



**УПРАВЛЕНИЕ СОЦПИТАНИЯ**  
ГКУ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



# Нормативно-правовое регулирование в сфере социального питания



# Нормативно–правовое регулирование в области питания в образовательных учреждениях

**Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ  
«О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ  
БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ» внесены  
изменения с 26.12.2024**

## **Статья 28**

В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.





**Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон «О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» и статью 37 Федерального закона «ОБ ОБРАЗОВАНИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**



- введён термин «здоровое питание»
- утверждены принципы здорового питания
- дополнена информация по организации питания детей.



**Санитарно-эпидемиологические правила и нормы  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ  
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»**



**Санитарные правила СП 2.4.3648-20  
«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ  
ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И  
МОЛОДЕЖИ»**



**Санитарно-эпидемиологические правила и нормы  
СанПиН 1.2.3685-21 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ТРЕБОВАНИЯ К  
ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ И (ИЛИ) БЕЗВРЕДНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА  
ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ»**

# Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ

Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования в образовательных организациях, детей, пребывающих в организациях отдыха детей и их оздоровления в обязательном порядке предусматривает наличие **горячего питания** с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

При организации питания детей образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны:

- соблюдать **нормы обеспечения** питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.
- размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе **ежедневное меню**;
- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) **сведения о состоянии здоровья ребенка**, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

# Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации

- ✓ **основного (организованного) меню**, включающего горячее питание;
- ✓ **дополнительного питания**;
- ✓ **индивидуальных меню** для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

8.2. При организации общественного питания детей, нуждающихся в **лечебном и диетическом питании** в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача (п. 8.2.1.)
- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с **утвержденными индивидуальными меню**, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации (п. 8.2.2.)

# Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - поправки действующие от 01.03.2025

- ✓ п.2.4 «Подтверждающие документы на продукцию должны быть всегда»
- ✓ п.2.8 «Ассортимент надо утверждать в том числе для проведения массовых мероприятий»
- ✓ п.2.13 Обязывает иметь локальные вытяжные системы от источников, ухудшающих параметры микроклимата и качества воздуха в закрытых помещениях
- ✓ п.3.5 В закусках «на вынос» можно сразу добавлять заправку, если она — неотъемлемый компонент
- ✓ п.5.1 Вводит обязательное правило использования пищевых термометров на линии раздачи в детских и социальных организациях
- ✓ **п.8.1.2 Для предотвращения рисков размножения микроорганизмов, надо реализовать готовую продукцию в течение двух часов с момента приготовления**
- ✓ п.8.1.7 Приведено уточнение о местах размещения информации о питании и ежедневном меню
- ✓ изменили способ отбора суточной пробы у колбасы, а именно «колбаса» исчезла из перечня отбора п.8.1.10, НО если это бутерброд с колбасой по сборнику, - тогда отбирается в объеме порции, т.е. целый бутерброд

## Алгоритм оформления медицинской справки для предоставления в общеобразовательную организацию с целью организации индивидуального питания



**Реквизиты**

**медицинской организации**

**СПРАВКА о состоянии здоровья**

Дата \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Дана \_\_\_\_\_,

Дата рождения \_\_\_\_\_. \_\_\_\_\_. 20\_\_\_\_\_ г.

Проживающему по адресу: \_\_\_\_\_

в том, что он(она) состоит на диспансерном учете у врача аллерголога-иммунолога с диагнозом:

(код по МКБ) \_\_\_\_\_

Рекомендации: \_\_\_\_\_

Справка выдана для предъявления \_\_\_\_\_

Место печати МО

Врач-педиатр/Врач-аллерголог \_\_\_\_\_

подпись

# Что такое элиминационная диета?

- Это диетический рацион, который позволяет выявить чувствительность человека к определенным продуктам. Вначале из рациона исключают продукты или группы продуктов, которые могут быть потенциальными раздражителями. Затем их постепенно возвращают в меню и отслеживают реакции организма.
- Главная ее цель — выявление продукта или группы продуктов, которые человек не может употреблять без побочных эффектов.



# Санитарные правила СП 2.4.3648-20

## «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми.

2.3.3 Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать **последовательность (поточность) технологических процессов**, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

**Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.**

2.4.6. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть **цельнометаллическими**, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из **дерева твердых лиственных пород**.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

# Нормативные документы для организации питания в общеобразовательных учреждениях

- Методические рекомендации **МР 2.4.0179-20** «Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»
- Методические рекомендации **МР 2.4.0162-19** «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»
- Методические рекомендации **МР 2.4.0180-20** «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организаций»
- Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи (утв. протоколом заседания Оперативного штаба Министерства просвещения РФ по организации горячего питания от 23 апреля 2021 г. (N ГД-34/01пр))
- Методические рекомендации **МР 2.3.6.0233-21** «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- Методические рекомендации **МР 2.4.0312-22** «Гигиена детей и подростков. Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей»

# Нормативные документы для организации питания в общеобразовательных учреждениях

- **ТР ТС 021/2011** «О безопасности пищевой продукции»
- **ТР ТС 022/2011** «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- **ТР ТС 023/2011** «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- **ТР ТС 024/2011** «Технический регламент на масложировую продукцию»
- **ТР ТС 027/2012** «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
- **ТР ТС 029/2012** «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- **ТР ТС 033/2013** «О безопасности молока и молочной продукции»
- **ТР ТС 034/2013** «О безопасности мяса и мясной продукции»
- **ТР ЕАЭС 040/2016** "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- **ТР ЕАЭС 051/2021** "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки« (если есть производство п/ф)
- **ТР ЕАЭС 044/2017**"О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"

# Обязательная маркировка молочной продукции и упакованной воды

- Постановление правительства РФ от 15.12.2020 №2099 - для молочной продукции
- Постановление Правительства РФ от 25 ноября 2023 г. N 1989 «О внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. N 2099»
- Постановление правительства РФ от 31.05.2021 №841 - для упакованной воды





# ЧТО ТАКОЕ



# ЧЕСТНЫЙ ЗНАК ?





**«Честный знак»** —  
это система маркировки товаров, которая  
гарантирует их подлинность и качество





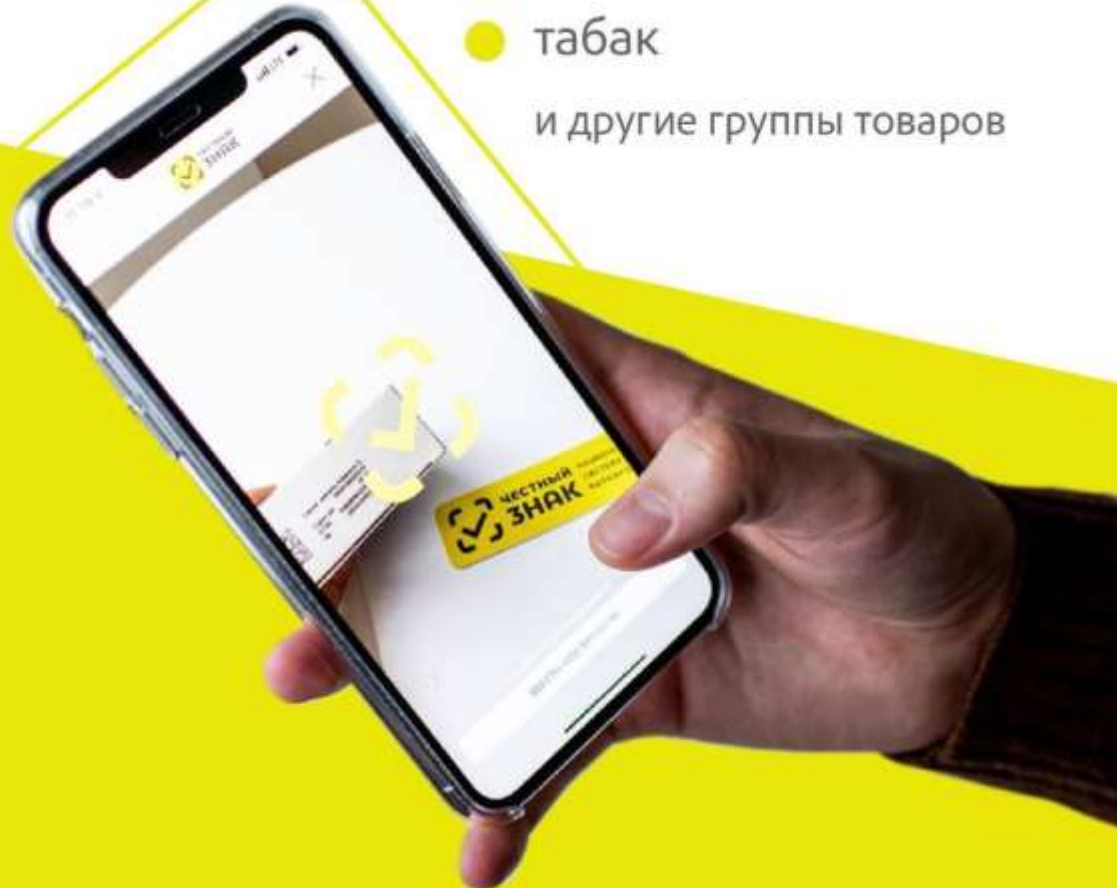
Производитель или импортер получает **специальные коды** в «Честном знаке» и наносит их на упаковку, а система мониторинга сохраняет данные о товаре





## Маркировке подлежат **24 группы товаров:**

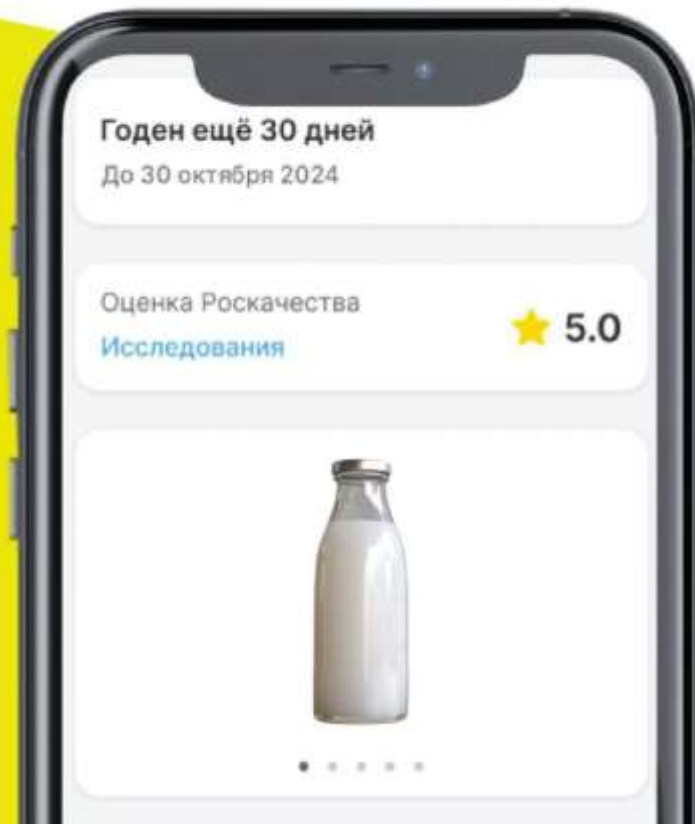
- лекарства
  - молочная продукция
  - упакованная вода, напитки, пиво
  - консервы
  - обувь
  - товары легкой промышленности
  - табак
- и другие группы товаров





## Код хранит в себе информацию о:

- сроке годности
- составе
- производителе и стране происхождения
- сертификатах
- патентах и других подтверждениях соответствия стандартам и регламентам



Код невозможно подделать,  
получить его могут  
только легальные  
компании



Ищите приложение «Честный знак»  
в магазине приложений вашего  
смартфона и проверяйте товары  
перед покупкой



честныйзнак.рф



## Производственный контроль

В соответствии с п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.



# Основные отличия между ППК и системой ХАССП

Программа производственного контроля	Система ХАССП (НАССР)
<b>ЦЕЛЬ</b>	
заключается в обнаружении и коррекции отдельных проблем в процессе производства пищевых продуктов на этапе контроля качества и безопасности	обеспечение безопасности продуктов питания в процессе производства и обслуживания путем идентификации и оценки рисков и определения соответствующих контрольных мероприятий.
<b>ПРИНЦИПЫ</b>	
основывается на принципе проверки качества пищевых продуктов в конечной стадии производства	работает на основе семи основных принципов, которые помогают идентифицировать и предотвращать риски заболеваний пищевыми продуктами в течение всего процесса производства
<b>ОХВАТ</b>	
охватывает только некоторые аспекты производства, такие как качество ингредиентов и конечных продуктов, их упаковка и размещение	включает в себя более широкий охват, включая все аспекты производства, от приемки ингредиентов до распространения готовых продуктов на рынок
<b>ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	
довольно проста, и включает в себя таблицы с данными о качестве и безопасности продуктов, составленную контрольную карту и т.д.	требует более подробной документации, включая описание рисков, контрольных мер и имеющихся процедур по их внедрению
<b>ПРОЦЕДУРЫ КОНТРОЛЯ</b>	
контроль осуществляется на основе ежедневных проверок на местах, проб в процессе производства на качество и безопасность продукции	более строгие и структурированные процедуры контроля, такие как анализы рисков, внедрение процессов контроля качества и безопасности, а также отчеты о результатах анализа

## **Закон Республики Башкортостан от 22.11.2022 г. №639-з «Об организации социального питания в Республике Башкортостан»**

- Постановление от 01.08.2023 «Об утверждении Единой системы требований, предъявляемых к организации социального питания в Республики Башкортостан
- Минимальный перечень производственных помещений и оборудования в организация социального питания в зависимости от типа пищеблока (приложение к Протоколу заседания МВК по защите прав потребителей РБ и Комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в РБ от 30.06.2023 г)
- Перечень продовольственного сырья и пищевой продукции, возможного к приобретению учреждениями социальной сферы (с учетом контингента питающихся и типа пищеблока) (приложение к Протоколу заседания МВК по защите прав потребителей РБ и Комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в РБ от 06.07.2020 г)

# ЕДИНАЯ СИСТЕМА ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН

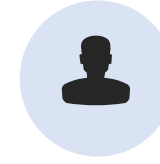
Постановление Правительства Республики Башкортостан от 01.08.2023 № 438  
«Об утверждении Единой системы требований, предъявляемых к организации социального питания в Республике Башкортостан»



Порядок выбора формы обеспечения питанием



Порядок проведения процедур определения поставщика продовольственного сырья и услуги



Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала



Требования к способам и формам финансирования расходов



Требования к технологическому процессу приготовления блюд



Порядок организации профессионального обучения руководителей и работников организаций



Порядок осуществления контроля за качеством организации питания



Порядок ведения заказчиком претензионной работы в рамках госконтракта



Меры государственной поддержки предприятий общественного питания

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ОТ 22.11.2023 № 666 «О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ЕДИНУЮ СИСТЕМУ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН»

- ❖ п.8 организовать проведение ежегодной паспортизации пищеблоков **общеобразовательных организаций** на начало учебного года согласно приложению №7; (контролирует РПН и Министерство образования РБ)
- ❖ оценка состояния материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций проводится ежегодно в конце учебного года;
- ❖ п.9 работники пищеблока должны проходить обучение раз в 3 года по вопросам организации безопасного питания в общеобразовательных организациях, в том числе по программе производственного контроля на принципах ХАССП;
- ❖ п.12 в целях обеспечения стопроцентной доступности информации о питании для родителей (законных представителей) обучающихся общеобразовательные организации в ежедневном режиме размещают:

- ✓ информацию о качестве питания в модуле «Контроль горячего питания» Электронного дневника «ELSSCHOOL» в подсистеме «Образование» ГИС «Единая электронная образовательная среда РБ;
- ✓ ежедневное меню с фотографиями завтраков, обедов, полдников на официальных сайтах организаций;
- ✓ файлы ежедневного меню для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования, в каталоге «food» в Федеральной системе мониторинга питания обучающихся



# ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ



**Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах следующую информацию:**

- **ежедневное меню** основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- **меню дополнительного питания** с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- **рекомендации** по организации здорового питания детей



## Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

• Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества

• Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности

• Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов  
• Таможенного союза.

• Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

• Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

• Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

• Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

• Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

## Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), предусматривают объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.
- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов высокой степени готовности и их реализация
- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

# Пищевые блоки, работающие на сырье

## Цеха сырьевые

Мясо-рыбный цех

Овощной цех  
(первичной обработки  
овощей - зона)

Овощной цех  
(вторичной обработки  
овощей- зона)

Помещение для  
обработки яиц (место  
в мясо-рыбном цехе)

## Цеха по приготовлению готовых блюд

Горячий цех

Мучной цех

Холодный цех (зона)

Раздаточная зона

Помещение для  
нарезки хлеба

## Производственные цеха

Моечная для мытья  
столовой посуды

Склады

Моечная кухонной  
посуды

# Пищевые блоки, работающие на полуфабрикатах

## Цеха сырьевые

Доготовочный цех

Помещение для  
обработки яиц

## Цеха по приготовлению готовых блюд

Горячий цех

Холодный цех

Помещение (зона) для  
нарезки хлеба

Раздаточная зона

## Производственные цеха

Моечная для мытья  
столовой посуды

Склады

Моечная кухонной  
посуды

# Пищевые блоки (буфет-раздаточные)

Цеха сырьевые



Цеха по  
приготовлению  
готовых блюд

Производственное  
помещение буфета-  
раздаточной

Помещение (зона)  
для нарезки хлеба

Раздаточная зона

Производственные  
цеха

Моечная для мытья  
столовой посуды

Склады


Моечная кухонной  
посуды

## Примерный расчёт технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков

- ✓ При организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек, необходимо иметь не менее 2-ух кастрюль объёмом по 50 литров для первых блюд, для третьих – 2 кастрюли объёмом по 40 литров
- ✓ В составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-ух электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объёмом не менее 100 литров) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок
- ✓ Для гарниров необходимо наличие не менее 2-ух кастрюль объёмом по 40 л. (400x150 гр.)
- ✓ Для основных блюд необходимо наличие не менее 2-ух кастрюль объёмом 20 л. (400 чел.х 80 гр.)
- ✓ С учётом использования щадящих методов приготовления блюд и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке, необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды
- ✓ Для соусов необходимо наличие не менее 3-ёх кастрюль объёмом по 10 литров.

## ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ВОЗМОЖНЫХ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ПИЩЕБЛОКА УЧРЕЖДЕНИЯ

(приложение к Протоколу заочного заседания МВК по защите прав потребителей РБ и Комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в РБ от 06.07.2020 г. )

№	ТИПЫ ПИЩЕБЛОКА	МЯСО ГОВЯДИНА		МЯСО ПТИЦЫ		РЫБА		КОЛБАС. ИЗДЕЛИЯ	ОВОЩИ		ФРУКТЫ	ХЛЕБ	МОЛОКО	КРУПЫ		КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	ТВОРОГ	СМЕТАНА	СЫР	МАСЛО СЛИВОЧ.	МАСЛО РАСТИТ.	САХАР	ЯЙЦО
		сырье	полуфабрикат	сырье	полуфабрикат	сырье	полуфабрикат		сырье	готовое				сырье	готовое								
																							
1	БАЗОВЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	ДОГотовочные организации	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3	БУФЕТЫ-РАЗДАТОЧНЫЕ	Кулинарные изделия						✓	✗	✓	✓	✓	Напиток	✗	✓	✓	Без термообработки	✗	✓	✓	✓	✓	✓

# САНПИН 1.2.3685-21 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ И (ИЛИ) БЕЗВРЕДНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ»



Мясо-рыбный цех

- производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) -3
- контрольные весы -1
- среднетемпературные холодильные шкафы -1
- низкотемпературные холодильные шкафы -1
- электромясорубка -1
- моечные ванны - 2
- колода для разрубка мяса - 1
- Фаршемешалка - 1
- котлетоформовочный автомат - 1
- раковина для мытья рук - 1



Помещение для  
обработки яиц  
(место в мясо-рыбном цехе)

- производственный стол -1
- моечные ванны (емкости) -3
- емкость для обработанного яйца  
1
- раковина для мытья рук -1



Горячий цех

- производственные столы - 2
- электрическая плита - 1
- электрическая сковорода - 1
- духовой (жарочный) шкаф - 1
- пароконвектомат -1
- электропривод для готовой продукции -1
- электрочайник -1
- контрольные весы - 1
- раковина для мытья рук -1

## Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (на сырье и полуфабрикатах)



до 200



1 на 50 детей  
(но не менее 1)

От 200 до 400



1 на 60 детей

От 400 до 700



1 на 70 детей

более 700



не менее 10

# Согласование меню

С оператором  
питания

утверждается руководителем  
предприятия общественного  
питания

согласовывается руководителем  
организации, в которой организуется  
питание детей

Самостоятельная  
организация

утверждается руководителем  
организации

# МЕНЮ



- **Не менее двух недель**
- **Для каждой возрастной группы (1-3, 3-7, 7-11, 12 и старше)**
- **Допускается замена блюд**



# Замена блюд допускается

## АКТ замены блюд в меню

Заменить в примерном 10 дневном меню

\_\_\_\_\_ наименование организации

в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» следующие блюда:

День в меню	Отмена блюда / выход блюда, гр	Ввод блюда/ выход блюда, гр	Соответствие химического состава*		
			белки, г		
__ день			жиры, г		
			углеводы, г		
			ЭЦ, ккал		
__ день			белки, г		
			жиры, г		
			углеводы, г		
			ЭЦ, ккал		

\*При замене блюд были учтены требования таблицы замены продуктов приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

### Причина замены

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи:

Технолог производства \_\_\_\_\_

Повар производства \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

**ТАБЛИЦА  
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ  
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
Консервы мясные	120		
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.



Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

идентификация сырья и полуфабрикатов

Источник рецептуры: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ООО Фирма "Перспек", часть 2, Уфа, 2016 г.

**Технологическая карта № 138,06**

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	183,9
- с 01.01 (35%)	230,769	-
- с 01.02 (35%)	230,769	-
- с 01.03 (40%)	258,5	-
- с 01.04 (40%)	258,5	-
- с 01.05 (20%)	192,375	-
- с 01.06 (20%)	192,375	-
- с 01.07 (20%)	192,375	-
- с 01.08 (20%)	192,375	-
- с 01.09 (25%)	205,2	-
- с 01.10 (25%)	205,2	-
- с 01.11 (30%)	219,667	-
- с 01.12 (30%)	219,667	-
Молоко литьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	28,4 (г)	28,4
Масло сливочное "Храстынское" с м.д.ж. 72,5%	6,3	6,3
Соль йодированная	3,5	3,5
Выход готового блюда	-	180

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации**

Очищенный картофель варит в подсоленной воде до готовности, воду сливают. Отварной горячий картофель протирают на протирочную машину. Температура его при этом должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три пригоревые кипяченое молоко. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. При отпуске поливают растопленным доведенным до кипения сливочным маслом. Температура при подаче должна быть не ниже 65°С.

**Требования к оформлению и подаче блюда:**  
 Внешний вид – протертая картофельная масса.  
 Цвет – белый с кремовым оттенком.  
 Консистенция – густая, пышная, однородная.  
 Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

**Информация о пищевой ценности**

Белки (г)	3,95	Витамин Е (мг)	0,22	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,09	Витамин D (мкг)	0,1	Железо (мг)	1,53
Калорийность (ккал)	177,16	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	26,5	Кальций (мг)	63,66	Иод (мг)	8
Витамин С (мг)	31,15	Фосфор (мг)	116,71	Витамин А (мкг)	36,22
Витамин В1 (мг)	0,2	Магний (мг)	40,14	Фенилаланин (г)	0,16
Витамин В2 (мг)	0,16	Калий (мг)	918	Селен (мг)	0,76
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мг)	62

Технолог:  Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством:  Богданова Л.Н.

# Температура блюд



Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С,



вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С



холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» 021/2011  
Решение от 09.12.2011 № 880  
Вступил в силу с 01.07.2013

**ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ**  
пищевой продукции, кроме продукции  
непромышленного производства (глава 4, ст.21)

**ДЕКЛАРИ-  
РОВАНИЕ**

Исключения:  
1) не переработанная пищевая  
продукция  
животного происхождения;  
2) специализированная  
пищевая продукция;  
3) уксус.

Государственная  
регистрация  
специализированной  
пищевой  
продукции

государственная  
регистрация  
пищевой  
продукции  
нового вида

**ветеринарно-  
санитарная  
экспертиза**

Куда зайти?  
FSA.GOV.RU



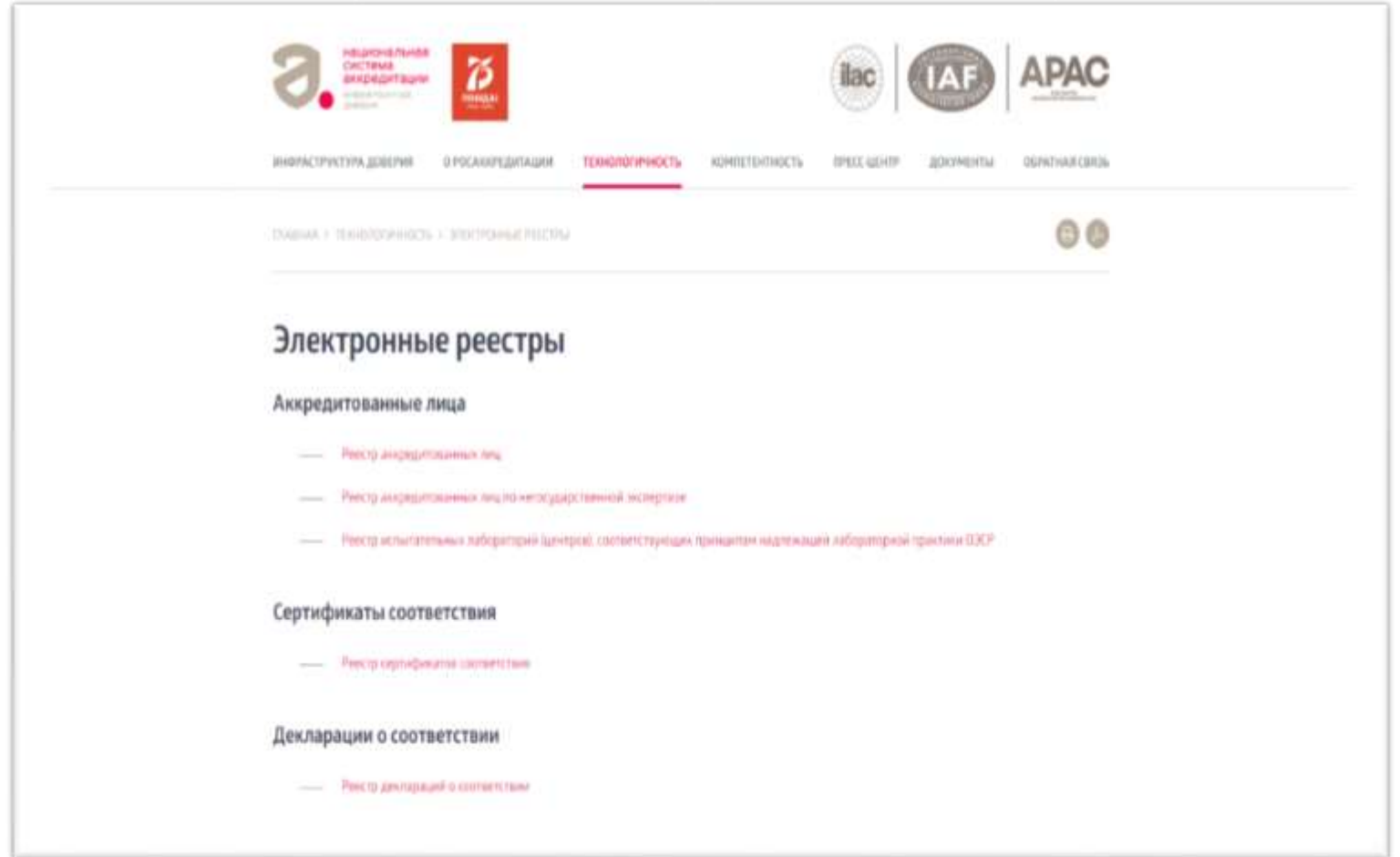
ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ



электронный  
реестры



декларации о  
соответствии



# Декларация о соответствии

в лице директора Никулина Олега Дмитриевича.

**заявляет, что**

Молоко питьевое топленое массовая доля жира 2,5%; 4,0%..

изготовитель Общество с ограниченной ответственностью "Молоко".

Зарегистрировано: межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 7 по Белгородской области

Место нахождения и фактический адрес: Белгородская область, город Короча, улица Урицкого, дом 34, Российская Федерация, 309210

продукция изготовлена в соответствии с

ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия".

код ТН ВЭД ТС 0401

Серийный выпуск.

**соответствует требованиям**

ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", утв. Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 года № 67

ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 881

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 880

**Декларация о соответствии принята на основании**

Протокола лабораторных исследований № 1943 от 25.04.2016г. Испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Губкинском районе", аттестат аккредитации регистрационный номер РОСС RU.0001.513283 от 28.10.2014 до 06.07.2016,

программы производственного контроля.

**Дополнительная информация**

Срок годности 7 суток при температуре 4±2°C. Схема декларирования 3д.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 27.04.2019 включительно.**



О. Л. Никулин

# Реестр свидетельств о государственной регистрации

Реестры Роспотребнадзора

Федеральная служба по надзору в сфере прав защиты потребителей и благополучия человека ([www.rsa.gov.ru](http://www.rsa.gov.ru))  
ФГУЗ «ИДМЦ Роспотребнадзора» ([www.rsa.gov.ru](http://www.rsa.gov.ru))

Добро пожаловать!

Вы находитесь на выделенном сервере поиска по Реестрам Роспотребнадзора.

Разработка: ФГУЗ ИДМЦ Роспотребнадзора

## Поиск информации

- **Реестр свидетельств о государственной регистрации (в рамках ТС ЕврАзЭС)**  
Дата публикации: 12.07.2020  
[поиск](#) | [полный список](#)  
Поиск осуществляется по типу документа «Е» (национальный реестр Российской Федерации, номера RU\*).
- **Реестр выданных лицензий на деятельность, связанную с использованием возбудителей инфекционных заболеваний, и лицензий на деятельность в области использования источников ионизирующего излучения (генерирующих)**  
Дата публикации: 12.07.2020  
[поиск](#) | [полный список](#)  
Поиск осуществляется по типу документа «Л».
- **Реестр санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии (несоответствии) видов деятельности (работ, услуг) требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов**  
Дата публикации: 12.07.2020  
[поиск](#)  
Поиск осуществляется по типу документа «М» (реестр ведется с 20.07.2007).
- **Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на проектную документацию**  
Дата публикации: 12.07.2020  
[поиск](#)  
Поиск осуществляется по типу документа «Т» (реестр заключений на ТУ ведется с 2001 г., на проекты - с 20.07.2007).
- **Реестр продукции, прошедшей госрегистрацию**  
[поиск](#)  
Поиск осуществляется по типу документа «У».
- **Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию, прошедшую санитарно-эпидемиологическую экспертизу (с 2001 г.)**  
[поиск](#)  
Поиск осуществляется по типу документа «П», «Д».
- **Раздел Реестров санитарно-эпидемиологических заключений и свидетельств госрегистрации на продукцию, изготовленную с использованием наноматериалов и нанотехнологий**  
[поиск](#)  
Поиск осуществляется по типу документа «П», «Д», «У».
- **Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на пестициды и агрохимикаты**  
[поиск](#)  
Поиск осуществляется по типу документа «А».
- **Государственный реестр дезинфекционных средств (2003-2004 г.г.)**  
[поиск](#)  
Поиск осуществляется по типу документа «Р».



# Свидетельство о государственной регистрации

(Уполномоченный орган Страны: руководитель уполномоченного органа, осуществляющего административно-территориального образования)

## СВИДЕТЕЛЬСТВО о государственной регистрации

№ RU.77.99.11.003.E.007125.08.13 от 12.08.2013 г.

**Продукция:**  
биологически активная добавка к пище "ЛивЛон'+'" ("LiveLon'+") (капсулы массой 485 мг).  
Изготовлена в соответствии с документами: спецификация продукта. Изготовитель (производитель)  
"JSC "Svencioniu vaistazoles", Adutiskio g. 3/Lentupio g/4, LT-18110 Svencionys, Литва. Получатель  
"JSC "Svencioniu vaistazoles", Adutiskio g. 3/Lentupio g/4, LT-18110 Svencionys, Литва.



подтверждает продукцию, соответствующую (или техническим регламентам Таможенного союза, в соответствии с которыми выпущена продукция, наименование и место изготовления изготовителя (производителя), получателя)

соответствует  
Техническим регламентам Таможенного союза ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011

прошла государственную регистрацию, внесена в Реестр свидетельств о государственной регистрации и разрешена для производства, реализации и использования  
для реализации населению через аптечную сеть и специализированные магазины, отделы торговли сети в качестве биологически активной добавки к пище (далее согласно приложению)

Настоящее свидетельство выдано на основании (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование организации (испытательной лаборатории, центра), проводившей исследования, другие рассмотренные документы):  
экспертное заключение ФБУЗ ФЦГ и Э Роспотребнадзора №10-2ФЦ/3334 от 31.07.2013 г.



**УПРАВЛЕНИЕ СОЦПИТАНИЯ**  
ГКУ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

