

ПРОЕКТ

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ

ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от _____ 2019 г. Москва № _____

Об утверждении СанПиН

«Санитарно-эпидемиологические

требования к организации питания детей»

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. I), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52 (ч. I), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. I), ст. 21; ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; № 29 (ч. I), ст. 3418; № 30 (ч. II), ст. 3616; № 44, ст. 4984; № 52 (ч. I), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30 (ч. I), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; № 50, ст. 7359; 2012, № 24, ст. 3069; № 26, ст. 3446; 2013, № 27, ст. 3477; № 30 (ч. I), ст. 4079; № 48, ст. 6165; 2014, № 26 (ч. I), ст. 3366, ст. 3377; 2015, № 1 (часть I), ст. 11), Федеральным законом от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 26, ст. 3177; 2001, № 3, ст. 216; 2003, № 28, ст. 2880; 2004, № 27, ст. 2711; № 35, ст. 3607; № 49, ст. 4849; 2005, № 1 (часть I), ст. 25; № 17, ст. 1485; 2006, № 2, ст. 174; 2007, № 27, ст. 3215; № 30, ст. 3808; № 31, ст. 4011; № 49, ст. 6070; 2008, № 30 (ч. II), ст. 3616; 2009, № 42, ст. 4861; 2011, № 1, ст. 39; № 7, ст. 901; № 49 (ч. V), ст. 7056; 2012, № 53 (ч. I), ст. 7622; № 53 (ч. I), ст. 7644; 2013, № 19, ст. 2331; № 23, ст. 2878, № 27, ст. 3477; № 48, ст. 6165; № 52 (часть I), ст. 7000; 2014, № 14, ст. 1554; № 23, ст. 2930; № 42, ст. 5609; 2015, № 1 (часть I), ст. 42), [постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 24.05.2014 «О деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 22, ст. 2887) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН](#) _____ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей» (приложение);

2. С момента вступления в силу СанПиН _____ считать утратившими силу санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:

- СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- разделы XIII, XIV, XV, XVI СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- разделы VIII, IX, X СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления»;
- раздел V СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков» за исключением п.п. 5.2, 5.3, 5.4;
- пункты 8.5,8.6, 8.7, 8.8, 8.9, разделы 9,10, пункты 11.12, 11.13 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей»;
- пункты 9.1.-9.32. IX. Требования к организации питания. СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа»;
- пункты 6.1, 6.9, 6.14 СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

Главный государственный

санитарный врач

Российской Федерации А.Ю.ПОПОВА

Приложение

Утверждены

постановлением

Главного государственного

санитарного врача

Российской Федерации

от _____ 2019 г. № _____

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

СанПиН _____

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормы (далее по тексту Правила) направлены на охрану здоровья детей и подростков, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

1.2. Правила устанавливают требования к:

- размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям помещений для организации питания;
- санитарно-техническому состоянию организации питания детей;
- оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
- санитарному содержанию помещений, мытью посуды;
- условиям производства и оборота пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;
- профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- организации питьевого режима;
- условиям труда персонала в организациях, осуществляющих питание детей;
- соблюдению правил личной гигиены, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки персоналом пищеблоков;
- организации здорового питания и формированию примерного меню;
- организации питания детей и подростков в разных типах образовательных организаций, организаций отдыха и оздоровления детей и подростков, а также организаций по уходу и присмотру (далее по тексту детских организованных коллективах);
- соблюдению санитарных правил и нормативов.

1.3. Правила являются обязательными для исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими питание детей и подростков; распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации, осуществляющие питание детей и подростков в образовательных организациях, организациях по уходу и присмотру за детьми, организациях отдыха и оздоровления детей.

Ранее построенные здания и помещения организаций, осуществляющих питание детей и подростков, могут эксплуатироваться в соответствии с проектом, по которому они были построены, а также в соответствии с проектами (планами) реконструкции, предусматривающими улучшение условий для организации питания.

1.4. Не допускается использование помещений, предусмотренных для организации питания детей и подростков в иных целях, содержание в них домашних животных и птицы, нахождение посторонних лиц.

1.5. Контроль за выполнением требований санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации уполномоченным федеральным [органом](#) исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

2. Требования к размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям

2.1. Питание детей в образовательных организациях, а также организациях отдыха и оздоровления обеспечивают организации общественного питания, деятельность которых связана с производством кулинарных изделий, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий и (или) их реализацией.

Организациями, осуществляющими питание детей и подростков, могут быть:

- базовые организации питания (комбинаты питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупку продовольственного сырья, производство блюд и кулинарной продукции, обеспечение пищевой продукцией столовых образовательных организациях, а также отдыха и оздоровления;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных и оздоровительных организаций, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и реализуют блюда и кулинарную продукцию в соответствии с меню;

- буфеты, буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

2.3. В базовых организациях питания, столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

2.4. В буфетах, буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, нарезка готовых продуктов, овощей и т.п. заправка салатов).

2.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций, а также организаций отдыха и оздоровления должны соответствовать настоящим **санитарно-эпидемиологическим требованиям**, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.6. Общественное питание детей в образовательных организациях, а также организациях отдыха и оздоровления может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании организации, пристроенных к зданию, в отдельно стоящем здании, соединенном с основным зданием организации теплым переходом, или в отдельно стоящем здании.

2.7. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных организаций, а также организаций отдыха и оздоровления должны учитываться расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале, для обеспечения одномоментной организации питания всех детей.

При сменной организации образовательного процесса расчет мощности и количество посадочных мест в обеденном зале проводится по расчетному количеству детей в максимально загруженную смену. Организация питания детей и подростков в три смены не допускается.

2.8. Для обеспечения посадки всех детей в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для организаций с круглосуточным пребыванием детей - не более чем в 2 перемены, раздельно по классам, площадь обеденного зала принимается из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

2.9. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных организаций, а также отдыха и оздоровления, необходимо предусматривать:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;
- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;
- загрузочную платформу с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;
- навесы над входами и загрузочными платформами;
- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;
- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех детей образовательной (летней оздоровительной) организации не более чем в две смены.

2.10. Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения

[гигиенических требований](#) по содержанию помещений в соответствии с настоящими [санитарными правилами](#).

2.11. В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с настоящими [санитарными правилами](#).

2.12. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием.

Расстояние от мусорной площадки до окон и входов в столовую, спортивных площадок, зоны отдыха должно быть не менее 20 метров.

2.13. Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

Не допускается хранение мусора вне мусоросборников, сжигание мусора в мусоросборниках, а также на территории образовательной, оздоровительной организации, организации по уходу и присмотру за детьми.

3. Требования к санитарно-техническому обеспечению организации питания детей

3.1. Организации общественного питания оборудуют системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления должны соответствовать нормам проектирования и строительства жилых и общественных зданий и обеспечивать оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды.

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

3.3. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Во вновь строящихся зданиях образовательных и оздоровительных организаций конструкция смесителей на пищеблоке должна исключать повторное загрязнение рук после мытья.

В действующих зданиях организаций рекомендуется предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

Для сбора использованной одноразовой ветоши раковины для мытья рук персонала в цехах оборудуют ведрами или баками.

Горячую и холодную воду подводят ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С.

Для сетей горячего водоснабжения используют материалы, выдерживающие температуру выше 65°C.

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

Горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений не используют.

3.4. Устройство системы канализации организаций должно соответствовать требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации зданий, а также требованиям настоящих правил.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должно осуществляться в систему централизованных канализационных очистных сооружений, а при их отсутствии - в систему локальных очистных сооружений канализации и должно отвечать требованиям настоящих санитарных [правил](#).

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

Производственное оборудование и моечные ванны присоединяют к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

Сброс в открытые водоемы и на прилегающую территорию неочищенных сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

Канализационные стояки с производственными стоками могут быть проложены в производственных и складских помещениях в коробах без ревизий.

Канализационные стояки не прокладывают в обеденных залах, производственных и складских помещениях.

В санитарных узлах, душевых и ваннах для персонала полы должны иметь гидроизоляцию. Вентиляция в них обеспечивается объемно-планировочным решением.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки должны быть выполнены из влагостойких материалов, полы – из влагостойких, ударопрочных материалов, исключающих скольжение.

Все производственные цеха, моечные, загрузочная, камера хранения пищевых отходов должны быть оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним.

Потолки, стены и панели всех производственных помещений, санитарных узлов, душевых и ванн для персонала, должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражения грибком, без следов подтеков.

В тамбуре туалета для персонала должен быть отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

3.5. При обеденном зале столовой устанавливают умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды через смесители из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальными раковинами следует предусмотреть установку электрополотенец (не менее 2-х) и (или) одноразовых полотенец. Умывальные раковины устанавливают с учетом роста-возрастных особенностей детей: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.

3.6. При отсутствии в населенном пункте централизованных систем водоснабжения должна быть оборудована емкость-накопитель и обеспечена подача воды через внутреннюю систему водоснабжения.

При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляют в систему локальных очистных сооружений или обеспечивают вывоз стоков на очистные сооружения.

3.7. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных организаций, а также организаций отдыха и оздоровления рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

3.8. Для искусственного освещения применяют светильники с защитной от влаги и пыли арматурой. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

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

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с [приложением 1](#) настоящих санитарных правил.

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению пищевых продуктов.

4.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического и (или) холодильного оборудования и невозможности соблюдения технологического процесса необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве кулинарных изделий на период до завершения ремонтных работ.

Ежегодно (в образовательных организациях – перед началом нового учебного года, в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей – перед началом летнего периода) должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Заключение о результатах технического контроля должно сохраняться на пищеблоке на период до проведения следующего контроля.

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

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

Стол для работы с тестом могут иметь поверхность из цельного дерева.

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

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

В случае если пищеблок работает не по сырьевому циклу, на кухонную посуду, столы, инвентарь и оборудование наносится маркировка в соответствии с реализуемыми на нем видами технологических операций.

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

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

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

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

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

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

4.8. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, безопасных для здоровья человека.

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

Для кипячения молока должна быть выделена отдельная посуда.

4.9. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.

Конструкция и размещение стеллажей и подтоварников должны позволять проводить влажную уборку.

На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

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

4.10. Столовые должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, решетчатыми полками для ее хранения.

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

4.11. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую, стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), а также посуду из иных материалов, предусмотренных для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

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

4.12. Для раздачи готовых блюд должна использоваться чистая, сухая посуда, инвентарь для раздачи, весы.

Используемый для раздачи и порционирования блюд инвентарь должен иметь мерную метку объема в литрах и миллилитрах.

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

4.14. Доставка готовых блюд и кулинарных изделий может осуществляться при использовании изотермических емкостей (термоса, термоконтейнеры, термобоксы). Готовые блюда могут находиться в изотермической таре, обеспечивающей температуру горячих блюд не ниже +65 °С не более 2 часов с момента изготовления.

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

Запрещается использование ртутных термометров.

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

5. Требования к санитарному содержанию

помещений и мытью посуды

5.3. Мытье кухонной посуды должно проводиться отдельно от столовой посуды.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

В дошкольных организациях столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

13.15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке дошкольной организации следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

5.1. Производственные и другие помещения пищеблоков организаций, осуществляющих питание детей, должны содержаться в порядке и чистоте.

5.2. Уборка обеденных залов, помещений для приема пищи должна проводиться после каждого приема пищи.

Обеденные столы должны мыться горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Использованную ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.3. Мытье кухонной посуды должно проводиться отдельно от столовой посуды.

В моечных должны быть вывешены инструкции по мытью посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов используемых моющих и дезинфекционных средств согласно инструкции по применению этих средств, температурных режимах воды, экспозиции.

Для ополаскивания кухонной и столовой посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой, для столовой посуды - металлические емкости с ручками.

Для обеззараживания посуды должна иметься промаркированная емкость с крышкой.

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

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

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

5.6. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости, необходимые условия для замачивания посуды и соблюдения режима ее обработки.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств должны иметься мерные емкости.

Уборка производственных цехов должна проводиться после завершения каждой технологической операции.

Производственные столы и технологическое оборудование должны мыться с использованием моющих средств, затем промываться горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытираться сухой чистой тканью. Для мытья столов и оборудования используется чистая ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Использованную ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Для мытья кухонной и столовой посуды используется чистая ветошь, после использования ее помещают в емкость для «использованной» ветоши.

5.7. Для мытья кухонной посуды рекомендуется использовать двухсекционную ванну. Допускается использование одной односекционной ванны объемом не менее 50 л.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах предварительно проводится механическое удаление остатков пищи, затем посуда моется в первой ванне щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств; далее – ополаскивается во второй ванне горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с

использованием гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается в опрокинутом виде на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Допускается мытье кухонной посуды в односекционной ванне, при этом этапы мытья посуды - сохраняются.

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

При выходе из строя посудомоечной машины, посуда должна мыться ручным способом. При отсутствии условий для мытья посуды ручным способом, а также возможности организации питания с использованием одноразовой посуды работа пищеблока должна быть приостановлена.

5.9. Для мытья столовой посуды ручным способом устанавливается трехсекционная ванна.

Мытье посуды предусматривает соблюдение следующего порядка обработки посуды: механическое удаление остатков пищи; мытье в первой ванне в воде с добавлением моющих средств при температуре не ниже 45 °С; мытье во второй ванне в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание в третьей ванне посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетчатых полках на ребре.

Для мытья чашек, стаканов, бокалов, столовых приборов ручным способом устанавливается двухсекционная ванна. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

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

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

В моечных помещениях должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах.

В организациях дошкольного образования мытье столовой посуды и столовых приборов осуществляется в буфетных групповых ячеек в двухгнездной ванне с сохранением всех регламентированных этапов обработки посуды. Просушивание посуды осуществляется на решетчатых полках на ребре. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

5.10. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5.11. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря должно проводиться в моечной кухонной посуде.

Разделочные доски подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств, затем ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, далее просушивают на стеллажах на ребре.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом (жарочном) шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Мытье оборотной тары должно проводиться с применением моющих средств в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами.

В случае отсутствия условий для мытья оборотной тары, она должна возвращаться поставщику.

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

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, мочалки и губчатый материал использоваться не должны.

5.13. По эпидемиологическим показаниям должна проводиться дезинфекция посуды и инвентаря в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционных средств.

5.14. Один раз в месяц должна проводиться генеральная уборка помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией препаратами, обладающими вирулицидным эффектом.

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

5.16. Пищевые отходы должны собираться в специально выделенные емкости. Заполненные пищевыми отходами емкости могут храниться на пищеблоке не более 1 часа с момента окончания приема пищи. Освобожденные от пищевых отходов емкости промываются раствором моющего средства.

Не допускается выносить пищевые отходы через раздаточные линии пищеблока.

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

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

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

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

Помещение для хранения уборочного инвентаря должно быть оборудовано душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды.

При отсутствии такого помещения допускается хранение уборочного инвентаря в шкафах в специально отведенном месте.

Не допускается хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях пищеблока (цехах).

5.18. Не допускается в помещениях пищеблока и столовой наличие насекомых, грызунов, а также их следов.

Для защиты от насекомых обеспечивают засетчивание окон и дверей пищеблока, открывающихся для проветривания окон обеденного зала.

Для борьбы с летающими насекомыми допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

5.19. В помещениях пищеблока и обеденного зала должны регулярно проводиться мероприятия, исключающие проникновение грызунов и насекомых, а также контроль эффективности данных мероприятий.

При обнаружении на пищеблоке, в столовой грызунов, насекомых или их следов в течение суток должен быть объявлен санитарный день, организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинсекционных и (или) дератизационных мероприятий, проведен контроль качества с последующей генеральной уборкой помещений.

5.20. Не допускается проведение ремонтных работ в помещениях для приготовления и приема пищи в период работы образовательных, оздоровительных организаций для детей и подростков, а также организаций по уходу и присмотру за детьми.

6. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

6.1. Питание детей должно быть здоровым, физиологически полноценным, разнообразным, безопасным, способствовать росту и гармоничному развитию.

6.2. Для обеспечения детей здоровым питанием должно быть разработано цикличное меню.

Количество обязательных приемов пищи определяется режимом функционирования организации и режимом обучения (приложение 13).

Циклическое меню разрабатывается юридическим лицом (или индивидуальным предпринимателем), обеспечивающим питание и утверждается руководителем организации в соответствии с формой приложения 2.

Не допускается работа пищеблока без утвержденного циклического меню.

Фактическое питание должно соответствовать утвержденному циклическому меню.

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

6.3. Меню должно учитывать физиологическую потребность организма в энергии и пищевых веществах, а также фактические энергозатраты ребенка (приложение 4), вызывать чувство насыщения (приложение 3). На период летнего отдыха и оздоровления, при повышенной физической нагрузке (проведение спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п.) калорийность суточного рациона должна быть увеличена не менее чем на 10%.

Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, птицу, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включают 1 раз в 2-3 дня.

В состав циклического меню ежедневно должны входить продукты, обогащенные витаминами, микроэлементами, йодированная соль, не реже двух раз в неделю продукты, содержащие бифидо- и лактобактерии.

Для включения в состав циклического меню допускаются блюда, при приготовлении которых предусматривается использование щадящих методов кулинарной обработки (варка, приготовление на пару, тушение, запекание, пассерование, припускание), обеспечивающих сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов.

Не допускается включать в циклическое меню продукты и блюда с раздражающими свойствами.

Циклическое меню разрабатывается с учетом сезона года.

В образовательных организациях кадетского типа, ввиду высокого уровня энергозатрат детей и подростков, должны быть увеличены порции основных и вторых блюд, обеспечена выдача фруктов, смеси сухофруктов и орехов и овощных блюд не менее 2 раз в день.

Наряду с основным циклическим меню должно быть разработано меню для организации лечебно-профилактического питания детей с учетом имеющейся патологии (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия и др.), для общеобразовательных организаций и организаций начального и среднего профессионального образования - ассортимент дополнительно питания.

6.4. При построении циклического меню должны быть учтены национальные и территориальные особенности питания, состояние здоровья детей, а также режим работы организации (приложение 13), рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи (приложение 4).

В циклическом меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные или яичные блюда и др.), горячего напитка и иных не горячих блюд.

Второй завтрак может включать десерт (фрукт, сок).

Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), витаминизированный напиток (компот или кисель).

В качестве закуски используют салаты из свежих или квашеных овощей с добавлением свежей зелени, в остальных случаях в качестве закуски используют порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салаты можно добавлять свежие или сухие фрукты и орехи (кроме арахиса).

В полдник рекомендуется включать в меню сладкое блюдо, горячий или холодный напиток с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Рекомендуется также включать свежие фрукты.

В дошкольных организациях вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника

Ужин должен состоять из закуски, основного второго блюда из мяса или птицы с гарниром (овощным или крупяным), горячего напитка.

На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

6.5. Циклическое меню не должно включать пищевые продукты и блюда, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) – приложение 7.

В циклическом и фактическом меню не должны допускаться повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

6.6. На этапе разработки циклического меню должна составляться прогнозная ведомость контроля за рационом питания на цикл (приложение 11). Колебания среднесуточных показателей, поступающих с циклическим меню продуктов по каждой группе продуктов, не должны быть ниже рекомендуемого уровня (приложение 8).

6.7. На все блюда, указанные в меню, на пищеблоке должны быть технологические карты. Технологические карты приводятся из рецептурных сборников, рекомендованных для детского питания, норма выхода блюда не меняется.

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология их приготовления.

Технологическая карта должна быть оформлена в соответствии с приложением 5 настоящих санитарных правил. В технологической карте допускается дополнительно указывать результаты пересчета норм внесения продуктов с учетом фактического выхода блюда и возрастных групп питающихся.

Каждая технологическая карта должна иметь номер, ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.8. Ежедневное меню, вывешивается в обеденном зале; в дошкольных образовательных организациях - в каждой групповой ячейке в доступном для родителей месте.

В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименование блюда, вес порции стоимость блюд (для обучающихся).

6.9. Для определения необходимого количества продуктов на основании утвержденного меню, с учетом фактического количества питающихся рекомендуется составлять меню-раскладку.

В меню-раскладке должно быть указано общее количество питающихся по каждому приему пищи, количество порций каждого блюда. Для каждого блюда указывается необходимый для приготовления блюд перечень продуктов и их вес. Вес нетто рассчитывается с учетом отходов на механическую обработку.

Закладка продуктов по блюдам должна соответствовать технологическим картам.

6.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих их безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Товарно-транспортные накладные, маркировочный ярлык, копия декларации о соответствии продукции (или копия удостоверения о государственной регистрации) должны сохраняться в течение 48 часов после окончания использования продукции.

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

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

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфекционных средств.

6.12. Наряду с основным питанием в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования, дополнительного образования возможна организация дополнительного питания.

Ассортимент дополнительного меню принимается в соответствии с приложением 9.

С целью выработки у детей и подростков навыков здорового питания в ассортимент дополнительного питания рекомендуется включение первых блюд (1-2 наименования), вторых блюд (1-2 наименования), салатов (1-2 наименования), напитков (1-2 наименования) и выпечных изделий.

Ассортимент дополнительного питания разрабатывается руководителем организации, обеспечивающей питание, и, утверждается с руководителем образовательной организации.

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

Для организации дополнительного питания возможна реализация продуктов через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской упаковке промышленного изготовления (соки, нектары, стерилизованное молоко в потребительской упаковке промышленного изготовления объемом до 200мл, питьевой негазированной воды, расфасованной в емкости до 500мл; орехи (кроме арахиса) и сухофрукты – в потребительской упаковке до 50г.) при условии соблюдения условий хранения и сроков реализации, а также наличия в образовательных организациях документов, подтверждающих их безопасность.

Вейдинговые аппараты могут быть установлены в столовых и буфетах.

Аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов должны обрабатываться в соответствии с инструкцией по их эксплуатации. Документы, подтверждающие обработку аппаратов должны храниться в образовательной организации на период до следующей обработки.

6.13. Замена обязательного горячего питания на буфетную продукцию не допускается, за исключением образовательных организаций дополнительного образования.

6.14. В качестве дополнительного питания детям может быть организована выдача кислородных коктейлей.

Выдача кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра под контролем медицинского работника образовательной (оздоровительной) организации и при наличии необходимых условий для приготовления коктейлей.

На выдаваемый детям кислородный коктейль должна иметься технологическая карта. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца, а также пенообразователи на спиртовой основе.

6.15. Не допускается использовать для организации питания детей принесенные из дома продукты и блюда.

6.16. При перевозках организованных групп детей (автомобильным, водным и др. транспортом) в пути следования рекомендуется использовать набор продуктов («сухой паек») согласно приложению 10. Горячее питание при перевозках организованных групп детей предусматривается через каждые 3-4 часа, для этих целей возможно использование

стационарных организаций общественного питания при условии их соответствия настоящим санитарным нормам и правилам.

При перевозках организованных групп детей железнодорожным транспортом в пути следования должны выполняться требования санитарно-эпидемиологических правил, регламентирующих требования к перевозке организованных групп детей железнодорожным транспортом.

7. Требования к условиям доставки, производства и оборота

пищевых продуктов и кулинарных изделий

7.1. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок должны иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность и иметь маркировочные ярлыки, позволяющие идентифицировать ее принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.2. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов автотранспортом. Транспортные средства должны содержаться в чистоте и исключать загрязнение пищевых продуктов на этапе транспортировки, а также изменение органолептических свойств.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки сырых и готовых пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта, либо при условии использования транспортного средства разделенного на изолированные отсеки для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

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

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

После доставки продуктов обратная тара должна очищаться в специально выделенном помещении, промываться водой с применением моющих средств, предназначенных для мытья посуды, ошпариваться кипятком, высушиваться и храниться в местах, недоступных загрязнению.

При отсутствии на пищеблоке специально выделенного помещения для обработки обратной тары, ее обработка должна проводиться организацией, поставляющей пищевые продукты.

Использование не обработанной тары не допускается.

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

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

Масло сливочное должно храниться в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках; крупные сыры - на стеллажах, мелкие – на полках.

Яйцо должно храниться в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях или в кассетах на отдельных полках и стеллажах.

Крупа, мука, макаронные изделия должны храниться в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб должен храниться отдельно – на разных полках. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

Картофель и корнеплоды, фрукты и овощи должны храниться в сухом, темном помещении; капуста – на отдельных стеллажах или в ларях; плоды и зелень - в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 град.

Позеленевший картофель для приготовления пищи не допускается.

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

7.8. Вскрытые упаковки масла сливочного, сметаны, соусов хранят не более 24 часов с момента вскрытия упаковки.

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

7.10. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей могут выдерживаться в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре в течение одного часа перед выдачей. Время выдерживания продуктов при комнатной температуре маркируется на потребительской упаковке или иным способом.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты необходимо порционировать непосредственно из пакетов или бутылок перед раздачей.

7.11. Молоко, поступающее в организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению.

7.12. Первичная обработка овощей должна включать сортировку, мытье и очистку.

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

Фрукты, включая citrusовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Фрукты (кроме ягод) порционируются поштучно.

Помидоры, огурцы, перцы, листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут методом полного погружения с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов, с целью контроля проводится маркировка времени завершения чистки картофеля.

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

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

Отваривание овощей осуществляется в день приготовления блюд.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С, время размещения овощей в холодильнике указывается в маркировке.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Хранение заправленных салатов не допускается.

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

7.13. Размораживание и первичная обработка мяса и мясопродуктов должна проводиться в дефростере при температуре от 0 до +6°С.

При отсутствии дефростера – в мясо-рыбном цехе на производственных столах или в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

Не допускается размораживание мяса в воде или в емкостях возле плиты.

Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

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

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

Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

7.16. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию.

Дефростированная продукция может храниться холодильнике в специально промаркированных гастроемкостях на которые наносится информация о наименовании продукции и времени завершения дефростации.

Хранение дефростированной продукции допускается не более 2 часов.

7.17. Обработку яиц необходимо проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используют промаркированные емкости.

Обработку яиц проводят при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в растворе дезинфекционных средств, разрешенных в установленном порядке в соответствии с инструкцией по их применению; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование препаратов оказывающих моющих и дезинфицирующий эффект одновременно, при этом обработка яиц проводится в два этапа.

Для погружения яиц в растворы должна использоваться перфорированная емкость.

Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях не более одной производственной смены.

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

7.18. Крупы перед использованием промывают проточной водой в помещении варочного (горячего) цеха.

7.19. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают чистой ветошью.

7.20. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для приготовления (обжаривания) полуфабрикатов следует использовать противни с покрытием, не требующим смазывания жиром (маслом).

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

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

- порционированное для первых блюд мясо до раздачи хранят в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо использовать кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре необходимо использовать механическое оборудование;
- масло сливочное и сметана, используемые для заправки гарниров и других блюд, должны предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйца должны вариться не менее 10 минут после закипания воды;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, должны готовиться в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С слоем не более 3-4 см;
- яичная масса может храниться не более 30 минут при температуре не выше 4 +/- 2 °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски должны вариться не менее 5 минут после закипания воды;
- гарниры из риса и макаронных изделий отвариваются в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- свежую зелень необходимо закладывать в блюда во время раздачи;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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

Подогрев остывших готовых блюд и кулинарных изделий не допускается. Остывшие готовые блюда и кулинарные изделия снимаются с реализации. По каждому факту составляется акт списания с указанием причин и количества снятой с реализации продукции. Снятая с реализации продукция утилизируется.

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

7.24. Температура горячих блюд (супы, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки) при подаче должна быть не ниже +70°±5°С, холодных не выше 14°С и не ниже 7°С.

7.25. Бутерброды, порционное - масло, сыр, колбасные изделия после порционирования должны выставляться в охлаждаемый прилавок-витрину или холодильник и реализовываться в течение одного часа с момента приготовления.

7.26. Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим показателям. Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету, запаху и вкусу; кулинарных изделий – по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд – по внешнему виду, цвету и запаху, заполняя журнал «Бракеража готовой продукции» (приложение 11).

Запрещается оставлять готовую продукцию на следующий день.

7.27. Порционирование блюд осуществляется персоналом пищеблока с использованием раздаточного инвентаря в одноразовых перчатках. Раздаточный инвентарь должен иметься в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

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

8. Требования к организации горячего питания

8.1. Горячее питание должно предусматривать обязательное наличие в меню основного горячего блюда.

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

8.3. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным циклическим меню.

Для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание осуществляется под контролем медицинского работника.

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

Для детей, начиная с 9-месячного возраста, оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов.

Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими нормативами и своевременным введением всех видов прикорма в соответствии со схемой введения прикорма детям первого года жизни (приложение 8).

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

8.5. Обучающиеся (отдыхающие) в возрасте 12 лет и старше в соответствии с дежурством по столовой могут привлекаться к накрыванию на столы.

Дежурные должны быть предварительно осмотрены медицинским работником на гнойничковые заболевания и заболевания верхних дыхательных путей и проинструктированы о соблюдении правил личной гигиены. Результаты осмотра и инструктажа должны быть внесены в журнал «Здоровье» (приложение 11).

Допущенные к накрыванию на столы дети, должны помыть руки, надеть фартуки и головные уборы, иметь удобную нескользящую обувь.

8.6. В производственные помещения пищеблока дети не допускаются; не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, нарезке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

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

9. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной

недостаточности

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационам питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных [приложением 4](#) настоящих санитарных правил.

9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами (витамины и минеральные соли).

9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами должны быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, бифидо- и лакто- бактериями, проводится витаминизация третьих блюд.

9.4. В обед под контролем медицинского работника должна проводиться обязательная С-витаминизация третьих блюд, при его отсутствии иным ответственным лицом.

Препараты С-витамина вносят в третьи блюда (компот или кисель) непосредственно перед раздачей после их охлаждения для компота до температуры 15°C и 30°C - для киселей.

В случае использования в меню инстантных витаминизированных напитков и премиксов искусственная С-витаминизация третьих блюд может не проводиться.

Количество искусственно вносимого витамина С в третьи блюда должно соответствовать суточной потребности в витамине и приниматься в соответствии с [приложением 4](#).

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

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

10. Требования к организации питьевого режима

10.1. Питьевой режим может быть организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков или выдачи детям воды, расфасованной в емкости.

Вода, подаваемая к питьевым фонтанчикам должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Расфасованная в емкости питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество.

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

При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды должно быть обеспечено достаточное количества чистой посуды (стеклянная, фарфоро-фаянсовая, одноразовые стаканчики), а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Разовые стаканчики должны храниться в упакованном производителем виде, предусматривая защиту от загрязнения.

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

В дошкольных образовательных организациях и организациях по уходу и присмотру допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, тщательно промывается, ополаскивается, ошпаривается кипятком. Время смены кипяченой воды отмечается в специальном журнале в групповой ячейке.

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

10.3. При проведении массовых мероприятий (спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п.) каждому ребенку должна быть выдана питьевая вода в объеме 0,3-0,5 л. Общий запас воды во время мероприятий должен составлять не менее 1,5 л на одного ребенка.

11. Требования к организации питания в малокомплектных образовательных и оздоровительных организациях

11.1. В малокомплектных общеобразовательных (оздоровительных) организациях (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращение набора помещений пищеблока и столовой до одного помещения, предназначенного для приготовления и приема пищи.

Помещение, предназначенное для приготовления и приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися.

Минимальный набор технологического оборудования должен включать: электроплиту с духовкой, холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды.

Над электроплитой оборудуется механическая вытяжная вентиляция.

В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены - установлена раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенная к канализации; должны быть в наличии мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.

11.2. С целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд примерное меню в малокомплектных образовательных организациях должно разрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательной (оздоровительной) организации.

12. Дополнительные требования к организации питания детей-сирот, проживающие которых организовано по квартирному типу

и принципам семейного воспитания

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

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

Над электроплитой оборудуется механическая вытяжная вентиляция.

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

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

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

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

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

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

Разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) маркируется: "ГП" - для готовой продукции и "СП" - для сырой продукции.

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

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

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

12.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно быть не менее числа детей, находящихся в секции.

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

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

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

Для составления примерного меню используется сборник рецептур для детского питания, с учетом меню в общеобразовательной организации. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня не допускается.

12.6. Допускается для питания использовать пищевые продукты, приобретенные в магазинах, на рынках при условии обязательного наличия маркировочных ярлыков и документов, подтверждающих факт и место приобретения пищевых продуктов (кассовый чек или копия чека и/или товарно-транспортная накладная и/или счет-фактура), которые сохраняются до полного расходования продукта или истечения срока годности пищевых продуктов.

Продукты с истекшим сроком годности, а также с нарушениями условий хранения к приготовлению блюд и использованию их в питании не допускаются. Они должны быть изъяты из употребления и утилизированы. Все факты изъятия из употребления продуктов и их утилизации фиксируются в специальном журнале.

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

Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах), обеспечивающие поддержание температуры горячих блюд + 60°C ... + 65°C перед их раздачей, но не более 2 часов.

При централизованной поставке пищевой продукции и продовольственного сырья (из комбината или организации общественного питания), для подтверждения качества и

безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере декларации соответствия, сроке ее действия.

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

Не допускаются закупка и использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками порчи.

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

13. Особенности организации питания в лагерях палаточного типа, организации туристических походов

13.1. Питание детей может быть организовано с использованием полевой кухни, а также приготовление пищи на костре.

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

При приготовлении пищи на костре оборудуется костровое место.

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

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

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

Столы должны иметь маркировку для обработки сырой и готовой продукции.

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

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

Возле кухни должен быть установлен умывальник для мытья рук персонала.

13.3. Лица, принимающие участие в приготовлении пищи, должны быть обеспечены двумя комплектами спецодежды - фартуки, халаты и косынки.

Приготовление пищи должно осуществляться в чистой спецодежде.

13.4. При накрывании на столы персонал, дежурные дети и вожатые должны работать в фартуках и косынках.

13.5. Для приема пищи может использоваться металлическая, эмалированная, фаянсовая посуда.

Возможно также использование одноразовой посуды, разрешенной к применению для горячих пищевых продуктов. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

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

13.6. Дети могут быть допущены к мытью посуды, отдельным видам заготовительных работ пищевых продуктов (чистке картошки, резке хлеба и других), к сервировке и уборке столов.

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

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

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

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

После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются.

Столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в вертикальном положении ручками вверх, наличие воды и влаги в емкостях для столовых приборов не допускается.

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

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

13.8. При организации кострового питания необходимо руководствоваться рекомендуемым набором продуктов для походов ([Приложение N 10](#)).

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

13.10. При наличии холодильника, рекомендуется оставлять суточные пробы от всех приготовленных и реализованных блюд и кулинарных изделий.

14. Требования к условиям труда персонала организаций,

осуществляющих питание детей и подростков

14.1. Условия труда работников пищеблоков должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

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

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

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

14.5. Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы.

15. Требования к соблюдению правил личной гигиены,

прохождению профилактических медицинских осмотров

и профессиональной гигиенической подготовки персоналом пищеблоков

15.1. На пищеблоках должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

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

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

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

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

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

15.3. Работники пищеблоков обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате (гардеробной);
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье медицинскому работнику или ответственному лицу;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, бижутерию, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не использовать накладные и нарощенные ногти, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- перед обработкой яиц одевать специальный халат (фартук) поверх санитарной одежды, после завершения обработки – снимать;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не хранить на рабочем месте лекарственные препараты личного использования, телефоны и другие коммуникационные средства связи;
- не принимать пищу на рабочем месте.

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

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

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

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

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

Профилактические прививки персоналу против инфекционных заболеваний проводят в соответствии с [национальным календарем](#) прививок.

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

16. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

16.1. Руководитель образовательной, оздоровительной организации, а также организации по уходу и присмотру за детьми, осуществляющей питание детей, является ответственным лицом за организацию и полноту охвата детей и подростков горячим питанием.

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

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- наличие условий для соблюдения требований санитарных правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность;
- производственный контроль;
- прием на работу лиц, имеющих допуск к работе с пищевыми продуктами по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных (при поступлении) и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- прохождение гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программам гигиенического обучения не реже 1 раза в год;
- выполнение постановлений, предписаний уполномоченного федерального [органа](#) исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, накопительную ведомость, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и иные документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);

- организацию регулярной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфекционных средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

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

16.4. Медицинский персонал должен обеспечивать ежедневное проведение С-витаминизации готовых блюд, отбор суточной пробы, бракераж готовой продукции, контроль качества поступающих продуктов, условий хранения и сроков реализации, правильности закладки продуктов и технологии приготовления готовых блюд.

16.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать **гигиеническим требованиям**, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, иметь документы, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков реализации и условий хранения.

Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража поступающей на пищеблок скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1, приложение 11).

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

Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2, приложение 11). При проведении бракеража контролируется также вес порционных блюд, он должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также при обнаружении нарушений органолептических свойств готовых блюд и продуктов, они к выдаче не допускаются, при нарушении порционирования готовых блюд делается отметка в графе примечание.

16.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником или ответственным лицом должен проводиться осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, заполняется журнал «Здоровье» (форма 3, приложение 11).

16.8. Ежедневно по факту внесения С-витамина в третье блюдо медицинским работником или ответственным лицом должен заполняться «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4, приложение 11). В журнале в обязательном порядке указывается дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами.

16.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником или ответственным лицом, отвечающим за организацию питания, ведется "Ведомость контроля за рационом питания" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6, приложение 11).

В конце каждой недели, медицинским работником или ответственным лицом должен быть осуществлен подсчет фактического потребления продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормами питания с учетом режима работы организации и количеством приемов пищи (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю). Еженедельно анализируются причины не выполнения норм питания, при необходимости проводится оперативная корректировка циклического меню.

16.10. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, медицинским работником или ответственным лицом проводится ежедневный (не реже двух раз в день) контроль температурных режимов хранения пищевых в холодильном оборудовании и складских помещениях, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5, приложение 11).

16.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса и безопасности рациона питания от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд и также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам отбирается суточная проба.

Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб (приложение 12). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник или ответственное лицо.

Приложение 1

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования и производственных помещений организаций общественного питания (включая базовые)

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
Склад	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки)	Производственные столы (стол), картофелеочистительная машина, моечная ванна, раковина для мытья рук

овощей)	
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), овощерезательная машина, холодильник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубка мяса (при необходимости), моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три емкости для замачивания и ополаскивания яйца, перфорированная емкость для погружения яйца, моечная раковина, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электроротел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечная ванна, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное	Производственные столы (не менее двух), электроплита,

помещение буфета-раздаточной	холодильные шкафы (не менее двух); посудомоечную, раковина для мытья
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, СВЧ-печь, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Приложение 2

Форма составления менюготавливаемых блюд

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше

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

Среднесуточное содержание витаминов и микроэлементов в меню:

витамины	минеральные вещества	Перечень продуктов обогащенных витаминами и микроэлементами и их кратность включения в меню:
C (мг/сут)	Кальций(мг/сут)	_____
B1(мг/сут)	Фосфор(мг/сут)	_____
B2(мг/сут)	Магний(мг/сут)	Перечень продуктов обогащенных лакто и бифидобактериями: _____
A (рет. экв/сут)	Железо(мг/сут)	Использованные сборники рецептов: _____
D(мкг/сут)	Фтор(мг/сут)	Возможные замены блюд: _____

Приложение 3

Таблица 1

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-6 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, бутерброд с маслом или джемом или сыром и т.п.*	130-150	150-200	180-250	250-280
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	250-300	300-350
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Сладкое блюдо или напиток, или сок	150-180	180-200	200	200
Фрукты	100-150	150-200	150-200	180-200

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

Таблица 2

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

Блюдо	Масса порций				
	13 лет	14 лет	15 лет	16 лет	17 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное,	250-	250-	250-	280-	280-300

или мясное блюдо, и т.п.*	280	280	280	300	
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100-150	100-150	100-150	100-150	100-150
Первое блюдо	300-350	300-350	300-350	350-400	350-400
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120	100-150	120-150	120-150
Гарнир	180-230	180-230	180-230	200-250	200-250
Сладкое блюдо или напиток, или сок	200	200	200	200	200
Фрукты	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400

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

Таблица 3

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

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

Таблица 4

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах – не менее)

Показатели	13 лет	14 лет	15 лет	16 лет	17 лет и старше
Завтрак	600	600	600	700	700
Второй завтрак	250	250	250	300	300
Обед	800	800	900	1000	1000
Полдник	350	350	350	400	400
Ужин	700	700	700	800	800
Второй ужин	250	250	250	300	300

Приложение 4

Таблица 1

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-6 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	63	87
жиры (г/сут)	47	60	70	97
углеводы (г/сут)	203	261-	305	421
энергетическая ценность (ккал/сут)	1540	1800	2100	2900
витамин С (мг/сут)	45	50	60	60
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,1	1,5
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,2	1,8
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	1000
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	400
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	900	2500
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,12	0,15
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

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

Таблица 2

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

кадетской направленности

Возраст	Пол	Энергетическая ценность (ккал/сут)	Белки	Жиры	Углеводы (г/сут)
			(г/сут)	(г/сут)	
13 лет	м	3400	102-128	113-121	466-493
	ж	3100	93-116	104-111	426-449
14 лет	м	4000	119-149	134-143	550-580
	ж	3700	110-138	124-132	508-536
15 лет	м	4500	136-170	150-160	619-652
	ж	4000	121-151	135-143	549-580
16 лет	м	4700	142-177	157-168	646-681
	ж	4300	129-162	144-155	591-623
17 лет и старше	м	5200	157-196	174-186	714-753

Таблица 3

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии*
Дошкольные образовательные организации; организации, осуществляющие присмотр и уход, оздоровительные и образовательные организации, организации отдыха и оздоровления с круглосуточным пребыванием детей	Завтрак	20%-25%
	Второй завтрак	5%
	Обед	30-35%
	Полдник	10-15%
	Ужин	25%-30%
	Второй ужин	5%
Общеобразовательные организации, организации отдыха с дневным пребыванием детей	Завтрак	20-25%
	Обед	35-40%
	Полдник	10%-15%
Организации профессионального образования, организации отдыха и оздоровления с круглосуточным пребыванием детей с костровым питанием	Завтрак	20%-25%
	Обед	35-40%
	Ужин	30-35%
	Второй ужин	5%

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

Приложение 5

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов в соответствии со справочником	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г

Выход:

Химический состав блюда:

Пищевые вещества

Витамин С, мг

Белки,г Жиры,г Углеводы,г Энергетическая ценность, ккал

Технология приготовления:

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

Приложение 6

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

Продукт	Масса, г	Продукт-заменитель	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Печень свиная	107
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося	95
		Оленина	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2% м.д.ж. 100	100	Молоко питьевое 2,5% м.д.ж.	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22

Творог 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль)	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Яблоки свежие	100	Яблоки консервированные	200
		Сок яблочный	90
		Сок виноградный	133
		Сок сливовый	133
		Сухофрукты:	
			12
		Яблоки	17
		Чернослив	8
		Курага	22
		Изюм	

Приложение 7

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков

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

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям Технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарный контроль.
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 и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевые продукты 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 рубленным 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 молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие 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 пищевые продукты и изделия.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) специи.
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.
32. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс и другие кисломолочные продукты 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. Первые и вторые блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

Приложение 8

Суточные наборы продуктов (минимальные)

Таблица 1. Примерные наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях и организациях по уходу и присмотру за детьми до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин		Итого за сутки	
		1-3г.	3-7л.	1-3г.	3-7л.	1-3г.	3-7л.	1-3г.	3-7л.	1-3г.	3-7л.	1-3г.	3-7л.	1-3г.	3-7л.
1	Молоко, молочные и кисломолочные продукты	39	68	0	0	13	14	100	100	38	68	200	200	390	450
2	Творог	10	15	0	0	0	0	10	10	10	15	0	0	30	40
3	Сметана	1	2	0	0	5	5	2	2	1	2	0	0	9	11
4	Сыр	2,1	3,2	0	0	0,9	1,3	0	0	1	1,5	0	0	4	6

5	Мясо бескостное	14	15	0	0	23	25	0	0	13	15	0	0	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат)	0	0	0	0	10	12	0	0	10	12	0	0	20	24
7	Рыба (филе)	0	0	0	0	15	18	5	5	12	14	0	0	32	37
8	Колбасные изделия	0	3	0	0	0	3,9	0	0	0	0	0	0	0	6,9
9	Яйцо (г)	8	8	0	0	4	4	4	4	4	8	0	0	20	24
10	Картофель	17	20	0	0	56	66	10	11	37	43	0	0	120	140
11	Овощи	40	48	0	0	109	140	16	20	40	52	0	0	205	260
12	Фрукты свежие	11	16	44	44	5	5	9	9	26	26	0	0	95	100
13	Сухофрукты	0	0	0	0	9	11	0	0	0	0	0	0	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	0	0	50	50	0	0	50	50	0	0	0	0	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	0	0	25	0	25	0	0	0	0	0	0	0	50
16	Хлеб ржаной	10	15	0	0	20	20	0	0	10	15	0	0	40	50
17	Хлеб пшеничный	20	30	0	0	25	30	0	0	15	20	0	0	60	80
18	Крупы, бобовые	10	14	0	0	10	15	0	0	10	14	0	0	30	43
19	Макаронные изделия	3	4	0	0	3	4	0	0	2	4	0	0	8	12
20	Мука пшеничная	5	7	0	0	5	6	10	10	5	6			25	29
21	Масло сливочное	6	7	0	0	3	4	3	3	6	7	0	0	18	21
22	Масло растительное	1	1	0	0	3	3	2	2	3	5	0	0	9	11
23	Кондитерские изделия	3	5	0	0	0	0	4	10	0	5	0	0	7	20
24	Чай	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0	0,4	0,5	0	0	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0,5
26	Кофейный напиток	1	1,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,2
27	Сахар	12	15	0	0	10	13	5	6	10	13	0	0	37	47
28	Дрожжи хлебопекарные	0	0	0	0	0	0	0,4	0,5	0	0	0	0	0,4	0,5
29	Крахмал	0	0	0	0	2	3	0	0	0	0	0	0	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	0,5	1	0	0	1	1	0	0	0,5	1	0	0	2	4

Таблица 2. Примерные наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей общеобразовательных организациях и организациях начального профессионального образования (в нетто г, мл, на 1 ребенка/подростка в сутки)

№	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин		Итого за сутки	
		7-10 л.	11-18 л.	7-10 л.	11-18 л.	7-10 л.	11-18 л.	7-10 л.	11-18 л.	7-10 л.	11-18 л.	7-10 л.	11-18 л.	7-10 л.	11-18 л.
1	Хлеб ржаной	30	40	0	0	30	50	0	0	20	30	0	0	80	120
2	Хлеб пшеничный	50	70	0	0	50	60	0	0	50	70	0	0	150	200
3	Мука пшеничная	3	4	0	0	3	4	6	6	3	6	0	0	15	20
4	Крупы, бобовые	15	17	0	0	15	16	0	0	15	17	0	0	45	50
5	Макаронные изделия	5	7	0	0	5	7	0	0	5	6	0	0	15	20

6	Картофель	22	22	0	0	100	100	12	12	53	53	0	0	187	187
7	Овощи	48	54	0	0	116	132	8	10	108	124	0	0	280	320
8	Фрукты свежие	28	28	90	90	0	0	40	40	27	27	0	0	185	185
9	Сухофрукты	0	0	0	0	15	20	0	0	0	0	0	0	15	20
	Соки плодоовощные, напитки														
10	витаминизированные, в т.ч. инстантные	0	0	100	100	0	0	100	100	0	0	0	0	200	200
11	Мясо жилованное	15	16	0	0	28	31	0	0	27	31	0	0	70	78
	Птица (цыплята- бройлеры потрошенные – 1 кат)	0	0	0	0	17,5	26,5	0	0	17,5	26,5	0	0	35	53
13	Рыба (филе)	0	0	0	0	24	31	5	7	29	39	0	0	58	77
14	Колбасные изделия	9,7	12,6	0	0	0	0	0	0	5	7	0	0	14,7	19,6
15	Молоко	30	30	0	0	15	15	40	40	15	15	200	200	300	300
16	Кисломолочные продукты	50	50	0	0	0	0	70	100	0	0	30	30	150	180
17	Творог	20	25	0	0	0	0	10	10	20	25	0	0	50	60
18	Сыр	4,8	5,8	0	0	2,5	3	0	0	2,5	3	0	0	9,8	11,8
19	Сметана	2	2	0	0	5	5	2	2	1	1	0	0	10	10
20	Масло сливочное	10	12	0	0	5	6	5	5	10	12	0	0	30	35
21	Масло растительное	1	1	0	0	7	9	2	2	5	6	0	0	15	18
22	Яйцо	20	20	0	0	4	4	8	8	8	8	0	0	40	40
23	Сахар	13	14	0	0	11	12	5	6	11	13	0	0	40	45
24	Кондитерские изделия	3	4	0	0	0	0	4	7	3	4	0	0	10	15
25	Чай	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0	0,3	0,3	0	0	0,4	0,4
26	Какао-порошок	1,2	1,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,2	1,2
27	Дрожжи хлебопекарные	0,5	1	0	0	0	0	0,5	1	0	0	0	0	1	2
	Соль пищевая														
28	поваренная йодированная	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	4	4

Таблица 3. Суточные наборы пищевых продуктов для организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (нетто)

Наименование продуктов питания	Возраст				
	12-18 месяцев*	18 месяцев- 3 года	3-7 лет	7-11 лет	12-18 лет
Хлеб ржаной	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный	60	70	90	200	250
Мука пшеничная	16	16	25	40	42
Мука картофельная	-	-	2	4	4
Крупы, бобовые, макаронные изделия	40	45	45	60	75
Картофель	150	180	240	300	400

Овощи и зелень	150	200	300	400	475
Фрукты свежие	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре	250	-	-	-	-
Соки фруктовые	150	150	200	200	200
Фрукты сухие	10	15	15	15	20
Сахар*	30	35	55	65	70
Кондитерские изделия	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток)	1	1	2	2	2
Какао	-	-	0,3	2	2
Чай	0,2	0,2	0,2	2	2
Мясо 1-й категории	80	100	100	110	110
Мясное пюре	24	-	-	-	-
Куры 1-й категории полупотрошенные	20	20	30	40	50
Рыба-филе, сельдь	25	27	42	80	110
Колбасные изделия	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты	600	600	550	500	500
Творог (9-процентный)	25	50	50	60	70
Творог детский	25	-	-	-	-
Сметана	5	8	10	10	11
Сыр	5	10	10	12	12
Масло сливочное	25	30	35	45	51
Масло растительное	5	7	10	15	19
Яйцо диетическое (штук)	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,3	0,4	2	2
Соль пищевая поваренная йодированная	1,5	3	5	6	8
Специи	-	1	1	2	2

Химический состав**

Белки (граммов)	67,4	75,3	84,4	111,7	130
Жиры (граммов)	73,8	81,2	92	118,8	133
Углеводы (граммов)	222,4	232	305,3	424	498
Энергетическая ценность (килокалорий)	1825,7	1966	2387	3209	3715

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

Таблица 4. Примерная схема питания детей первого года жизни

Наименование	Возраст (месяцы жизни)						
	2-3	4	5	6	7	8	9-12
продуктов и блюд							
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800-900	800-900	700	600	500	200-400	200-400

Фруктовые соки (мл)	40-50	50-60	60	70	80	90-100
Фруктовое пюре (г)	40-50	50-60	60	70	80	90-100
Творог (г)	-	10-30	40	40	40	50
Желток (шт.)	-	-	0,25	0,50	0,50	0,50
Овощное пюре (г)	10-100	150	150	170	180	200
Каша (в т.ч. молочная) (г)		50-100	150	150	180	200
Мясное пюре (г)	-	-	-	5-30	50	60-70
Рыбное пюре (г)	-	-	-	-	5-30	30-60
Кефир и другие неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	-	-	-	200	200	400-500
Цельное молоко (мл) для приготовления блюд прикорма (овощное пюре, каши и др.)	100*	200*	200*	200*	200*	200*
Хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-	-	-	5	5	10
Сухари, печенье (г)	-	-	3-5	5	5	10-15
Растительное масло (мл)	1-3	3	3	5	5	6
Сливочное масло (г)	-	1-4	4	4	5	6

Примечание: * в зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока

Таблица 5. Примерные наборы продуктов по приемам пищи для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности. (в брутто г, мл, на 1 ребенка/подростка в сутки)

Наименование	Возраст				
	13 лет	14 лет	15 лет	16 лет	17 лет и старше
продуктов питания					
Хлеб ржаной (г)	120	120	150	150	150
Хлеб пшеничный (г)	200	200	230	250	250
Мука пшеничная (г)	46	46	46	46	50
Крупы, бобовые (г)	50	50	65	68	70
Макаронные изделия (г)	20	20	28	29	30
Картофель (г)	334	401	468	508	521
Овощи (г)	338	400	475	500	520
Фрукты свежие (г)	400	400	400	400	400
Сухофрукты, орехи (г)	90	90	90	90	90
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200	200	200	200
Мясо жилованное (г)	86	90	110	115	118
Птица (цыплята-бройлеры потр. – 1 кат) (г)	60	60	62	66	68
Рыба (филе) (г)	80	80	92	97	100
Колбасные изделия (г)	20	20	25	25	25

Молоко (мл)	300	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (мл)	300	300	300	300	300
Творог (г)	60	60	69	73	75
Сыр (г)	15	15	20	20	20
Сметана (мл)	13	15	18	19	20
Масло сливочное (г)	43	52	63	66	68
Масло растительное (мл)	18	19	23	24	25
Яйцо (шт.)	1	1	1	1	1
Сахар (г)	45	45	45	45	45
Кондитерские изделия (г)	15	15	15	15	15
Чай (г)	1	1	1	1	1
Какао-порошок (г)	2	2	2	2	2
Дрожжи хлебопекарные (г)	2	2	2	2	2
Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	4	4	4	4

Таблица 6. Примерные наборы продуктов по приемам пищи для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности. (в нетто г, мл, на 1 ребенка/подростка в сутки)

Наименование	Возраст				
	13 лет	14 лет	15 лет	16 лет	17 лет и старше
продуктов питания					
Хлеб ржаной(г)	120	120	150	150	150
Хлеб пшеничный(г)	200	200	230	250	250
Мука пшеничная(г)	46	46	46	46	50
Крупы, бобовые(г)	50	50	65	68	70
Макаронные изделия(г)	20	20	28	29	30
Картофель(г)	250	300	350	380	390
Овощи(г)	270	320	380	400	415
Фрукты свежие(г)	370	370	370	370	370
Сухофрукты, орехи(г)	90	90	90	90	90
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200	200	200	200
Мясо жилованное(г)	78	82	99	104	107
Птица (цыплята-бройлеры потр. – 1 кат)(г)	53	53	55	58	60
Рыба (филе)(г)	77	77	89	93	96
Колбасные изделия(г)	19	19	24	24	24
Молоко (мл)	300	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (мл)	300	300	300	300	300
Творог(г)	60	60	69	73	75
Сыр(г)	14,8	14,8	19,8	19,8	19,8
Сметана (мл)	13	15	18	19	20
Масло сливочное(г)	43	52	63	66	68
Масло растительное (мл)	18	19	23	24	25

Яйцо (г)	40	40	40	40	40
Сахар(г)	45	45	45	45	45
Кондитерские изделия(г)	15	15	15	15	15
Чай(г)	1	1	1	1	1
Какао-порошок(г)	2	2	2	2	2
Дрожжи хлебопекарные(г)	2	2	2	2	2
Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	4	4	4	4

Приложение 9

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации

дополнительного питания детей

№ п/п пищевых продуктов	Наименование	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Первое блюдо (1-2 наименования)	250-350 мл	не допускается повтор блюд в смежные дни, подогрев блюд, с момента приготовления до момента реализации должно проходить не более 2 часов
2	Второе основное блюдо (1-4 наименования)	60-120гр	
3	Гарниры (1-4 наименования)	150-230гр	
4	Каша (1 наименование)	180-250гр	
5	Выпечные изделия (1-4 наименования)	50-100гр	нет
6	Закуски (1-4 наименования)	60-100 гр	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте
7	Чай	200 мл	нет
8	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке пром.изготовления
9	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке пром.изготовления
10	Кисломолочная продукция, йогурты (2,5%, 3,2% м.д.ж.)	до 300 г	реализуется в потребительской упаковке пром.изготовления
11	Орехи (кроме арахиса и абрикосовых косточек), сухофрукты	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

Приложение 10

Рекомендуемый перечень набора продуктов

А) Сухой паек»:

1. Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) предварительно вымытые – поштучно в упаковке из полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
2. Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная – в потребительской упаковке промышленного изготовления, объемом до 500 мл;
3. Соковая продукция из фруктов и овощей – в потребительской упаковке промышленного изготовления, объемом до 500 мл;
4. Молоко стерилизованное и (или) стерилизованные молочные напитки (2,5% и 3,5% жирности) в ассортименте – в потребительской упаковке промышленного изготовления, объемом до 500 мл;
5. Хлебобулочные изделия – в ассортименте в потребительской упаковке весом до 150 г;
6. Орехи (кроме арахиса и абрикосовых косточек), сухофрукты в ассортименте – в потребительской упаковке весом до 100 г;
7. Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные) в ассортименте – в упаковке весом до 150 г;
8. Кондитерские изделия сахарные (зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в ассортименте – в потребительской упаковке весом до 100 г.

Б) Для кострового питания и походов

1. Хлеб черный и белый.
2. Крупы, макаронные изделия.
3. Консервы мясные, овощные, фруктовые
4. Консервы рыбные в масле и (или) натуральные
5. Овощи свежие или сублимированные.
6. Картофель
7. Фрукты свежие
8. Молоко сухое, сгущенное, концентрированное
9. Молоко стерилизованное и стерилизованные молочные напитки;
10. Масло сливочное, топленое.
11. Масло растительное
12. Сыры твердых сортов

13. Какао, чай.

14. Специи

15.. Соковая продукция из фруктов и овощей;

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

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

Приложение 11

Форма 1. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер мерной тары (НТ)	органолептическая оценка	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата фактической реализации	Примечание*
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	------------------------	--------------------------	--	-----------------------------	-------------

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

Форма 2. «Журнал бракеража готовой продукции»

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

* Указываются причины запрещения к реализации готовой продукции

Форма 3. «Журнал здоровья»

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника*	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний	Результат осмотра медицинским работником (ответственный)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
-------	------	---------------------	-----------	---	--	--	--

х заболеваний верхних (включая лицо)**
у сотрудника дыхательных
и членов путей и
семьи гнойничковы
х
заболеваний
кожи и
слизистых

1. Зд.
2. Отстранен
- 3.

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

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

Форма 4. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюд	Примечание
------	------------------------	--------------------	-----------------------	--	--	-------------------	------------

Форма 5. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С											
		месяц/дни: апрель											
		1	2	3	6.	30						
		утр	вече	утр	вече	утр	вече	утр	вече	утр	вече	утр	вече
		о	р	о	р	о	р	о	р	о	р	о	р

Форма 6. «Ведомость контроля за рационом питания»

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

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

Примечание:

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

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

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

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

Приложение 12

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 с линии раздачи в момент фактического питания детей.

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

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр.

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

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

Блюда от каждого приема и приготовления пищи размещаются на специальном подносе.

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

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

Приложение 13

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
	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру за детьми	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	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, либо обед и полдник
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	до 17.00	дополнительно обед и полдник
	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак, (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин