

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

от 27 октября 2020 года N 32

I. Область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания¹ и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания².

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

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

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

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)³, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами⁴. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям⁵. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

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

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

2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента⁷. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с

полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

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

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

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

2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией⁸, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде⁹.

2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях¹⁰.

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

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

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

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

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

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

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

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории¹¹.

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

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

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

2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации,

предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации¹².

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний¹³ кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ¹⁴.

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений¹⁵.

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

III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов¹⁶. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих

разогревания перед употреблением;

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

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

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

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

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

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

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

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

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

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

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам).

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

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

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

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены.

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

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

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

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

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

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

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

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

IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами¹⁷, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами¹⁸, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

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

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

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

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

V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

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

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

VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)

6.1. При осуществлении кейтеринга:

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

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

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

6.1.4. Комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем

за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

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

6.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;

6.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;

6.1.5.3. наименование пищевой продукции;

6.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

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

VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения

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

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

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

7.1.3. Выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания (самой медицинской организацией или сторонней организацией по договору).

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

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

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

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

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

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

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

7.1.7. Дежурная медицинская сестра отделения медицинской организации должна ежедневно

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

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

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

При организации индивидуально-порционной системы питания пациентов и персонала ("таблет-питание"), при которой на раздаточной линии пищеблока для каждого пациента (сотрудника) комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд, доставка питания в отделения должна осуществляться в специальных термоконтейнерах-тележках. Использованная посуда должна помещаться в отдельные отсеки этих же тележек и доставляться на пищеблок.

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

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

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

7.1.13. При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче в медицинских организациях и организациях социального обслуживания не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.2.7. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, должны

комплектоваться в соответствии с пассажирской загрузкой, исходя из того, что посуда и приборы на борту должны использоваться однократно.

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

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

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

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

VIII. Особенности организации общественного питания детей

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

8.1.1. Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии таблицей 4 приложения № 7 к настоящим Правилам.

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание¹⁹, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

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

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

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

8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

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

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

8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для

больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения № 7 к настоящим Правилам.

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

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

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

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

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

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

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам).

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

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

8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

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

8.1.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 к настоящим Правилам.

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки

(третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

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

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

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

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

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

8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим Правилам.

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

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

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

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

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

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

8.4.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям²⁰.

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

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

8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям²¹.

8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных

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

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

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

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

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

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

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

8.5.1. Питание детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях (далее - медицинские организации), должно быть организовано посредством применения системы стандартных диет с учетом основного заболевания в соответствии с установленными Минздравом России требованиями²².

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

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

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

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

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

8.6.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого производственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 2 к настоящим Правилам).

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

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

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

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

8.6.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещённых в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¹ Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",

² Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2020, № 29, ст. 4504).

³ Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

⁴ Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; статья 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

⁵ Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 28.06.2010) (далее - Единые санитарные требования).

⁶ статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

⁷ Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

⁸ Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310); раздел 16 главы II Единых санитарных требований).

⁹ СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный № 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 № 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный № 13891), от 25.02.2010 № 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный № 16679), от 28.06.2010 № 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный № 18009) (показатели приведены в таблицах 1-5 и приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01, приложениях 2-7 СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение № 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01") (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01).

¹⁰ СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 № 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный № 17833), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 № 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный № 19948).

¹¹ Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, № 26, 29.06.1998, ст. 3009; 2019, № 31, ст. 4431).

¹² Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 № 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный № 28970), от 05.12.2014 № 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный № 35848), приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 № 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный № 50237), приказом Минздрава России от 13.12.2019 № 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 № 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 № 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 № 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 № 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 № 58430).

¹³ Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный № 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 № 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный № 7134), от 10.01.2006 № 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный № 7411), от 26.04.2006 № 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный № 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 № 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный № 28995), от 24.11.2016 № 901 н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный № 44719) (далее - приказ Минздрава России № 330).

¹⁴ Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

¹⁵ Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

¹⁶ Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

¹⁷ Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.tsouz.ru/>, 20.07.2012). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310).

¹⁸ Подпункт 14 пункта 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

¹⁹ Абзац 4 статьи 1 Федерального закона от 02.01.2020 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

²⁰ СанПиН 2.1.4.1074-01; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45 (Официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaunion.org/>, 05.09.2017). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) (далее - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017).

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

²² Приказ Минздрава России № 330; приказ Минздрава России от 23.09.2020 № 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием" (зарегистрирован в Минюсте России 30.09.2020, регистрационный № 60137).

Приложение № 1
к СанПиН 2.3/2.4....

Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинског о работника (ответствен ого лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение № 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия				
		месяц/дни: (ежедневно)				
		1	2	3	4	30

Приложение № 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с 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 молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)Таблица 1
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей^ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

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

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42

Крахмал	-	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	-	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	30	35	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-	2	2	2
Какао (г)	-	-	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1
Мясо 1 -й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1 -й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г)	20	20	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70
Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	5	7	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	-	-	20	30	40
Яйцо (штук)	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	1,5	3	5	6	8
Специи (г)	-	1	1	2	2

Таблица 4

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

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9-12
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800-900	800-900	800-900	700	600	500	200-400	200-400
фруктовые соки (мл)	-	-	5-30	40-50	50-60	70	80	90-100
фруктовое пюре (мл)	-	-	5-30	40-50	50-60	70	80	90-100
творог (г)	-	-	-	-	10-40	40	40	50
желток (шт.)	-	-	-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	-	-	10-100	100-150	150	170	180	200

каша (г)	-	10-100	100- 150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	-	-	-	5-30	30	50	60-70
рыбное пюре (г)	-	-	-	-	-	5-30	30-60
кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл)						200	200
цельное молоко (мл)	-	100 <*>	200 <*>	200 <*>	200 <*>	200 <*>	200 <*>
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-	-	-	-	-	5	10
сухари, печенье (г)	-	-	-	-	3-5	5	10-15
растительное масло (мл)	-	-	1-3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	-	-	1-4	4	4	5	6
<*> Для приготовления каш.							
<*> В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.							

Таблица 5

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

Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
	5-8 класс	9-11 класс
Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки)(г)	120	150
Хлеб пшеничный (г)	200	250
Мука пшеничная (г)	35	45
Крупы, бобовые (г)	50	70
Макаронные изделия (г)	20	30
Картофель (г)	300	350
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г)	400	450
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	30	40
Фрукты свежие, ягоды (г)	400	400
Сухофрукты, орехи (г)	90	90
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200
Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	120
Птица (куры-потрошенные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная - 1 кат)(г)	55	60
Рыба (филе) (г)	80	100
Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	10	15
Молоко (мл)	300	300
Кисломолочные продукты (мл)	200	200
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	60	75
Сыр (г)	15	20
Сметана (мл)	15	20
Масло сливочное (г)	50	55
Масло растительное (мл)	20	25
Яйцо шт.	1	1
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	35	40
Кондитерские изделия (г)	20	25
Чай (г)	1	1
Какао-порошок, кофейный напиток (г)	6	8
Дрожжи хлебопекарные (г)	2	2
Крахмал (г)	1,2	1,2
Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	5

Меню приготавливаемых блюд

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

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

Таблица 1

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

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

Таблица 1

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Таблица 1

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 2

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

Блюдо	Масса порций	
	5-8 класс	9-11 класс
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	250-280
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)	100-150	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	120-150
Гарнир	180-230	200-250
Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок	180-200	180-200
Фрукты	250-300	300-350

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	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение № 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица 2

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

Возраст	Энергетическая ценность (ккал/сут)	Белки (г/сут)	Жиры (г/сут)	Углеводы (г/сут)
5-8 класс	до 3500	119-149	134-143	550-580
9-11 класс	до 4000	142-177	157-168	646-681

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Таблица 4

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

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

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

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

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
-----------------	--	--------------------------------------

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

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)
Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека				В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

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

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

С 01 марта запрещены к реализации салаты из свежих овощей, особенно в детских организованных коллективах



В марте 2010 года в Шебалинском районе семья из 4 человек заболела псевдотуберкулёзом, диагноз подтвержден лабораторно. При проведении эпидемиологического расследования установлено, что все заболевшие употребляли салат из моркови. В домовладении отмечаются следы жизнедеятельности грызунов.

Псевдотуберкулез - это острая инфекционная болезнь, характеризующаяся лихорадкой, общей интоксикацией, с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта, кожи и суставов. Название "псевдотуберкулез" заболевание получило в связи с тем, что в органах больных наблюдаются бугорки, сходные по виду с туберкулезными.

Возбудителями заболевания являются бактерии под названием иерсинии. Они живут в почве. На загрязненных овощах и корнеплодах, особенно гниющих, при низкой температуре (4-12оС) и достаточной влажности иерсинии размножаются и приобретают способность поражать человека и животных.

Источником заражения, чаще всего, являются свежая капуста, морковь, репчатый лук, свекла, хранившиеся при низкой температуре, и употребляемые в сыром виде. Наибольшая заболеваемость отмечается в зимне-весеннее время года.

Больной человек не является источником инфекции.

Основными носителями псевдотуберкулеза в естественных условиях являются лесные и полевые мыши, обыкновенные и рыжие полевки, землеройки, зайцы, кролики, серые крысы, домовые мыши, а также домашние животные (кошки, собаки, лошади, ослы, рогатый скот, свиньи), и птицы (куры, утки, индюки, воробьи, сороки, голуби, ласточки).

Инфицированные псевдотуберкулезом животные, в свою очередь, заражают своими выделениями пищевые продукты, причем заражение может происходить как в торгующих организациях, предприятиях общественного питания, пищеблоках детских учреждений, так и на базовых складах и овощехранилищах. Как дикие, так и синантропные грызуны могут заражать своими выделениями и водные источники.

Фактором передачи инфекции являются, пищевые продукты и вода. Чаще всего это продукты, не подвергшиеся термической обработке, из которых первостепенное значение имеют различные овощные блюда (салаты, винегреты) и молочные продукты. Не исключена возможность заражения при употреблении мяса больных псевдотуберкулезом животных (зайцы, кролики), а также в результате тесного общения с больными домашними животными (кошками, собаками).

Инкубационный период длится около 10 дней. Болезнь начинается остро, появляется озноб, головная боль, першение в горле, кашель, боль в мышцах и суставах. Температура тела повышается до 38-40?С. У некоторых больных появляются боли в животе. Нередко наблюдается одутловатость и покраснение лица, шеи, ограниченное покраснение и отечность кистей и стоп. На 2-5 день у части больных появляется ярко-красная точечная сыпь. При поражении печени отмечается потемнение мочи.

Лечить болезнь необходимо в инфекционном стационаре, так как при самолечении возможны рецидивы болезни.

Для того, чтобы обезопасить себя от этой болезни перед закладкой овощей, овощехранилище необходимо подвергать тщательной дезинфекции 2% осветленным раствором хлорной извести с обязательным последующим проветриванием, необходимо своевременно очищать территорию населенных мест и удалять мусор и нечистоты, в весеннее время запрещаются к реализации салаты из свежих овощей, особенно в детских организованных коллективах.

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

от 11 марта 2012 года N 213н/178

Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений

Документ возвращен без рассмотрения
Министерства юстиции Российской Федерации. -
Письмо Минюста России от 10.04.2012 N 01/26724-ВЕ.
(Информация от 16.04.2012).

Во исполнение пункта 1в перечня поручений Президента Российской Федерации по итогам заседания президиума Государственного совета Российской Федерации и Комиссии при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике от 30 мая 2011 года

приказываем:

1. Утвердить прилагаемые методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях (далее - рекомендации).

2. Рекомендовать:

Министерству образования и науки Российской Федерации, Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения совместно с органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими управление в сфере

образования, обеспечить проведение ежегодного всероссийского мониторинга организации школьного питания;

органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющим управление в сфере образования, довести [рекомендации](#) до сведения государственных образовательных учреждений субъектов Российской Федерации и муниципальных образовательных учреждений.

Министр здравоохранения
и социального развития
Российской Федерации
Т.А.Голикова

Министр образования и науки
Российской Федерации
А.А.Фурсенко

УТВЕРЖДЕНЫ
приказом Министерства
здравоохранения и социального
развития Российской Федерации и
Министерства образования и науки
Российской Федерации
от 11 марта 2012 года N 213н/178

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений

1. Настоящие методические рекомендации разработаны в целях совершенствования организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

2. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные:

[техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 \(далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции\);](#)

[техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 882 \(далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей\);](#)

[техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября* 2011 года N 883 \(далее - технический регламент на масложировую продукцию\);](#)

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "от 9 декабря 2011 года N 883". - Примечание изготовителя базы данных.

[техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года N 797;](#)

[Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору \(контролю\), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299 \(далее - Единые требования\);](#)

[Федеральным законом от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" \(Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2002, N 1, ст.2; 2003, N 2, ст.167, N 27, ст.2700; 2004, N 35, ст.3607; 2005, N 19, ст.1752; 2006, N 1, ст.10; N 52, ст.5498; 2007, N 1, ст.21, ст.29; N 27, ст.3213; N 46, ст.5554; N 49, ст.6070; 2008, N 29, ст.3418; N 30, ст.3616; 2009, N 1, ст.17; 2010, N 40, ст.4969; 2011, N 1, ст.6; N 30, ст.4563, ст.4590, ст.4591, ст.4596, N 50, ст.7359\);](#)

[Федеральным законом от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" \(Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст.150; 2002, N 1, ст.2; 2003, N 2, ст.167; N 27, ст.2700; 2004, N 35, ст.3607; 2005, N 19, ст.1752; N 50, ст.5242; 2006, N 1, ст.10; N 14, ст.1458; 2007, N 1, ст.29; 2008; N 30, ст.3616; 2009, N 1, ст.17; 2011, N 1, ст.6; N 30, ст.4590, 4596\);](#)

[Законом Российской Федерации от 10 июля 1992 года N 3266-1 "Об образовании"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст.150; 1997, N 47, ст.5341; 2000, N 30, ст.3120; N 33, ст.3348; 2002, N 26, ст.2517, N 30, ст.3029; 2003, N 2, ст.163; N 28, ст.2892; 2004, N 10, ст.835; N 27, ст.2714; N 35, ст.3607; 2005, N 19, ст.1752; N 30, ст.3103, 3111; 2006, N 1, ст.10; N 12, ст.1235; N 45, ст.4627; N 50, ст.5285; 2007, N 1, ст.21; N 2, ст.360; N 7, ст.834, ст.838; N 17, ст.1932; N 27, ст.3213, ст.3215; N 30, ст.3808; N 43, ст.5084; N 44, ст.5280; N 49, ст.6068, 6069, 6070, 6074; 2008, N 9, ст.813; N 17, ст.1757; N 30, ст.3616; N 44, ст.4986; N 52, ст.6236, ст.6241; 2009, N 7, ст.786, 787; N 29, ст.3585; N 46, ст.5419; N 51, ст.6158; N 52, ст.6405, ст.6441; 2010, N 19, ст.2291; N 25, ст.3072; N 31, ст.4184; N 40, ст.4969; N 46, ст.5918; N 50, ст.6595; 2011, N 1, ст.51, N 6, ст.793; N 23, ст.3261; N 25, ст.3537, 3538; N 27, ст.3871, ст.3880; N 30, ст.4590; N 46, ст.6408; N 47, ст.6608; N 49, ст.7061, 7063; 2012, N 10, ст.1159);

[санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания"](#), утвержденными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 года N 3](#) (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2005 года N 6295) (далее - [СанПиН 2.3.2.1940-05](#)), с [изменениями](#), внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 июня 2008 года N 42](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 15 июля 2008 года N 11967);

[санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"](#), утвержденными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 августа 2008 года N 12085) (далее - [СанПиН 2.4.5.2409-08](#));

[санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях"](#), утвержденными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 года N 91](#) (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2010 года N 18267), (далее - [СанПиН 2.4.1.2660-10](#)), с [изменениями](#), внесенными [постановлением Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 20 декабря 2010 года N 164](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2010 года N 19342);

[санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"](#), утвержденными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года N 36](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2002 года N 3326) (далее - [СанПиН 2.3.2.1078-01](#)), с [изменениями](#), внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 апреля 2003 года N 41](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 мая 2003 года N 4603), [от 25 июня 2007 года N 42](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 16 июля 2007 года N 9852), [от 18 февраля 2008 года N 13](#) (зарегистрировано

Министерством юстиции Российской Федерации 11 марта 2008 года N 11311), [от 5 марта 2008 года N 17](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 3 апреля 2008 года N 11465), [от 21 апреля 2008 года N 26](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 23 мая 2008 года N 11741), [от 23 мая 2008 года N 30](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 6 июня 2008 года N 11805), [от 16 июля 2008 года N 43](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2008 года N 12059), [от 1 октября 2008 года N 56](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 октября 2008 года N 12391), [от 10 октября 2008 года N 58](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 27 октября 2008 года N 12530), [от 11 декабря 2008 года N 69](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 декабря 2008 года N 12906), [от 5 мая 2009 года N 28](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 июня 2009 года N 14168), [от 8 декабря 2009 года N 73](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 24 декабря 2009 года N 15813), [от 27 января 2010 года N 6](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 10 марта 2010 года N 16592), [от 28 июня 2010 года N 71](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2010 года N 18097), [от 10 августа 2010 года N 102](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 8 сентября 2010 года N 18381), [от 12 ноября 2010 года N 145](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 декабря 2010 года N 19298), [от 11 апреля 2011 года N 30](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 13 мая 2011 года N 20739), [от 1 июня 2011 года N 79](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 июля 2011 года N 21407), [от 6 июля 2011 года N 90](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 15 декабря 2011 года N 22636);

[санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества"](#), утвержденными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 года N 24](#) (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 года N 3011) с изменениями, внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 апреля 2009 года N 20](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 5 мая 2009 года N 13891), [от 25 февраля 2010 года N 10](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2010 года N 16679), [от 28 июня 2010 года N 74](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2010 года N 18009);

[санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей"](#), утвержденными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 марта 2003 года N 20](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 года N 4303);

[санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1201-03 "Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации"](#), утвержденными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11 марта 2003 года N](#)

[13](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 года N 4304) с изменениями, внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 апреля 2007 года N 23](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2007 года N 9616), [от 4 марта 2011 года N 16](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 марта 2011 года N 20328);

[санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок"](#), утвержденными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 года N 59](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2003 года N 4613), с изменениями, внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 мая 2008 года N 32](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 16 июня 2008 года N 11848), [от 24 апреля* 2009 года N 24](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 мая 2003 года N 13938), [от 23 декабря 2010 года N 168](#) (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 4 февраля 2011 года N 19706);

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать "от 27 апреля 2009 года N 24". - Примечание изготовителя базы данных.

санитарными правилами [СП 2.4.990-00 "Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей"](#), утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 1 ноября 2000 года (признано не нуждающимся в государственной регистрации - соответственно письма Министерства юстиции Российской Федерации от 14 декабря 2000 года N 10936-ЮД) (далее - [СП 2.4.990-00](#));

3. Родительским комитетам, опекунам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательных учреждений.

4. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется реализовывать следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным [техническим регламентом о безопасности пищевой продукции](#), [техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей](#), [техническим регламентом на масложировую продукцию](#), [Единым требованиям](#), [СанПиН 2.3.2.1940-05](#), [СанПиН 2.3.2.1078-01](#).

5. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты;

молоко и молочные продукты;

яйца; пищевые жиры;

овощи и фрукты;

крупы, макаронные изделия и бобовые;

хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия.

6. Обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений.

7. Обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами:

воспитанники дошкольных образовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с [СанПиН 2.4.1.2660-10](#);

обучающиеся общеобразовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше - в соответствии с [СанПиН 2.4.5.2409-08](#);

обучающиеся учреждений начального и среднего профессионального образования - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования в соответствии с [СанПиН 2.4.5.2409-08](#);

обучающиеся, получающие высшее профессиональное образование по очной форме обучения в учреждениях высшего профессионального образования - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования в соответствии с [СанПиН 2.4.5.2409-08](#);

обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья в специальных (коррекционных) учреждениях - среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с видом образовательного учреждения (общеобразовательная школа, общеобразовательная школа-интернат);

дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей - среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с [СП 2.4.990-00](#).

8. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися и воспитанниками образовательных учреждений пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных учреждениях).

9. В суточном рационе питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10-15, 30-32 и 55-60% соответственно).

10. Интервалы между приемами пищи обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется составлять не менее 2-3 часов и не более 4-5 часов.

При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%), ужин - 25%.

При круглосуточном пребывании обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях при пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять: завтрак - 20%, обед - 30-35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5-10%.

При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

11. Образовательным учреждениям рекомендуется использовать цикличное меню на 10, 14, 20, 28 дней.

Меню для каждого типа образовательных учреждений рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в образовательном учреждении и учебной нагрузки.

12. В образовательных учреждениях рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в образовательном учреждении рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

13. При организации питания в образовательных учреждениях рекомендуется проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

14. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями [СанПиН 2.4.1.2660-10](#) и [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

15. Для обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется организовывать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не следует превышать трех - четырех часов. Для обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, посещающих группу продленного дня в общеобразовательных учреждениях, дополнительно рекомендуется организовать полдник.

16. В образовательных учреждениях (кроме дошкольных) может осуществляться торговля пищевой продукцией с использованием торговых автоматов.

В ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы могут включаться:

молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5% , не требующее особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C), в асептической упаковке, массой нетто до 250 г;

стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C);

творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 10%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°C), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек;

вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л;

напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л;

соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

17. Организация питания в образовательных учреждениях может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательных учреждений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

18. Индустриальными способами производства питания для образовательных учреждений рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми образовательных учреждений.

19. В целях обеспечения системы организации питания в образовательных учреждениях рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

20. Разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в образовательных учреждениях, формирование культуры здорового питания у обучающихся и воспитанников образовательных учреждений может осуществляться на базе региональных стажировочных площадок, в структуру которых могут входить профильные образовательные учреждения профессионального образования, общеобразовательные учреждения, научные организации.

21. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений;
- б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- в) модели организации питания в общеобразовательных учреждениях, реализуемые в субъекте Российской Федерации;
- г) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- д) обеспеченность обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- е) перечень организаторов питания в общеобразовательных учреждениях;
- ж) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, дотации на питание обучающимся и воспитанникам общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- з) система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений;
- и) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- к) пропаганда здорового питания в общеобразовательных учреждениях в рамках деятельности муниципальных органов власти и органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации;
- л) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- м) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях;

н) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных учреждениях;

о) деятельность стажировочных площадок, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях.

Электронный текст документа
подготовлен ЗАО "Кодекс" и сверен по:
рассылка