

СПРАВКА

за отразяване на становищата, получени в периода на общественото обсъждане
на проекта на Наредба за изменение и допълнение на Наредба № 6 от 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения
(публикуван за обществено обсъждане в периода 11.06.2019 г. – 10.07.2019 г.)

№	Участник в общественото обсъждане	Предложения/Становища	Приема се/ Не се приема	Мотиви
1.	Валя Радева инспектор в РЗИ – Смолян RBPZ Smolyan <ooz_sm@abv.bg> 01.07.2019г.	Предлагам: В чл. 13 ал. 2 т. 1 да остане текста: „Прясна или замразена риба”. Мотив: От многогодишната си практика (33 години в системата като специалист по хранене) смятам, че предложеният нов текст, изискващ в детските градини да се предлага единствено прясна риба е неприложим, особено в малките населени места. Като краен резултат това би довело до непредлагане изобщо в менюто на този продукт поради невъзможността да се осигури такъв, който да отговаря на изискването „прясна”.	Приема се частично.	Текстът на § 11, т. 2, б. „а“ относно чл. 13, ал. 2, т. 1 е изменен в съответствие с направеното предложение.
2.	Искра Д. Едрева idemireva@yahoo.com 24.06.2019 г., 23:07	Относно: Въвеждане на телешкото месо като задължително в менюто на деца от 3 до 7 годишна възраст. Пише Ви майка на две деца, посещаващи детска градина в София. С оглед на актуализираните физиологични норми на хранене според Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.), които налагат намаляване на количеството мазнини в храната на деца от 3- до 7-годишна възраст, бих искала да предложа телешкото месо да бъде включено като задължителен компонент в менюто на деца от тази възраст. Телешкото месо е доказано бедно на мазнини за разлика от свинското, но за жалост има детски градини, в които то е изключено от менюто на градинските групи. Причините, които се изтъкват от ръководството на нашата детска градина са две - 1во, че според сегашните наредби за здравословно хранене телешкото месо е задължително само за деца на възраст между 0 и 3 години; и 2ро, че сумата, която градината получава за храноден на дете е много ниска. Факт е, че детските градини в София и страната разполагат с изключително нисък бюджет за храна, но също така е факт, че в повечето детски градини директорите успяват да осигурят телешко месо за всички групи.	Не се приема.	Телешкото месо е един от видовете меса, които се предлагат, не може да се впише изискване за задължителна употреба само на един вид месо. Предлагането на видовете меса е въпрос на организация в детското заведение. Добра практика е родителски активи да изискват разнообразяване на предлаганите храни в заведението.

		Има и детски градини, в които обаче това е въпрос на решение на ръководството на въпросната градина и ние като родители нямаме механизъм, с който да повлияем подобно решение. Може да се каже, че в тези детски градини телешко се консумира само в случаите, когато има ястия от кайма, което също не е много често. Приветствам заложените до момента изменения в Проекта за изменение и допълнение на Наредба № 6 от 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения и се надаям да обърнете внимание и на моето предложение.		
3.	Аделина Варчева adelindast@gmail.co) 09.07.2019 23:16	Здравейте, не съм съгласна с предложените изменения и допълнения, доколкото за пореден път не са взети предвид нуждите и потребностите на деца с хранителни непоносимости, приети в детски заведения, като здрави. С настоящото накратко Ви описвам фактическата обстановка във връзка с действителното приложение на Наредба № 6 по отношение на сина ми: В конкретния случай се касае за молба до директора на детската градина на детето ми с искане да бъде променено менюто за сина ми, като бъде предложена алтернатива на продуктите, към които той има непоносимост, с която е приет в държавното заведение /детето има непоносимост към животинско мляко, по-специално към белтъка на млякото, което води до силна нетолерантност към кисело и прясно мляко, извара, кашкавал, сирене и масло/. На 22.11.2018 г. получих отговор, съгласно който Директорът ни информира, че детското заведение и работещите там изцяло спазват НАРЕДБА № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения /издадена от министъра на здравеопазването, обн., ДВ, бр. 65 от 23.08.2011 г., в сила от 15.09.2011 г., наричана по-долу за краткост „Наредбата“/ и менюто на децата се изготвя спрямо Сборник с рецепти и наръчник за хранене на децата от 3 г. до 7 г. В Наредбата ясно се казва какъв е порционът от необходими белтъчини и въглехидрати, както и необходимата калорийност необходими за правилното развитие на едно дете. В чл. 3 ал. 2 от Наредбата се определя с точност килокалориите на 1 гр. белтъчини, набавяни основно от млякото, тъй като менюто е обогатено на млечни протеини и белтъчини. Дете, което има млечна непоносимост като моето, няма как да си набави необходимите протеини и белтъчини, защото млякото липсва в менюто му. Директорът на детската градина и работещите там служители се	Не се приема.	Наредба № 6 от 2011 г. има за цел да осигури адекватно, здравословно и балансирано хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата от възрастовата група от 3 до 7 години. Предвид факта, че деца с разнообразни здравословни проблеми и заболявания, които посещават детски заведения, имат необходимост да спазват диетичен режим, в чл. 6, ал. 3 от наредбата е предвидено, менюто в детски заведения, в които се отглеждат деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от диетично хранене, да се съобразява с изискванията за диетично хранене в зависимост от заболяванията на децата. В наредбата не са посочени алтернативи на храни или групи храни, тъй като изискванията към храненето на децата със здравословни проблеми е специфично и индивидуално, зависи от конкретното заболяване и състоянието на детето. Конкретните изисквания за диетично хранене на детето се определят от лекуващия/наблюдаващия го лекар, който добре познава здравословното му състояние и неговите специфични потребности. Тези изисквания следва да се вземат предвид при хранене на детето в заведението. Също така, съгласно чл. 6, ал. 2 от Наредбата. менютата се изготвят с участието на медицински специалист и/или технолог по хранене, които могат да съобразят изискванията за храненето на определено дете със специфични потребности.

	стараят изцяло да спазват нашите препоръки и мляко да не достига до неговата порция, но отнемайки го, то не бива замествано с нищо друго, защото няма одобрени еквиваленти от Министерството на здравеопазването и всички други надлежни административни органи и институции. Поради което детето ми е дискриминирано и не се третира еднакво с останалите деца като не получава нужното количество калории, така както е предписано в Наредбата. Това е специално отношение на практическа изолация и поставяне на непреодолими бариери в психологическото и физиологическото развитие на детето ми. Също така смятам, че сборникът с рецепти и наръчник за хранене на децата от 3 г. до 7 г., който „служещ като ръководство за осигуряване на здравословно хранене в детските заведения” и подпомагащ действащото законодателство, трябва да бъде преиздаден и актуализиран, спрямо нуждите не само на моето дете, а и на стотици хиляди деца с проблеми, деца с хронични и персистиращи заболявания. Той също така представлява ръководство с конкретни практически указания и рецепти, съобразени с актуализирани физиологични норми за хранене, международни препоръки, национален опит и нормативната база за организираното хранене на децата в България.“, но той е „сборникът изработван от експерти по хранене и диететика, технолози и специалисти, имащи отношение и компетентност по проблема.” В настоящия случай, рецептурникът за детските градини е разработен от НЦОЗА (Агенция, която препоръчва и предлага, но не контролира изпълнението). Същата агенция решава на свои вътрешни заседания, до които нямат достъп външни експерти и не могат да бъдат чути различни гледни точки по прилагането му. Също така той „не е нормативен документ“. Той е съобразен със съответните изисквания за здравословно хранене и е помощно средство, но не е задължителен. Той е препоръка. Всяко учебно заведение може да се съобразява и консултира с него, но не и да го възприема като задължителен. Тълкуването на чл. 6 от Наредбата е също дискриминационно и подвеждащо с двукратен смисъл, а именно: „Чл. 6. (1) Храната в заведенията по чл. 1 се предлага по предварително изготвени дневни и седмични менюта, разработени в съответствие с изискванията на тази наредба. Менюто в детски заведения, в които се отглеждат деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от	В действащия рецептурник са включени алтернативи, които могат да се използват при приготвяне на храна за деца със специфични потребности.
--	---	--

	диетично хранене, се съобразява с изискванията за диетично хранене в зависимост от заболяванията на децата.“. Трябва да се презюмира, че деца с проблем като моето, трябва да са изолирани в специални заведения, или всъщност, чл. 6, ал. 3 от Наредбата, съгласно който: „(3) Менюто в детски заведения, в които се отглеждат деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от диетично хранене, се съобразява с изискванията за диетично хранене в зависимост от заболяванията на децата.“ проправя път в посока на моето твърдение и искане за специално отношение, подобаващо заместване на алергенни, на практика отровни и животозастрашаващи за сина ми храни. На следващо място Директорът на детската градина ми предостави два варианта в пълно съответствие с Наредбата. Първият вариант включва приготвянето на храна да се извършва от родителя и да носи в детското заведение. Считаю че този вариант е в пълно противоречие с Наредбата и с изискванията на БАБХ, тъй като аз не мога да удостоверя със съответни документи приготвената и донесена храна. Също така това би отнело твърде много от моето време за да приготвя две закуски и три степенно меню за обяд. Този вариант обезсмисля посещаването на детското заведение. Още повече би поставило детето в особено положение, а именно да се чувства различно от останалите, поради факта, че получава различна храна от тази на другите деца, което би поставило децата в една много объркана ситуация. Този вариант е неприемлив, неправилен и дискриминационен. Не приемам съществуващото положение, детето ми да бъде третирано като „различно“ или със „специални“ нужди. Вторият вариант, който бе предложен, е да се възползвам от частна кухня, която да удостовери с документ правилното спазване на диетата на детето. Това е един много скъп вариант и смятам, че като човек плащаш редовно данъците и осигуровките си и спазвайки всички правила за живот в тази страна, не е редно да плащам за нещо, което трябва да бъде подсигурано с елементарна грижа за сина ми, както в много други страни членки на ЕС и по света. Отделянето на млякото от менюто на детето и незаменяйки го с продукт компенсиращ липсващата енергийност и богатство на протеини и белтъчини, лишават детето ми от пълноценно хранене. Поради което е налице абсолютно противоречие с разпоредбата на чл. 5, ал. 1 от Наредбата, съгласно която: „За осигуряване на		
--	---	--	--

	здравословно хранене на децата в заведенията по чл. 1 се препоръчват стойностите за среднодневен прием на енергия, общ белтък, мазнини и въглехидрати, посочени в приложение № 1.“ Препоръчаните стойности няма как да бъдат достигнати за моето дете и неспазването на законовата разпоредба е дискриминация към мен и него. Не на последно място считам, че тези два варианта, както и цялата фактическа ситуация, дискриминира не само мен, но най-вече сина ми, лишавайки го от така важния здравословен прием на храна за дете, прието в детското заведение въпреки тази непоносимост, но с невъзможност то да се храни нормално в него, да бъде естествена част от заобикалящата го социална среда. Като човек и като родител мисля, че е крайно неестествено и недопустимо едно дете да стои гладно, да наблюдава връстниците си, да подтиска най-естественото желание да опитва храна или пък високият прием на млечни продукти, да се компенсира с хляб (какъвто често е случаят със сина ми), който сам по себе си не представлява полезен калориен прием, което не отговаря на нормативната уредба за здравословно хранене, само защото няма алтернатива, която да предоставя безмлечни продукти, като например: детско соево мляко, бадемово мляко и др. Това поне би позволило консумацията на повече от предлаганите храни от детското заведение, както и не би поставяло детето ми в положение, в което да се чувства различно от останалите деца, поради непоносимостта си към животинско мляко. С оглед на всичко гореизложено предприех действия, като сезирах последователно: 1. г-н Кирил Ананиев - министър на здравеопазването; 2. г-жа доц. д-р. Ана Джумалиева – председател на Комисия за защита от дискриминация; 3. Столична община, представлявана от Йорданка Фандъкова. 4. г-н д-р Данчо Пенчев – директор на Столичната регионална здравна инспекция; 5. г-н д-р Дамян Илиев - изпълнителен директор Българската агенция по безопасност на храните; 6. г-жа Даниела Анастасова Дариткова-Проданова – председател на Комисия по здравеопазването на 44 - то Народно събрание; 7. г-н доц. Христо Хинков – директор на Национален център по обществено здраве и анализи.		
--	---	--	--

		Всички институции си прехвърлят взаимно отговорността, но от нито една от тях не получихме конкретни предложения и мерки за реално изменение на Наредба № 6. В момента е образувано производство пред КЗД във връзка с Наредба № 6 и нейните текстове. Моето предложение към Вас е да бъде взето предвид положението на детето ми, както и на много други деца, които са пряко дискриминирани и ограничени от Наредба № 6 и да бъде въведено използването на диетични храни и алтернативни заместители на храни, към които много деца имат непоносимост, като например: Мляко, глутен, ядки, цитруси и др.		
4.	Тотьо Иванов Колев totyo.kolev@abv.bg 10.07.2019г.	Във връзка с чл. 26, ал. 2 от Закон за нормативните актове (обн. ДВ бр. 27 от 3 Април 1973 г.), изразявам следното становище по текстовете на Проект на Наредба за изменение и допълнение на Наредба № 6 от 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, публикуван на интернет страницата на Министерство на здравеопазването с посочен период на обществена консултация 11.06.2019 г. - 10.07.2019 г., както следва: 1. По текста в § 1 от проекта на Наредбата предлагам текста да се прецизира така: „(4) Изискванията на тази наредба се прилагат и в случаите, когато организираното хранене се извършва чрез доставка на храна от обекти за производство на храни, в т.ч. обекти за обществено хранене, извършващи дейност кетъринг. Предложението е направено във връзка с това да се обхване възможно цялата палитра от производствени обекти, защото освен кухня-майка, обекта може да е наименован детска кухня и респ. няма да попадне под разпоредбата, която предвижда законодателя. Дейност кетъринг според сега действащото законодателство може да се осъществява и от работнически столове, ресторанти, бистра и т.н., поради което за да бъде обхваната цялата гама от обекти, които могат да извършват доставка при организирано хранене на деца от 3 до 7 години считам, че е по-правилно включване на термина „обекти за обществено хранене с дейност кетъринг“.	Приема се.	Текстът на § 1 относно чл. 1, ал. 4 е изменен в съответствие с направеното предложение.
		2. По текста в § 5, т. 3 от проекта на Наредбата предлагам текста да се прецизира така: „6. Добавени растителни масла и животински мазнини – растителни масла и/или млечни мазнини (масло).“	Приема се.	Текстът на § 6, т. 3 относно чл. 8, т. 6 е изменен в съответствие с направеното предложение.

	Предложението е продуктувано от това, че използваните термини следва да кореспондират с останалите правни и законодателни актове в областта на безопасността на храните, а по отношение на млечните мазнини такива съществуват, както на ниво ЕС, така и на национално ниво. С Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 година за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и заотмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 (ОВ L 347, 20.12.2013 г.) и Наредба за специфичните изисквания към мазнините за мазане, приета с ПМС № 34 от 01.03.2005 г. (обн. ДВ бр. 22 от 15 Март 2005 г.), законодателя ясно е определил как да бъдат наименовани млечните мазнини, а именно с търговско наименование „масло“. Предвид това, че в проекта на наредбата е записан термина „млечно масло“, считам че не е коректно поради това, че такова наименование не съществува в нормативната уредба, още повече по сега действащото законодателство производителите следва да изписват наименованието на продукта „масло от краве мляко“ или „масло от суроватка“. „Маслото от суроватка“ по същество също е млечно масло и удовлетворява изискванията на специфичното законодателство по отношение на мазнините за мазане, още повече че то също следва да отговаря на качествените характеристики посочени за продукт с търговско наименование „масло“, като разликата е единствено в това от каква суровина се добива – суроватка, която е получена от мляко.		
	3. По текста в § 7, т. 3, буква „а“) от проекта на Наредбата предлагам да се прецизира така: а) в т. 1 след съюза „или“ се добавя „напитки от пасирани плодове и/или зеленчуци (смутти), или“ Предложението е мотивирано от това, че при пасирането на някои зеленчуци (цвекло, морков и т.н.), поради специфичният си вкус няма да бъдат приемливи вкусово от децата, а с поставяне на съюза „и/или“ се дава възможност примерно те да бъдат смесвани с ябълка за подобряване на вкуса.	Приема се.	Текстът на § 8, т. 3, б. „а“ относно чл. 10, ал. 4, т. 1 е изменен в съответствие с направеното предложение.
	4. По текста в § 7, т. 3, буква „з“) от проекта на Наредбата предлагам текста да се прецизира така: „7. Предлага се на „мармалад от плодове“ и „конфитюр екстра качество“, съгласно Наредба за изискванията към плодovите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено	Приема се.	Текстът на § 8, т. 3, б. „е“ относно чл. 10, ал. 4, т. 7 е изменен в съответствие с направеното предложение.

	пюре от кестени, приета с ПМС № 45 от 21.02.2003 г. (обн. ДВ бр. 19 от 28 Февруари 2003 г.). Предложението е мотивирано от това, че използването на термините следва да е съобразено с останалите нормативни актове, регламентиращи съответните наименования на храните и изискванията към тях, а именно Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с ПМС № 45 от 21.02.2003 г. (обн. ДВ бр. 19 от 28 Февруари 2003 г.).		
	5. Текста в § 8 от проекта на Наредбата предлагам да се прецизира така: „Чл. 11. (1) Приемът на мляко и млечни продукти се осигурява чрез: 1. ежедневно включване в менюто на най-малко 350 грама кисело или прясно мляко и на най-малко 35 грама сирене и/или кашкавал при целодневно хранене; 2. включване на прясно и кисело мляко самостоятелно и като компонент на приготвени храни и напитки. (2) Прясното мляко, киселото мляко и млечните продукти трябва да отговарят на следните изисквания: 1. прясно и кисело мляко със съдържание на мазнини от 3% до 3,6%, като два дни седмично се включва кисело мляко с 2% мазнини и/или прясно мляко с 1,5% мазнини; 2. сирена, кашкавал, извара и други млечни продукти, произведени от краве и козе мляко и/или смес между тях; 3. сиренето и кашкавала да са със съдържание на готварска сол, съгласно действащите български държавни стандарти за производството им; 4. айрянът да се предлага без добавена сол. (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.“ Предложението касае прецизиране на текстовете по отношение ал. 2, т. 1, т. 2 и т. 3 по предложеното изменение на текстовете, а именно: По т. 1 – няма обосновка защо прясното мляко трябва да е само краве, като след като е определен процента на мазнините които трябва да съдържа, такова може и да е козе, овче или биволско, които не са по-малко биологично пълноценни в сравнение с	Приема се частично.	Текстът на § 9 относно чл. 11, ал. 2, т. 1 е изменен – в менюто се включва козе мляко при пресните млека, останалите видове (овче, биволско) са с по-висока масленост. Текстът на § 9 относно чл. 11, ал. 2, т. 2 е изменен – към млечните продукти (сирене, кашкавал, извара) се включат и продукти от козе мляко, те са с приблизително еднакво съдържание на мазнини. Продуктите от овче и биволско мляко са с по-високо съдържанието на мазнини. Текстът на § 9 относно чл. 11, ал. 2, т. 3 е изменен в съответствие с направеното предложение.

	кравето. Още повече, че при производството на прясното мляко, след като е определено то да е с фиксиран процент мазнини, същото следва да се стандартизира по отношение на процентното съдържание на мазнини. По т. 2 – Не подходящо е да се ограничава видовото разнообразие на млечните продукти по отношение и единствено до сирене и кашкавал произведени от краве мляко, тъй като козето мляко не е по-малко неподходящо от кравето, в т.ч. по отношение на биологичната пълноценност на белтъците и мазнините. Друг факт е, че млеката могат да се смесват, както е предвидено в действащите БДС стандарти за сирене и кашкавал. По т. 3 – предложеният текст е във връзка с друго нормативно изискване, а именно изискването на чл. 15, ал. 2 и ал. 2 от НАРЕДБА 9 от 16.09.2011 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 (обн. ДВ бр. 73 от 20 Септември 2011 г.). Важно е да се отбележи, че в действащия БДС стандарт съдържанието на сол в общата маса на сиренето е допустима до $3,5\% \pm 0,5\%$ и ако е заложено не повече от 3.5%, а то съдържа 3.6% тогава доставеното сирене ще отговаря на стандарта и наредба 9, но няма да отговаря на тази наредба, респ. кой норматив ще се прилага.		
	6. Текста в § 12 от проекта на Наредбата предлагам да се прецизира така: „Чл. 15. Бобови храни (фасул, леща, грах, нахут и бакла) се включват в менюто не по-малко от един път при пет дневно четирикратно хранене (без вечеря) и не по-малко от два пъти при целодневно седмично хранене.“ Предложението касае прецеизиране на термина „бобови храни“ като са включени и грах и бакла, тъй като това също са бобови храни и според сезона и предвид разнообразяване на храненето не следва да се изключват от храненето. Считам, че така представеното становище ще спомогне за прецеизирането на някои текстове по Проектна Наредба за изменение и допълнение на Наредба № 6 от 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, публикуван на интернет страницата на Министерство на	Не се приема.	Съгласно таблица за състава на българските продукти баклата и зеленият грах се отнасят към групата на зеленчуците и не са забранени от наредбата за предлагане на децата от 3 до 7 години в детските заведения. Зрялата бакла се отнася към варивата, но не е включена тъй като при някои лица може да причини заболяване фавизъм (Остра хемолитична анемия вследствие на поглъщане на зърна от бакла при пациенти с недостатък на ензима глюкозо-6-фосфат-дехидрогеназа в еритроцитите. Генетично заболяване, предава се с Х-хромозомата, рецесивно. Поради начина на унаследяване боледуват главно мъже и рядко жени. Проявява се

		здравеопазването с посочен период на обществена консултация 11.06.2019 г. - 10.07.2019 г. с цел всеобхватност и взаимовръзка с други нормативни актове в областта на безопасността на храните за човек, както и правилното прилагане от компетентния орган в страната.		с хемолиза и жълтеница след консумация на бакла). Зеленият грах е зеленчук с нежна целулоза и е подходящ за незрелия стомашно-чревен тракт на децата.
5.	Фондация „За храната“ info@zahranata.org 03.07.2019 г. вх. № 92-Ф-63 от 08.07.2019 г.	Фондацията е организация с нестопанска цел, която от години се бори за популяризиране, обогатяване на познанията и изграждане на обществено разбиране и подкрепа за пълноценно, природосъобразно, здравословно и устойчиво хранене на всички нива и най-вече на децата. Активно работим с родители и учители и всяка година организираме кампанията „Ден на революцията в храненето“, в която през месец май 2019 година се включиха 1000 доброволци и 7000 деца. В тази връзка, ние си сътрудничим с редица експерти в областта на здравословното хранене, провеждали сме множество събития и проучвания в областта на здравословното хранене и удовлетвореността на родителите. Поради тази причина считаме, че имаме нужната компетентност да изразим адекватно мнение по Проекта. По-долу са структурирани нашите предложения, както и тяхната обосновка: 1. Да се допълни чл. 9 от наредбата като се регламентира броят на предлагане на тестени закуски при 5-дневно 4-кратно хранене и целодневно седмично хранене, включително на тези с добавени захари. Известно ни е, че изискванията за честотата на предлагане на храните от всички групи са представени в ръководството към „Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца от 3 до 7-годишна възраст“ („Сборник с рецепти“), който има за цел да се внедрят практически изискванията и принципите, залегнали в наредбата. В Сборника с рецепти категорично са ограничени тестените закуски и като рецепти и като включване в менюто. В 4-те седмични менюта по сезони тестените закуски са 2-3 пъти седмично. Значителна част от тестените закуски се приготвят от пълнозърнесто брашно или брашно от лимец, захарта при сладките тестени храни е в малко количество като сладкият вкус се осигурява предимно от включените плодове. Заложени са изисквания тестените закуски, включващи добавена захар да се предлагат до 2 пъти седмично при 5-дневно 4-кратно хранене и до	Не се приема.	В чл. 9 от наредбата са заложени изисквания за брой приеми на пълнозърнести продукти най-малко в пет хранителни приема при петдневно 4-кратно хранене (без вечеря) и най-малко седем хранителни приема при целодневно седмично хранене. В цитираната разпоредба не се коментира брой предлагани тестени закуски. Това е елемент от прилагане на наредбата, посочено в сборника, съгласно който в 4-те седмични менюта по сезони тестените закуски са 2-3 пъти седмично.

	3 пъти при целодневно седмично хранене. Такива са критериите на Световната Здравна Организация („СЗО“) за здравословен модел на хранене при децата. Според нас ще бъде полезно тези ограничения да се включат и в наредбата.		
	2. Да се допълни чл. 10 като се въведе изискване за качеството на плодовете и зеленчуците, които да бъдат първо или екстра качество. Това е от значение за максималното извличане на полезните качества на плодовете и зеленчуците.	Не се приема.	Въпросът за качеството на плодовете и зеленчуците е включен в Наредба № 8 от 2018 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 (обн., ДВ, бр. 104 от 2018 г.). Плодовете и зеленчуците трябва да отговарят на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 година за определяне 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.).
	3. Във връзка с измененията в чл. 10, считаме че е нужно допълнително да се регламентира ограничаване на консервирани плодове с добавени захари (компоти, конфитюри, мармалади) като се посочи допустимият брой на предлагане. Считаме, че компоти трябва да се включват само през зимния сезон, не повече от веднъж седмично. Според нас е много положително изменението в продуктовия набор, съдържащ се в Приложение № 3 в Проекта, като количеството на добавените захари е намалено наполовина в сравнение със сегашната редакция на наредбата. Съгласно новите препоръки на СЗО добавените захари доставят по-малко от 5 % от енергийната стойност на храната за деня. Това е заложено и в чл. 13 на Наредба № 1 от 22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението („Наредба № 1“), където оптималният прием на добавени захари също е ограничен до 5 % от общата енергийна стойност на храната. Така че, спазвайки горното изискване, предлагането на компоти, конфитюри и мармалади трябва да е много ограничено. Също така сме наясно, че в Сборника с рецепти се включват много детайлни	Не се приема.	Това е елемент от прилагане на наредбата, посочено в сборника, съгласно който компот се предлага само веднъж през зимния сезон и в 4-те седмични менюта.

	практически препоръки в този аспект и примерни седмични мента по сезони. В тези примерни менюта изобщо не фигурират стерилизирани плодови сокове без захар (вместо тях има фрешове, но и те са в ограничени количества), компот има само веднъж през зимния сезон и в 4-те седмични менюта по сезони включват само веднъж печена на фурна палачинка с конфитюр (плънката може да бъде също с пресни плодове или със сирене/ извара).		
	4. Чл. 11, ал. 2 да се допълни чрез изискването млякото и млечните продукти да отговарят на стандартите на БДС. Считаме, че е нужно да се гарантира качеството на млечните продукти, като например всички да бъдат по БДС стандарт, защото изискването киселото мляко, кашкавала и сиренето да бъдат произведени от краве мляко не е достатъчно като гаранция за качеството им.	Не се приема.	Изискванията към предлаганите мляко и млечни продукти са включени в Наредба № 8 от 2018 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 .
	5. Да се измени ал. 2 на чл. 11, като отпадне думата „краве“. Желателно е да се допуска не само краве мляко и млечни продукти от краве мляко, но също козе и овче мляко и млечни продукти от тях. От хранителна гледна точка няма причина да не се включват и други видове мляко с цел разнообразие на храненето. Другите видове млечни продукти също могат да бъдат сертифицирани по БДС.	Приема се частично.	Текстът на § 9 относно чл. 11, ал. 2, т. 1 е изменен – в менюто се включва козе мляко при пресните млека, останалите видове (овче, биволско) са с по-висока масленост. Текстът на § 9 относно чл. 11, ал. 2, т. 2 е изменен – към млечните продукти (сирене, кашкавал, извара) се включат и продукти от козе мляко, те са с приблизително еднакво съдържание на мазнини. Продуктите от овче и биволско мляко са с по-високо съдържанието на мазнини.
	6. Чл. 17 да се измени чрез посочване на разрешените добавени мазнини, да се въведе изискване в зеленчуковите салати да се използва само студено пресован зехтин и да се включат изисквания за правилно използване на рафинираните растителни масла. В наредбата не се посочва какви видове растителни масла да се използват. Рафинираното масло може да има неблагоприятен ефект, когато се консумира в големи количества, когато с него се готви продължително време и на високи температури. Рафинираното слънчогледово олио следва да се съхранява на тъмно, да се слага в края на готвенето и да се готви при умерени температури. Зехтинът трябва да е студено пресован, съхраняван в тъмна бутилка на хладно и използван суров, без нагряване.	Не се приема.	В Наредбата подробно е разписана употребата на видовете мазнините от тази възрастова група, не е необходимо допълнително уточняване на начина на съхранение и използване на мазнините, което е предмет на безопасността на храните. Не е необходимо посочване на видовете растителни масла, тъй като могат да се използват различни видове, които не оказват вредно въздействие върху здравето. За салатите може да се използват и други видове растителни масла, освен зехтина. Качеството на продуктите и тяхното съхранение е обект на контрола на безопасността, който се

				извършва от Българската агенция по безопасност на храните.
		7. С цел спазване на изискванията на чл. 18, да се създаде нова алинея 3, с която внасянето на торти и други захарни изделия в детските градини и другите заведения, където се предлага организирано детско хранене от родители по повод празници на децата им да бъде ясно регламентирано или забранено, ако са с прекомерно съдържание на захар, или изкуствени подсладители, оцветители, консерванти, ароматизанти и имитиращи продукти. Изисквания по отношение на количеството на захарта и изключване на потенциално опасни технологични добавки в храните са залежали в наредбата. Необходимо е обаче да се включи изрична забрана родителите да внасят сладкарски и захарни продукти в детските заведения. В момента е достатъчно съответното захарно изделие да има сертификат за произход и се счита, че е разрешено за употреба от БАБХ, а това значително увеличава честотата на консумация на тези храни, които наредбата забранява и в крайна сметка води до заобикаляне на закона.	Приема се по принцип.	Наредбата не регламентира изисквания към внасяни в детските заведения от родителите храни, вкл. торти и други захарни изделия. Внасянето на храна в детските заведения се регулира от Българската агенция по безопасност на храните . В проекта на наредба се предвижда изменение на досегашната т. 3 на чл. 18, като се предвижда включване в менюто не повече от два пъти седмично на сладкарски и шоколадови изделия само в обектите по чл. 1, ал. 2, т. 2, което означава, че не се допуска предлагането на такива изделия в детските градини.
		8. Да се разшири набора на зърнени храни в препоръчителните среднодневни набори, включени в Приложение № 3, с елда и просо, съгласно член 9 на наредбата, да се добави лимец. В препоръчителните продуктови набори в групата на зърнените храни са включени хляб (всички видове), макаронени продукти, ориз, брашно (всички видове) и други зърнени храни. В последната група е включено: жито, царевица, овесени ядки, закуски на зърнена основа. Изпуснати са елда и просо, които са включени в чл. 9 от наредбата и те трябва да се добавят. Допълнително, мислим че е нужно да се добави и лимец, включен в Сборника с рецепти, като по-специфичен вид пшеница, както и киноата като вид семена. Тестените продукти трябва да се приготвят съгласно рецептите, включени в Сборника с рецепти. В него са посочени различните алтернативи на брашната, като основен избор е пълнозърнесто брашно, брашно от лимец, а за децата с целиаксия са включени алтернативи с безглутенови брашна.	Приема се частично.	В чл. 9, т. 2 изброяването на зърнени продукти не е изчерпателно, което означава, че е възможно използване и на лимец. В продуктивния набор в т.1.4 от приложение № 3 е допълнено „и др.“.
		9. Да се намали среднодневното количество на млякото и млечните продукти в препоръчителния продуктов набор, описан в Приложение № 3, при децата от 5 до 7 години до определеното количество за децата от 3 до 5 години, тъй като потребностите от калций при двете възрастови групи е еднакъв според	Не се приема.	Продуктивният набор посочва среднодневни количества на представители от групите храни, формирана на база двуседмично меню, което осигурява физиологичните потребности на децата от Енергия и хранителни вещества.

		физиологичните норми за хранене, регламентирани в Приложение № 8 към Наредба № 1. 10. Също така, предлагаме да се добави допълнителен член, вменияващ задължение на детските градини при обявяването на менютата, да се публикуват и съпътстващите хранителни стойности, а именно менюто с храната за деня да съдържа съответните белтъчини, мазнини и въглехидрати. Родителите имат право да бъдат информирани с какво се хранят децата в детските заведения. Правилното комбиниране на белтъчините, мазнините и въглехидратите и тяхното процентно съотношение е от изключително значение за пълноценното хранене. Техният относителен дял от енергийната стойност на храната е определен в Наредба № 1 и е добре да бъде добавен към менюто с цел доказване, че разпоредбите на Наредба № 1 са спазени. Освен горепосочените ни предложения, считаме че Проектът въвежда доста положителни промени в сега действащата наредба (като изключването на пържените храни; намаляването на добавените захари, по-големият прием на пълнозърнести храни и т.н.). Въпреки това, сме на мнение, че допълването на Проекта с предложенията ни е в синхрон с препоръките на СЗО и Националната здравна стратегия на Република България и допълнително би допринесло за превенция на хроничните заболявания и затлъстяване в детска възраст и за цялостното здраве на децата.	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 (ОВ, L 304, 22.11.2011 г.) включва изискването за представяне на информация само по отношение на алергените в храните. При съставяне на менюто в детското заведение се изчисляват доставяните с храната енергия и хранителни вещества и при поискване от родителите тази информация, може да бъде предоставена.
6.	zagrod 12.06.2019 г. ,12:07	Масово предлагане предимно на тестени/нишестени изделия В момента в повечето ОДЗ менюто и за трите хранения на децата е предимно от тестени изделия, което е необосновано и недопустимо. Отделно, използват се рецептурници от края на 20-ти век, които не осигуряват разнообразно хранене. Масово на обяд се сервират картофи, макарони, хляб в едно хранене! Сервират се и кренвирши, които макар и по БДС са далеч от представата ми за здравословно хранене.	Не се приема.	Направен е коментар, без да има конкретни предложения по проекта на нормативен акт. В наредбата (чл. 9) са заложили изисквания за брой приеми на пълнозърнести продукти най-малко в пет хранителни приема при петдневно 4-кратно хранене (без вечеря) и най-малко седем хранителни приема при целодневно седмично хранене. Предлагането на тестени закуски е елемент от прилагане на наредбата, в сборника е посочено, в 4-те седмични менюта по сезони тестените закуски да са 2-3 пъти седмично. Кренвирши и колбаси не се разрешават като основно ястие или подкрепителна закуска и

				тяхното предлагане е обект на контрол от страна на регионалните здравни инспекции.
7.	krisfoteva 20.06.2019 г., 13:12	За храненето Лошо е, когато се пишат Наредби само на хартия, а не се изпълняват. Трябва да се обърне внимание на общините, които сключват договори с фирмите доставчици. В момента всички меса и риби са в замразено състояние, въпреки "наредбите", а качеството на месата е доста съмнително. Колкото и да е отговорен човек, няма как да се бори с вятърни мелници.	Не се приема.	Направен е коментар, без да има конкретни предложения по проекта на нормативен акт.
8.	РЕКО666 04.07.2019 г., 10:40	Проблема е в парите който се отпускат за храна Според мен проблема с храненето на децата не е в наредбата. Каквито и наредби да се напишат, когато финансирането е малко резултата ще е същия. Не може Държавата (Общините) да отпускат по три лева за храноден (4 хранения) на дете и да искаме децата ни да се хранят с нещо по различно от тестени храни. Когато се обявяват Обществени поръчки, градините са принудени да заложат единствен критерий "НАЙ -НИСКА ЦЕНА", сами си отговорете какви продукти получават срещу "най-ниската цена". Първо това трябва да се промени,а после да се мисли за наредби. За един емигрант се отпускат по 1500 лв на месец за храна, а за нашите деца по 60 лв на месец. Другия проблем е че в градините масово работят пенсионирани или пред пенсия готвачи. Те са научени да готвят както преди 30 год. За съжаление за заплати от по 450 лв. няма как да дойдат Мастър шефове.	Не се приема.	Направен е коментар, без да има конкретни предложения по проекта на нормативен акт.
9.	peri22 04.07.2019 г., 19:04	Менюто на децата съдържа само въглехидрати под формата на теста Основното меню в детските градини за сутрешна и следобедна закуска са някакви тестени храни. Липсват алтернативи за деца с алергии както и за деца, които не консумират месо или друг тип храни. На децата се предлага хляб с всяко ядене и те винаги предпочитат хляба вместо ястието, защото просто обичат повече хляб. В същото време хлябът е бял или пълнозърнест, но със съмнително качество. Никъде не е показано какви са хранителните стойности на едно детско меню, а от това, което виждаме основно консумират въглехидрати.	Не се приема.	Направен е коментар, без да има конкретни предложения по проекта на нормативен акт. В наредбата (чл. 9) са заложени изисквания за брой приеми на пълнозърнести продукти най-малко в пет хранителни приема при петдневно 4-кратно хранене (без вечеря) и най-малко седем хранителни приема при целодневно седмично хранене. Предлагането на тестени закуски е елемент от прилагане на наредбата, в сборника е посочено, в 4-те седмични менюта по сезони тестените закуски да са 2-3 пъти седмично.

				Предвид факта, че деца с разнообразни здравословни проблеми и заболявания, които посещават детски заведения, имат необходимост да спазват диетичен режим, в чл. 6, ал. 3 от наредбата е предвидено, менюто в детски заведения, в които се отглеждат деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от диетично хранене, да се съобразява с изискванията за диетично хранене в зависимост от заболяванията на децата. В наредбата не са посочени алтернативи на храни или групи храни, тъй като изискванията към храненето на децата със здравословни проблеми е специфично и индивидуално, зависи от конкретното заболяване и състоянието на детето. Конкретните изисквания за диетично хранене на детето се определят от лекуващия/наблюдаващия го лекар, който добре познава здравословното му състояние и неговите специфични потребности. Тези изисквания следва да се вземат предвид при хранене на детето в заведението. Също така, съгласно чл. 6, ал. 2 от наредбата, менютата се изготвят с участието на медицински специалист и/или технолог по хранене, които могат да съобразят изискванията за храненето на определено дете със специфични потребности. В действащия рецептурник са включени алтернативи, които могат да се използват при приготвяне на храна за деца със специфични потребности. Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите включва изискването за представяне на информация само по отношение на алергените в храните.
10.	р.репева 05.07.2019 г., 15:10	Заедно за по-добра култура на хранене В модерния свят, в който живеем имаме крещяща нужда да възпитаваме у нас и децата си добра култура на хранене. Дома и	Не се приема.	Направен е коментар, без да има конкретни предложения по проекта на нормативен акт.

		детската градина са двете места, които дават основите на тази култура. Надявам се все повече хора да разберат нуждата от добра храна и заедно да се борим промените да се случват!		
11.	VMan 09.07.2019 г., 09:24	Вредни хранителни навици и лоши продукти Подкрепям споменатото по-долу, че на децата се предлага предимно тестени изделия, ориз и картофи, основно масови продукти без хранителна стойност, най-евтините на пазара. Дават се натурални сокове, плодови млека, корнфлейкс, колбаси и филии с лютеница, насърчават се вредни навици като пиене на течности по време на хранене и ядене на пресен плод за десерт, след хранене. Наредбата определено има нужда от осъвременяване и в тази посока. Освен това трябва да се осигурят адекватни мерки за проследяване на качеството и прилагането на съвременни практики при планиране на седмичното меню и приготвяне на храната. Когато се избира храна за деца, водещото трябва да е качеството, а не цената. Има достатъчно други пера за икономия в държавния бюджет!	Не се приема.	Направен е коментар, без да има конкретни предложения по проекта на нормативен акт.
12.	helentt 10.07.2019 г., 00:26	Козметични промени Радвам се, че има желание за промяна в посока по-здравословно хранене в детските градини. За съжаление, предложените промени са само козметични и не са съобразени с указанията на СЗО за здравословното хранене за деца от 3-6 г. Има нужда от реална промяна, защото детската градина е мястото, където децата се учат какво представлява здравословното хранене, привикват се към определени вкусове, изграждат понятията си за здравословна храна. Желая да видя един проект за наредба, в която има истинска промяна и следване на указанията на СЗО: политика "nosugar", по-малко тестени изделия, пълнозърнест хляб, по-малко месо за сметка на растителни и други животински източници на протеини и желязо, накисване на зърнените храни, повече вода, по-малко сокове/нектари, повече плодове и зеленчуци, по-малко тестени изделия. Силно впечатление прави количеството мляко, което е предложено в наредбата: 350-400 мл. на ден, в сравнение с препоръката на СЗО за 200 мл. кисело и прясно мляко. Надявам се на допълнителни корекции и на една съвременна европейска наредба!	Не се приема.	Направен е коментар, без да има конкретни предложения по проекта на нормативен акт.
13.	„Сдружение на нутриционистите в България“ pro.bna@gmail.com	Във връзка с Наредбата за изменение и допълнение на Наредба № 6 от 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (накратко „Наредбата“ и мотивите към нея (накратко „Мотивите“), по-долу изразяване нашето становище:	Не се приема.	В приложение № 2 към чл. 5, ал. 2 от наредбата е посочено разпределението на енергийното съдържание на храната за отделните хранителни приеми при целодневно хранене. От посочената

	вх. № 63-00-162 от 10.07.2019 г.	Бихме искали да изразим своята радост и адмирации към подетата от Вас и повереното Ви Министерство на здравеопазването инициатива за промени в наредбата за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските учебни заведения. По отношение на здравословното хранене в „Национална здравна стратегия 2020“ е залегнала необходимостта от промоция на здравословно и балансирано хранене през всички етапи на живота, както и нуждата от интердисциплинарен подход, интегриращ медицинските с други методи (социални, педагогически, комуникационни, организационни) за укрепване и подобряване на здравето на хората, преди да е настъпил болестният процес. Вярваме, че изграждането на висока хранителна култура от най-ранна детска възраст е един от най-ефективните методи и средства за надеждна здравна превенция на обществото и значимостта на детското хранене следва да бъде водещ обществен приоритет с оглед възпитанието и отглеждането на здрави и успешни млади българи. Също така, считаме, че увеличаването на процента на заболяемост на децата от тъй наречените „болести на съвременното общество“ като хранителни алергии и непоносимости налага специфичен подход в изхранването и възпитанието на децата, като цяло, но най-вече на тези със специфични здравословни нужди. Считаме, че е време за по-съществена промяна, за иновация в храненето на децата, което да започне от мястото, където те се учат на здравословен начин на живот и където прекарват най-много време в светлата, съзнателна част от деня, а именно от детската градина. По наше мнение, това е мястото, където да им бъдат дадени знания и да се изградят навици за здравословно хранене. Затова бихме желали да внесем и следните допълнителни предложения и уточнения към официалните предложения за промени в Наредбата: 1. По отношение на § 8, относно чл. 11 от Наредба 6/2011г. текстът гласи: „1. ежедневно включване в менюто на най-малко 350 грама кисело или прясно мляко и на най-малко 35 грама сирене и/или кашкавал при целодневно хранене; 2. включване на прясно и кисело мляко самостоятелно и като компонент на приготвени храни и напитки.“	таблица се вижда, че вечерята е 25% от предлаганата енергия с храната за деня. Децата, които посещават детска градина, получават 75% от енергията за деня в детското заведение, което по отношение на млякото означава, че в рамките на четирикратното хранене в детската градина те ще получават около 260 мл мляко (кисело или прясно) и около 26 г млечен продукт. Некоректно е цитиран документът на СЗО, където изрично в текста е посочено, че децата в тази възрастова група трябва да приемат 2 до 4 пъти на ден мляко и млечни продукти, като са посочени и количествата на една порция, които съответно са - 100 мл за кисело или прясно мляко и 20 г за млечен продукт. Изписването в текста на наредбата на възможността за включване в менюто на кисело или прясно мляко не означава, че ще се предлага предимно прясно мляко, напротив – съгласно ал. 2 на посочения чл. 11 има възможност да се предлага кисело мляко, прясно мляко или комбинация от двете в рамките на деня самостоятелно или като компонент на ястия.
--	---	---	---

	Предложените 350 гр. мляко (прясно или кисело) практически е трудно да се предоставят на детето в рамките четирикратното меню за деня. Изписано по този начин „кисело или прясно“, се създава възможност за предлагане на предимно на прясно мляко, с оглед приема на друга основна храна. Според указанията на „Food and nutrition policy for schools - A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region“ от 2006г. на Световната Здравна Организация (СЗО): - препоръчителната доза прясно мляко за деца 3-6 г. е 100 мл. (1/2 чаена чаша) на ден, разпределена на 2-4 приема - препоръчителната доза кисело мляко за деца 3-6 г. е 100 мл. (1/2 чаена чаша) на ден, разпределена на 2-4 приема Посочено е изрично, че необходимият калций може да постъпи и от: зеленolistни зеленчуци, пълнозърнести храни (които също съдържат известно количество калций). Калций може да бъде набавен и от някои бобови култури (грах), семена (сусам) и ядки (бадеми). В същия документ се препоръчва и прием на 20 гр. сирене на ден за деца на 3-6г., а не 35 гр. (както е предвидено в Наредбата).		
	2. Отбелязваме и една разминаване в същата връзка: в таблицата Приложение № 3 към чл. 6, ал. 4 - Препоръчителни среднодневни продуктови набори при целодневно хранене (нето тегло, грама/ден) се посочва 400 гр. мляко, което не съответства с количеството цитирано в §8. Това количество е два пъти по-голямо от препоръчаното количество от СЗО, а именно общо 200 гр. мляко (100 гр. прясно и 100 гр. кисело).	Не се приема.	Считаме, че не съществува разминаване в посочените текстове. В чл. 11 се поставя изискване за предлагането на достатъчно количество мляко, за да се осигури адекватен прием на калций и пълноценен белтък от децата в тази възраст, това е изразено чрез определяне на минимално количество за дневен прием от най-малко 350 г кисело или прясно мляко. В приложение № 3 към чл. 6, ал. 4 са представени среднодневните продуктови набори при целодневно хранене (нето тегло, грама/ден), където е посочено необходимото количество за дневен прием на мляко от 400 г при децата в тази възрастова група, което напълно съответства както на препоръките на СЗО, така и на препоръките за здравословно хранене на европейско ниво.
	3. В §8 на Наредбата се казва: „(2) Прясното мляко, киселото мляко и млечните продукти трябва да отговарят на следните изисквания:	Не се приема.	В препоръките на СЗО е включено предлагане на ниско маслени кисело и прясно мляко. Тъй като децата в тази възрастова група имат повишени потребности от мазнини, предлагането на

	1. краве прясно и кисело мляко със съдържание на мазнини от 3% до 3,6%, като два дни седмично се включва кисело мляко с 2% мазнини и/или прясно мляко с 1,5% мазнини;“ Ако се спази препоръката на СЗО и се намали количеството на млякото за деня, отпада необходимостта за намалената масленост, тъй като общото количество мазнини за деня също ще намалее наполовина.		нискомаслени прясно и кисело мляко се предвижда в два дни от седмицата. Цитираните количества са некоректни. В текста на документа на СЗО е посочено, че за да се осигури адекватен прием на белтък и желязо, децата в тази възрастова група трябва да консумират приблизително 2 порции на ден месо, риба, птиче месо или техните алтернативи (яйца, сух грах, бобови, леща или тофу), като в табличен вид е определен и размерът на една порция. Посочените в наредбата количества са съобразени с препоръките на СЗО.
	4. По отношение на § 12. Относно член 15 се казва: „Чл. 15. Бобови храни (боб, леща, нахут) се включват в менюто не по-малко от един път при петдневно четирикратно хранене (без вечеря) и не по-малко от два пъти при целодневно седмично хранене.“ През 2003 г. СЗО препоръчва да се намали употребата на месо и месни изделия, а за да се избегне дефицитът на протеини и анемия, да се включват бобови и зърнени храни. Тъй като усвояването на желязото от растителните източници е по-трудно в сравнение с месото, в цитирания по-горе документ на СЗО се препоръчва варивата да се предлагат ферментирани (накиснати за няколко часа) или покълнали. В тази връзка: - Препоръчителното количество месо за деца от 3-6 г. е 40-50 гр. на ден, като се намалява, в дните, когато е добавена друга храна, източник на протеин. - Препоръчителното количество грах, боб и леща за деца от 3-6 г. е 200 мл. на ден - Препоръчителното количество ядки и семена за деца от 3-6 г. е 75 гр. (100 мл.) на ден.	Не се приема.	Количествата храни от продуктивния набор и тяхната честота на прием са съобразени с препоръките на СЗО, както и с физиологичните потребности на тази възрастова група. Комбинацията на различните храни в дневното меню се съобразява при подготовка на седмичното меню, което се изготвя с участието на медицинския специалист на детското заведение.
	5. По отношение на §13 за изменение на чл. 16: Предвид, че според НАРЕДБА № 1, от 22 януари 2018 г., за физиологичните норми за хранене на населението, адекватният прием на вода за дете на възраст 3-7 години е 1300 – 1600 мл., водата си остава единственото и най-добро средство за хидратация. Прясно изцедените сокове и нектарите са скъпи и с високо съдържание на плодова захар, без съдържание на фибрите на целите плодове, жизненоважни за адекватната перисталтична	Не се приема.	Посочената разпоредба на чл. 16, ал. 1 регламентира не само прием на вода, но и прием на течности, който се осигурява чрез предлагане на първо място на питейна вода, бутилирани ниско минерализирани натурални минерални води, със съдържание на флуор до 1,5 мг/л, изворни и трапезни води, както и напитки, подходящи за включване като част от храненето на децата – в

	функция на храносмилателния тракт. Смути е чудесна пълноценна храна (но не и напитка), богата на нутриенти и лесно смилаема, подходяща за сутрешна и/или следобедна закуска. В този смисъл, единственото предложение за хидратация/течности за детския организъм предлагаме да остане изворната вода. Останалите опции са или излишни, или представляват храна, подходяща за закуска/подкрепителна закуска. Бюджетът предвиден за плодови нектари може да се използва за пресни сезонни плодове, които представляват по-пълноценна и здравословна опция за хидратация и храна за детския организъм.		подкрепителните закуски или към основния прием – сокове от плодове и зеленчуци (прясно изцедени и/или стерилизирани); нектари без добавена захар и изкуствени подсладители; мляко, млечни и млечно-кисели напитки; напитки от пасирани плодове, зеленчуци, поотделно и в смес с прясно/кисело мляко и други (смути); плодов и билков чай; боза с натурални подсладители.
	6. По отношение на §15 за промяна на чл. 18: „(1) Приемът на добавени захари трябва да се ограничава до 10% от енергийната стойност на храната, оптималният прием е до 5% от енергийната стойност на храната за деня.“ Във връзка с опасността от развитие на кариес, СЗО препоръчва до 10% от енергийния прием да идва от захари, но отбелязва да се вземат предвид скритите захари в храните: хляб, тестени изделия, зърнени храни, паста. Посочено е изрично, тази препоръка лесно се нарушава, ако в менюто се включат и продукти с добавена захар. Затова, препоръчваме да се изключи възможността за добавени захари. Достатъчно е количеството, което постъпва чрез плодовете и някои зеленчуци, зърнени и бобови храни, тестени изделия, както е посочено по-долу. СЗО подкрепя „no sugar“ (без захар) политиката във връзка с денталното здраве на децата. Такава политика може да донесе само ползи, тъй като от менюто няма да липсва нищо ценно като нутриенти за децата, а по-скоро ще привикнат към не толкова вкусове.	Приема се.	Текстът на § 16, т. 1 относно чл. 18, ал. 1 е изменен в съответствие с направеното предложение.
	7. Според §16 в чл. 19 се включва текст: „(1) Приемът на готварска сол с всички храни и напитки трябва да се ограничава, като адекватният прием е 3 грама/ден, горната граница за нерисков хранителен прием е 4,5 грама/ден.“ В Наредба 1 от 2018 г. е изрично е посочено, че „(3) горната граница за нерисков хранителен прием на натрий е 2 г/ден, което отговаря на 5 г натриев хлорид (готварска сол), като 1 г натриев хлорид съдържа 0,4 г натрий. СЗО препоръчва да се има предвид и добавената сол в хляба, млечните продукти и другите храни, където се използва сол с цел консервиране или преработка. Отбелязваме, че никъде не е посочен вида сол, при положение, че в съвременната кухня се ползват широко натурални видове сол (хималайска,	Не се приема.	Не съществува противоречие с Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението. Посочените количества на горни граници за нерисков хранителен прием на натрий от 2 г/ден (5 г сол) се отнасят за населението на възраст над 10 год. При деца на възраст 3 – <7 год. горната граници за нерисков хранителен прием на натрий е от 1,8 г или 4,5 г сол. В допълнение следва да се посочи, че в България е задължително предлагането на йодирана готварска сол съгласно Наредбата за изискванията към

	морска и др.), които също съдържат йод и са източник на ценни минерали. -Препоръчваме да бъдат посочени и препоръчани в Наредбата. 8. В § 21 относно Приложение № 3 към чл. 6, ал. 4, Препоръчителни среднодневни продуктови набори при целодневно хранене се посочва: „в т. ч. хляб бял, „Добруджа“, пълнозърнест, типов, ръжено-пшеничен, ръжен хляб“. Считаме, че е достатъчно да се уточни хлябът да е пълнозърнест и квасен (приготвен с квас). Типът на зърнената култура остава без значение в този вариант. „в т. ч. брашно (за тестени закуски, ястия, десерти и др.)“ – да се уточни, че става дума за пълнозърнести изделия. Използването на пълнозърнести изделия (хляб, паста, закуски и др.) се препоръчва и от СЗО в цитирания по-горе документ. Подчертава се значението на фибрите от пълнозърнестите храни, за правилното храносмилане и превенция на лениви черва и констипация при деца и възрастни. „1.2. Ориз“ – да се уточни, че става дума за кафяв/пълнозърнест ориз. Белият ориз е източник на скрити захари, лишен от фибри и ценни хранителни вещества и възможна причина за констипация. „4.4. Бобови храни (боб зрял, леща, нахут) – 10 гр. на ден“ – препоръчаният дневен прием от СЗО е 35-50 гр. на ден или 200 мл. в сготвен вид.		състава и характеристиките на солта за хранителни цели (обн., ДВ, бр. 11 от 2001 г.).
	9. Допълнителни предложения: - Относно млечните продукти – да бъдат по БДС стандарт, предвид, че дори в млечни продукти „от мляко“ може да се съдържат адитиви, вредни за детското здраве. Да се допуснат и други варианти на мляко – козе, овче и друго, като по-чисти и по-близки като състав до майчиното мляко. - Предвид препоръчаните от СЗО алтернативи на месото, като източник на протеини, както и политиката на СЗО за намаляване на месото в детското хранене, предлагаме да се предвидят 2 постни дни в седмицата. Оpcionята за месно хранене остава избор на родителите – на вечерното хранене, докато при ежедневно предлагане на месо, изборът на родителите, които желаят да осигурят растителна алтернатива на децата си е ограничен. - Да се уточни, че става дума за студено-пресовано олио (нерафинирано). При рафинирането на олиото се премахват	Не се приема.	Посочени са подходящите за възрастта видове хляб и брашна, за които има и утвърдени стандарти или предстои утвърждаване. Приемът на влакнини при децата в тази възрастова група е 14 г на ден и не е подходящо предлагане само на пълнозърнести продукти. Пълнозърнести продукти се предлагат всеки ден в едно от храненията на децата – най-малко в пет хранителни приема при петдневно 4-кратно хранене (без вечеря) и най-малко седем хранителни приема при целодневно седмично хранене. Цитираното количество бобови храни е от продуктовия набор и дава възможност да се включат в менюто бобови храни (боб, леща, нахут) не по-малко от един път при петдневно четирикратно хранене (без вечеря) и не по-малко от два пъти при целодневно седмично хранене.
	Текстът на § 9 относно чл. 11, ал. 2, т. 1 е изменен – в менюто се включва козе мляко при пресните млека, останалите видове (овче, биволско) са с по-висока масленост. Текстът на § 9 относно чл. 11, ал. 2, т. 2 е изменен – към млечните продукти (сирене, кашкавал, извара) се включат и продукти от козе мляко, те са с приблизително еднакво съдържание на мазнини. Продуктите от овче и биволско мляко са с по-високо съдържанието на мазнини. - Съгласно наредбата в менюто са включени бобови храни (боб, леща, нахут) не по-малко от един път при петдневно четирикратно хранене (без вечеря) и не по-малко от два пъти при целодневно седмично хранене.	Приема се частично.	

		ценните вещества и се развиват токсини, които са канцерогенни. За готвене да се използват мазнини, които понасят термична преработка или да се добавя олиото след процеса на готвене, когато ястието е изстинало до подходяща за консумация температура. - Да се уточни, кога се консумират плодове и смути. Например, когато се предлага плод за десерт, се създават условия за ферментация. На обяд предлагаме да се консумира здравословно двустепенно меню (свежа салата и основно ястие), а плодовете да присъстват в закуската и подкрепителните закуски. - С оглед на зачестилите случаи на деца с хранителни алергии и непоносимост към определени хранителни групи към чл. 8 от наредбата да се добави: - (1) Приемът на разнообразна храна се осигурява чрез ежедневно включване в менюто на най-малко по един представител от следните групи храни, освен при наличието на писмено изявена воля на родител за изключване на определени части или цели групи храни. - Т. 5 от чл. 8 да бъде: - Богати на белтък храни от растителен и/или животински произход. - и след т.5 в чл. 8 да се добави: - (2) Осигурява се адекватна замяна на хранителни съставки като млечни продукти, глутен и други алергени /мед, ядки, семена/, когато това е свързано със специфични здравословни нужди на детето. Такова заместване изисква удостоверение от медицинско лице - Според цитирания по-горе документ на СЗО нормата плодове и зеленчуци за деца на 3-6 г. е 5 порции на ден, като размерът на една порция е 40-80 гр. за свежите зеленчуци, 50-100 гр. за свежите плодове и 15-20 гр. за сушените плодове. Препоръката е за минимум 400гр. плодове и зеленчуци на ден за едно дете, с цел превенция на хроничните заболявания.		- Предлагането за включване само на нерафинирани масла не е научно обосновано. - Наредбата регламентира предлагане единствено на плодове и зеленчуци в първата подкрепителна закуска и като общо количеството. Останалите приеми се определят при разработване на менюто от специалист в детското заведение. - При организирано хранене се предвижда осигуряване на възможност за диетично хранене съгласно поставената медицинска диагноза и лекарски указания за хранителния режим. - Представени са всички възможни източници на белтък по реда на тяхната пълноценност и усвояемост и наличие на есенциални аминокиселини. - Замяната на едни или други съставки е необходимо да се съпътства с удостоверяващ документ за здравословното състояние на детето от лекар. - Количеството на плодовете и зеленчуците е преценирано в зависимост от потребностите на съответните възрастови групи.
14.	Сдружение българско вегетарианско общество вх. № 63-00-165 от 10.07.2019 г.	1. Към чл.12. да се включи нова алинея 4. По предварително и писмено изявена воля на родител месото и/или животинските продукти могат да бъдат изключени от менюто на детето като за същото се приготвя питателно меню с продукти от други хранителни групи. Или	Не се приема.	Когато децата посещават детски заведения, отговорността за здравето (в това число храненето) на децата по време на престоя им в тях е на институциите, осигуряващи отглеждането на децата. Изключването на месото и други храни от животински произход от храненето на децата крие

		По предварително и писмено изявена воля на родител месото и/или животинските продукти могат да бъдат изключени от менюто на детето като за целта бъде сключен договор с кетърингова фирма, лицензирана по чл.12 от Закона за храните, която да предоставя пипателно меню с продукти от други хранителни групи.		сериозни рискове за растежа, развитието и здравето на растящия организъм, свързани с дефицити на желязо, незаменими аминокиселини, ценни витамини и минерали.																					
		2. Към чл.8 да се добави „ освен при наличието на писмено изявена воля на родител за изключване на определени части или цели групи храни.“	Не се приема.	Наредбата предвижда осигуряване на диетично хранене на деца с диагностицирано заболяване. В тези случаи храненето на децата се съобразява с изискванията за диетично хранене в зависимост от заболяването.																					
		3. В т. 5 от чл. 8. Да се измени Богати на белтък храни от растителен и/или животински произход.	Не се приема.	Разпоредбата на чл. 8, т. 5 на наредбата изброява богатите на белтък храни според пълноценността на белтък в тях.																					
15.	Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите вх. № 62-00-47 от 09.07.2019 г.	Предложение към Приложение № 3 към чл. 6, ал. 4 Препоръчителни среднодневни продуктови набори при целодневно хранене (нето тегло, грама/ден)* <table><tr><td>Продукти</td><td>Възраст (години)</td><td>3-5</td><td>5-7</td></tr><tr><td>1. Зърнени храни и картофи</td><td></td><td>200</td><td>220</td></tr><tr><td>1.1. Хляб и тестени изделия</td><td></td><td>80</td><td>80</td></tr></table> Изработени по Утвърден стандарт „България“ (нето тегло) <table><tr><td>в т. ч. хляб „Бял“, „Добруджа”</td><td>50</td><td>45</td></tr></table> Изработени по Утвърден стандарт „България“ (нето тегло) В т.ч. хляб „Типов“, „Пълнозърнест“, „Ръжено-пшеничен“, „Ръжен хляб“ <table><tr><td></td><td>20</td><td>25</td></tr></table> Изработени по Утвърден стандарт „България“ (нето тегло) в т. ч. брашно (за тестени закуски, ястия, десерти и др.) <table><tr><td></td><td>10</td><td>10</td></tr></table>	Продукти	Възраст (години)	3-5	5-7	1. Зърнени храни и картофи		200	220	1.1. Хляб и тестени изделия		80	80	в т. ч. хляб „Бял“, „Добруджа”	50	45		20	25		10	10	Не се приема	Предлаганите като общи количества зърнени храни и картофи са завишени. Включените в приложение № 3 към чл. 6, ал. 4 среднодневни продуктови набори при целодневно хранене посочват среднодневни количества на представители от групата на зърнени храни и картофи, формирани на база двуседмично меню, което осигурява физиологичните потребности на децата от Енергия и хранителни вещества. Не считаме за подходящо подробното разписване на хляба и хлебните продукти по видове, тъй като в чл. 9 на наредбата са заложили изисквания за брой приеми на различни пълнозърнести продукти най-малко в пет хранителни приема при петдневно 4-кратно хранене (без вечеря) и най-малко седем хранителни приема при целодневно седмично хранене. В Наредба № 8 от 2018 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, е посочено да се използват продукти по БДС.
Продукти	Възраст (години)	3-5	5-7																						
1. Зърнени храни и картофи		200	220																						
1.1. Хляб и тестени изделия		80	80																						
в т. ч. хляб „Бял“, „Добруджа”	50	45																							
	20	25																							
	10	10																							

16.	Национално сдружение на общините в Република България вх. № 63-00-167 от 11.07.2019 г.	Конкретни предложения: 1. В чл. 10. ал. 2 в края на изречението да се добави „според сезона”. Мотиви: С така предложеният текст ще се даде възможност за осигуряване на продуктите целогодишно и според сезона.	Не се приема.	През зимния период ще бъде трудно да се осигури подобно разнообразие при включване на зеленчуци според сезона.
		2. В чл. 12, ал. 1, т. 1 в края на изречението да се добави „по изключение и замразяване”. Мотиви: Поради това, че ежедневният брой на децата, за които се приготвя храна се променя (поради непланиран бр. отсъствия) и при по-малък брой деца често се получава остатък от вложеното месо. Зареждането с месо се извършва от фирми на основание сключени договори по ЗОП и тези доставки не са ежедневни, поради оскъпяването или невъзможността за това. При по-висок брой отсъстващи деца и при извънредни ситуации като напр. „обявяване на грипна ваканция”, на много места ще се наложи бракуване на охладено месо.	Приема се.	Текстът на § 10 относно чл. 12, ал. 1, т. 1 е изменен в съответствие с направеното предложение.
		3. В чл. 13, ал. 2. т. I в края на изречението да се добави „по изключение замразена”. Мотиви: Предложеният текст от вносителя текст е в противоречие с чл. 18 от Наредба № 8 на МЗХГ (ДВ бр. 104/2018г.). Предложението ни е свързано и с невъзможността да се предлага прясна риба от всички детски градини, поради отдалечеността им от морето или от развъдници, което крие опасности, свързани както с транспортирането ѝ, така и с приготвянето ѝ.	Приема се.	Текстът на § 11, т. 2, б. „а“ относно чл. 13, ал. 2, т. 1 е изменен в съответствие с направеното предложение.
		4. В чл. 17, ал. 2, т. 4 в края на изречението да се добави „с изключение на обектите по чл. 1, ал. 2, т. 2 до два пъти седмично”. Мотиви: Считаме, че децата в този тип заведения (със седмична грижа) не следва да бъдат лишавани от възможността да приемат храна като пържени филийки, мекици, пържено кюфте или шницел, които са традиционни за българската кухня и се приготвят в семейна среда.	Приема се.	Текстът на § 15, т. 2, б. „г“ относно чл. 17, ал. 2, т. 4 е изменен в съответствие с направеното предложение.
		5. Предлагаме да бъдат прередактирани и отразени на систематичното им място и следните разпоредби: 5.1. В допълнителните и заключителни разпоредби да се включат и разпоредби, осигуряващи ефективното прилагане на чл. 6, ал. 3, включително и вида на изискуемите документи за хранене на деца със специфични хранителни режими (със здравословни проблеми). С Наредба № 1 от 2 януари 2018 г. на МЗ са определени физиологичните норми за хранене на населението, които се отнасят за т.н. „здрав индивиди”. С изготвянето на отделни менюта за деца	Не се приема.	Наредбата предвижда осигуряване на диетично хранене на деца с диагностицирано заболяване, в тези случаи храненето на децата се съобразява с изискванията за диетично хранене в зависимост от заболяването и припоръките на лекуващия лекар.

		със специални хранителни потребности, напр. безглутенови и безказеинови диети, които могат да бъдат препоръчани само с лекарско указание и поради липса на нормативни документи, ръководства и указания, има опасност детските заведения да нарушат изискванията на цитираната по-горе наредба.		
		5.2. Текстовете по т. 5 на Приложение № 5 към чл. 20 са несъвместими с направените изменения и допълнения и е необходимо да бъдат прередактирани.	Не се приема.	Не се налага предложената промяна с оглед приетите предложения на Националното сдружение на общините в Република България по т. 2 и 3.
		5.3. Предлагаме в допълнителните разпоредби да се вмени на РЗИ ангажимент за организация ма въвеждащо и поддържащо обучение на специалистите, които съставят седмичното меню за децата от детските градини. Това се налага поради факта, че храната на децата в детските заведения се приготвя по предварително приготвени седмични менюта, които се съставят от комисия, в която задължително присъства технолог и медицински специалист, които съгласно нормативните изисквания, вписват в менютата и точните алергени на хранителните продукти, енергийна калоричност и точен грамаж, според възрастовата група на децата (от 3-4 и от 5-7 години). За целта и за осигуряване ефективно приложение па всички норми за здравословно, адекватно и пълноценно хранене на децата в детските заведения е необходимо екипите ма детските заведения да бъдат подкрепени методически от държавните органи.	Не се приема.	Наредбата не урежда въпроси, свързани със задължения на РЗИ по осъществяване на държавен здравен контрол по спазване и изпълнение на установените с нормативен акт здравни изисквания за дейностите със значение за здравето на човека, каквато е и спазването на изискванията за осигуряване здравословно хранене на децата от 3 до 7 години в детски заведения.
		5.4. Предлагаме да се предвиди гратисен период за технологично осигуряване на практическото въвеждане на новите изисквания в детските заведения с оглед невъзможността за преговаряне на условията по сключените договори по ЗОП.	Приема се.	В проекта на наредбата е включен § 25 относно въвеждането на преходен период в съответствие с направеното предложение.
		5.5. Предлагаме да се осигури целева държавна подкрепа за осигуряване на здравословно, адекватно, и пълноценно хранене на децата в детските заведения, например чрез добавки към стандартите за подпомагане храненето на децата по възрастови групи и по видове заведения.	Не се приема.	Наредбата не урежда въпроси, свързани с финансиране, в т.ч. и чрез целева държавна подкрепа, за осигуряване на здравословно, адекватно и пълноценно хранене на децата в детските заведения.
17.	Vladimir Penev valdo_80@abv.bg 10.07.2019 16:42	Като родител на дете, посещаващо детска градина и силно заинтересуван какво яде детето му там, наблюдавам, че реално децата не ядат никак здравословна храна. Менюто е еднообразно, тесто и млечни се ядат на всяко ядене, с изключение на плодът в 10ч, обедните ястия се състоят с пшенично брашно, зеленчуците са ограничени, основно картофи, пресните са кът.	Не се приема.	Наредбата не регламентира изисквания към внасяни в детските заведения от родителите храни, вкл. посочената „почерпка“. Внасянето на храна в детските заведения се регулира от Българската агенция по безопасност на храните .

	В менюто на децата ще е полезно да се включи просо за сутрешна или следобедна закуска; елда; птичето месо да се намали драстично, особено бутчета; приемът на прясно животинско мляко да е не повече от веднъж седмично, в останалите случаи да се замени с неживотинско - ядково, оризово, соево; да няма ограничение млечните продукти да са само от краве мляко; соковете да са единствено фреш (току що изцеден плод или зеленчук) или смути; хляб с пшенично брашно тип 500 да се ограничи до максимум два пъти седмично по веднъж на ден, през останалите дни от седмицата в състава на хляба да не присъства въобще пшенично брашно тип 500, а в най-добър интерес за здравето на децата ще е ако си го приготвят на място или в някоя кухня/пекарна майка за съответния град, така ще могат да се включат много видове полезни брашна (от нахут, просо, елда, ленено семе, сорго, тиквено и др. различни от бялото пшенично); да се ползват само пресни зелени подправки; на децата да се предлагат всеки ден различни плодове и зеленчуци, като един вид зеленчук и плод да не се предлага повече от веднъж седмично (домати, краставици, зеле, моркови, червено цвекло, маруля) като салатите да се подправят само с нерафинирани масла, различни от слънчогледовото; да не се предлага консервирана риба; да се правят на децата крем супи, в състава на които и като цяло в седмичното меню включването на картоф да е не повече от веднъж седмично; да се включат по-широк кръг от плодове и зеленчуци като: тиква, карфиол, броколи, пащърнак, тиквички, лапад, спанак, червено цвекло, моркови, маслини, кисело зеле, пресен лук, винаги пресни подправки, круша, пъпеш, диня, сливи и др., същите могат да се използват за крем супи, ястия, десерти или салати; оризът в 50% от случаите да се замени с амарант. 1. Да не се допуска по никакъв повод, като например, тържество, рожден или имен ден на дете, внасянето и консумирането в групата на детското заведение на каквато и да било почерпка, същата да се оставя в торбички в шкафчета на децата.		В проекта на наредба се предвижда изменение на досегашната т. 3 на чл. 18, като се предвижда включване в менюто не повече от два пъти седмично на сладкарски и шоколадови изделия само в обектите по чл. 1, ал. 2, т. 2, което означава, че не се допуска предлагането на такива изделия в детските градини.
	2. Или обобщено: минимум тесто и прости въглехидрати, особено от бяло пшенично брашно; минимум прясно животинско мляко и ограничаване на млечните продукти; включване на зърнени продукти, различни от пшеница, жито; повече месо, зеленчуци и плодове, вода и игри на открито.	Не се приема.	Наредба № 6 от 2011 г. за здравословното хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения има за цел да осигури адекватно, здравословно и балансирано хранене, съответстващо на физиологичните потребности на децата от възрастовата група от 3 до 7 години. Така

				представените обобщения не съответстват на потребностите на децата от тази възрастова група и не са на база научни доказателства, поради което не можем да се съобразим с тях.
		3. Същото трябва да важи и за децата в училищна възраст. Трябва по-сериозен, безкомпромисен контрол на предлаганата стока в училищните лафки. В лафките в училище да не се предлагат чипс, различните видове царевични пръчици, солети, вафли, пасти, оцветени с боя сокчета, продукти с палмово масло или други рафинирани масла и други вредни опаковани храни. Искрено се надявам, че щом пускате проект за обществено обсъждане, някой наистина иска нещата да се променят и системата ще заработи само и единствено в най-добрия интерес на децата. Ние сме това, което ядем, а по-важно от здравето няма! Храната е наш приятел или наш враг и кое от двете ще бъде за нас и децата ни, зависи само и единствено от нашият правилен избор!	Не се приема.	С наредбата се уреждат изискванията за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години и същата не се отнася за здравословното хранене на учениците.
18.	Д-р Валентин Колев главен експерт в РЗИ – Кърджали jivka.boiadjieva tbbtbb@abv.bg 10.07.2019г. 12:50	По отношение на проекта за изменение и допълнение на Наредба № 6 нямам никакви забележки. По принцип идеални закони и наредби няма. Всички изменения и допълнения целят усъвършенстване на текстовете на съществуващата наредба и в този смисъл предложените такива ще я направят по-съвършена и точна. Моите забележки са по отношение на финансирането на храненето в детските заведения. Без да коментирам субектите, които ще го извършват смятам, че държавата трябва да се намеси в смисъл, да постави задължителни условия пред фирмите, които осъществяват доставката на необходимите хранителни продукти за реализирането на менютата. Моето мнение е че тези продукти винаги трябва да се доставят по цени на едро в кухните, където се приготвя храната за децата. Моят дългогодишен опит ме кара да предложа хранителен оклад (храноден без вечерята) към днешна дата не по-малък от 4 лева. Този оклад да се актуализира финансово всяка година и да е задължителен за всички общини в България. В момента в седемте общини на област Кърджали дневният оклад за децата от 3 до 7 години варира от 2,20 лв. до 2,50 лв. Фирмите, които обслужват детските градини осигуряват хранителните продукти на цени на дребно с надценка. Например тези които обслужват градините в общините Кърджали и Черноочене слагат доста високи надценки. Друг важен проблем, който трябва да се	Не се приема.	Наредбата не урежда въпроси, свързани с финансиране на детските заведения за осигуряване на здравословно, адекватно и пълноценно хранене на децата в детските заведения.

		реши е в договорите да няма списък с продуктите, които се задължават да осигурят тези фирми, а чисто и просто с едно изречение да се каже, че фирмата доставчик трябва да осигурява на детските градини всички хранителни продукти, които се споменават в сборника с рецепти. И най-добре написаната наредба, не може да изпълни своите цели, ако посочените по горе проблеми не се разрешат. Ако наистина основните цели, които си поставя тази наредба станат истинска държавна политика финансовите изисквания за организираното хранене на децата в детските заведения трябва да се решат от държавата и да бъдат унифицирани за цялата страна. В заключение искам да кажа, че при изготвения от мен доклад за организираното хранене за 2018 година на децата от 0 до 3 години (фактически от 2 до 3 години), от 3 до 7 години и от 7 до 18 (фактически от 7 до 14 г.) години при оценката и анализът на получените данни съм преизчислил физиологичните норми от „Наредба № 1 от 2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението за тези възрасти (обн., ДВ, бр. 11 от 2018 г.)”		
19.	Сдружение „Асоциация на млекопреработвателите в България“ и Сдружение „Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите“ вх. № 15-00-188 от 17.09.2019 г.	Асоциация на млекопреработвателите в България настоява във внесените промени на Наредба № 6 да бъдат включени в менюто, освен козето прясно и кисело мляко и смес от козе и краве мляко, така също и млечните продукти, произведени по БДС стандарт от българските млекопреработватели. Произведените млечни продукти по БДС стандарт са включени в Наредба за условията и реда за прилагане на плодове, зеленчуци, мляко и млечни продукти в детските градини и училищата-схема „Училищен плод“ и „Училищно мляко“ и са доказателство за качеството и здравословния ефект и баланс за децата, учениците и подрастващите. В детските градини децата целогодишно посещават заведенията. В рецептурите за хранене са заложили минимални енергийни стойности. Доставките на млечни продукти и заложената консумация на кисело мляко ще подсилят и подобрят хранителния режим, ще подсилят здравословния ефект, а консумацията на кисело мляко произведено по БДС, което е научно доказано има пробиотичен и здравословен ефект. Това е и един от ангажиментите на Правителството за повишаване на жизнения статус и здравето на подрастващите.	Приема се.	В проекта на наредбата е включен § 2 относно допълнение на чл. 2, ал. 2 в съответствие с направеното предложение. Текстът на § 9 относно чл. 11, ал. 2, т. 1 и 2 е изменен – в менюто се включва козе мляко при пресните млека, а към млечните продукти (сирене, кашкавал, извара) се включат и продукти от козе мляко, те са с приблизително еднакво съдържание на мазнини.

		В различните млечни продукти има различни минерали, витамини, полезни вещества и затова е нужно разнообразие в консумацията на предлаганите млечни продукти. Млечните продукти, произведени по БДС стандарт са гаранция за намалено съдържание на сол, а в стандартите това е регламентирано и точно определено, като предприятията спазват изискването и солта е в долната граница, и съдържат необходимите минерали, витамини, полезни вещества, че те са натурални и в тях няма подобрители, овкусители, добавки. Настояваме и категорично стоим зад становището в § 8 от проекта на наредба да бъдат включени млечни продукти, произведени по БДС.		
20.	Сдружение „Асоциация на млекопреработвателите в България“ и Сдружение „Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите“ вх. № 15-00-188 от 17.09.2019 г.	Храните – хляб, мляко, масло, сирене, извара с които се хранят децата, трябва да бъдат по утвърдени браншови или БДС стандарти, защото това са единствените храни които имат гаранция за качество. Те се произвеждат по изпитана и утвърдена рецепта. Производството е контролирано от държавните органи и има пълна проследимост на всички суровини и технологични процеси. Бизнес операторите, които работят по утвърдени браншови или БДС стандарти винаги работят на светло.	Приема се.	В проекта на наредбата е включен § 2 относно допълнение на чл. 2, ал. 2 в съответствие с направеното предложение.
21.	Сдружение „Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите“, Сдружение „Асоциация на млекопреработвателите в България“ Сдружение „Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци“, Съюз на българските мелничари, Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България, Сдружение „Асоциация на	Храните – хляб и брашно (УС „България“: УС 01/2011, УС 02/2011, УС 03/2011, УС 04/2011 за производство на хляб „Бял“, „Добруджа“, „Типов“, „Пълнозърнест“, „Ръжен“, „Ръжено-пшеничен“ и брашно „Бяло“, „Добруджа“, „Ръжено“ и „Пшенично-пълнозърнесто“), кисело мляко (БДС 12:2010), сирене (БДС 15:2010), кашкавал (БДС 14:2010), извара по БДС, масло по БДС, лютеница (БС 01/2010), бутилирано рафинирано слънчогледово масло (БДС 01/2016), продукти от месо (УС 10/2018), мляно месо „Стара планина“; УС 11/2018 Варена шунка от месо от свински бут без кост с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“; УС 12/2018), Варена шунка от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“; УС 13/2018), Варенопушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“; УС 14/2018, Варено пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“) с които се хранят децата трябва да бъдат по браншови, утвърдени и БДС	Приема се.	В проекта на наредбата е включен § 2 относно допълнение на чл. 2, ал. 2 в съответствие с направеното предложение.

	месопреработвателите в България“ вх. № 62-00-67 от 24.09.2019 г.	стандарти, защото това са храни с гарантирано качество. Те се произвеждат по изпитана и утвърдена рецепта. Производството е контролирано от държавните органи и има пълна проследимост на всички суровини и технологични процеси. Бизнес операторите, които работят по утвърдени браншови или БДС стандарти винаги работят на светло.		
--	--	---	--	--

СВЕТЛАНА ЙОРДАНОВА
Заместник-министър