищата се използва само краве масло, слънчогледово масло и зехтин.

Чл. 22. (1) Слънчогледовото масло, което се използва в детските заведения и училищата, трябва да има светложълт цвят, да е бистро, без утайки и без примеси.

(2) Зехтинът, който се използва в детските заведения и училищата, трябва да бъде Extra Vergine или Vergine, съгласно изискванията на Регламент 2568/91/ЕС на Комисията от 11 юли 1991 г. относно характеристиките на маслиновото масло и маслиновото масло от остатъчен материал и съответните методи за анализ (ОВ L 248, 5.9.1991 г.).

## Раздел VI.

### Специфични изисквания към зърнени храни и храни на зърнена основа

Чл. 23. За приготвяне на ястия в детските заведения и училищата се използва брашно "Бяло", "Добруджа" или "Типово", произведено по утвърден стандарт, и/или пълнозърнесто брашно.

Чл. 24. Хлябът в менюто за детските заведения и училищата ("Бял", "Добруджа" или "Типов") трябва да бъде произведен по утвърдени стандарти или пълнозърнест хляб в съответствие на показателите, заложи в ТД, без оцветители.

Чл. 25. В детските заведения и училищата могат да се доставят, приемат и предлагат пълнозърнести продукти (хлебни, макаронени и тестени изделия, овесени ядки и др.), произведени в съответствие на показателите, заложи в ТД на производителя, без оцветители.

Чл. 26. В детските заведения и училищата не се доставят, приемат и предлагат зърнени храни и храни на зърнена основа с признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

Чл. 27. Храните на зърнена основа, предназначени за консумация от децата във възрастта до 3 години, по отношение на състава им трябва да отговарят на

изискванията на Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, приета с ПМС № 66 от 18 март 2003 г. (ДВ бр. 27 от 2003 г.).

## Раздел VII.

Специфични изисквания към картофи, кореноплодни и варива

Чл. 28. (1) Картофите, които се използват в детските заведения и училищата, трябва да са цели, здрави, чисти без земя и други примеси, без повреди от вредители, без повишена повърхностна влажност, да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване. Да бъдат опаковани в чисти опаковки и маркировка, която съдържа етикет с данни за място на произход, име на производител и/или име на опаковчик.

(2) Не се допуска използването на гнили картофи и с лошо качество, което ги прави негодни за консумация.

Чл. 29. Кореноплодните зеленчукови култури (морков, ряпа, салатно цвекло, репички и др.), които се използват в детските заведения и училищата, трябва да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение № 1, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци (ОВ L 157, 15.06.2011 г.).

Чл. 30. (1) Варивата, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да отговарят на следните изисквания:

1. да са цели и здрави;
2. да са чисти, без видими чужди вещества;
3. да са без вредители;
4. да нямат увреждания от вредители;
5. да нямат неспецифичен мирис и/или вкус;
6. да са с цвят, характерен за продукта.

(2) Не се използват продукти, засегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация.

## Раздел VIII.

Специфични изисквания към плодове, зеленчуци и продукти от тях (зеленчуци - сурови, стотвени, консервирани, замразени, изсушени, ферментирани, зеленчукови сокове и плодове - пресни, замразени, изсушени, консервирани, под формата на нектари и плодови сокове, конфитюри, мармалади, желета и компоти)

Чл. 31. Пресните плодове и зеленчуци, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията.

Чл. 32. Фасулът (зелен), предлаган в детските заведения и училищата, трябва да бъде клас "Екстра" или клас "I", в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 912/2001 на Комисията от 10 май 2001 г. относно определяне на стандартите за търговия с фасул (ОВ L 129, 11.5.2001 г.).

Чл. 33. (1) Консервираните продукти от плодове и зеленчуци, които се използват в детските заведения и училищата, не трябва да съдържат консерванти, оцветители и подсладители.

(2) В детските заведения и училищата не се доставят и приемат консервирани продукти с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.

Чл. 34. Плодовите конфитюри, желета, мармалади и желе-мармалади, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да отговарят на Наредбата за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с ПМС № 45 от 21 февруари 2003 г. (ДВ, бр. 19 от 2003 г.).

Чл. 35. (1) В детските заведения и училищата се приемат и предлагат само 100 % плодови и/или зеленчукови сокове, плодови и плодово-зеленчукови нектари, в които съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20 % от общата маса на продукта. Плодовите напитки да са етикетирани в съответствие с Наредбата за изискванията към напитките от плодове, приета с ПМС № 219 от 24 септември 2002 г. (ДВ, бр. 94 от 2002 г.).

(2) При производството на продукти, производни на плодовете и зеленчуците в замразен и изсушен вид, предназначени за детските заведения и училищата, се използват разрешени добавки в количества, допустими в Наредба № 8 от 2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните (ДВ, бр. 44 от 2002 г.).

(3) В детските заведения и училищата трябва да се използва доматиено пюре с не по-малко от 22 % сухо вещество (като минимално 80 % от сухото вещество се формира от домати).

#### Раздел IX.

Специфични изисквания към ядки и маслодайни семена, захар, захарни и шоколадови изделия, пчелен мед

Чл. 36. (1) Ядките, които се предлагат в училищата, трябва да отговарят на следните изисквания:

1. да са цели, здрави, чисти, нормално развити;
2. да имат цвят, характерен за продукта;
3. да имат вкус и мирис, характерни за продукта, без специфичен мирис и привкус;
4. да нямат странични примеси;
5. да са неповредени от насекоми или гризачи;
6. да няма наличие на живи вредители.

(2) Не се разрешава предлагане на ядки в детските ясли и детските градини.

Чл. 37. В училищата не се предлагат:

1. плесенявали и загнили ядки;
2. пържени ядки.

Чл. 38. (1) В детските заведения и училищата се използва само "Рафинирана бяла захар" или "Екстра бяла захар" при спазване на изискванията на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11 септември 2002 г. (ДВ, бр. 89 от 2002 г.).

(2) В детските заведения и училищата се предлага само шоколад, отговарящ на Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС № 251 от 6 ноември 2002 г. (ДВ, бр. 107 от 2002 г.).

Чл. 39. Пчелният мед, който се предлага в детските заведения и училищата, трябва да отговаря на изискванията на Директива 2001/110/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 г.



относно меда (ОВ L 10, 12.1.2002 г.) и Наредбата за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС № 196 от 28 август 2002 г. (ДВ, бр. 85 от 2002 г.).

Чл. 40. Пчелният мед се съхранява в плътно затворени годни опаковки (тенекии, пластмасови кофи, варели, стъклени буркани). Опаковките за съхранение трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО (ОВ L 338, 13.11.2004 г.).

#### Раздел X.

Специфични изисквания към други храни - детски храни, плодови и билкови чайове, трапезна сол

Чл. 41. В детските заведения и училищата се предлагат плодови и билкови чайове, които не съдържат оцветители и овкусители съгласно Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г.), Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ензимите в храните и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на Съвета и Регламент (ЕО) № 258/97 (ОВ L 354, 31.12.2008 г.), Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г.), и несъдържащи кофеин.

Чл. 42. В детските заведения и училищата се използва само сол, йодирана с калиев йодат, в съответствие с изискванията на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001 г. (ДВ, бр. 11 от 2001 г.).

#### Допълнителни разпоредби

§ 1. (Изм. - ДВ, бр. 60 от 2012 г.) По смисъла на тази наредба:

1. "Детски заведения" са детски ясли, детски градини, обединени детски заведения, домове за медико-социални грижи за деца на възраст 0 - 3 години, домове за деца, лишени от родителска грижа, от 3 до 18 години, домове за деца с умствена изостаналост и домове за деца с физически увреждания, центрове за настаняване от семеен тип, социално-педагогически интернати, възпитателни училища - интернати, преходно жилище за деца от 14 до 18 години, звено "Майка и бебе", дневен център за

деца на улицата, дневен център за деца с увреждания, звено "Спешен прием" към център за обществена подкрепа, кризисен център.

2. "Организираны мероприятия за деца и ученици" са мероприятия, организирани от детски заведения и училища.

Заклучителни разпоредби

§ 2. Наредбата се издава на основание чл. 2а от Закона за храните.

§ 3. Наредбата влиза в сила в деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

§ 4. Контролът по изпълнението на наредбата се осъществява от изпълнителния директор на Българската агенция по безопасност на храните.