

РЕСПУБЛИКА ИНГУШЕТИЯ



ГІАЛГІАЙ РЕСПУБЛИКА

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ ИНГУШЕТИЯ**

**(МИНОБРНАУКИ ИНГУШЕТИИ)**

**П Р И К А З**

14.01. 2022 г.

№ 05-п

г. Назрань

Об использовании норм СанПиН и методических рекомендаций в организации горячего питания детей

В соответствии с требованиями Министерства просвещения Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в целях обеспечения безопасности несовершеннолетних при оказании услуг горячего питания, повышения роли здоровьесберегающей функции питания, соблюдения сбалансированности, питательности и полезности детского рациона п р и к а з ы в а ю:

1. Руководителям общеобразовательных организаций Республики Ингушетия:

1.1 Обеспечить неукоснительное соблюдение базовых принципов следующих нормативно-правовых актов в вопросах организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, в том числе:

- санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения 2.3/2.4.3590-20, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, вступивших в силу с 1 января 2021 г. (Приложение № 1);

- методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 от 2 марта 2021г. утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации (Приложение №2);

- методических рекомендаций Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 г. № АБ-2133/10 о создании условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях (Приложение № 3);

1.2 Считать лиц, обеспечивающих организацию горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, ответственными за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения 2.3/2.4.3590-20, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 и методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 от 2 марта 2021г.

2. Возложить ответственность за исполнение настоящего приказа на Начальников управления образования городских округов и муниципальных районов Республики Ингушетия.

3. Контроль за исполнением приказа возложить на Заместителя министра образования и науки Республики Ингушетия П.Б.Угурчиеву

И.о.министра



А.М.Дудургов

Утверждены  
постановлением Главного  
государственного санитарного врача  
Российской Федерации  
от 27 октября 2020 г. N 32

С 01.01.2027 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 утрачивают силу (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32).

## **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ САНИН 2.3/2.4.3590-20**

### **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"**

#### **Область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания <1> и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

<1> Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания <2>.

<2> Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 29, ст. 4504).

1.2. Настоящие Правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия общественного питания).

1.3. Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

#### **Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания**

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard

Analysis and Critical Control Points) <3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза [www.tsouz.ru](http://www.tsouz.ru), 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами <4>. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; статья 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям <5>. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

<5> Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза [www.tsouz.ru](http://www.tsouz.ru), 28.06.2010) (далее - Единые санитарные требования).

2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии) <6>.

Статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.

2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента <7>. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС

(Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310); раздел 16 главы II Единых санитарных требований).

2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде <9>.

СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), от 25.02.2010 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), от 28.06.2010 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009) (показатели приведены в таблицах 1 - 5 и приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01, приложениях 2 - 7 СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение N 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01") (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01).

2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях <10>.

СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).

2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

2.14. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопопыльными и бактерицидными фильтрами.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования

наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

2.15. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории <11>.

<11> Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст. 3009; 2019, N 31, ст. 4431).

2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации <12>.

<12> Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), от 05.12.2014 N 801н (зарегистрирован Минюстом

России 03.02.2015, регистрационный N 35848), приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 N 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430).

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний <13> кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный N 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный N 7134), от 10.01.2006 N 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный N 7411), от 26.04.2006 N 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный N 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 N 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный N 28995), от 24.11.2016 N 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный N 44719) (далее - приказ Минздрава России N 330).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ <14>.

Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений <15>.

Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

2.24. Мастер-классы (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

#### **Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов**

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов <16>. Совместная



перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроёмкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и

безопасность продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

#### **Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов**

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами <17>, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

<17> Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 N 58 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.tsouz.ru/>, 20.07.2012). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310).

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами <18>, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Подпункт 14 пункта 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

#### **Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов**

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

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

#### **Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)**

6.1. При осуществлении кейтеринга:

6.1.1. Количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.

6.1.2. Предприятия общественного питания должны разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.

6.1.3. Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.

6.1.4. Комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

6.1.5. Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

- 6.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;
- 6.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
- 6.1.5.3. наименование пищевой продукции;
- 6.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

#### **Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения**

7.1. При организации питания пациентов в медицинских организациях и организациях социального обслуживания, осуществляющих обслуживание в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

7.1.1. Предприятие общественного питания медицинской организации, осуществляющей обслуживание в стационарных условиях (в случае его наличия), должно размещаться в отдельно стоящем здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями, кроме инфекционных. Допускается размещение пищеблока в лечебных корпусах при условии соблюдения поточности, включая лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией.

7.1.2. При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания. Рацион питания должен быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные вещества. В дни замены пищевой продукции и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

7.1.3. Выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна

осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания (самой медицинской организацией или сторонней организацией по договору).

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

7.1.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

При заключении медицинской организацией договора со сторонней организацией на приготовление готовой пищевой продукции отбор и хранение суточной пробы должно проводиться ответственным работником этой сторонней организации под руководством медицинского работника медицинской организации.

7.1.5. Для исключения опасности контактного микробиологического загрязнения пищевой продукции раздачу пищевой продукции в медицинских организациях пациентам должны производить назначенные ответственные лица. Не допускается к раздаче пищевой продукции иной персонал.

7.1.6. В местах приема передач и в отделениях медицинской организации должны быть вывешены списки разрешенной для передачи пищевой продукции.

7.1.7. Дежурная медицинская сестра отделения медицинской организации должна ежедневно проверять соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевой продукции, хранящихся в холодильниках отделения. О правилах хранения личной пищевой продукции пациент медицинской организации должен быть проинформирован при поступлении в отделение медицинской организации.

7.1.8. В дневных стационарах медицинских организаций с кратковременным пребыванием пациентов (не более 4 часов) без организации горячего питания должны быть предусмотрены комнаты подогрева пищи (с умывальником, холодильником и оборудованием для разогрева пищи). Допускается использование одноразовой посуды.

7.1.9. Для перевозки готовой пищевой продукции в буфетные отделения медицинской организации должны использоваться термосы или плотно закрывающаяся посуда.

При организации индивидуально-порционной системы питания пациентов и персонала ("таблет-питание"), при которой на раздачной линии пищеблока для каждого пациента

(сотрудника) комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд, доставка питания в отделения должна осуществляться в специальных термоконтейнерах-тележках. Использованная посуда должна помещаться в отдельные отсеки этих же тележек и доставляться на пищеблок.

7.1.10. В целях предотвращения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не допускается оставлять в буфете медицинской организации остатки пищевой продукции после ее раздачи больным.

7.1.11. В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организовано питание проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов не менее 3-х раз в день, в том числе диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям.

7.1.12. В случае использования готовых блюд из предприятий общественного питания в организации стационарного социального обслуживания выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются ответственным работником пищеблока в соответствии с пунктом 7.1.4 настоящих Правил.

7.1.13. При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче в медицинских организациях и организациях социального обслуживания не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

7.1.14. Требования пункта 7.1 настоящих Правил распространяются на предприятия общественного питания, в том числе привлекаемые для обеспечения питания пациентов, персонала медицинской организации и организации стационарного социального обслуживания.

7.2. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования:

7.2.1. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации:

7.2.1.1. Должно использоваться съемное буфетно-кухонное оборудование, конструкция которого обеспечивает возможность его очистки, мойки и дезинфекции.

7.2.1.2. Не допускается к реализации пищевая продукция домашнего (непромышленного изготовления).

7.2.2. Буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, должно плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции.

7.2.3. Пищевая продукция, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования должна предварительно охлаждаться до температуры не меньше +1 °С и не более +5 °С. Время охлаждения не должно превышать 4 часов.

7.2.4. Быстрозамороженные готовые блюда должны храниться с соблюдением сроков годности, установленных в соответствии с требованиями, и условиями хранения, указанными на маркировке.

7.2.5. В целях предотвращения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов перед отправкой на воздушные суда и в процессе перевозки (транспортирования) в контейнерах и тележках с бортовым питанием необходимо обеспечить соблюдение температурных режимов.

Ассортимент бортового питания на воздушных судах на прямые и обратные рейсы следует составлять с учетом сроков годности пищевой продукции и условий ее хранения, установленных производителем пищевой продукции.

7.2.6. В целях контроля за риском создания условий для размножения патогенных микроорганизмов перед отправкой на борт все дверцы буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием должны пломбироваться, на них должен крепиться маркировочный ярлык, на котором должны быть указаны: наименование готового блюда, изготовитель, его адрес, дата изготовления и окончательный срок годности бортового питания, условия хранения. Ярлыки сохраняются до конца рейса.

7.2.7. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, должны комплектоваться в соответствии с пассажирской загрузкой, исходя из того, что посуда и приборы на борту должны использоваться однократно.

7.2.8. Прием бортового питания на борт воздушного судна должен производиться уполномоченным представителем авиаперевозчика, имеющим личную медицинскую книжку с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации. Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна не допускаются.

7.2.9. Борпроводники перед раздачей бортового питания обязаны соблюдать правила личной гигиены и надевать фартук и перчатки или иную форму одежды, предусмотренную в организации для раздачи бортового питания.

На воздушных судах бортовое питание должно разогреваться в специальной печи для разогрева. Алюминиевые контейнеры (касалетки) с быстрозамороженной пищевой продукцией, предназначенной для горячего питания, хранятся в холодильнике при температуре  $4 \pm 2$  °C или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями с соблюдением установленных условий хранения.

7.2.10. Использованные подносы должны помещаться в буфетно-кухонное оборудование, которое использовалось для раздачи. После сбора использованной посуды столы буфетного отсека должны дезинфицироваться, протираться одноразовыми салфетками и высушиваться. Уборочный инвентарь должен упаковываться в специальную укладку, выданную предприятием бортового питания, и храниться в буфетном отсеке.

### **Особенности организации общественного питания детей**

8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии



таблицей 4 приложения N 7 к настоящим Правилам.

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Абзац 4 статьи 1 Федерального закона от 02.01.2020 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

8.1.2.3. 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 нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

8.1.2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции 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.

8.1.2.6. 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 нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам.

8.1.2.7. 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 виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

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

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам).

8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) 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 (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

8.1.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

1.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к настоящим Правилам.

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

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

8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

8.2.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

8.3. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 к настоящим Правилам.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

8.3.2. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

8.4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

8.4.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям <20>.

СанПиН 2.1.4.1074-01; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 (Официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 05.09.2017). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017).

8.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, 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 ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям <21>.

<21> Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8.5. При организации питания детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

8.5.1. Питание детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях (далее - медицинские организации), должно быть организовано посредством применения системы стандартных диет с учетом основного заболевания в соответствии с установленными Минздравом России требованиями <22>.

Приказ Минздрава России N 330; приказ Минздрава России от 23.09.2020 N 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием" (зарегистрирован в Минюсте России 30.09.2020, регистрационный N 60137).

8.5.2. В составе отделения для детей, в котором осуществляется оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, должны быть предусмотрены помещения для приготовления и розлива детских смесей.

8.6. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования (далее - дошкольные образовательные организации), а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.6.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

8.6.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

8.6.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

8.6.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 2 к настоящим Правилам).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

8.6.5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

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

8.6.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых.

8.6.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам

семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

7. При организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях должны соблюдаться следующие требования:

8.7.1. Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

8.7.2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.

В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.

8.7.3. В детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставляться на хранение на 48 часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

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

Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

Приложение N 1  
к СанПиН 2.3/2.4.....

Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

N	Дата	Ф.И.О.	Дол	Подпись	Подпись сотрудника	Результат	Подпис
---	------	--------	-----	---------	--------------------	-----------	--------







**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях

палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

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

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение N 7  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

### СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

Таблица 1

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

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
	1 - 3 года	лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция		
Творог (5% - 9% м.д.ж.)		
Сметана		
Сыр		
Мясо 1-й категории		
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, I кат.)		
Субпродукты (печень, язык, сердце)		
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое		
Яйцо, шт.		
Картофель		
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г		
Фрукты свежие		

	Сухофрукты		
	Соки фруктовые и овощные		
	Витаминизированные напитки		
	Хлеб ржаной		
	Хлеб пшеничный		
	Крупы, бобовые		
	Макаронные изделия		
	Мука пшеничная		
	Масло сливочное		
	Масло растительное		
	Кондитерские изделия		
	Чай		
	Какао-порошок		
	Кофейный напиток		
	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)		
	Дрожжи хлебопекарные		
	Крахмал		
	Соль пищевая поваренная йодированная		

Таблица 2

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

	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
	Хлеб ржаной		

Хлеб пшеничный		
Мука пшеничная		
Крупы, бобовые		
Макаронные изделия		
Картофель		
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г		
Фрукты свежие		
Сухофрукты		
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные		
Мясо 1-й категории		
Субпродукты (печень, язык, сердце)		
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)		
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое		
Молоко		
Кисломолочная пищевая продукция		
Творог (5% - 9% м.д.ж.)		
Сыр		
Сметана		
Масло сливочное		
Масло растительное		
Яйцо, шт.		
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)		
Кондитерские изделия		

	Чай		
	Какао-порошок		
	Кофейный напиток		
	Дрожжи хлебопекарные		
	Крахмал		
	Соль пищевая поваренная йодированная		
	Специи		

Таблица 3

**Среднесуточные наборы пищевой продукции 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)**

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12 - 18 месяцев	18 месяцев	3 года - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)					
Хлеб пшеничный (г)					
Мука пшеничная (г)					
Крахмал					
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)					
Картофель (г)					
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)					
Фрукты свежие, ягоды (г)					
Фруктовое пюре (г)					
Соки фруктовые (мл)					
Фрукты сухие (г)					
Сахар (в том числе для приготовления)					

блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)					
Кондитерские изделия (г)					
Кофе (кофейный напиток) (г)					
Какао (г)					
Чай (г)					
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)					
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат. (г)					
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное (г)					
Колбасные изделия (г)					
Молоко, кисломолочные продукты (мл)					
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)					
Сметана (г)					
Сыр (г)					
Масло сливочное (г)					
Масло растительное (мл)					
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)					
Яйцо (штук)					
Дрожжи хлебопекарные (г)					
Соль (г)					
Специи (г)					

Таблица 4

**Примерная схема питания детей первого года жизни**



в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)								
фруктовые соки (мл)								
фруктовое пюре (мл)								
творог (г)								
желток (шт.)								
овощное пюре (г)								
каша (г)								
мясное пюре (г)								
рыбное пюре (г)								
кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл)								
цельное молоко (мл)								
хлеб (пшеничный, в/с) (г)								
сухари, печенье (г)								
растительное масло (мл)								
сливочное масло (г)								
<p>&lt;+&gt; Для приготовления каш.                      &lt;+*+&gt; В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.</p>								

Таблица 5

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации

**питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях  
кадетского типа и кадетской направленности  
в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)**

Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
	5 - 8 класс	9 - 11 класс
Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки) (г)		
Хлеб пшеничный (г)		
Мука пшеничная (г)		
Крупы, бобовые (г)		
Макаронные изделия (г)		
Картофель (г)		
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г)		
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)		
Фрукты свежие, ягоды (г)		
Сухофрукты, орехи (г)		
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)		
Мясо I категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)		
Птица (куры потрошенные I категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная - I кат) (г)		
Рыба (филе) (г)		
Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)		
Молоко (мл)		
Кисломолочные продукты (мл)		
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)		
Сыр (г)		
Сметана (мл)		

Масло сливочное (г)		
Масло растительное (мл)		
Яйцо шт.		
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)		
Кондитерские изделия (г)		
Чай (г)		
Какао-порошок, кофейный напиток (г)		
Дрожжи хлебопекарные (г)		
Крахмал (г)		
Соль пищевая поваренная йодированная (г)		

Приложение N 8  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Меню приготавливаемых 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	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
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 N 9  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ  
ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)				
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)				
Первое блюдо				
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)				
Гарнир				
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)				
Фрукты				

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. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)		
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)		
Первое блюдо		
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)		
Гарнир		
Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок		
Фрукты		

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 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак				
Второй завтрак				
Обед				
Полдник				
Ужин				
Второй ужин				

Приложение N 10  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ**

### И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)				
жиры (г/сут)				
углеводы (г/сут)				
энергетическая ценность (ккал/сут)				
витамин С (мг/сут)				
витамин В1 (мг/сут)				
витамин В2 (мг/сут)				
витамин А (рет. экв/сут)				
витамин D (мкг/сут)				
кальций (мг/сут)				
фосфор (мг/сут)				
магний (мг/сут)				
железо (мг/сут)				
калий (мг/сут)				
йод (мг/сут)				
селен (мг/сут)				
фтор (мг/сут)				

Таблица 2

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

Возраст	Энергетическая ценность (ккал/сут)	Белки (г/сут)	Жиры (г/сут)	Углеводы (г/сут)
5 - 8 класс	до 3500			
9 - 11 класс	до 4000			

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	
	второй завтрак	
	обед	
	полдник	
	ужин	
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	
	обед	
	полдник	
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	
	полдник	
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	
	второй завтрак	
	обед	
	полдник	
	ужин	
	второй ужин	

Таблица 4

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации**

Время приема	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
--------------	---



пищи	8 - 10 часов	11 - 12 часов	24 часа
	завтрак	завтрак	Завтрак
	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
	Обед	Обед	Обед
	полдник	полдник	Полдник
		ужин	Ужин
			второй ужин

Приложение N 11  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина		Мясо кролика	
		Печень говяжья	
		Мясо птицы	
		Рыба (треска)	
		Творог с массовой долей жира 9%	
		Баранина II кат.	
		Конина I кат.	
		Мясо лосося (мясо с ферм)	
		Оленина (мясо с ферм)	
		Консервы мясные	
Молоко питьевое с массовой долей жира		Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	

		Стушено-вареное молоко	
		Творог с массовой долей жира 9%	
		Мясо (говядина I кат.)	
		Мясо (говядина II кат.)	
		Рыба (треска)	
		Сыр	
		Яйцо куриное	
Творог с массовой долей жира 9%		Мясо говядина	
		Рыба (треска)	
Яйцо куриное (1 шт.)		Творог с массовой долей жира 9%	
		Мясо (говядина)	
		Рыба (треска)	
		Молоко цельное	
		Сыр	
Рыба (треска)		Мясо (говядина)	
		Творог с массовой долей жира 9%	
Картофель		Капуста белокочанная	
		Капуста цветная	
		Морковь	
		Свекла	
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	
		Горошек зеленый	
		Горошек зеленый консервированный	
		Кабачки	
Фрукты свежие		Фрукты консервированные	
		Соки фруктовые	
		Соки фруктово-ягодные	

		Сухофрукты: Яблоки Чернослив Курага Изюм	
--	--	--	--

Приложение N 12  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**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	до 14,00	дополнительно к завтраку обед



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:

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ ИНГУШЕТИЯ****(МИНОБРНАУКИ ИНГУШЕТИИ)**ул. Московская, 37, Назрань, 386102, тел.: 22-24-57, факс: 22-11-56, e-mail: [mori\\_gov@mail.ru](mailto:mori_gov@mail.ru)29.11.2021 от 5775  
на № \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_Начальникам управлений  
образования городов и районов  
Республики Ингушетия  
Руководителям  
общеобразовательных организаций  
Республики Ингушетия

Уважаемые коллеги!

Направляем Методические рекомендации (Порядок) Министерства просвещения Российской Федерации о создании условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях, (письмо Минпроса России от 26.11.2021 г. № АБ-2133/10).

Просим довести до общеобразовательных организаций Республики Ингушетия для использования в работе по организации родительского контроля в обеспечении горячим питанием обучающихся начальных классов.

Приложение: на 7 л.

Заместитель министра



П.Б. Угурчиева

Ист.: Шадиева Э.  
88732 22-17-93



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ)

**ПЕРВЫЙ  
ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА**

Каретный Ряд, д. 2, Москва, 127006  
Тел. (495) 539-55-19. Факс (495) 587-01-13  
E-mail: info@edu.gov.ru  
ОГРН 1187746728840  
ИНН/КПП 7707418081/770701001

26.11.2021 № АБ-2133/10

Руководителям органов  
исполнительной власти субъектов  
Российской Федерации,  
осуществляющих управление  
в сфере образования

О направлении методических рекомендаций

Минпросвещения России для использования в работе, в целях взаимодействия с родительским сообществом направляет согласованные с Роспотребнадзором методические рекомендации (Порядок) «Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях».

Приложение: на 6 л. в 1 экз.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 1212000981000540204021402100050994  
Владелец: Бугаев Александр Валентинович  
Действителен с 21.05.2021 по 21.08.2022

А.В. Бугаев

Беленький А.Ю.  
(495)587-01-10, доб. 3612

**Министерство просвещения Российской Федерации  
Федеральный центр мониторинга питания обучающихся ИВФ РАО**

**Методические рекомендации (Порядок)**

**Создание условий для участия родителей (законных представителей)  
в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных  
организациях**



## **1. Общие положения**

В соответствии со ст. 41 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

Задачи родительского контроля за организацией питания детей – повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший аспект родительского контроля – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся. В целях родительского контроля удовлетворенностью детей организации питанием обучающиеся вправе осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео).

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В соответствии с методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее – МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 г.), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

**Этапы проведения мероприятий  
по созданию условий для участия родителей (законных  
представителей) в контроле за организацией питания обучающихся  
в общеобразовательных организациях.**

**1. Образовательная организация разрабатывает порядок** проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи. Разработка Порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

**1.1 Прием заявлений от родителей (законных представителей)** обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

**1.2 Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при Управляющих советах общеобразовательных организаций или Советах родителей** на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации. Состав комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

**1.3 Обучение комиссий их общественным компетенциям.**

Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. В этой связи обучение комиссий их общественным компетенциям и формирование новых компетенций в области управления взаимодействия

с общественными органами школы у управленческих команд является первостепенной задачей.

Обучение должно быть построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года.

Оказание поддержки в обучении, сопровождении и консультировании также может быть достигнуто на уровне межрегионального взаимодействия с образовательными и общественными организациями, имеющими успешный опыт в данном направлении.

**1.4. Образовательная организация утверждает/согласовывает положение, график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания.**

**1.5. Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.**

**1.6. Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.**

## **2. Проведение мониторинга.**

**2.1** Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

**2.2** Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;

- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

**2.3** Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

**2.4** Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;

- отвлекать обучающихся во время приема пищи;

- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

**2.5** В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение № 2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

**2.6** По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет (при наличии), в адрес администрации образовательной организации.

**Порядок допуска родителей (законных представителей)  
несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации  
для проведения мониторинга качества питания**

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:


- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;

- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

- в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период.

- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

Лист согласования к документу № 5775 от 29.11.2021  
Инициатор согласования: Шадиева З.И. Главный специалист  
Согласование инициировано: 29.11.2021 16:00

Лист согласования		Тип согласования: <b>последовательное</b>		
№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Тумгоева Л.К.		Согласовано 29.11.2021 - 17:01	-
2	Угурчиева П.Б.		 Подписано 29.11.2021 - 17:47	-

13

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование  
Российской Федерации

2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ**

Методические рекомендации  
МР 2.3.6. *Общ*-21

Москва 2021

**Методические рекомендации к организации общественного питания населения. МР 2.3.6. *0233*-21**

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «2» марта 2021 г.

3. Введены впервые.



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека,  
Главный государственный санитарный  
врач Российской Федерации



*А.Ю. Попова*

А.Ю. Попова

*марта* 2021 г.

### 2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Методические рекомендации  
МР 2.3.6. *0233*-21

### I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее – МР) разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с оказанием услуг общественного питания населению, а также при организации питания в организованных детских коллективах.

1.2. При организации общественного питания рекомендуется учитывать базовые принципы здорового питания<sup>1</sup>, в том числе включающие:

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

<sup>1</sup> Статья 2.1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2020, № 29, ст. 4504).

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;

- технологическую и кулинарную обработку пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов.

1.3. МР могут быть использованы юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями при организации мер по обеспечению соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, в том числе при проектировании, строительстве и реконструкции предприятий общественного питания.

1.4. При проведении массовых мероприятий (ярмарки, спортивные соревнования, олимпиады, универсиады, культурно-развлекательные, слеты и другие аналогичные общественные мероприятия) в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний предприятиям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд (меню) с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, по месту размещения предприятия общественного питания.

1.5. В предприятиях общественного питания не рекомендуется осуществлять работы и услуги, не связанные с услугами общественного питания.

## **II. Рекомендации при организации водоснабжения и водоотведения**

2.1. На предприятиях общественного питания рекомендуется организация резервных источников горячего водоснабжения с разводкой по сети.

При отсутствии воды или нарушениях работы внутренней системы канализации работу предприятия общественного питания рекомендуется приостанавливать до устранения нарушений.

2.2. При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения рекомендуется оборудовать здание предприятия питания внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений.

При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков рекомендуется осуществлять в водонепроницаемую

емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции.

2.3. Рекомендуется прокладывать канализационные стояки в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий в данных помещениях.

2.4. Рекомендуется моечные и производственные ванны подключать к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны. Рекомендуется все приемники стоков внутренней канализации обеспечить гидравлическими затворами (сифонами).

2.5. При подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется оборудование локтевых приводов.

### **III. Рекомендации при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений и к условиям работы персонала**

3.1. В целях обеспечения нормируемых параметров в предприятиях общественного питания рекомендуется предусматривать:

1) забор воздуха для приточной вентиляции на высоте не менее 2 метров от поверхности земли или устройство приточной вентиляции, обеспечивающей очистку подаваемого в помещения предприятия питания воздуха до гигиенических нормативов, установленных для атмосферного воздуха;

2) оборудование систем вентиляции производственных и моечных помещений отдельно от системы вентиляции складских помещений, предназначенных для хранения пищевой продукции и обеденных залов;

3) организацию местной вытяжной вентиляции для удаления пара при технологических процессах изготовления блюд и для удаления мучной и сахарной пыли при осуществлении процессов просеивания муки и сахара (сахарной пудры).

3.2. Отверстия вентиляционных систем рекомендуется закрывать мелкоячеистой сеткой или иными доступными средствами защиты.

3.3. Для освещения производственных помещений и складов рекомендуется применять светильники во влагопылезащитном исполнении.

3.4. В помещениях для приготовления холодных блюд и закусок, приготовления крема, отделки тортов и пирожных рекомендуется предусматривать конструкцию регулируемых солнцезащитных устройств на окнах для защиты от избыточной инсоляции.

#### IV. Рекомендации к устройству и содержанию помещений и территории

4.1. Предприятия общественного питания рекомендуется обеспечивать необходимым набором складских, производственных, моечных и вспомогательных помещений, а также оборудованием (технологическим и холодильным) в соответствии с организацией производственного процесса и объемом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания. Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений предприятий общественного питания приведен в приложении I к настоящим МР.

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

Все производственные, складские, моечные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения рекомендуется обозначать табличками (или иными доступными средствами) с указанием их назначения.

4.2. Технологическое оборудование рекомендуется размещать таким образом, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки.

4.3. В туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

4.4. Генеральную уборку всех помещений предприятия общественного питания рекомендуется проводить не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Многоразовые емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов рекомендуется мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивать. Для мытья емкостей рекомендуется выделить место для их обработки и хранения.

4.5. При проектировании новых, реконструкции или капитальном ремонте действующих предприятий общественного питания для санитарно-бытового обеспечения работников рекомендуется предусмотреть отдельные, для мужчин и женщин, помещения туалетных (за исключением случая, когда численность работающих в смену составляет не более 15 человек) с тамбурами, в которых устанавливаются раковины для мытья рук, а также душевые, комната приема пищи и отдыха.

4.6. Для сбора твердых коммунальных отходов на территории хозяйственной зоны предприятия общественного питания рекомендуется предусматривать контейнеры с крышками (или другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием. Рекомендуется

предусмотреть возможность раздельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов.

4.7. Уборку территории рекомендуется проводить ежедневно.

#### **V. Рекомендации к используемому оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

5.1. Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой.

Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

5.2. Колоду для разуба мяса рекомендуется устанавливать на крестовине или специальной подставке, ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпать солью. Периодически, по мере износа, колода спиливается.

5.3. Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

5.4. Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup> С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45<sup>0</sup>С.

Кружки, стаканы, бокалы, в том числе используемые в пивных барах, рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45<sup>0</sup>С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

5.5. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих

средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

5.6. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45<sup>0</sup> С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup> С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

5.7. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

5.8. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45<sup>0</sup> С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

5.9. Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45<sup>0</sup> С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

5.10. По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке выдачи заказа, раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

5.11. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

5.12. Рекомендации по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды приведены в приложении 2 к настоящим МР.

5.13. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь,

кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

5.14. Не рекомендуется использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

## **VI. Рекомендации к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов**

6.1. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

6.2. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

6.3. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

6.4. В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой.

Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

6.5. В предприятиях питания рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

6.6. Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

6.7. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

6.8. Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

6.9. В предприятиях питания обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

6.10. Яйцо и яичный порошок, меланж хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

6.11. При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой



продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

## **VII. Рекомендации к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания**

7.1. В предприятиях питания с ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции общественного питания и не имеющих цехового деления рекомендуется доготовка кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и изготовление готовых к употреблению кулинарных изделий и блюд в одном помещении на разных технологических участках (производственных столах), с обеспечением поточности технологических процессов.

7.2. Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:

7.2.1. Не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации.

7.2.2. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.

7.2.3. Мясной фарш, изготовленный в предприятии питания, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2<sup>0</sup>С до плюс 4<sup>0</sup>С.

7.2.4. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы рекомендуется вымачиваются в холодной воде.

7.2.5. Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

7.2.6. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты из вареных овощей в не заправленном виде рекомендуется хранить при температуре не выше +6<sup>0</sup> не более 12 часов. Заправляются салаты и винегреты и нарезанные компоненты непосредственно перед отпуском потребителю.

7.2.7. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты после их разделки заливаются процеженным бульоном и

подвергаются повторному кипячению в течение 5 минут. Студень, разлитый в предварительно ошпаренные формы (противни) рекомендуется охлаждаться до температуры 25° С на производственных столах в холодном цехе, с последующим хранением в условиях холодильника при температуре от +2° до +6° С.

7.2.8. Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5-7 минут. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85° С, для изделий из фарша - не ниже 90° С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85° С.

7.2.9. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением кальцинированной соды (1-2 % раствор); II – замачивание в воде с температурой 40 – 45°С и добавлением хлорамина (0,5 % раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40 – 45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

7.2.10. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

7.2.11. Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

7.2.12. Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными магнитами для улавливания металлопримесей. Сила магнитов проверяется в соответствии с технической документацией на оборудование. Металлопримеси хранятся в недоступном месте для предотвращения попадания их в продукцию.

7.2.13. В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

7.3. При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров. Ежедневно до начала и по окончании жарки рекомендуется проверять качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету). Рекомендуемыми признаками для замены фритюрного жира являются наличие резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшего использования фритюра.

Рекомендуемая форма журнала учета использования фритюрных жиров приведена в приложении 3 к настоящим МР.

7.4. Рекомендации по отбору суточных проб приведены в приложении 4 к настоящим МР.

7.5. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

### **VIII. Рекомендации по реализации готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов**

8.1. Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации рекомендуется подвергнуть быстрому охлаждению до температуры  $+5^{\circ}\text{C}$  в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения.

8.2. Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, и кулинарных изделий производится в помещении с температурой воздуха не выше  $+15^{\circ}\text{C}$  или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии помещения с температурой воздуха не выше  $+15^{\circ}\text{C}$  или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью процесс порционирования должен осуществляться не более 30 минут.

8.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуется реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.4. При организации питания в организованных детских коллективах организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в

составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд.

### **IX. Рекомендации при изготовлении кондитерских изделий с кремом**

9.1. При входе в производственные помещения рекомендуется использовать коврики, смоченные дезинфекционными растворами, санитарно-гигиенические проходные, работающие по типу санитарного пропускника и др.

9.2. Внутрицеховая тара и инвентарь после освобождения от остатков пищевых продуктов моются в посудомоечной машине или в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- в 1-й секции - замачивание и мытье в воде температурой 45 – 50<sup>0</sup> С, с использованием моющих средств, в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;

- во 2-й секции - замачивание в воде температурой не ниже 40<sup>0</sup> С, с использованием дезинфицирующих средств (в концентрации, соответствующей инструкции по применению) в течение 10 мин;

- в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup> С.

9.3. Кондитерские мешки рекомендуется обрабатывать с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65<sup>0</sup> С в течение одного часа до полного отмывания крема;

- стирка в стиральной машине или вручную, с использованием моющего средства и температурой воды 40 – 45<sup>0</sup> С;

- ополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65<sup>0</sup> С;

- сушка в специальных сушильных шкафах;

- стерилизация в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120<sup>0</sup> С в течение 20 - 30 минут (предварительно помещенные в биксы или кастрюли с крышками или завернутые в пергамент, подпергамент).

Хранятся стерильные кондитерские мешки в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась их стерилизация.

При отсутствии автоклава или сухожарового шкафа кондитерские мешки кипятятся в течение 30 минут с момента закипания, после чего сушатся в специальном шкафу и хранятся в чистых емкостях с закрытыми крышками, с соответствующей маркировкой.

Рекомендуется использование одноразовых кондитерских мешков, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

9.4. Наконечники и венчики для сбивания крема, после удаления остатков

крема, обрабатываются с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- мытье, с использованием моющего средства при температуре воды 45 – 50 °С;
- ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65° С;
- стерилизация или кипячение в течение 30 минут.

9.5. Для обработки яиц предусматриваются помещения для хранения и распаковки яиц, проверки качества яиц на овоскопе, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы.

Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- в первой секции мытье в воде с температурой 40 – 45° С и добавлением моющих средств;
- во второй секции замачивание в течение 5 минут в воде с температурой 40 – 45° С и добавлением дезинфицирующих средств;
- в третьей секции ополаскивание проточной водой с температурой 40 – 45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

Для обработки яиц используются кальцинированная сода, хлорамин или моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.

9.6. Рекомендуемый состав производственных и вспомогательных помещений кондитерского цеха приведен в приложении 5 к настоящим МР.

#### **Х. Санитарно-эпидемиологические рекомендации к организации питания работников сельского хозяйства в период проведения сезонных полевых работ**

10.1. Раздачу готовых блюд, доставленных в термоконтейнерах, или приготовленных с использованием полевой кухни, рекомендуется осуществлять в строениях (помещениях) или под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли, а также использовать для этих целей передвижные средства: вагоны-кухни, автоприцепы, фургоны и другие аналогичные средства (далее – пункты питания).

10.2. Пункты питания рекомендуется размещать, на сухом, не заболоченном участке, рельеф которого обеспечивает сток атмосферных вод, в удалении от источников загрязнения: складов хранения горюче-смазочных материалов – не менее чем на 50 м; мусоросборников, выгребных ям, туалетов – не менее чем на 25 м; проезжих дорог – не менее чем на 200 м.

10.3. Пункты организации общественного питания населения обеспечиваются водой из централизованных систем водоснабжения.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения работа пункта питания осуществляется при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения, в том числе систем автономного водоснабжения и водоотведения, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

## **XI. Особенности организации питания детей**

11.1. При организации питания рекомендуется учитывать положения методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

11.2. Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

11.3. Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд (приложение 7 к МР).

11.4. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Предусматривается документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

11.5. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания

полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

11.6. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 20°C. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$  не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

11.7. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ . Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

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

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах рекомендуется использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

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

О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) обучающихся.

11.9. Особенности организации кострового питания и питания с использованием полевой кухни в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях.

11.9.1. Рекомендуется наличие отдельных столов для сбора грязной посуды. После приема пищи производится обработка и мытье столовой посуды: механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже  $+45^{\circ}\text{C}$  с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже  $+45^{\circ}\text{C}$  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  $+65^{\circ}\text{C}$ . Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой ( $+45^{\circ}\text{C}$ ) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой ( $+65^{\circ}\text{C}$ ) во 2-й емкости. Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.

11.9.2. 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 ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах.



**Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений предприятий общественного питания (включая базовые)\***

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
Склад	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (стол), картофелеочистительная машина, моечная ванна, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), овощерезательная машина, холодильник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Холодный цех (зона)	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевой продукции), 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 и рыбы, отдельно для птицы) – не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевой продукции), электромясорубка, колода для разуба мяса (при необходимости) - при работе с тушами и (или) полутушами, моечные ванны (для мяса и рыбы, отдельно для птицы) – не менее двух), раковина для мытья рук, часы настенные
Помещение или зона 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), стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
	тестомесильной машины, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Цех по производству мягкого мороженого	Производственные столы, фризеры, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), набор гастроемкостей, мерная посуда, контрольные весы, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Цех по производству кремовых кондитерских изделий	Производственные столы (не менее двух), стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше тестомесильной машины, отсадочные машины, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), машина кремозбивальная (миксер), охлаждаемый стол для отделки кондитерских изделий с кремом, моечная ванна, раковина для мытья рук, бактерицидная лампа
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 или зона для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой пищевой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой пищевой 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, бактерицидная лампа
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, стол для

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
	использованной посуды
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж для сушки
Производственное помещение буфета- раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух); шкаф для хлеба, раздаточная, оборудованная мармитами, раковина для мытья рук, 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
Буфет	Стол, холодильное оборудование, полки, витрины, витрины с охлаждаемым прилавком, шкафы, кофе-машина, раковина для мытья рук
Вагон-ресторан	плита с духовым шкафом с ограждением по периметру, тепловой шкаф для подогрева готовых блюд, печь СВЧ или конвекционная печь (укомплектованная термopарами), среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), производственные столы для сырой и готовой пищевой продукции, стол для сервирования, мойка 2-гнездная для мытья кухонной посуды, мойка для пищевой продукции, шкаф для оттаивания замороженной пищевой продукции (при отсутствии конвекционных печей), шкаф для приправ, шкаф сушильный и шкаф для хранения посуды и кухонного инвентаря, мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами,

\*Набор помещений и их оборудование определяется технологическими и объемно-планировочными решениями. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания предусмотрен в таблице 6.18 санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный № 62296).

### Рекомендации по правилам 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.

#### 1. Рекомендации по санитарной обработке ручных помп.

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

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

1.1. Снять помпу с бутылки, 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 65°C.

1.7. Высушить помпу.

#### 2. Рекомендации по мойке и санитарной обработке кулера.

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

##### 2.1. Рекомендации 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 бутылку 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 бутылка.

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 бутылку 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. Рекомендации 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 бутылку 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. Закрывать 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 указанным в п.2 рекомендациям 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 бутылки) 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 бутылки 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 бутылку на кулер, предварительно сняв стикер.

2.2.15. Кулер готов к использованию.



### 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.

Пробы 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 плюс 2 – плюс 6 °С.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.



**Рекомендуемый состав производственных и вспомогательных помещений  
кондитерского цеха**

N п/п	Название помещений	С производством изделий		
		в сутки	кремовых	без крема
		до 300 кг	менее 100 кг	
1 <*>	Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+ (1 + 2 + 8)	+ (1 + 2 + 8)
2.	Растваривания сырья и подготовки его к производству	+	-	-
3 <***>	Помещения для яиц:	+	+	+
	Помещения для хранения и распаковки яиц с холодильной установкой	+	+	+
	Помещение мойки и дезинфекции яиц	+	+	+
	Помещение для получение яичной массы	+	+	+
4.	Помещение для приготовления теста с отделением просеивания муки	+	+	+
5. <****>	Помещение для приготовления полуфабрикатов (сиропов, помады, желе, подварки варенья)	+	-	-
6 <*>	Помещение разделки теста и выпечки	+	+ (5 + 6)	+ (5 + 6)
7.	Помещение для выстойки и резки бисквита (остывочная)	+	+	+
8.	Помещение зачистки масла	+	-	-
9 <*>	Помещение для приготовления крема с холодильной установкой	+	+ (9 + 10)	-
10.	Помещение для отделки кондитерских изделий с холодильной установкой	+	+	+
11.	Помещение для хранения упаковочных материалов	+	+	-
12 <**>	Помещение для мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря	+	+ (12 + 13)	- (12 + 13)
13. <**>	Помещение для мытья и сушки внутрицеховой тары и крупного инвентаря	+	+	+
14.	Помещение для мытья и сушки	+	+	+

N п/п	Название помещений	С производством изделий		
		в сутки	кремовых	без крема
		до 300 кг	менее 100 кг	
	оборотной тары			
15.	Помещение экспедиции готовых изделий с холодильной камерой	+	+	+

<\*> Допускается совмещение помещений (в скобках даны номера пунктов, соответствующие помещениям).

<\*> Совмещение помещений, указанных в пунктах 12 и 13 настоящей таблицы, допускается при использовании специализированного оборудования.

<\*\*\*> Для предприятий общественного питания, использующих обработанное яйцо, пастеризованный меланж, промышленной выработки, яичный порошок для изготовления кондитерских изделий (в том числе с кремом) и не использующие сырые яйца, помещения для хранения и распаковки яиц, их обработки и получения яичной массы могут не предусматриваться.

<\*\*\*\*> При использовании не переработанной плодоовощной продукции предусматривается участок или отдельное помещение для обработки и подготовки к использованию на участке сборки и декорирования кондитерских изделий.

**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 нерсингиозов	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, дотоготовочном (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

Рекомендуемый образец

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн. ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов