Редакция не вступила в силу на 20 мая 2019

Проект (орган, утвердивший документ или приложение к документу - Главный государственный санитарный врач России) от 29.12.2018 № б/н

## Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН \_\_\_\_\_\_\_\_ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей»

Проект

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РФ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

**Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН \_\_\_\_\_\_\_\_ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей»**

В соответствии с [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. I), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52 (ч. I), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. I), ст. 21; № 1 (ч. I), ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 29 (ч. I), ст. 3418; № 30 (ч. II), ст. 3616; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30 (ч. I), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; № 50, ст. 7359; 2012, № 24, ст. 3069; 26, [ст. 3446](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); [2013](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/), № 27, [ст. 3477](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); № 30 ([ч. I](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), [ст. 4079](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); № 48, [ст. 6165](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); [2014](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/), № 26 ([ч. I](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), [ст. 3366](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/), [ст. 3377](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); [2015](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/), № 1 ([ч. I](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), [ст. 11](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/ZA01O6436O/); № 27, [ст. 3951](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/), № 29 ([ч. I](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), [ст. 4339](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); № 29 ([ч. I](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), [ст. 4359](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); № 48 ([ч. I](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), [ст. 6724](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); [2016](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/), № 27 ([ч. I](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), [ст. 4160](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); № 27 ([ч. II](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), [ст. 4238](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); [2017](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/), № 27, [ст. 3932](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); № 27, [ст. 3938](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); № 31 ([ч. I](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), [ст. 4765](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); № 31 ([ч. I](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), [ст. 4770](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); [2018](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/), № 17, [ст. 2430](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); № 30, [ст. 4543](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/); № 32 ([ч. II](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), [ст. 5135](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)), и [постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901765645/) «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН \_\_\_\_\_\_\_\_ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей» (приложение);

2. С момента вступления в силу СанПиН \_\_\_\_\_\_\_\_ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей» признать утратившими силу санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:

- СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- разделы XIII, XIV, XV, XVI СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

- разделы VIII, IX, X СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления»;

- раздел V СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков» за исключением п.п. 5.2, 5.3, 5.4;

- пункты 8.5,8.6, 8.7, 8.8, 8.9, разделы 9,10, пункты 11.12, 11.13 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей»;

- пункты 9.1.-9.32 IX. Требования к организации питания. СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа»;

- пункты 6.1, 6.9, 6.14 СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

- раздел 3 СанПиН 2.4.1.3147-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда»;

- пункт 9.1, 9.2 СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";

- пункт 9.1. СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей";

- пункты 9.1, 9.9. СанПиН 2.4.2.2843-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев".

3. Ввести в действие СанПиН \_\_\_\_\_ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей» с 01.01.2020.

А.Ю. Попова

Приложение

Утверждены  
постановлением Главного  
государственного санитарного врача  
Российской Федерации  
от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. № \_\_\_\_\_\_

**Санитарно-эпидемиологические требованияк организации питания детей**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

**СанПиН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее по тексту Правила) направлены на охрану здоровья детей (в возрасте до 18 лет включительно), предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

1.2. Правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в дошкольных организациях, общеобразовательных организациях, организациях дополнительного образования детей; организациях по уходу и присмотру за детьми, организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; стационарных загородных организациях отдыха и оздоровления детей, стационарных загородных организациях санаторного типа для детей, организациях с дневным пребыванием детей, лагерей труда и отдыха, лагерей палаточного типа, организаций профессионального образования, детских санаториев (далее - организованные детские коллективы), в том числе к:

- размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям помещений для организации питания;

- организации здорового питания и формированию меню;

- санитарно-техническому состоянию помещений для организации питания детей;

- производственному оборудованию, инвентарю, посуде и таре;

- санитарному содержанию помещений, мытью посуды;

- условиям производства и оборота пищевых продуктов и кулинарных изделий;

- технологическим процессам изготовления кулинарной продукции;

организации горячего питания;

- профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

- организации питьевого режима;

- условиям труда персонала в организациях, осуществляющих питание детей;

- соблюдению правил личной гигиены;

- прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки персоналом, участвующим в организации питания детей.

1.3. Настоящие правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими питание детей; распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации, осуществляющие питание детей, а также всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, должностными лицами и гражданами, организующими питание детей (при проведении мероприятий с участием детей).

1.4. Ранее построенные здания и помещения организаций, осуществляющих питание детей, могут эксплуатироваться в соответствии с проектом, по которому они были построены, а также функционировать в соответствии с проектами (планами) реконструкции.

1.5. Использование производственных помещений для организации питания детей в иных целях не допускается.

Во время проведения ремонтных работ в производственных помещениях пищеблок не функционирует.

В помещениях пищеблока не осуществляются работы и услуги, не связанные с организацией питания детей, а также не содержатся домашние животные и птица.

В производственных и складских помещениях не должны находиться посторонние лица.

1.6. Контроль за выполнением настоящих правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

**II. Требования к размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям**

2.1. Организациями, осуществляющими питание детей в организованных детских коллективах, могут быть:

2.1.1. Производственно-логистический комплекс (далее - ПЛК) – многофункциональный центр, включающий производственные, складские, специализированные, административные и бытовые помещения, предназначенные для закупки, приема, хранения, переработки, производства отдельных видов полуфабрикатов различной степени готовности, готовых блюд, мучных кондитерских изделий, фасовки, комплектования, отгрузки и доставки пищевой продукции для оказания услуг по организации питания детей.

В составе ПЛК должна быть предусмотрена лаборатория для организации контроля качества и безопасности пищевой продукции.

2.1.2. базовая организация общественного питания – предприятие общественного питания (столовая) или оптовой (мелкооптовой) продовольственной торговли, осуществляющее организованные закупки пищевых продуктов, формирование рациона питания детей, снабжение пищевыми продуктами столовых, организующих питание детей и (или) производство полуфабрикатов и (или) изготовление готовых блюд и кулинарной продукции.

2.1.3. столовая, работающая на сырье (сырьевая) - столовая, производящая и реализующая кулинарную продукцию, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование которой предусматривают работу по полному производственному циклу, в которой имеются условия (отдельные цеха) для переработки всех видов продовольственного сырья в соответствии с перечнем блюд примерного и дополнительного меню, а также меню для детей имеющих хронические заболевания.

2.1.4. столовая, работающая на сырье и (или) полуфабрикатах - столовая, производящая и реализующая кулинарную продукцию, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование которой предусматривают условия для переработки отдельных видов сырья и (или) работе на полуфабрикатах в соответствии с перечнем блюд примерного и дополнительного меню, а также меню для детей, имеющих хронические заболевания.

2.1.5. доготовочная организация общественного питания – предприятие общественного питания, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование которого предусматривают работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов в соответствии с перечнем блюд примерного и дополнительного меню, а также меню для детей, имеющих хронические заболевания.

2.1.6. буфет-раздаточная – объект общественного питания, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование которого, позволяют осуществлять реализацию (раздачу) готовой кулинарной продукции, а также приготовление горячих напитков.

2.1.7. буфет – объект общественного питания, который может размещаться в общеобразовательных организациях, организациях дополнительного и профессионального образования, имеющий необходимые условия и оборудование для реализации, пищевой продукции промышленного изготовления, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.

2.2. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации общественного питания для детей должны соответствовать настоящим санитарно-эпидемиологическим требованиям, исключать встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

При организации питания детей должны использоваться лабораторно-инструментальные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарной продукции.

2.3. При строительстве организаций, осуществляющих питание детей, количество посадочных мест в обеденном зале столовых общеобразовательных и профессиональных образовательных организаций должно обеспечивать посадку всех обучающихся не более чем в две смены, в остальных – в одну смену.

Площадь обеденного зала принимается из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место (в организациях отдыха и оздоровления детей - из расчета не менее 1,0 кв. м. на одно посадочное место).

2.4. В существующих общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования питание обучающихся (слушателей) может быть организовано в 3 смены (перемены); в организациях отдыха и оздоровления детей - не более чем в 2 смены; в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дошкольных организациях, детских санаториях - не более чем в 1 смену.

2.5. В дошкольных образовательных организациях и организациях по уходу и присмотру за детьми питание воспитанников организуется в помещении групповой ячейки.

При отсутствии буфетных в групповых ячейках допускается организация питания в столовой при условии раздельного хранения столовой посуды для каждой группы.

2.6. При строительстве зданий организаций помещения для организации питания детей рекомендуется размещать на первом этаже.

При строительстве зданий, строений, сооружений, помещений для организации питания детей на пищеблоке должны быть предусмотрены:

- загрузочная платформа;

- навесы над входами и загрузочными платформами;

- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;

- складские помещения для пищевых продуктов;

- административно-бытовые помещения;

- производственные помещения с учетом типа организации, осуществляющей питание детей.

Использование ПЛК для организации питания детей возможно в крупных городах и административных центрах, в муниципальных районах и городских округах.

Строительство ПЛК осуществляется с учетом логистических схем с целью обеспечения питанием детей нескольких муниципальных районов, в том числе удаленных от административного центра.

2.7. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусматриваются раздельные контейнеры с плотно прилегающими крышками или другие специальные закрытые конструкции, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров не менее 1 м по периметру.

Для сбора и утилизации пищевых отходов возможна установка кухонных измельчителей пищевых отходов, для твердых бытовых отходов - оборудования для прессовки.

2.8. Площадка должна располагаться со стороны производственных помещений пищеблока. Расстояние от мусоросборных контейнеров до окон и входов в столовую, спортивных площадок, зоны отдыха должно быть не менее 20 метров.

2.9. Мусоросборные контейнеры должны очищаться при их заполнении не более 2/3 их объема и подвергаться очистке и дезинфекции.

2.10. Не допускается хранение мусора вне мусоросборных контейнеров, сжигание мусора в мусоросборных контейнерах, а также на территории организации.

**III. Требования к санитарно-техническому обеспечению помещений для организации питания детей**

3.1. Здания, строения, сооружения, помещения для организации питания детей в организованных детских коллективах должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией, вентиляцией и отоплением.

Системы вентиляции и отопления должны обеспечивать нормативные параметры микроклимата в помещениях, установленные для жилых и общественных зданий.

3.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

При строительстве организаций для организации питания детей необходимо устанавливать фильтр дополнительной очистки воды на систему централизованного холодного водоснабжения.

3.3. Во всех производственных цехах должны быть установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей проточной водой производственных цехов и моечных отделений.

Использование горячей воды из системы отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений не допускается.

При отсутствии в населенном пункте централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из собственной артезианской скважины или колодцев, каптажей.

При использовании для привозной воды емкости-накопителя оборудуются система обеспечения напора в сети и внутренняя разводка, обеспечивающие бесперебойную подачу воды.

3.4. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должно осуществляться в систему централизованных канализационных очистных сооружений, а при их отсутствии – в систему локальных очистных сооружений или в выгребную емкость-накопитель с вывозом стоков на очистные сооружения. Сброс сточных вод на прилегающую территорию и в открытые водоемы не допускается.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной, с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

Не допускается прокладка канализационных труб для хозяйственно-бытовых стоков через обеденные залы, производственные и складские помещения.

Все производственные цеха, моечные следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

3.5. Производственное оборудование и моечные ванны должны быть присоединены к канализационной сети с обеспечением воздушного разрыва не менее 20 мм от верха приемной воронки. Приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

3.6. Внутренняя отделка производственных и других помещений организаций, осуществляющих питание детей, должна быть выполнена с учетом функционального предназначения помещений.

Стены производственных и складских помещений должны быть отделаны облицовочной плиткой или иными водонепроницаемыми материалами на высоту не менее 1,7 м, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфекционных средств.

Стены холодного цеха, моечных столовой, кухонной посуды, моечной тары, санитарно-бытовых помещений (санитарные узлы, душевая), комнаты обработки и хранения уборочного инвентаря, камеры хранения пищевых отходов должны быть отделаны на всю высоту облицовочной плиткой или иными материалами, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфекционных средств.

Полы должны быть выполнены из плитки или иных материалов, устойчивых к влажной уборке с использованием моющих и дезинфекционных средств.

Потолки, полы, стены и панели всех производственных, складских помещений, санитарных узлов, душевых должны быть без щелей, трещин, деформаций, признаков поражения грибком, следов протекания.

3.7. В тамбуре туалета для персонала или ином специально выделенном помещении должен быть оборудован кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к крану.

3.8. Перед входом в столовую или в столовой должны быть установлены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды через смесители из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Допускается использование раковин желобкового типа.

Умывальные раковины устанавливают на высоте не ниже 0,7 м от пола до борта раковины.

Раковины для мытья рук должны быть обеспечены мылом (твердым или жидким, подаваемым через дозаторы), одноразовыми полотенцами и/или электросушилками для рук (не менее 2-х).

Для сбора использованных одноразовых полотенец рядом с умывальниками устанавливаются емкости.

В организациях дошкольного образования, организациях по уходу и присмотру за детьми, организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях отдыха и оздоровления дети могут использовать индивидуальные полотенца.

3.9. При строительстве зданий, строений, сооружений, помещений для организации питания детей предусматривается установка систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, холодных цехах, складских помещениях и обеденных залах.

3.10. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов (в том числе посудомоечные машины) оборудуют локальными вытяжными системами вентиляции в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не должны влиять на ухудшение условий пребывания детей и персонала в других помещениях.

3.11. Система вытяжной вентиляции организации, осуществляющей питание детей, расположенной в здании организации для детей, оборудуется отдельно от систем вентиляции других помещений.

Системы вентиляции должны находиться в рабочем состоянии.

Обследование технического состояния вентиляции проводится не реже одного раза в год.

3.12. Для обеззараживания воздуха помещения холодного цеха используют бактерицидную установку (лампу). При отсутствии отдельного помещения холодного цеха бактерицидная лампа устанавливается на участке (в зоне) приготовления холодных блюд.

Бактерицидные лампы должны эксплуатироваться в соответствии с инструкцией.

Для профилактики заболеваний обеденные залы оборудуются бактерицидными рециркуляторами воздуха из расчета объема помещения.

3.13. Санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы отдельной системой вытяжной вентиляции.

3.14. Уровни освещения в помещениях для приема пищи должны соответствовать требованиям действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов к естественному освещению помещений жилых и общественных зданий.

Помещения для приема пищи обеспечиваются равномерным естественным освещением, КЕО должен составлять не менее 1,0 %.

3.15. Для искусственного освещения в производственных помещениях пищеблока должны использоваться светильники с пылевлагозащитной арматурой, в помещениях для приема пищи с рассеивающей или пылевлагозащитной арматурой.

**IV. Требования к производственному оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

4.1. Организация, осуществляющая питание детей должна быть обеспечена необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, обеспечивающим условия хранения сырья и пищевой продукции, а также условия изготовления, хранения, транспортировки и реализации кулинарной продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть безопасными и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

При строительстве организаций, осуществляющих питание детей, обеденные залы оборудуются многофункциональными линиями раздачи.

4.2. Помещения оснащаются оборудованием в соответствии с приложением 1 настоящих санитарных правил.

4.3. Технологическое, холодильное и моечное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

4.4. Технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам должен проводиться не реже одного раза в год. Заключение о результатах технического контроля должно сохраняться в организации питания детей на период до проведения следующего контроля.

4.5. Столовая мебель в обеденном зале должна иметь покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфекционных средств.

4.6. Производственные столы пищеблока, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь цельнометаллическое покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфекционных средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Кондитерские столы (для работы с тестом) должны иметь специальное покрытие (дерево, бук и т.п.).

В цехах для приготовления холодных закусок рекомендуется устанавливать столы с охлаждаемой поверхностью.

4.7. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование должны быть промаркированы и использоваться раздельно для сырых и готовых продуктов, в соответствии с маркировкой.

При организации работы столовой на сырьевом цикле в обязательном порядке должна быть нанесена следующая маркировка:

- для моечных ванн для обработки сырья: «СМ» – сырое мясо и «СР» – «сырая рыба», «СП» – сырая птица, «СО» – сырые овощи.

- на кухонную посуду - "СО" – сырые овощи, "СМ" – сырое мясо, "СПт" – сырая птица, "СР" – сырая рыба, "ВО" – вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо обработанное", "хлеб", "молоко".

- на производственные столы - "СМ" - сырое мясо, "СПт" - сырая птица, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "хлеб", «ГП»- готовая продукция. Допускается использование одного технологического стола для работы с сырым мясом и сырой рыбой.

- на разделочный инвентарь - "СМ" - сырое мясо, "СПт" – сырая птица, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВПт" – вареная птица , "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "хлеб", "сельдь".

- на холодильное оборудование - "гастрономия", "молочные продукты", "мясо", "птица", "рыба", "фрукты", овощи", "яйцо". В случае необходимости хранения в одном холодильнике нескольких групп продуктов допускается маркировка «СП» - сырая продукция и «ГП» - готовая продукция, в упакованном виде, при обязательном соблюдении требований товарного соседства.

Промаркированные разделочные доски и ножи должны храниться на специальных полках и (или) кассетах и (или) с использованием магнитных держателей, расположенных у производственного стола с соответствующей маркировкой.

4.8. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, иметь крышки и маркировку (I, II, или III блюдо).

Посуда для приготовления третьих блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

Для кипячения молока выделяется отдельная посуда с маркировкой «молоко».

4.9. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов должны иметь высоту от пола не менее 15 см (для хранения хлеба и хлебобулочных изделий – не менее 35 см). Конструкция и размещение стеллажей и подтоварников должны позволять проводить влажную уборку.

На складах базовых организаций питания предусматриваются многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

Не допускается хранение пищевых продуктов на полу без подтоварников и стеллажей.

4.10. Столовые (обеденные залы) должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

В дошкольных организациях столовая и чайная посуда выделяется отдельно для каждой группы. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Столовая и кухонная посуда хранится в буфетных групповых в специальных шкафах, оборудованных решетчатыми полками.

4.11. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

4.12. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

4.13. Не допускаются к использованию деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью кухонная и столовая посуда; столовые приборы (вилки, ложки, ножи) из алюминия; разделочные доски из пластмассы, прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

4.14. При организованной доставке готовых блюд и кулинарных изделий используются изотермические емкости. Готовые блюда могут находиться в изотермической таре, обеспечивающей температуру горячих блюд не ниже +65 оС не более 2 часов с момента изготовления.

4.15. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Не допускается использование ртутных термометров.

4.16. Не допускается в складских помещениях и производственных цехах наличие предметов, функционально не связанных с производственным процессом.

**V. Требования к санитарному содержанию помещений и мытью посуды**

5.1. Все помещения пищеблоков организаций, осуществляющих питание детей в организованных детских коллективах, должны содержаться в чистоте.

5.2. Уборка обеденных залов, помещений для приема пищи должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя салфетки (тряпки) для мытья посуды и промаркированную тару с крышками для раздельного хранения для чистых и использованных салфеток.

5.3. Мытье кухонной посуды проводится отдельно от столовой посуды.

В моечных кухонной и столовой посуды должны быть вывешены инструкции по мытью посуды и инвентаря. В групповой/квартире инструкции должны быть в доступном месте. В инструкции указываются наименование, концентрации и объемы используемых моющих и дезинфекционных средств, температура воды, время экспозиции.

Для ополаскивания кухонной и столовой посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Для дезинфекции посуды выделяется промаркированная емкость с крышкой, с соответствующей маркировкой.

В дошкольных организациях емкости для дезинфекции посуды должны быть в каждой групповой ячейке.

Для дезинфекции посуды допускается использование сухожарового шкафа с прокаливанием в нем посуды в течение 10 минут при температуре не ниже 100 оС и(или) обработка с использованием бактерицидного оборудования.

5.4. Для мытья посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфекционные средства, согласно инструкциям по их применению.

5.5. Моющие и дезинфекционные средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для детей, отдельно от пищевых продуктов в таре изготовителя или промаркированных закрытых емкостях с указанием наименования препарата и даты вскрытия общей упаковки, при соблюдении условий хранения, указанных производителем.

5.6. Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных, металлических или резиновых материалов.

Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используются мерные емкости.

5.7. Уборка производственных цехов должна проводиться после завершения каждой технологической операции.

5.8. Производственные столы и технологическое оборудование моются с использованием моющих средств, ополаскиваются горячей водой с температурой не ниже 45 °C и вытираются сухими чистыми салфетками для мытья столов (тряпками). Чистые и использованные салфетки (тряпки) хранятся раздельно в промаркированной таре с крышками.

5.9. Использованные салфетки (тряпки) замачивают в воде при температуре не ниже 45 °C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят в течение 15 минут, ополаскивают, просушивают и хранят в таре с крышкой для чистых салфеток (тряпок).

Допускается использование одноразовых салфеток (тряпок) с последующей их утилизацией после однократного применения.

5.10. Мытье кухонной посуды обеспечивается в двухсекционной ванне. При мытье кухонной посуды должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °C и с добавлением моющих средств;

- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °C с использованием гибких шлангов с душевой насадкой;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Допускается для мытья кухонной посуды использование односекционной ванны объемом не менее 50 л (котломоечная ванна). При мытье кухонной посуды в односекционной ванне установленный порядок мытья посуды соблюдается.

5.11. Мытье столовой посуды в специализированных моечных машинах должно проводиться в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, отсутствии в наличии одноразовой столовой посуды и приборов работа организаций, осуществляющих питание, детей не допускается.

5.12. Для мытья столовой посуды ручным способом устанавливается трехсекционная ванна (тарелки) и двухсекционная ванна – для мытья чайной посуды (чашки, стаканы, бокалы) и столовых приборов.

При мытье столовой посуды ручным способом должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в первой ванне в воде с добавлением моющих средств при температуре не ниже 45 °C;

- мытье во второй ванне в воде с температурой не ниже 45 °C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание в третьей ванне посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

Просушивание чистой посуды осуществляется на решетчатых полках, стеллажах на ребре.

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °C с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или жарочных) шкафах в течение 10 минут при температуре не ниже100 °C и (или) обработкой с использованием бактерицидного оборудования.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), чашки, стаканы, бокалы, столовая посуда (тарелки) перед раздачей должны быть чистыми и сухими, без остатков пищи и воды.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

В организациях дошкольного образования, в организациях по уходу и присмотру за детьми, мытье столовой посуды и столовых приборов осуществляется в буфетных групповых ячеек (в квартире) в двухсекционной ванне при соблюдении установленного порядка мытья посуды. Допускается использование посудомоечных машин.

5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 50 см от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетчатых полках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом (жарочном) шкафу в течение 10 минут при температуре не ниже 100 °C; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают и (или) обрабатывают с использованием бактерицидного оборудования.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

Мытье оборотной тары должно проводиться с применением моющих средств в специально выделенном помещении (месте) в зоне загрузки, оборудованном моечной ванной или моечной машиной.

В случае отсутствия условий для мытья оборотной тары, она должна возвращаться организации, поставляющей пищевые продукты.

5.15. Щетки и салфетки (тряпки) для мытья посуды после использования должны очищаться, замачиваться в горячей воде с добавлением моющих средств при температуре не ниже 45°C (или кипятиться в течение 15 мин.), далее промываться проточной водой, просушиваться и храниться в промаркированной таре с крышкой.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, мочалки и губчатый материал для мытья посуды не используют.

5.16. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционных средств.

5.17. Один раз в месяц проводится генеральная уборка помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

5.18. При уборке шкафов для хранения хлеба, крошки должны сметаться с полок специальными щетками. Полки в шкафах не реже 1 раза в неделю должны протираться с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

5.19. Пищевые отходы должны собираться в специально выделенные промаркированные емкости с крышками. Наполненные пищевыми отходами емкости могут храниться в специально выделенном месте на пищеблоке не более 1 часа с момента окончания приема пищи. Емкости, освобожденные от пищевых отходов, промываются раствором моющего средства.

Не допускается выносить пищевые отходы через линию раздачи готовых блюд или производственные помещения пищеблока.

5.20. Уборка помещений пищеблока (мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов и подоконников) должна проводиться ежедневно в конце рабочего дня и по мере загрязнения.

Для уборки каждой группы помещений выделяют уборочный инвентарь, он маркируется в соответствии с наименованием производственного помещения, в котором проводится уборка с его использованием.

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь «сигнальную» маркировку, выполненную красным цветом и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

По окончании уборки в конце смены уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфекционных средств, просушиваться и храниться в чистом виде вне производственных цехов в отдельном помещении.

Помещение для хранения уборочного инвентаря должно быть оборудовано канализацией, душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения допускается хранение уборочного инвентаря в шкафах в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях пищеблока (цехах) не допускается.

5.21. Наличие насекомых, грызунов, а также следов их присутствия в производственный помещениях и столовой не допускается.

Для защиты от насекомых проводят засетчивание окон и дверей пищеблока, открывающихся окон помещений для приема пищи, устанавливаются электрические ловушки для насекомых.

Для борьбы с насекомыми вне зоны приготовления и раздачи блюд допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

5.22. В помещениях пищеблока и обеденного зала должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение грызунов и насекомых.

При обнаружении грызунов, насекомых или их следов в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинсекционных и (или) дератизационных мероприятий.

Дезинсекцию в помещениях для организации питания детей следует проводить только в отсутствие детей, после окончания работы организации, в санитарные или выходные дни.

5.23. В период работы организаций, осуществляющих питание детей в организованных коллективах, проведение ремонтных работ в помещениях для приготовления и приема пищи не допускается.

**VI. Требования к организации здорового питания и формированию меню**

6.1. Питание детей должно быть безопасным, полноценным, разнообразным по составу продуктов, удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста.

6.2. В организации, осуществляющей питание детей должно быть разработано меню на период не менее двух недель (с учетом работы организации) для каждой возрастной группы (приложение 2).

Количество приемов пищи зависит от времени пребывания детей в организации/группе и принимается в соответствии с приложением 13 настоящих санитарных норм и правил.

Меню разрабатывается и утверждается юридическим лицом (или индивидуальным предпринимателем), обеспечивающим питание детей в организованных детских коллективах, согласовывается с руководителем организации.

Фактическое питание должно соответствовать утвержденному меню.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности с учетом таблицы замены пищевых продуктов (приложение 6).

6.3. Меню разрабатывается с учетом:

- сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей (приложения 3,4);

- набора помещений пищеблоков организованных детских коллективов. При отсутствии помещений для переработки отдельных видов сырья и (или) работы на полуфабрикатах следует использовать кулинарную продукцию и полуфабрикаты высокой степени готовности;

- производственных мощностей организаций осуществляющих питание детей, производственно-логистических комплексов.

В организациях, предусматривающих повышенные энерготраты детей (в том числе в период отдыха и оздоровления, проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п.) нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

Меню может корректироваться с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Меню предусматривает рациональное распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Завтрак должен состоять из закуски (сыр, сливочное масло, готовые мясные изделия и др.), горячего блюда, горячего напитка.

Второй завтрак состоит из сока или свежих плодов.

Обед должен включать закуску (свежие или квашеные овощи, салат, овощная икра, сельдь с луком и др.), первое, второе (основное горячее блюдо из мяса (субпродуктов), рыбы или мяса птицы), гарнир, напиток.

Полдник должен включать горячий или холодный напиток (молоко, кисломолочный напиток, соки, чай, кисель, компот) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных блюд (запеканок и др.).

Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты и напитки (чай, сок, кисель, компот).

На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные продукты или фрукты, булочные или кондитерские изделия без крема.

На каждый прием пищи могут быть включены фрукты и овощи.

Ежедневно в рационах двух-шестиразового питания следует включать мясо, молоко, овощи, фрукты, сливочное и растительное масло, хлеб. Рыбу, мясо птицы, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты – включают 1 раз в 2-3 дня.

В состав меню должны включаться блюда, при приготовлении которых предусматривается использование щадящих методов кулинарной обработки (варка, приготовление на пару, тушение, запекание, пассерование, припускание), обеспечивающих сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов. Допускается приготовление блюд путем кратковременного обжаривания с последующим тушением или запеканием.

Производство готовых блюд и кулинарных изделий должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготовления блюд. Технологические карты приводятся из рецептурных сборников, рекомендованных для детского питания. Технологическая карта должна быть оформлена в соответствии с приложением 5 настоящих санитарных правил. В технологической карте необходимо указывать закладку продуктов с учетом фактического выхода блюда и возрастных групп питающихся.

Технологические карты должны иметь номер, ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

Допускается включение в меню блюд национальной кухни.

6.4. При построении меню должны быть учтены режим работы организации (приложение 13), рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи (приложение 4).

6.5. В питание детей не допускается включать пищевые продукты и блюда, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) и неинфекционных заболеваний (приложение 7).

6.7. В меню не должны допускаться повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в 2 последующих дня.

6.8.Среднесуточные показатели (за 10-14 дней) поступающих с меню продуктов (по каждой группе продуктов) не должны быть ниже рекомендуемого уровня в пересчете на нетто (приложение 8).

6.9. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией по согласованию с органами здравоохранения определяются продукты и блюда с учетом имеющейся патологии, составляет индивидуальное меню.

Выдача рационов питания осуществляется с учетом заболеваний под контролем ответственных лиц.

Рекомендуется приготовление индивидуальных рационов на ПЛК, базовых организациях, осуществляющих питание детей.

В общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования при отсутствии организации питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых блюд, принесенных из дома детьми в специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильниками для временного хранения готовых блюд и пищевых продуктов, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

6.10. Ежедневно в обеденном зале и доступном для родителей месте (в дошкольных образовательных организациях - в каждой групповой ячейке в доступном для родителей месте) вывешивают меню на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, стоимости блюд, рациона (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования).

6.11. На основании меню на сутки составляется меню-раскладка (в бумажном или электронном виде). В меню-раскладке должно быть указано общее количество питающихся по каждому приему пищи, количество порций каждого блюда, для каждого блюда указывается сырьевой набор и вес каждого продукта на общее количество порций в брутто. Вес брутто рассчитывается с учетом отходов и потерь при холодной и тепловой обработке.

6.12. В питании детей допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций при наличии результатов лабораторных исследований, подтверждающих их безопасность.

6.13. Наряду с основным питанием в общеобразовательных организациях, организациях профессионального образования, организациях дополнительного образования возможна организация дополнительного питания детей.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) принимается в соответствии с приложением 9.

Ассортимент дополнительного питания разрабатывается и утверждается руководителем организации, осуществляющей питание детей, и согласовывается с руководителем образовательной организации.

Реализация соков, напитков, питьевой воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре, емкостью не более 500 мл. Разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

Для организации дополнительного питания возможна реализация продуктов через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов и аппараты для приготовления горячих напитков (чай, декофеинизированный напиток, какао-напиток).

В аппаратах по продаже горячих напитков используется бутилированная вода, суррогатный кофе, сухое молоко.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевые продукты промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты и иные продукты здорового питания) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам реализации продуктов, а также при наличии в образовательных организациях документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов, автоматы по продаже горячих напитков допускается в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места. При отсутствии столовой - в ином помещении по согласованию с администрацией образовательной организации. Место установки автомата не должно ухудшать условия обучения учащихся, должно обеспечивать свободный доступ к нему, не ограничивая потоки движения учащихся.

Установка аппаратов для автоматической выдачи пищевых продуктов и автоматов по продаже горячих напитков в дошкольных образовательных организациях не допускается.

Аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов должны обрабатываться с применением моющих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения. Документы, подтверждающие обработку аппаратов должны сохраняться в образовательной организации на период до следующей обработки.

6.14. Замена обязательного горячего питания на буфетную продукцию не допускается.

6.15. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям, при условии контроля медицинским работником образовательной (оздоровительной) организации и при наличии необходимых условий для их приготовления. Приготовление коктейлей должно осуществляться в медицинском кабинете или в специальном (отдельном) помещении (месте), оборудованным водоснабжением (раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды) и канализованием.

Приготовление кислородных коктейлей осуществляется в соответствии с технологической картой (рецептурой). В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца, а также пенообразователи на спиртовой основе.

6.16. Не допускается использовать на пищеблоке для организации питания детей продукты и блюда, принесенные из дома.

6.17. При перевозках организованных групп детей менее 4 часов (автомобильным, водным и др. транспортом) допускается использовать набор продуктов («сухой паек») согласно приложению 10.

**VII. Требования к условиям доставки, производства и оборота пищевых продуктов и кулинарных изделий**

7.1. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться специализированным транспортом при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки и товарного соседства.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки сырых и готовых пищевых продуктов при условии наличия тары (упаковки) для каждого наименования, сохранения её целостности и проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

Доставка готовых блюд и кулинарных изделий может осуществляться при использовании изотермических емкостей (термоса, термоконтейнеры, термобоксы).

Прием продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарных изделий на пищеблок осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к партии пищевых продуктов.

Товарно-транспортные накладные, маркировочный ярлык, копии деклараций о соответствии продукции и (или) копии удостоверений о государственной регистрации должны сохраняться в течение 48 часов после окончания использования продукции.

Допускается при централизованной поставке пищевой продукции и продовольственного сырья (из ПЛК, базовой организации общественного питания и других) указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование юридического лица (изготовителя (производителя) или поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья.

7.2. Транспортные средства должны содержаться в чистоте и исключать загрязнение пищевых продуктов на этапе транспортировки, а также изменение их органолептических свойств.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим поддержание установленных производителем температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах с хладоэлементами под контролем температурного режима.

При приеме пищевой продукции и сырья ответственным лицом организации, осуществляющей питание детей, проводится визуальный контроль соблюдения условий и температурного режима транспортировки с последующей отметкой в накладной об отсутствии претензий. При установлении нарушений условий и режима транспортировки пищевая продукция и сырье не принимаются.

7.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, сведениями о прививках, отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

7.4. Оборотная тара, в которой доставляются продукты, должна быть промаркирована и использоваться в соответствии с маркировкой.

При отсутствии на пищеблоке специально выделенного помещения (места) для обработки оборотной тары, ее обработка должна проводиться организацией, поставляющей пищевые продукты и кулинарные изделия.

Использование не обработанной тары не допускается.

7.5. Термосы, в которых доставляется готовая продукция, подлежат обработке в соответствии с инструкцией по мытью кухонной посуды.

7.6. Пищевые продукты должны храниться в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем, в таре производителя (поставщика) и (или) в промаркированных емкостях или в потребительской упаковке; на стеллажах и (или) подтоварниках в холодильных и морозильных камерах, в холодильниках – на полках, в том числе:

• масло сливочное - в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках;

• крупные сыры - на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской упаковке;

• яйцо - в коробах на подтоварниках или в кассетах на отдельных полках и стеллажах в сухих прохладных помещениях или в холодильнике;

• крупа, мука, макаронные изделия - в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см ;

• ржаной и пшеничный хлеб - на разных полках в шкафах при наличии отверстий для вентиляции или в упакованном виде на стеллажах. Расстояние нижней полки от пола не менее 35 см.

• картофель и корнеплоды - в сухом, темном помещении;

• капусту – на отдельных стеллажах, в ларях;

• плоды и зелень - в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °C;

• квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10 °C в таре (упаковке) производителя (поставщика).

В организациях, имеющих одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение продуктов с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах) в таре производителя (поставщика) и (или) в промаркированных емкостях с крышками или в потребительской упаковке.

7.7. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль).

7.8. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом и иными вскрытыми упаковками готовой продукции.

7.9. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 °C не более одного часа перед выдачей. Время начала выдерживания продуктов при комнатной температуре маркируется на потребительской упаковке или иным способом.

Кефир, ряженку, простоквашу, питьевой йогурт, молоко и другие кисломолочные продукты порционируют непосредственно из пакетов или бутылок при раздаче.

7.10. Первичная обработка фруктов и овощей должна включать сортировку, мытье и очистку.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают дважды, как и овощи.

Перед приготовлением овощи в вакуумных упаковках, особенно картофель, тщательно промывают проточной водой.

Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием металлических дуршлагов, сеток.

Помидоры, огурцы, перцы, листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, после промывки в проточной воде выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут методом полного погружения с последующим ополаскиванием проточной водой с просушиванием металлических дуршлагов, сеток и просушиванием.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов, время очистки картофеля и овощей маркируется на крышке емкости для временного хранения.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, предназначенные для приготовления салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для готовой продукции.

Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) с крышкой в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С, время размещения овощей в холодильнике маркируется (дата, время) на крышке емкости.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2 °С. Заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Время раздачи заправленных салатов должно составлять не более 30 минут.

Хранение заправленных салатов не допускается.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту. Использование майонеза для заправки салатов не допускается.

7.11. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку проводят двумя способами. Медленное размораживание проводят в дефростере при температуре от 0 до +6°C, при отсутствии дефростера – в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

7.12. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды.

7.13. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7 – 10 г на 1л.

Запрещается дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

7.14. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку.

Дефростированная продукция может храниться в холодильнике в специально промаркированных ёмкостях с крышками, на которые наносится информация о наименовании продукции и времени начала дефростации.

Хранение дефростированной продукции более 2 часов с момента окончания процесса дефростации не допускается.

7.15. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используют промаркированные емкости (ванны) и промаркированные и перфорированные металлические емкости.

Технология обработки яиц предусматривает их полное погружение в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в растворе дезинфекционных средств в соответствии с инструкцией по их применению; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с использованием перфорированных металлических емкостей с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использовать дезинфекционные средства с моющим эффектом для обработки яиц, в соответствии с инструкцией по применению.

При использовании универсального дезинфицирующего средства с моющим эффектом допускается сокращение этапов обработки в соответствии с инструкцией изготовителя.

Хранение необработанных яиц в кассетах и коробах в производственных цехах пищеблока не допускается.

В помещении (месте) для обработки яиц рекомендуется устанавливать бактерицидную установку для обеззараживания воздуха.

7.16. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой в соответствии с требованиями по их обработке.

7.17. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают чистой салфеткой.

7.18. Для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов используют противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Обжаривание во фритюре блюд и отдельных ингредиентов блюд не допускается.

7.19. При приготовлении блюд должны выдерживаться следующие обязательные требования, обеспечивающие безопасность питания:

• порционное мясо (птица) для первых блюд до раздачи хранят в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;

• при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;

• при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо использовать кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками;

• при изготовлении картофельного (овощного) пюре необходимо использовать механическое оборудование;

• масло сливочное и сметана, используемые для заправки гарниров и других блюд, должны предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);

• яйца должны вариться не менее 10 минут после закипания воды;

• яичная масса может храниться не более 30 минут при температуре не выше плюс 4±2°С;

• гарниры из риса и макаронных изделий отвариваются в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

• свежую зелень необходимо закладывать в блюда во время раздачи;

• при доведении до готовности полуфабрикатов высокой степени готовности соблюдать требования, установленные изготовителем.

7.20. Готовые блюда и кулинарные изделия могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в изотермической таре - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов.

Подогрев остывших готовых блюд и кулинарных изделий не допускается.

7.21. Охлаждение третьих блюд (киселей, компотов и т.п.) проводят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

7.22. Температура горячих блюд (супы, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки) при подаче должна быть не ниже +65°C, холодных закусок, напитков не ниже +15°C и не выше +25°C.

7.23. Бутерброды, масло, сыр после порционирования выставляют в охлаждаемый прилавок-витрину или холодильник, реализуют в течение одного часа с момента приготовления.

7.24. Качество готовых блюд и кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим показателям.

Оценку блюд проводят по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и консистенции; заполняя журнал «Бракеража готовой продукции» (приложение 11, форма 2). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

7.25. Порционирование блюд, приготовление холодных закусок (салатов) осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках с использованием раздаточного инвентаря.

Раздаточный инвентарь должен иметься в наличии для каждого вида готовой продукции (блюда).

При отпуске готовых блюд, кулинарных изделий, штучных полуфабрикатов допускаются отклонения массы от норм в пределах + 3%, если технологической документацией не определены другие предельные размеры отклонений массы.

7.26. В дошкольных образовательных организациях доставка пищи от пищеблока до групповых ячеек осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье, масло, сыр, хлеб и др.).

**VIII. Требования к организации горячего питания**

8.1. Горячее питание предусматривает наличие в меню горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

8.2. Для приема пищи в режиме дня выделяется время – не менее 20 минут.

8.3. Количество приемов пищи определяется продолжительностью пребывания детей в организации (приложение 13).

При 12-часовом пребывании детей возможна организация как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением блюд ужина.

Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, предусматривая своевременное введение всех видов прикорма в соответствии со схемой введения прикорма детям первого года жизни (приложение 8).

Дети, находящиеся на искусственном вскармливании, должны получать сухие или жидкие адаптированные молочные смеси и продукты прикорма в соответствии с возрастом.

8.4. Дети в возрасте 14 лет и старше могут привлекаться к накрыванию столов в качестве дежурных под руководством сотрудника организации.

8.5. Дети не допускаются в производственные помещения пищеблока.

8.6. К приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря пищеблока не допускается персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

**IX. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности**

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных приложением 4 настоящих санитарных правил.

9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах могут быть использованы в меню специализированные продукты питания промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Для профилактики йоддефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий, в целях оказания услуги общественного питания, используется соль поваренная пищевая йодированная.

9.4. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

9.5. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

9.6. О проводимых в организации мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация должна информировать родителей.

**X. Требования к организации питьевого режима**

10.1. В организациях, обеспечивающих питание детей организованных детских коллективов, должно быть предусмотрено централизованное обеспечение детей питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима детей осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

10.2. Питьевой режим может быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды или выдачи детям воды, расфасованной в емкости.

Вода, подаваемая к питьевым фонтанчикам, устройствам для выдачи воды должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать обязательное наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи. Высота формируемой струи должна быть не менее 10 см.

Ежедневно чаша фонтанчика обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

10.3. При организации питьевого режима с использованием питьевой воды, расфасованной в ёмкости (бутилированной воды) промышленного производства должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды (стеклянная, фарфорово-фаянсовая, одноразовые стаканчики), а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество.

10.4. При использовании установок с дозированным розливом упакованной (бутилированной) питьевой воды, в обязательном порядке проводится замена емкостей в соответствии с информацией, нанесенной на маркировку, но не реже 1 раза в неделю с момента вскрытия емкости, дата и время вскрытия указывается на емкости.

Устройства для дозированного розлива воды (кулеры) должны быть оборудованы держателями для одноразовых стаканов или одноразовые стаканы должны находиться в упакованном виде в доступном для детей месте.

Устройства для дозированного розлива воды размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Допускается использование светонепроницаемых чехлов для бутылей.

Установки для дозированного розлива питьевой воды должны подвергаться обработке (приложение 14).

10.5. В дошкольных образовательных организациях, организациях по уходу и присмотру за детьми, организациях для детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, допускается организовывать питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды. При условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- смену воды необходимо проводить не реже чем через 3 часа с момента её кипячения. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в «графике смены кипяченой воды».

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике;

- организация должна быть обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянная, фарфоровая, фаянсовая, одноразовые стаканчики), а также промаркированными подносами для чистой и использованной посуды; емкостями для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.6. В помещениях и на территории организаций должен быть обеспечен свободный и непрерывный доступ детей к питьевой воде.

При проведении массовых мероприятий (спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п.) каждый ребенок обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства запас воды во время мероприятий должен составлять не менее 1,5 л на одного ребенка в день.

**XI. Требования к организации питания в малокомплектных организациях**

11.1. С целью обеспечения качества и безопасности готовых блюд и кулинарных изделий в малокомплектных образовательных организациях меню разрабатывается с учетом имеющихся условий для их приготовления и реализации.

11.2. В малокомплектных организациях для организации питания детей допускается сокращение набора помещений пищеблока и столовой до одного помещения, предназначенного для приготовления и приема пищи.

Помещение предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования, и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-х секционную мойку для мытья посуды.

11.3 В помещении для приема пищи обучающимся должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации; мыло, электросушилка или одноразовые полотенца.

**XII. Дополнительные требования к организации питания детей-сирот, проживание которых организовано по квартирному типу и принципам семейного воспитания**

12.1. В организациях для детей-сирот, проживание в которых организовано по квартирному типу и принципам семейного воспитания, допускается организовывать питание детей в помещении для приема и (или) приготовления пищи.

При организации приемов пищи в специальной зоне кухни должен быть обеспечен свободный доступ детей к посадочным местам, площадь такой зоны должна обеспечивать не менее 0,5 кв. м на 1 посадочное место.

12.2. Помещение для приема и приготовления пищи оборудуется холодильным оборудованием, электроплитой со встроенной духовой панелью; двухсекционной мойкой; посудой (столовой, кухонной), разделочным инвентарем (досками, ножами); рабочими столами (не менее двух); полками и/или тумбами, шкафами для раздельного хранения столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря и нескоропортящихся пищевых продуктов.

Над электроплитой оборудуется вытяжная вентиляция.

Допускается использование посудомоечной машины. При наличии посудомоечной машины оборудуется односекционная мойка.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Поверхность столов должна обеспечивать проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски, мясорубки, овощерезки.

Допускается использование кухонного комбайна с насадками для раздельной обработки сырых и готовых продуктов.

Для разделки сырых и готовых продуктов должны использоваться доски из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции. Доски не должны иметь дефектов.

Разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) маркируется: "ГП" - для готовой продукции и "СП" - для сырой продукции, "СПт" - для сырой птицы, "Гастрономия" - для сыра, масла, колбас; "Хлеб" - для хлеба.

Разделочный инвентарь в чистом и просушенном виде хранится на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

При использовании одного холодильника хранение гастрономических продуктов осуществляется на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

12.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно быть не менее числа детей, находящихся в группе (семье).

12.4. Количество посадочных мест должно обеспечивать одновременный прием пищи всеми детьми.

12.5. Питание детей должно быть организовано в соответствии с меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп.

Для детей с хроническими заболеваниями питание должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с учетом имеющейся патологии.

Для составления меню используется сборник рецептур для детского питания. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение дня и в последующие два дня не допускается.

12.6. Допускается для питания детей использовать пищевые продукты, приобретенные в магазинах, на рынках при условии обязательного наличия маркировочных ярлыков и документов, подтверждающих факт и место приобретения пищевых продуктов, которые сохраняются до полного расходования продукта.

Продукты с истекшим сроком годности, а также с нарушениями условий хранения к приготовлению блюд и использованию их в питании не допускаются.

12.7. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из организаций общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из комбинатов питания или организаций общественного питания.

12.8. При хранении продуктов должны соблюдаться условия хранения и сроки годности продуктов, указанные производителем.

12.9. Уборка помещений столовой, обработка технологического и холодильного оборудования, кухонной и столовой посуды, столов, разделочного инвентаря должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил.

Дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых.

**XIII. Особенности организации питания в лагерях палаточного типа, организации туристических походов**

13.1. Для организации питания детей в палаточном лагере могут быть использованы следующие формы:

а) питание в близлежащей организации общественного питания;

б) привозное горячее питание (доставка готовой пищи в термоконтейнерах);

в) приготовление пищи с использованием полевой кухни;

г) приготовление пищи на пищеблоке палаточного лагеря;

д) приготовление пищи на костре.

13.2. При организации питания детей палаточного лагеря в организациях общественного питания или пищеблоке стационарного (непередвижного) палаточного лагеря должны соблюдаться требования настоящих правил.

13.3. При доставке готовой пищи используют термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться в термоконтейнерах (термосах) в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2-х часов.

13.4. Питание детей может быть организовано с использованием полевой кухни, а также в форме приготовления пищи на костре.

Полевые кухни оборудуются под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли. Кухня должна быть обеспечена разделочными столами, разделочными досками и поварскими ножами с соответствующей маркировкой.

При приготовлении пищи на костре оборудуется костровое место.

13.5. Кухню оборудуют разделочными столами (не менее 2-х) для раздельной обработки сырых и готовых продуктов, баками, бачками, ведрами (котлами), кастрюлями – для приготовления пищи, столовыми приборами; ведрами с крышками для сбора пищевых отходов.

Сырые продукты следует хранить отдельно от готовых блюд и пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Столы должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к воздействию дезинфекционных и моющих средств. Допускается покрытие столов клеенкой (она должна заменяться при нарушении ее целостности и по мере износа).

Столы должны иметь маркировку для обработки сырой и готовой продукции.

Разделочные доски должны быть изготовлены из дерева, использование досок из пластмассы и прессованной фанеры не допускается.

Должны быть выделены места для раздельного мытья кухонной (котлы, кастрюли, прочий инвентарь) и столовой посуды; столы для сбора грязной и чистой посуды; стеллажи для сушки и хранения чистой посуды. Сточные воды отводятся от кухни и моечных в специальную яму. Сточные воды должны проходить через фильтр (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками).

Возле кухни должен быть установлен умывальник для мытья рук персонала.

13.6. Лица, принимающие участие в приготовлении пищи, должны быть обеспечены тремя комплектами спецодежды - фартуками, халатами и косынками.

Приготовление пищи должно осуществляться в чистой спецодежде.

13.7. При накрывании столов персонал, дежурные дети и вожатые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

13.8. Для приема пищи может использоваться металлическая, эмалированная, фаянсовая или одноразовая посуда.

Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно полностью обеспечивать одновременное питание участников лагеря (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

13.9. Дети могут быть допущены к мытью посуды. Дежурные дети - к отдельным видам работ по подготовке пищевых продуктов (чистка сырого картофеля, резка хлеба и др.), к сервировке и уборке столов.

13.10. Для мытья столовой и чайной посуды, столовых приборов должны иметься промаркированные емкости в количестве не менее 3-х; для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря должна быть выделена отдельная промаркированная емкость.

Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (45 °C) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (65 °C) во 2-й емкости.

Обработка столовой посуды включает механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже + 45 °C с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже + 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости; ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой температурой не ниже +65 °C.

Смену воды в каждой емкости необходимо проводить после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.

После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы - ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается.

Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей.

Разделочные доски и ножи после их мытья необходимо ошпарить кипятком, просушить и хранить на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

13.11. При организации кострового питания необходимо руководствоваться рекомендуемым набором продуктов для походов (приложение 10).

13.12. Пищу готовят на каждый прием и реализуют не позднее 1 часа с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

13.13. При наличии холодильника, рекомендуется оставлять га 48 часов при температуре 4±2°С суточные пробы от всех приготовленных и реализованных блюд и кулинарных изделий.

**XIV. Требования к организации питания в дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда**

14.1. Приготовление пищи для детей дошкольных групп осуществляется в помещении кухни. Кухня оборудуется холодильным и технологическим оборудованием; электроплитой (газовой плитой) с духовкой; двухсекционной мойкой (допускается односекционная мойка при количестве детей в группе не более 10); посудой (столовой, кухонной), разделочным инвентарем (досками, ножами); рабочими столами для разделки пищевых продуктов и приготовления блюд (не менее двух); полками и/или тумбами, шкафами для раздельного хранения столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря и нескоропортящихся пищевых продуктов. Допускается использование посудомоечной машины.

14.2. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, безопасных для здоровья человека. Столы и кухонная посуда маркируются: "СП" - для сырой продукции и "ГП" - для готовой продукции для раздельной обработки сырых и готовых пищевых продуктов и приготовления блюд.

Разделка сырых и готовых продуктов проводится с использованием разделочных столов, ножей и досок, электрооборудования (мясорубки, овощерезки, миксеры). Допускается использование кухонного комбайна со сменными насадками для раздельной обработки сырых и готовых продуктов.

Разделочные доски должны быть выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции. Доски не должны иметь дефектов (щелей, зазоров, сколов).

Разделочный инвентарь (доски, ножи) маркируется: "ГП" - для готовой продукции (вареного мяса, вареной рыбы, вареных овощей, зелени, готовых к употреблению), "СП" - для сырой продукции (сырого мяса, сырой рыбы, сырых овощей), "СПт" - для сырой птицы, "Гастрономия" - для сыра, масла, колбас; "Хлеб", "Сельдь".

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать количеству детей, фактически находящихся в группе.

14.3. Пищевые продукты для приготовления блюд, приобретенные в продуктовых магазинах и на рынках, должны иметь маркировочные ярлыки (этикетки) и документы, подтверждающие факт приобретения пищевых продуктов (кассовый чек или копия чека и/или товарно-транспортная накладная и/или счет-фактура), которые сохраняются до окончания срока реализации пищевых продуктов и блюд. Не допускается закупка пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками порчи.

Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов в дошкольные группы из ПЛК, базовых организаций общественного питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций или организаций общественного питания.

Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах), обеспечивающих поддержание температуры горячих блюд не ниже + 65 оС перед их раздачей, но не более 2 часов.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из ПЛК, базовых организаций общественного питания и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование юридического лица (изготовителя (производителя) или поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

14.4. При хранении продуктов должны соблюдаться условия хранения и сроки годности продуктов, указанные производителем.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, и суточных проб.

Разрешается хранить в одном холодильном шкафу гастрономические продукты (масло, сыр, творог, молоко и молочнокислую продукцию, колбасу и колбасные изделия).

При использовании одного холодильного шкафа хранение гастрономических продуктов осуществляют на верхних полках, сырой продукции, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевых продуктов используют термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля заносятся ежедневно в журнал в соответствии с Приложением № 11.

14.5. Питание детей должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

Для составления примерного меню используется сборник рецептур для детского питания.

14.6. Для детей разного возраста должны соблюдаться суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с приложением 3.

14.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

14.8. Порционирование блюд в столовую посуду осуществляется на кухне или в специально выделенном месте (столе) в игровой комнате.

14.9. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной группы (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Прием пищи организуется с интервалом не более 4 часов. Режим питания детей по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в дошкольных группах должен отвечать требованиям, предъявляемым к дошкольным образовательным организациям.

14.10. Столы для обработки сырой и готовой продукции, инвентарь, технологическое оборудование моются после каждой технологической операции.

При наличии порезов, ожогов допускают к приготовлению и раздаче пищи лиц при условии их работы в перчатках.

**XV. Требования к условиям труда персонала организаций, осуществляющих питание детей**

15.1. Условия труда работников организаций, осуществляющих питание детей должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. В организациях, осуществляющих питание детей, на пищеблоках должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

15.2. Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

15.3. Содержание вредных веществ в организациях питания не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами.

15.4. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

15.5. Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать установленные гигиенические нормативы.

**XVI. Требования к соблюдению правил личной гигиены,прохождению профилактических медицинских осмотрови профессиональной гигиенической подготовки персоналом организаций, осуществляющих питание детей**

16.1. Для соблюдения персоналом правил личной гигиены, организацией, осуществляющей питание детей, должны выполняться следующие требования:

- для мытья рук во всех производственных цехах и туалетах должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.

- персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее двух комплектов на одного работника, и менять ее по мере загрязнения.

Необходимые комплекты специальной одежды должны быть в наличии на пищеблоке и храниться в шкафу для специальной одежды.

- в помещениях для персонала личные вещи и обувь должны храниться раздельно от специальной одежды (в разных шкафах).

16.2. Стирка специальной санитарной одежды для персонала должна осуществляться централизованно.

16.3. Работники пищеблоков обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате (гардеробной);

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье медицинскому работнику или ответственному лицу;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, бижутерию, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не использовать накладные или искусственные (нарощенные) ногти, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок использовать одноразовые перчатки.

- перед обработкой яиц надевать специальный халат (фартук) поверх санитарной одежды, после завершения обработки специальный халат (фартук) оставлять на специальном крючке (вешалке) около места обработки яиц;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; специальная санитарная одежда снимается и размещается на крючке (вешалке) до входа в туалет;

- не принимать пищу на рабочем месте;

- не хранить на рабочем месте лекарственные препараты личного использования, телефоны и другие посторонние вещи.

16.4. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфекционного средства.

16.5. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом медицинскому работнику или ответственному лицу пищеблока.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе они могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

16.6. К работе допускаются лица, имеющие профессиональную квалификацию, прошедшие предварительные (при поступлении на работу), периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников пищеблоков проводится не реже одного раза в год.

Профилактическая вакцинация персонала против инфекционных заболеваний проводится в соответствии с национальным календарем прививок.

16.7. Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

**XVII. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов**

17.1. Руководитель организации, осуществляющей образовательную или иную деятельность в организованных детских коллективах, является ответственным лицом за организацию и полноту охвата детей горячим питанием, качество и своевременность приема пищи с учетом времени пребывания детей в организации.

17.2. Юридические лица, независимо от их организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией питания детей, должны обеспечить:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;

- наличие условий для соблюдения требований санитарных правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- прием на работу лиц, имеющих допуск к работе с пищевыми продуктами по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных (при поступлении) и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- прохождение гигиенической подготовки, аттестации и переподготовки персонала по программам гигиенического обучения не реже 1 раза в год;

- выполнение постановлений, предписаний уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;

- ежедневное своевременное и в полном объеме ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, иные документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);

- организацию стирки и починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфекционных средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

17.3. Контроль за качеством и безопасностью питания детей осуществляется юридическим лицом и (или) индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание детей, руководителем образовательной, оздоровительной организации, а также организации по уходу и присмотру за детьми.

17.4. Медицинский персонал или ответственное лицо должен обеспечивать отбор суточной пробы, участвовать в бракераже готовой продукции, в контроле правильности закладки продуктов и порционировании блюд, проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, результаты осмотра заносятся в журнал «Здоровье» (приложение 11, форма 3 а).

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья вести «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 11, форма 5).

В конце каждой недели, медицинским работником или ответственным лицом осуществляется подсчет фактического среднесуточного потребления продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормами питания, анализируются причины невыполнения норм питания, при необходимости проводится оперативная корректировка меню.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов, проводится ежедневный контроль температурных режимов хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании и складских помещениях, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (приложение 11, форма 4).

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд по органолептическим показателям проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек (медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации организации), (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

При неудовлетворительных результатах органолептической оценки блюда и кулинарные изделия к выдаче не допускаются.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса и безопасности рациона питания от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд отбирается суточная проба.

Отбор суточной пробы осуществляется в соответствии с рекомендациями по отбору проб (приложение 12).

XVIII. Требования к организации и проведению производственного контроля.

18.1. В организациях, осуществляющих питание детей должен проводиться производственный контроль в целях:

- определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

- обеспечения соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий, предусмотренных действующим законодательством;

- предотвращения санитарных правонарушений на объекте;

- профилактики инфекционных заболеваний;

- недопущения в питании детей пищевой продукции не соответствующей требованиям законодательства.

18.2. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 15) настоящих санитарных правил.

18.3. При разработке программы производственного контроля учитываются производственные мощности, планировка зданий и сооружений, мощности оборудования (холодильное, технологическое, санитарно-техническое), структура организации.

Лабораторно-инструментальный контроль проводится в аккредитованных лабораториях. Проведение лабораторных исследований может быть сплошным или выборочным.

Приложение 1  
к СанПиН……

**Минимальный перечень оборудования и производственных помещений организаций общественного питания (включая базовые)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование производственного помещения** | **Перечень оборудования** |
| Склад | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы (стол), картофелеочистительная машина, моечная ванна, раковина для мытья рук |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), овощерезательная машина, холодильник, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Холодный цех | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, часы настенные |
| Мясорыбный цех | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса (при необходимости) - при работе с тушами и (или) полутушами, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук, часы настенные |
| Помещение для обработки яиц | Производственный стол, три емкости для замачивания и ополаскивания яйца, перфорированная емкость для погружения яйца, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха моечная раковина или ванна, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук, часы настенные |
| Мучной цех | Производственные столы (не менее двух), кондитерский стол (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше тестомесильной машины. контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. |
| Доготовочный цех | Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук |
| Помещение для нарезки хлеба | Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук |
| Горячий цех | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, часы настенные |
| Раздаточная зона | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильный прилавок (витрина, секция), нейтральный прилавок |
| Моечная для мытья столовой посуды | Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для чайной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |
| Моечная кухонной посуды | Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук |
| Моечная тары | Двухсекционная моечная ванна |
| Производственное помещение буфета-раздаточной | Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух); раздаточная, оборудованная мармитами, раковина для мытья, возможна установка посудомоечной машины |
| Посудомоечная буфета-раздаточной | Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, инвентаря, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |
| Комната приема пищи | Производственный стол, электроплита, СВЧ-печь, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук |

Приложение 2  
к СанПиН……

**Форма составления меню приготовливаемых блюд**

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-6 лет/7-11 лет/12 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Наименование блюда** | **Вес блюда** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность** | **№ рецептуры** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| Неделя 1 День 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| День 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |
| Среднее значение за период: |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 3  
к СанПиН……  
Таблица 1.

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Блюдо** | **Масса порций** | | | |
| **от 1 года до 3 лет** | **3-6 лет** | **7-11 лет** | **12 лет и старше** |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо\* | 130-150 | 150-200 | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 | 150-200 | 180-230 |
| Сладкое блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок | 150-180 | 180-200 | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 | 100 | 100 |

Примечание: \* допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого

блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака

Таблица 2.

Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Блюдо** | **Масса порций** | |
| **5-8 класс** | **9-11 класс** |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. | 200-250 | 250-280 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 100-150 | 100-150 |
| Первое блюдо | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 100-120 | 120-150 |
| Гарнир | 180-230 | 200-250 |
| Сладкое блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 380-400 | 380-400 |

Примечание: \* допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака

Таблица 3.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатели** | **от 1 до 3 лет** | **от 3 до 7 лет** | **от 7 до12 лет** | **12 лет и старше** |
| Завтрак | 350 | 400 | 500 | 550 |
| Второй завтрак | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Обед | 450 | 600 | 700 | 800 |
| Полдник | 200 | 250 | 300 | 350 |
| Ужин | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Второй ужин | 100 | 150 | 200 | 200 |

Приложение 4  
к СанПиН……  
Таблица 1

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатели** | **Потребность в пищевых веществах** | | | |
| **1-3 лет** | **3-6 лет** | **7-11 лет** | **12 лет и старше** |
| белки (г/сут) | 42 | 54 | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261- | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 | 2350 | 2713 |
| витамин С (мг/сут) | 45 | 50 | 60 | 70 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 | 1,2 | 1,4 |
| витамин В2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 | 1,4 | 1,6 |
| витамин А (рет. экв/сут) | 450 | 500 | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 80 | 200 | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 10 | 10 | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 | 3,0 | 4,0 |

Примечание: \* на период летнего отдыха и оздоровления, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слетов и т.п.) калорийность суточного рациона должна быть увеличена не менее чем на 10,0%.

Таблица 2.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Возраст** | **Пол** | **Энергетическая ценность (ккал/сут)** | **Белки (г/сут)** | **Жиры (г/сут)** | **Углеводы (г/сут)** |
| 5-8 класс | м | 3500 | 119-149 | 134-143 | 550-580 |
| ж | 3000 | 110-138 | 124-132 | 508-536 |
| 9-11 класс | м | 4000 | 142-177 | 157-168 | 646-681 |
| ж | 3500 | 129-162 | 144-155 | 591-623 |

Таблица 3.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тип организации** | **Прием пищи** | **Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии\*** |
| Дошкольные организации (до 10 часов пребывания), организации по уходу и присмотру, организации отдыха с дневным пребыванием детей | Завтрак | 20%-25% |
|  | Второй завтрак | 5% |
|  | Обед | 30-35% |
|  | Полдник | 10-15% |
|  | Ужин | 25%-30% |
| Дошкольные организации (до 12,5 часов пребывания), организации по уходу и присмотру | Завтрак | 20%-25% |
|  | Второй завтрак | 5% |
|  | Обед | 30-35% |
|  | Полдник | 10-15% |
|  | Ужин | 25%-30% |
| Дошкольные организации (с круглосуточным пребыванием детей), организации по уходу и присмотру | Завтрак | 20%-25% |
|  | Второй завтрак | 5% |
|  | Обед | 30-35% |
|  | Полдник | 10-15% |
|  | Ужин | 20%-25% |
|  | Второй ужин | 5% |
| Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена) | Завтрак | 5-10% |
|  | Второй завтрак | 20-25% |
|  | Обед | 30-35% |
|  | Полдник | 10%-15% |
|  | Ужин | 20-25% |
| Общеобразовательные организации с двусменным режимом работы (вторая смена) | Завтрак | 5-10% |
|  | Второй завтрак | 20-25% |
|  | Обед | 30-35% |
|  | Полдник | 20-25% |
|  | Ужин | 20-25% |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей (за исключением дошкольных) | Завтрак | 20-25% |
|  | Обед | 30-35% |
|  | Полдник | 10-15% |
|  | Ужин | 25-30% |
|  | Второй ужин | 5-10% |
| Организации профессионального образования | Завтрак | 20-25% |
|  | Обед | 30-35% |
|  | Полдник | 10-15% |
|  | Ужин | 20-25% |
| Организации профессионального образования (5-ти разовое питание) | Завтрак | 25% |
|  | Обед | 35% |
|  | Полдник | 15% |
|  | Ужин | 20% |
|  | Второй ужин | 5% |
| Организации профессионального образования (6-ти разовое питание) | Завтрак | 20% |
|  | Второй завтрак | 10% |
|  | Обед | 30% |
|  | Полдник | 15% |
|  | Ужин | 20% |
|  | Второй ужин | 5% |

Примечание: \* при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5% соответственно.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

Приложение 5  
к СанПиН……

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов в соответствии со справочником** | |
| **1 порция** | |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход: |  | |

Химический состав блюда:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | |
| **Белки,г** | **Жиры,г** | **Углеводы,г** | **Энергетическая ценность, ккал** |
|  |  |  |  |

Технология приготовления:  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Характеристика блюда на выходе (консистенция, цвет и др.):  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 6  
к СанПиН……

**Таблица замены продуктов в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Продукт** | **Масса, г** | **Продукт-заменитель** | **Масса, г** |
| Мясо говядины | 100 | Мясо кролика | 96 |
|  |  | Печень говяжья | 116 |
|  |  | Мясо птицы | 97 |
|  |  | Рыба (треска) | 125 |
|  |  | Творог 9% | 120 |
|  |  | Баранина II кат. | 97 |
|  |  | Конина I кат. | 104 |
|  |  | Мясо лося\* | 95 |
|  |  | Оленина\* | 104 |
|  |  | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое 3,2% м.д.ж. | 100 | Молоко питьевое 2,5% м.д.ж. | 100 |
|  |  | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
|  |  | Сгущено-вареное молоко | 40 |
|  |  | Творог 9% | 17 |
|  |  | Мясо (говядина I кат.) | 14 |
|  |  | Мясо (говядина II кат.) | 17 |
|  |  | Рыба (треска) | 17,5 |
|  |  | Сыр | 12,5 |
|  |  | Яйцо куриное | 22 |
| Творог 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
|  |  | Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог 9% | 31 |
|  |  | Мясо (говядина) | 26 |
|  |  | Рыба (треска) | 30 |
|  |  | Молоко цельное | 186 |
|  |  | Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
|  |  | Творог 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
|  |  | Капуста цветная | 80 |
|  |  | Морковь | 154 |
|  |  | Свекла | 118 |
|  |  | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
|  |  | Горошек зеленый | 40 |
|  |  | Горошек зеленый консервированный | 64 |
|  |  | Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
|  |  | Соки фруктовые | 133 |
|  |  | Соки фруктово-ягодные | 133 |
|  |  | Сухофрукты:  Яблоки  Чернослив  Курага  Изюм | 12  17  8  22 |

\*- мясо с ферм

Приложение 7  
к СанПиН……

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питании детей**

Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям Технических регламентов Таможенного союза.

Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарный контроль.

Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

Непотрошеная птица.

Мясо диких животных.

Яйца и мясо водоплавающих птиц.

Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

Пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

Простокваша – «самоквас».

Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

Квас.

Соки концентрированные диффузионные.

Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) специи.

Острые соусы, кетчупы, майонез.

Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

Ядро абрикосовой косточки, арахис.

Газированные напитки.

Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

Жевательная резинка.

Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Карамель, в том числе леденцовая.

Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

Окрошки и холодные супы.

Яичница-глазунья.

Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

Первые и вторые блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

Приложение 8  
к СанПиН……

**Среднесуточные наборы продуктов (минимальные)**

Таблица 1.

Среднесуточные наборы продуктов для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов** | **Итого за сутки** | |
| **1-3 года** | **3-7 лет** |
| 1 | Молоко, молочные и кисломолочные продукты | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо бескостное | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо (г) | 20 | 24 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи | 205 | 260 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Сок фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 7 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,5 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар | 20 | 25 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 2 | 3 |

Таблица 2.

Среднесуточные наборы продуктов для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов** | **Итого за сутки** | |
| **7-10 лет** | **11-18 лет** |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные,  в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо жилованное | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные – 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочные продукты | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1,2 | 1,2 |
| 27 | Дрожжи хлебопекарные | 1 | 2 |
| 28 | Крахмал | 3 | 4 |
| 29 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 3 |
| 30 | Специи | 2 | 2 |

Примечание: В период летнего отдыха и оздоровления, проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

Среднесуточные наборы продуктов для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

\*нормы питания для детей до 1 года находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в соответствии с таблицей 4 приложения 8

Таблица 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов питания** | **Возраст** | | | | |
| **12 - 18 месяцев <\*>** | **18 месяцев - 3 года** | **3 года - 7 лет** | **7 - 11 лет** | **12 лет и старше** |
| Хлеб ржаной (г) | 20 | 30 | 50 | 100 | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 60 | 70 | 90 | 200 | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 16 | 16 | 25 | 40 | 42 |
| Крахмал | - | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Крупы, бобовые, макаронные изделия (г) | 40 | 45 | 45 | 60 | 75 |
| Картофель (г) | 150 | 180 | 240 | 300 | 400 |
| Овощи свежие, зелень (г) | 150 | 200 | 300 | 400 | 475 |
| Овощи квашеные, соленые | - | - | 15 | 20 | 40 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | - | 250 | 260 | 300 | 300 |
| Фруктовое пюре (г) | 250 | - | - | - | - |
| Соки фруктовые (мл) | 150 | 150 | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты сухие (г) | 10 | 15 | 15 | 15 | 20 |
| Сахар <\*> (г) | 30 | 35 | 55 | 65 | 70 |
| Кондитерские изделия (г) | 15 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| Кофе (кофейный напиток) (г) | - | - | 2 | 2 | 2 |
| Какао (г) | - | - | 0,3 | 2 | 2 |
| Чай (г) | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 |
| Мясо 1-й категории (г) | 80 | 100 | 100 | 110 | 110 |
| Куры 1-й категории потрошенные (г) | 20 | 20 | 30 | 40 | 50 |
| Рыба-филе, сельдь (г) | 25 | 27 | 42 | 80 | 110 |
| Колбасные изделия (г) | - | - | 10 | 25 | 25 |
| Молоко, кисломолочные продукты (мл) | 600 | 600 | 550 | 500 | 500 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г) | 25 | 50 | 50 | 60 | 70 |
| Томат-пюре | - | - | 5 | 8 | 10 |
| Сметана (г) | 5 | 8 | 10 | 10 | 11 |
| Сыр (г) | 5 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Масло сливочное (г) | 25 | 30 | 35 | 45 | 51 |
| Масло растительное (мл) | 5 | 7 | 10 | 15 | 19 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | - | - | 20 | 30 | 40 |
| Яйцо (штук) | 0,5 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 2 | 2 |
| Соль (г) | 1,5 | 3 | 5 | 6 | 8 |
| Специи (г) | - | 1 | 1 | 2 | 2 |

<\*> В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

 Примечания: 1. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни фактически сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10 процентов в день на каждого человека.

2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

3. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к указанным нормам обеспечения.

4. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются продукты и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

Таблица 4.

Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и блюд** | **Возраст (месяцы жизни)** | | | | | | | |
| **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9 - 12** |
| Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл) | 800 - 900 | 800 - 900 | 800 - 900 | 700 | 600 | 500 | 200 - 400 | 200 - 400 |
| фруктовые соки (мл) | - | | 5 - 30 | 40 - 50 | 50 - 60 | 70 | 80 | 90 - 100 |
| фруктовое пюре (мл) | - | | 5 - 30 | 40 - 50 | 50 - 60 | 70 | 80 | 90 - 100 |
| творог (г) | - | | - | - | 10 - 40 | 40 | 40 | 50 |
| желток (шт.) | - | | - | - | - | 0,25 | 0,50 | 0,50 |
| овощное пюре (г) | - | | 10 - 100 | 100 - 150 | 150 | 170 | 180 | 200 |
| каша (г) | - | | 10 - 100 | 100 - 150 | 150 | 150 | 180 | 200 |
| мясное пюре (г) | - | | - | - | 5 - 30 | 30 | 50 | 60 - 70 |
| рыбное пюре (г) | - | | - | - | - | - | 5 - 30 | 30 - 60 |
| кефир и другие неадаптированные кисломолочные продукты (мл) | - | | - | - | - | - | 200 | 200 |
| цельное молоко (мл) | - | | 100 <\*> | 200 <\*> | 200 <\*> | 200 <\*> | 200 <\*\*> | 200 <\*\*> |
| хлеб (пшеничный, в/с) (г) | - | | - | - | - | - | 5 | 10 |
| сухари, печенье (г) | - | | - | - | - | 3 - 5 | 5 | 10 - 15 |
| растительное масло (мл) | - | | - | 1 - 3 | 3 | 5 | 5 | 6 |
| сливочное масло (г) | - | | - | 1 - 4 | 4 | 4 | 5 | 6 |
| Примечание:  <\*> Для приготовления каш.  <\*\*> В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока. | | | | | | | | |

Таблица 5.

Среднесуточные наборы продуктов для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименованиепродуктов питания** | **возраст** | |
| **5-8 класс** | **9-11 класс** |
| Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки)(г) | 120 | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 200 | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 35 | 45 |
| Крупы, бобовые (г) | 50 | 70 |
| Макаронные изделия (г) | 20 | 30 |
| Картофель (г) | 300 | 350 |
| Овощи свежие, зелень (г) | 400 | 450 |
| Овощи квашеные, соленые | 30 | 50 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | 30 | 40 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | 400 | 400 |
| Сухофрукты, орехи (г) | 90 | 90 |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл) | 200 | 200 |
| Мясо жилованное (г) | 100 | 120 |
| Птица (цыплята-бройлеры потр. – 1 кат)(г) | 55 | 60 |
| Рыба (филе) (г) | 80 | 100 |
| Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша) | 10 | 15 |
| Молоко (мл) | 300 | 300 |
| Кисломолочные продукты (мл) | 200 | 200 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г) | 60 | 75 |
| Сыр (г) | 15 | 20 |
| Сметана (мл) | 15 | 20 |
| Масло сливочное (г) | 50 | 55 |
| Масло растительное (мл) | 20 | 25 |
| Яйцо шт. | 1 | 1 |
| Томат-пюре | 10 | 10 |
| Сахар (г) | 35 | 40 |
| Кондитерские изделия (г) | 20 | 25 |
| Чай (г) | 1 | 1 |
| Какао-порошок, кофейный напиток (г) | 6 | 8 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 2 | 2 |
| Крахмал (г) | 3 | 3 |
| Соль пищевая поваренная йодированная (г) | 4 | 4 |

Приложение 9  
к СанПиН……

**Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания детей**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование пищевых продуктов** | **Масса (объем) порции, упаковки** | **Примечание** |
| 1. | Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) | - | реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов |
| 2. | Овощи (морковь, огурцы, перец, сельдерей) в ассортименте |  | реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов |
| 3 | Фруктовые, овощные пюре в ассортименте | До 200 г | Реализуются в потребительской упаковке |
| 4. | Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная | до 500 мл | реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 5. | Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком | 200 мл | горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите |
| 6. | Соки, нектары, напитки сокосодержащие, соки прямого отжима, соки восстановленные, витаминизированные напитки (фруктовые, овощные, ягодные, ягодно-фруктовые, ягодно-овощные и др.) в ассортименте. | до 500 мл | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 7. | Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,0% - 3,5% жирности) | до 500 мл | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 8. | Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности) | до 200 г | реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 9. | Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности) | до 125 г | реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 10. | Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов | до 125 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
| 11. | Хлебобулочные изделия, в том числе собственного производства | до 100 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
| 12. | Орехи (кроме арахиса), сухофрукты | до 50 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
| 13. | Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники крекеры, галеты, хлебцы, соломка, батончики фруктовые, ореховые и злаковые) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные) | до 100 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 14. | Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели, мармелад), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад | до 100 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
| 15. | Мороженое промышленного производства в ассортименте (кроме мороженого на основе растительных жиров) до 200 г реализуются при условии наличия низкотемпературного холодильного оборудования, в потребительской упаковке промышленного изготовления | до 200г | реализуются при условии наличия низкотемпературного холодильного оборудования, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 16. | Готовые кулинарные блюда |  | Блюда из меню текущего дня при наличии условий хранения, соблюдении температурного режима и сроков реализации |

Приложение 10  
к СанПиН……

**Рекомендуемый перечень набора продуктов**

А) Для «сухого пайка»:

1. Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) предварительно вымытые – поштучно в упаковке из полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

2. Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная – в потребительской упаковке промышленного изготовления, объемом до 500 мл;

3. Соковая продукция из фруктов и овощей – в потребительской упаковке промышленного изготовления, объемом до 200 мл;

4. Молоко стерилизованное и (или) стерилизованные молочные напитки (2,5% и 3,5% жирности) в ассортименте – в потребительской упаковке промышленного изготовления, объемом до 500 мл;

5. Хлебобулочные изделия – в ассортименте в потребительской упаковке весом до 100 г;

6. Орехи (кроме арахиса и абрикосовых косточек), сухофрукты в ассортименте – в потребительской упаковке весом до 100 г;

7. Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные) в ассортименте – в упаковке весом до 150 г;

8. Кондитерские изделия сахарные (зефир, фруктово-злаковые батончики), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в ассортименте – в потребительской упаковке весом до 100 г.

Б) Для кострового питания и походов:

1. Хлеб черный и белый.

2. Крупы, макаронные изделия.

3. Консервы мясные, овощные, фруктовые.

4. Консервы рыбные в масле и (или) натуральные.

5. Овощи свежие или сублимированные.

6. Картофель.

7. Фрукты свежие.

8. Молоко сухое, сгущенное, концентрированное.

9. Молоко стерилизованное и стерилизованные молочные напитки.

10. Масло сливочное, топленое.

11. Масло растительное.

12. Сыры твердых сортов.

13. Какао, чай.

14. Специи.

15. Соковая продукция из фруктов и овощей.

7. Мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники.

8. Кондитерские изделия сахарные (зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), шоколад в ассортименте – в потребительской упаковке весом до 100 г.

Приложение 11  
к СанПиН……

**Журналы пищеблока**

Форма 1. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час, поступления пищевой продукции** | **Наименование** | **фасовка** | **дата выработки** | **изготовитель** | **поставщик** | **количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)** | **номер ТТН** | **органо-лептическая оценка** | **Условия хранения, конечный срок реализации** | **Дата и час фактической реализации** | **Подпись ответственного лица** | **Примечание\*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

\* Указываются факты списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Форма 2. «Журнал бракеража готовой продукции»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час изготовления блюда** | **Время снятия бракеража** | **Наименование готового блюда** | **Результаты органолептической оценки качества готовых блюд** | **Разрешение креализации блюда, кулинарного изделия** | **Подписи членов бракеражной комиссии** | **Результаты взвешивания порционных блюд** | **Примечание\*** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

\* Указываются причины запрещения к реализации готовой продукции

Форма 3 а. «Журнал здоровья» (сотрудники)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата** | **Ф. И. О. работника\*** | **Должность** | **Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи** | **Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи и слизистых** | **Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)\*\*** | **Подпись медицинского работника (ответственного лица)** |
| 1. |  |  |  |  |  | Зд. |  |
| 2. |  |  |  |  |  | Отстранен |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

\*Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

\*\*Условные обозначения: Зд. – здоров; Отстранен – отстранен от работы; Отп. – отпуск; В. – выходной; б/л. – больничный лист.

Форма 4. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование производственного помещения** | **Наименование холодильного оборудования** | **Температура в град. С** | | | | | |
| **месяц/дни: (ежедневно)** | | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **6.** | **…..** | **30** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Форма 5. «Ведомость контроля за рационом питания» с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование группы продуктов** | **Норма\* продукта в граммах г (нетто)** | **Количество продуктов в нетто по дням в гр. на одного человека** | | | | | **В среднем за неделю (10 дней)** | **Отклонение от нормы в %**  **( +/–)** |
| **1** | **2** | **3** | **…** | **7** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Примечание:

\* Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.

Рекомендации по корректировке меню:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Приложение 12  
к СанПиН……

**Рекомендации по отбору суточных проб**

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве – 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Блюда от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 – +6 °C.

Приложение 13  
к СанПиН……

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид организации** | **Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации** | **Количество обязательных приемов пищи** |
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру | до 5 часов | 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) |
| 8-10 часов | завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
| 11-12 часов | завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин |
| круглосуточно | завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования | до 6 часов | один прием пищи – завтрак или обед |
| более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
| круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Группы продленного дня в общеобразовательной организации | до 14.00 | дополнительно к завтраку обед |
| до 17.00-18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |
| Организация с дневным пребыванием в период каникул | 8.30-14.30 | завтрак и обед |
| 8.30-18.00 | завтрак, обед и полдник |
| Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории | круглосуточно | завтрак, (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Лагеря палаточного типа | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин |

Примечание: Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей питание детей должно быть 5-6 разовое в сутки, организованное по месту фактического пребывания ребенка.

Приложение 14

**Правила обработки установок для дозированного розлива питьевой воды**

Мойку и санитарную обработку установок для дозированного розлива питьевой воды проводят сотрудники организованного детского коллектива, у которых в должностных инструкциях прописаны данные обязанности или компания, осуществляющая доставку воды.

При использовании инструкции стоит строго соблюдать меры безопасности работы с электроприборами.

1. Инструкция по санитарной обработке ручных помп.

Мойку и санитарную обработку помпы необходимо проводить при каждой смене бутыли.

Мойка и санитарная обработка помпы проводится в моечных ваннах для мытья столовой посуды и включает в себя следующие этапы:

1.1. Снять помпу с бутыли, вынуть из неё наливной кран, водоразборные трубки и разъединить их.

1.2. Промыть все наружные и внутренние поверхности водоразборных трубок и наливного крана с использованием ёршика под проточной водой.

1.3. Приготовить раствор дезинфекционного средства в концентрации для мытья столовой посуды (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению).

1.4. Поместить основание помпы в моечную ванну с раствором так, чтобы все отверстия для воды были погружены (до насоса). Поместить туда же наливной кран, водоразборные трубки помпы, чтобы они были полностью погружены в раствор дезинфекционного средства. Время экспозиции определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства.

1.5. Протереть наружные поверхности нажимного стакана и насоса (те части, которые не были погружены в раствор) чистой ветошью, смоченной в растворе дезинфекционного средства.

1.6. Промыть наливной кран и водоразборные трубки под проточной водой (длительность ополаскивания определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства) с температурой воды не ниже 65С.

1.7. Высушить помпу.

2. Инструкция по мойке и санитарной обработке кулера.

Необходимо проводить регулярную мойку поверхностей кулера, контактирующих с водой, и их санитарную обработку.

2.1. Инструкция по мойке кулера.

2.1.1. Для мойки кулера потребуется: чистая щетка, жидкое средство для мытья посуды, чистая ветошь.

2.1.2. Мойку проводят не реже 1 раза в 7 календарных дней.

2.1.3. Снять бутыль с кулера.

2.1.4. Тщательно промыть все наружные поверхности щеткой с жидким средством для мытья посуды. Особое внимание уделить верхнему участку вокруг иглы, куда надевается бутыль.

2.1.5. Снять поддон, вынуть из него решетку, промыть поддон щеткой с моющим средством, а затем тщательно прополоскать его проточной водой. Протереть насухо чистой сухой ветошью.

2.1.6. Протереть начисто наружную поверхность кулера, чтобы не осталось следов пены моющего средства.

2.1.7. Вставить поддон на место.

2.1.8. Установить бутыль на кулер, предварительно сняв стикер.

2.1.9. Слить из каждого крана по стакану воды, чтобы промыть краны от возможного попадания моющего средства.

2.2. Инструкция по санитарной обработке кулера.

Санитарная обработка кулера проводится после его мойки с периодичностью - не реже одного раза в три месяца

2.2.1. Для санитарной обработки кулера потребуется: чистая щетка, ершик, резиновые перчатки, жидкое моющее средство для мытья посуды и дезинфекционное средство (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению), 4 бутылки емкостью не менее пяти литров очищенной воды, ветошь.

2.2.2. Снять бутыль с кулера. Слить в воду из холодного и горячего кранов, открыть задние сливные отверстия и слить воду из них.

2.2.3. Развести дезинфекционный раствор. Для этого открыть 1 пятилитровую бутылку воды и добавить в нее дезинфекционное средство, в концентрации для мытья столовой посуды, закрыть бутылку крышкой и взболтать. Затем оставить бутылку до полного растворения дезинфекционного средства в воде.

2.2.4. Закрыть заднее сливное отверстие и опустить краны в обычное положение «закрыто».

2.2.5. Открутить краны, тщательно промыть их изнутри и снаружи щеткой и ершиком с использованием моющего средства для мытья посуды. Тщательно прополоскать их в проточной воде.

2.2.6. Промыть все внешние поверхности кулера, согласно Инструкции по мойке кулера, до п. 2.1.7 включительно.

2.2.7. Прикрутить краны на место.

2.2.8. Открыть краны, подставить под них емкости. Аккуратно налить дезинфекционный раствор в верхнюю чашу кулера (углубление, где располагается игла для бутыли) до тех пор, пока из крана польется раствор. Закрыть краны. Продолжать наливать раствор в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта дезинфекционным раствором).

2.2.9. Оставить кулер с дезинфекционным раствором на время, необходимое для дезинфекции в соответствии с инструкцией по применению.

2.2.10. Слить дезинфекционный раствор из кранов, затем из задних сливных отверстий.

2.2.11. Закрыть задние сливные отверстия.

2.2.12. Открыть краны, подставить под них емкости. Наполнить верхнюю чашу кулера питьевой водой из пятилитровой бутыли до тех пор, пока из крана не польется вода. Закрыть краны. Продолжить наливать воду в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта водой). Затем слить воду из кранов.

2.2.13. Повторите п. 2.2.12 еще два раза. Всего необходимо промыть кулер очищенной питьевой водой 3 раза.

2.2.14. Установить полную бутыль на кулер, предварительно сняв стикер.

2.2.15. Кулер готов к использованию.

Приложение 15  
к СанПиН……

**Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям - 1 раз в год,  микробиологическим показателям - 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |

© Материал из Справочной системы «Образование»  
https://vip.1obraz.ru  
Дата копирования: 20.05.2019