

По республике функционируют 1660 пришкольных столовых и 653 – буфета. Обеспечены питанием свыше 440000 учащихся 1-4 классов.

Ежегодно на организацию горячего питания учащихся 1-4 классов с республиканского бюджета выделяется около 590 миллионов сомов.

Организация питания в школе должна соответствовать требованиям санпин № 201 от 11 апреля 2016 года «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения» Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

В настоящее время работает программа Книга Рецептов которое ВПП ООН Институтом отраслевого питания Российской Федерации с участием специалистов Департамента профилактики заболеваний и госсанэпиднадзора разработали для школьного питания из более 130 разнообразных блюд, учитывающих требования к питанию детей, местные традиции, предпочтения и наличие продуктов питания в регионе. Из них 36 вида первых блюд, 52 вида вторых блюд, 11 вида напитка, 19 вида выпечки и 12 вида салатов. В данное время 66% пилотных школ используют мясо для приготовления блюд, 80% школ используют в питании молочные продукты, как минимум 38% пилотных школ представляют горячее питание 4-5 раз в неделю, каждая 4-ая школа представляют еженедельно салаты для учащихся начальных классов.

А также при поддержке международных организаций в около 1400 школ осуществлена поставка современного кухонного оборудования, которое включает более 22 наименований оборудования. Более 1300 школьных поваров прошли специальную подготовку по технологиям приготовления школьных блюд, санитарии и безопасности пищевого производства.

Ведется работа по созданию республиканского учебного Центра Компетенций для поваров при КГТУ им.Раззакова

Начата работа по реконструкции и ремонту Логистического центра в Кадамжайском районе Баткенской области.

Территориальные центры профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора осуществляют гигиеническую оценку рационов питания (примерных меню) с отбором суточных проб на калорийность, термической обработки готовых блюд и соответствия пищевых продуктов по требованиям ЕАЭС.

А также проводит гигиеническое обучение декретированных контингентов по профилактике заболеваний, соблюдению установленных требований в области охраны и укрепления здоровья.