УТВЕРЖДЕНЫ

постановлением Главного  
государственного санитарного  
врача Российской Федерации  
от 23 июля 2008 г. № 45

2.4.5.ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

**Санитарно-эпидемиологические требования  
к организации питания обучающихся  
в общеобразовательных учреждениях, учреждениях  
начального и среднего профессионального образования**

**Санитарно-эпидемиологическиеправила и нормативы  
СанПиН 2.4.5.2409-08**

**Содержание**

|  |
| --- |
| [1. Общие положения и область применения](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i27847)  [2. Организации общественного питания образовательных учреждений и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i34041)  [3. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i41569)  [4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i68504)  [5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i74627)  [6. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i81060)  [7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i94545)  [8. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i103073)  [9. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i114463)  [10. Требования к организации питьевого режима](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i124101)  [11. Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i137691)  [12. Требования к условиям труда персонала](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i145550)  [13. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i153313)  [14. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i168883)  [Приложение 1 Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i176016)  [Приложение 2 Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i205081)  [Приложение 3 Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i225066)  [Приложение 4](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i244131)  [Приложение 5 Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i302388)  [Приложение 6 Таблица замены продуктов по белкам и углеводам](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i332787)  [Приложение 7 Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i363107)  [Приложение 8](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i393206)  [Приложение 9 Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i458786)  [Приложение 10 (рекомендуемое) Формы учетной документации пищеблока](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i485749)  [Форма 1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i517980)  [Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i532322)  [Форма 3. "Журнал здоровья"](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i554812)  [Форма 4. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i578588)  [Форма 5. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i602464)  [Форма 6. "Ведомость контроля за рационом питания"](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i622817)  [Приложение 11 Рекомендации по отбору суточной пробы](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i643933)  [Приложение 12 Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i677142) |

**1. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологическиеправила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии сФедеральным законом от 30.03.1999 г. № [52-ФЗ](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/6/6000/index.php) "Осанитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собраниезаконодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1),ст. 1; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, №19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; 2006, № 52 (ч. 1), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. 1),ст. 21; 2007, № 1 (1 ч.), ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213, 2007, № 46, ст. 5554;2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; Российская газета 2008, № 153),направлены на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения ираспространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевыхотравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях,в том числе школах, школах-интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетскихкорпусах и других типов, учреждениях начального и среднего профессиональногообразования (далее - образовательные учреждения).

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливаютсанитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся вобразовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и формсобственности.

1.3. Настоящие санитарные правила являютсяобязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальнымипредпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечениемгорячим питанием обучающихся.

1.4. Санитарные правила распространяются надействующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питанияобразовательных учреждений.

1.5. В организациях общественного питанияобразовательных учреждений юридическими лицами и индивидуальнымипредпринимателями может осуществляться приготовление блюд, их хранение иреализация. Использование их в иных целях не допускается.

1.6. Контроль за выполнением настоящихсанитарных правил осуществляется, в соответствии с законодательством РоссийскойФедерации, уполномоченным федеральным органом исполнительной власти,осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечениясанитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителейи потребительского рынка и его территориальными органами.

**2. Организации общественного питания образовательных  
учреждений и санитарно-эпидемиологические требования  
к их размещению, объемно-планировочным  
и конструктивным решениям**

2.1. Питание обучающихся в образовательныхучреждениях обеспечивают организации общественного питания, которыеосуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучныхкондитерских и булочных изделий и их реализации.

2.2. Организациями общественного питанияобразовательных учреждений, для обслуживания обучающихся, могут быть:

- базовые организации школьного питания(комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которыеосуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарнойпродукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

- доготовочные организации общественногопитания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий изполуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных учреждений,работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производяти (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты - раздаточные, осуществляющиереализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.3. В базовых организациях школьного питания,столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и(или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения,набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовлениебезопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и еереализацию.

2.4. В буфетах-раздаточных должны бытьпредусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование,позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а такжеприготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий,яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

2.5. Объемно-планировочные и конструктивные решенияпомещений для организаций общественного питания образовательных учрежденийдолжны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемымк организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырыхполуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а такжевстречного движения посетителей и персонала.

2.6. Общественное питание обучающихсяобразовательных учреждений может осуществляться в помещениях, находящихся восновном здании образовательного учреждения, пристроенными к зданию или вотдельно стоящем здании, соединенным с основным зданием образовательногоучреждения, отапливаемым переходом.

2.7. При строительстве и реконструкцииорганизаций общественного питания образовательных учреждений рекомендуетсяучитывать расчетные производственные мощности столовой по количествувырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале, для обеспечения организациипитания всех обучающихся в образовательном учреждении.

В малокомплектных образовательных учреждениях (до50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения,предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытьястоловой посуды.

2.8. Для обеспечения посадки всех обучающихся вобеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для учрежденийинтернатного типа - не более чем в 2 перемены, раздельно по классам, площадьобеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв. м. на однопосадочное место.

2.9. При строительстве и реконструкцииорганизаций общественного питания образовательных учреждений, наряду стребованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациямобщественного питания, рекомендуется предусматривать:

- размещение на первом этаже складских помещенийдля пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;

- два помещения овощного цеха (для первичной ивторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;

- загрузочную платформу с высотой,соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми длязагрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;

- навесы над входами и загрузочными платформами;

- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;

- количество посадочных мест в обеденном зале израсчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в двеперемены.

2.10. Хозяйственные и подсобные помещения могутразмещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения ихгидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений,предъявляемых к организациям общественного питания.

2.11. В существующих зданиях складские помещениядля хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах,могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевыхпродуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдениигигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарнымиправилами для организаций общественного питания.

2.12. Для сбора твердых бытовых и пищевыхотходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать раздельныеконтейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размерыкоторых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий,сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.13. Должен быть обеспечен централизованныйвывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3объема. Сжигание мусора не допускается.

**3. Требования ксанитарно-техническому обеспечению организаций общественного питанияобразовательных учреждений**

3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного игорячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют всоответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми корганизациям общественного питания.

3.2. Холодная и горячая вода, используемая втехнологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд,мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработкепомещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям,предъявляемым к питьевой воде.

3.3. Во всех производственных цехахустанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды черезсмесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячеговодоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственныецеха и моечные отделения в периоды проведения профилактических и ремонтныхработ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

3.4. При обеденном зале столовой устанавливаютумывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальникамиследует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или)одноразовые полотенца.

Для вновь строящихся или реконструируемых зданийобразовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуетсяпредусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовойустановку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, и установкойих, с учетом росто-возрастных особенностей обучающихся, на высоте 0,5 м от поладо борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов, и на высоте 0,7-0,8 м от поладо борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.

3.5. При отсутствии централизованных системводоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианскойскважины, колодцев, коптажей.

При отсутствии централизованных канализационныхочистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальныхочистных сооружений или вывозом стоков на очистные сооружения по согласованию стерриториальными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлятьгосударственный контроль (надзор) в сфере обеспечениясанитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.6. При строительстве и реконструкцииорганизаций общественного питания общеобразовательных учреждений рекомендуетсяпредусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха вгорячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовыхорганизаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиесяисточниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальнымивытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение кобщим приточно-вытяжным системам вентиляции.

3.7. Для искусственного освещения применяютсветильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают надплитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

**4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара,являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствоватьсанитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациямобщественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта спищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские иадминистративно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием всоответствии с [приложением1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i196885) настоящих санитарных правил.

4.2. При оснащении производственных помещенийследует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическомуоборудованию.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевыхпродуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров,стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл;бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюденииусловий хранения продукции.

4.3. Все установленное в производственныхпомещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться висправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либотехнологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечитьсоблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовыхблюд.

Ежегодно, перед началом нового учебного годадолжен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортнымхарактеристикам.

4.4. Обеденные залы должны быть оборудованыстоловой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием,позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующихсредств.

4.5. Производственные столы, предназначенные дляобработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действиюмоющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности дляматериалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевыхпродуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводитьвлажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуетсяпредусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

4.7. Столовые общеобразовательных учрежденийобеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчетане менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правилмытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил,а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

4.8. При организации питания используютфарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы),отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевымипродуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления ихранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали илианалогичных по гигиеническим свойствам материалам.

4.9. Допускается использование одноразовыхстоловых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов,контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования подгорячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посудыне допускается.

4.10. Для раздельного хранения сырых и готовыхпродуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должныиспользоваться раздельные и специально промаркированные оборудования,разделочный инвентарь, кухонная посуда:

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

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

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

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

4.11. Для порционирования блюд используют инвентарьс мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

4.12. Не допускается использование кухонной истоловой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, споврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски изпластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянныйинвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

4.13. При доставке горячих готовых блюд ихолодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости,внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающимтребованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных дляконтакта с пищевыми продуктами.

4.14. Складские помещения для хранения продуктовоборудуют приборами для измерения относительной влажности и температурывоздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использованиертутных термометров не допускается.

**5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещенийи мытью посуды**

5.1. Санитарное состояние и содержание производственныхпомещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям,предъявляемым к организациям общественного питания.

5.2. Производственные и другие помещенияорганизаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте.Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.3. Уборка обеденных залов должна проводитьсяпосле каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлениеммоющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару длячистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде притемпературе не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют иликипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.4. Мытье кухонной посуды должно бытьпредусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию оправилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемовприменяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, итемпературных режимах воды в моечных ваннах.

5.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят втаре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся,отдельно от пищевых продуктов.

5.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарнойобработки предметов производственного окружения используют разрешенные кприменению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства,согласно инструкциям по их применению.

5.7. Моечные ванны для мытья столовой посудыдолжны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками изполимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающихсредств используют мерные емкости.

5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционныхваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье щетками в воде при температуре не ниже45°С и с добавлением моющих средств;

- ополаскивание горячей проточной водой стемпературой не ниже 65°С;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатыхполках и стеллажах.

5.9. Мытье столовой посуды на специализированныхмоечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

5.10. При мытье столовой посуды ручным способомв трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств впервой секции ванны при температуре не ниже 45°С;

- мытье во второй секции ванны в воде стемпературой не ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 разаменьше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванныгорячей проточной водой с температурой не ниже 65°С, с использованиемметаллической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах(на ребре).

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первойванне горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющихсредств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С, сиспользованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевойнасадкой.

5.12. Столовые приборы подвергают мытью вгорячей воде при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств, споследующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (илисухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневноподвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием ипрокаливанием в духовом шкафу.

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

5.14. Санитарную обработку технологическогооборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих идезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С инасухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств,применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированнуюемкость.

5.15. Мытье разделочных досок и мелкогодеревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухоннойпосуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющихсредств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпариваюткипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки ипросушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах наребре.

5.16. Щетки для мытья посуды после использованияочищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлениеммоющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промываютпроточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличиемплесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использованиемочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

5.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят поэпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применениюдезинфицирующих средств.

5.18. Один раз в месяц проводят генеральнуюуборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

5.19. При уборке шкафов для хранения хлебакрошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделютщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

5.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышкамив специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения неменее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить черезраздаточные или производственные помещения пищеблока.

5.21. Для уборки каждой группы помещений(сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений;холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяютотдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетовдолжен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весьуборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих идезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

5.22. Для хранения уборочного инвентаря выделяютотдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной сподводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещенияхранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранениеуборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарьдля мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

5.23. Проведение мероприятий по борьбе снасекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациямив соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведениюдератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следуетпроводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

5.24. Не допускается проведение дератизационныхи дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

5.25. Не допускается проведение ремонтных работ(косметического ремонта помещении, ремонта санитарно-технического итехнологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживанияобучающихся образовательного учреждения.

**6. Требования к организации здорового питания  
и формированию примерного меню**

6.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием,составными частями которого являются оптимальная количественная и качественнаяструктура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическаяи кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режимпитания, следует разрабатывать рацион питания.

6.2. Рацион питания обучающихся предусматриваетформирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течениесуток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3. На основании сформированного рационапитания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд,кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемампищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4. Для обеспечения здоровым питанием всехобучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного менюна период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемойформой составления примерного меню ([приложение2](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i217395) настоящих санитарных правил), а также меню- раскладок, содержащихколичественные данные о рецептуре блюд.

6.5. Примерное меню разрабатывается юридическимлицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание вобразовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательногоучреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченнымосуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.6. Примерное меню разрабатывается с учетомсезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемойкалорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группамобучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическомиспользовании может корректироваться с учетом социально-демографическихфакторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питаниянаселения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению врационе питания основных пищевых веществ.

6.7. При разработке примерного меню учитывают:продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении,возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

6.8. Для обучающихся образовательных учреждениинеобходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детейпосещающих группу продленного дня должен быть организован дополнительнополдник.

При круглосуточном пребывании должен бытьпредусмотрен не менее, чем пяти кратный прием пищи. За 1 час перед сном вкачестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир,ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должныпревышать 3,5 - 4-х часов.

6.9. С учетом возраста обучающихся в примерномменю должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массепорций блюд ([приложение 3](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i52032)настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточнойпотребности в основных витаминах и микроэлементах для различных группобучающихся в общеобразовательных учреждениях ([таблицы 1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i265299), [3](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i282514) и [4](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i295680) [приложения 4](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i251571) настоящих санитарных правил) иучреждениях начального и среднего профессионального образования ([таблица 2](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i271919) [приложения 4](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i251571) настоящих санитарных правил).

6.10. Примерное меню должно содержать информациюо количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включаясодержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательноприводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, всоответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий,указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям,указанным в использованных сборниках рецептур.

6.11. Производство готовых блюд осуществляется всоответствии с технологическими картами, в которых должна быть отраженарецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями ([приложение 5](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i326035)настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовленияблюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру итехнологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.12. При разработке меню для питания учащихсяпредпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимсяповторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6.13. В примерном меню не допускается повторениеодних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или впоследующие 2-3 дня.

6.14. Впримерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетическойценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовомпитании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношениидолжно составлять: завтрак - 25 %, обед - 35 %, полдник - 15 % (для обучающихсяво вторую смену - до 20 - 25 %), ужин - 25 %. При круглосуточном пребыванииобучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20 %, обед – 30 - 35 %, полдник- 15 %, ужин – 25 %, второй ужин - 5-10 %. При организации шестиразовогопитания: завтрак - 20 %, второй завтрак - 10 %, обед - 30 %, полдник - 15 %,ужин - 20 %, второй ужин - 5 %. Допускается в течение дня отступления от нормкалорийности по отдельным приемам пищи в пределах ±5 %, при условии, чтосредний процент пищевой ценности за неделю будет соответствоватьвышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

6.15. В суточном рационе питания оптимальноесоотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4или в процентном отношении от калорийности, как 10  -15 %, 30 - 32 % и 55-60 %, соответственно, а соотношения кальцияк фосфору, как 1:1,5.

6.16. Питание обучающихся должно соответствоватьпринципам щадящего питания, предусматривающее использование определенныхспособов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение,запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.17. Ежедневно в рационах 2-6-разового питанияследует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной ипшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочныепродукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

6.18. Завтрак должен состоять из закуски,горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

6.19. Обед должен включать закуску, первое,второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. Вкачестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей иликвашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. Вкачестве закуски допускается использовать порционированные овощи(дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие илисухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

6.20. В полдник рекомендуется включать в менюнапиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными иликондитерскими изделиями без крема.

6.21. Ужин должен состоять из овощного (творожного)блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай,сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать, в качестве второго ужина,фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия безкрема.

6.22. Фактический рацион питания долженсоответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаяхдопускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие приусловии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей заменыпищевых продуктов ([приложение6](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i354254) настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимымирасчетами.

6.24. Ежедневно в обеденном зале вывешивают,утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в которомуказываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.25. Для предотвращения возникновения ираспространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использоватьпищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии стребованиями настоящих санитарных правил указанных в [приложении 7](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i381805).

6.26. Прием пищевых продуктов ипродовольственного сырья в организации общественного питания образовательныхучреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов(например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарнойэкспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов,подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации осоответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а такжепринадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии сзаконодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество ибезопасность продукции, а также результаты лабораторных исследованийсельскохозяйственной продукции должна сохраняться в организации общественногопитания образовательного учреждения до окончания использованиясельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция,не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотренозаконодательством Российской Федерации.

6.27. Доставка пищевых продуктов осуществляетсяспециализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядкесанитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировкипродовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловойобработки. Допускается использование одного транспортного средства дляперевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсамисанитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

6.28. В питании обучающихся допускаетсяиспользование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенногов организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовыхучастках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатовлабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающихее качество и безопасность.

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

6.30. В течение двух недель (10 - 14 дней)обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднегопрофессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевыхпродуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета водин день на одного человека для различных групп обучающихся ([таблицы 1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i428053) и [2](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i447270) [приложения 8](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i407029) настоящихсанитарных правил).

Приведенные в [приложении 8](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i407029) настоящих санитарных правил рекомендуемыенаборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группыобучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихсяи воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях идругих организациях), при организации питания которых, следуетруководствоваться нормами питания, утвержденными соответствующими актамизаконодательства Российской Федерации.

6.31. Наряду с основным питанием возможнаорганизация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательныхучреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочныхизделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободноговыбора, и в соответствии, с рекомендуемым настоящими санитарными правилами,ассортиментом дополнительного питания ([приложение 9](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i473794)). Ассортимент дополнительного питанияутверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителеморганизации общественного питания образовательного учреждения ежегодно, передначалом учебного года, и согласовывается с территориальным органомисполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственныйсанитарно-эпидемиологический надзор.

6.32. Реализация кислородных коктейлей можетосуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневногоконтроля медицинским работником образовательного учреждения.

6.33. Реализация напитков, воды через буфетыдолжна осуществляться в потребительской таре, емкостью не более 500 мл.Разливать напитки в буфете не допускается.

6.34. Не допускается замена горячего питаниявыдачей продуктов в потребительской таре.

**7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием**

7.1. Горячее питание предусматривает наличиегорячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности,порционированных и оформленных.

7.2. Отпуск горячего питания обучающимсянеобходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностьюне менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учрежденияхинтернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимомдня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенныеобеденные столы.

7.3. Организацию обслуживания обучающихсягорячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытиястолов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка)может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурногопреподавателя.

7.4. Не допускается присутствие обучающихся впроизводственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся кработам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи,резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

7.5. Не допускается привлекать к приготовлению,порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки идезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностныеобязанности которого не входят указанные виды деятельности.

**8. Требования к условиям и технологии  
изготовления кулинарной продукции**

8.1. В организациях питания обработкапродовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов поприготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии ссанитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питанияи с учетом требований настоящих санитарных правил.

8.2. При приготовлении кулинарной продукции,которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарныхполуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов,сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда икулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности ипищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.

8.3. Столовая образовательного учреждения,работающая на полуфабрикатах (доготовочная), должна получать полуфабрикатывысокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых врезультате минимально необходимых технологических операций получают блюда иликулинарные изделия.

8.4. Кулинарный полуфабрикат, приготовленный изпищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколькостадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимымтехнологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия,отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8.5. Для сохранения пищевой ценности кулинарныхизделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологическихтребований санитарных правил для организаций общественного питания и настоящихсанитарных правил.

8.6. Для сырых продуктов и продуктов, прошедшихтехнологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическоеоборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением.Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочныхмашин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов,прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн иинвентаря не по назначению.

8.7. Не используют для обработки сырой продукции(неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны,предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары,раковины для мытья рук.

8.8. Размораживание (дефростацию) и первичнуюобработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарныхправил для организаций общественного питания.

8.9. Для обработки сырой птицы выделяютотдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10. Рыбу размораживают на производственныхстолах или в воде при температуре не выше +12°С, с добавлением соли из расчета7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород ифиле.

8.11. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другиепродукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработкидолжны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции недопускается.

8.12. Первичная обработка овощей включаетсортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточнойпитьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов,сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4наружных листа.

8.13. Фрукты, включая цитрусовые, промывают вусловиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично вусловиях холодного цеха в моечных ваннах.

8.14. Обработку яиц проводят в отдельномпомещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целейиспользуются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использованиеперфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного ихпогружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2 % теплом растворекальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5 % растворе хлорамина илидругих разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течениене менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

8.15. Крупы не должны содержать постороннихпримесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

8.16. Индивидуальную упаковку консервированныхпродуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

8.17. Дляобеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию вочищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде(кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля идругих овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов.Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов притемпературе плюс 4±2 °С.

8.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другиеовощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холоднойводе не более 2 часов.

8.19. Сырые овощи и зелень, предназначенные дляприготовления холодных закусок без последующей термической обработки,рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% раствореповаренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточнойводой.

8.20. Быстрозамороженные блюда допускаетсяиспользовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовойцепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов,установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева).Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурногорежима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурногорежима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженныхблюд после установленного производителем продукции срока годности.

8.21. Не допускается обжаривание во фритюреотдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Дляобжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальнымпокрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих спищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

8.22. При приготовлении кулинарного изделия,представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного докулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

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

- порционированное для первых блюд мясо может дораздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих всостав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продуктаруками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюреследует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправкигарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термическойобработке (растапливаться и доводиться до кипения);

- яйцо варят в течение 10 минут после закипанияводы;

- яйцо рекомендуется использовать дляприготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

- омлеты изапеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты -в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5-3 см;запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см;хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше4±2 °С;

- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят неменее 5 минут после закипания;

- гарниры из риса и макаронных изделий варят вбольшом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- салаты заправляют непосредственно передраздачей.

8.23. Готовые первые и вторые блюда могутнаходиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с моментаизготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени,обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд недопускается.

8.24. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) прираздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С.

8.25. Холодные закуски должны выставляться впорционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться втечение одного часа.

8.26. Готовые к употреблению блюда из сырыховощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2 °С не более 30 минут.

8.27. Свежую зелень закладывают в блюда во времяраздачи.

8.28. Изготовление салатов и их заправкаосуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салатыдопускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2 °С. Хранение заправленныхсалатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправкисалатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимоннуюкислоту.

8.29. В организациях общественного питанияобразовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия храненияпищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах,подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

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

9.1. При составлении примерного меню следуетобеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей вколичествах, регламентированных [приложением4](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i251571) настоящими санитарными правилами.

9.2. Для обеспечения физиологической потребностив витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питаниямикронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

9.3. Для дополнительного обогащения рационамикронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продуктыпитания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированныенапитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальнымивитаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельныхмикроэлементов регионах, необходимо использовать в питании обогащенные пищевыепродукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

9.4. Витаминизация блюд проводится под контролеммедицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется всоответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят всоответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

9.5. При организации дополнительного обогащениярациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количествамикронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствоватьтребованиям, содержащимся в[приложении4](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i251571) настоящих санитарных правил.

9.6. Замена витаминизации блюд выдачейполивитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм недопускается.

9.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактикевитаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательногоучреждения должна информировать родителей обучающихся.

**10. Требования к организации питьевого режима**

10.1. В образовательных учреждениях должно бытьпредусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой,отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству водыцентрализованных систем питьевого водоснабжения.

10.2. Питьевой режим в образовательномучреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевыефонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

10.3. Должен быть обеспечен свободный доступобучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания вобразовательном учреждении.

10.4. Конструктивные решения стационарных питьевыхфонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокругвертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

10.5. При организации питьевого режима сиспользованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно бытьобеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - вобеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальных помещениях), атакже отдельными промаркированными подносами для чистой и использованнойстеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посудыодноразового применения.

10.6. При использовании установок с дозированнымрозливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается заменаемкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

10.7. При отсутствии централизованноговодоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихсяосуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, приусловии организации контроля розлива питьевой воды.

10.8. Бутилированная вода, поставляемая вобразовательные учреждения должна иметь документы, подтверждающие еепроисхождение, качество и безопасность.

**11. Требования к организации питания в малокомплектныхобразовательных учреждениях**

11.1. В малокомплектных образовательныхучреждениях (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращениенабора помещений до одного помещения.

11.2. Помещение, предназначенное для приемапищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического,моечного и холодильного оборудования, и зоны для приема пищи обучающимися.Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжнымшкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-х секционную мойку длямытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданыусловия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук, сподводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной кканализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.

11.3. С целью обеспечения качества ибезопасности приготовления и реализации готовых блюд примерное меню должноразрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания вобразовательном учреждении.

**12. Требования к условиям труда персонала**

12.1. Условия труда работников организацийпитания образовательных учреждений должны отвечать требованиям действующихнормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающихосуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормамидля организаций общественного питания, для административных и бытовых зданий.

12.2. Параметры микроклимата производственныхпомещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха,систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должнысоответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственныхпомещений организаций общественного питания.

12.3. Содержание вредных веществ в организацияхпитания общеобразовательных учреждений не должно превышать предельно допустимыеконцентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленныегигиеническими нормативами.

12.4. Естественное и искусственное освещение вовсех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемыми действующимисанитарными правилами и нормами для организаций общественного питания.

12.5. Уровни шума в производственных помещенияхне должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественногопитания.

**13. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналоморганизаций общественного питания образовательных учреждений, прохождениюпрофилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиеническойподготовке**

13. В целях предупреждения возникновения ираспространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательныхучреждений, необходимо выполнение следующих мероприятий:

13.1. В столовой должны быть созданы условия длясоблюдения персоналом правил личной гигиены.

13.2. Для мытья рук во все производственные цехадолжны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей ихолодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла ииндивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннахне допускается.

13.3. Персонал должен быть обеспечен специальнойсанитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкаярабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, вцелях регулярной ее замены.

13.4. В базовых организациях питания необходимоорганизовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды дляперсонала.

13.5. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

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

- тщательно мыть руки с мылом перед началомработы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- коротко стричь ногти;

- при изготовлении блюд, кулинарных икондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиесяпредметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегиватьспецодежду булавками;

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

- не выходить на улицу и не посещать туалет вспециальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочемместе.

13.6. В гардеробных личные вещи и обувьперсонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

13.7. После обработки яиц, перед их разбивкой,работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду,вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенногодезинфицирующего средства.

13.8. При появлении признаков простудногозаболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов,ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться замедицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциямив своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковымизаболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей,ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут бытьдопущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключенияврача.

13.9. К работе допускаются лица, имеющиесоответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, припоступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленномпорядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работниковпроводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций -ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеванийрекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

13.10. Каждый работник должен иметь личнуюмедицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результатымедицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенныхинфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиеническойподготовки и аттестации.

13.11. Столовую необходимо обеспечить аптечкойдля оказания первой медицинской помощи.

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

14.1. Руководитель образовательного учрежденияявляется ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихсягорячим питанием.

14.2. Юридические лица, независимо оторганизационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельностькоторых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с цельюреализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровьяобучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящихсанитарных правил;

- выполнение требований санитарных правил всемиработниками предприятия;

- должное санитарное состояниенецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды вних;

- организацию производственного контроля,включающий лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарныхнорм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий,гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск посостоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку иаттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждогоработника;

- своевременное прохождение предварительных припоступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовкии переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 разав 2 года;

- выполнение постановлений, предписанийфедерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор всфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальныхорганов;

- ежедневное ведение необходимой документации(бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острыереспираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с настоящимисанитарными правилами.);

- условия труда работников в соответствии сдействующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами,гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стиркии починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического,холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количествапроизводственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и другихпредметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции,дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первоймедицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы сперсоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

14.3. Контроль за качеством и безопасностьюпитания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальнымпредпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

14.4. Медицинские работники должны следить заорганизацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качествомпоступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлениемготовой пищи.

14.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок,должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым кпродовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами,удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, срокови условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять доконца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукциипроводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов ипродовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой ([форма1](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i522117) [приложения 10](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i497649)настоящих санитарных правил).

14.6. Выдача готовой пищи осуществляется толькопосле снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия всоставе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока ипредставителя администрации образовательного учреждения по органолептическимпоказателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пищаготовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеражаготовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой ([форма2](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i542848) [приложения 10](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i497649)настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходублюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовленияпищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается доустранения выявленных кулинарных недостатков.

14.7. Ежедневно перед началом работы медицинскимработником проводится осмотр работников организации общественного питанияобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук иоткрытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхнихдыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началомрабочей смены заносятся в "Журнал здоровья", в соответствии срекомендуемой формой ([форма3](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i568036) [приложения 10](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i497649)настоящих санитарных правил).

14.8. Витаминизация блюд проводится подконтролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственнымлицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимогопрепарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а такжесведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированнымиблюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладкихблюд", в соответствии с рекомендуемой формой ([форма4](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i588275) [приложения 10](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i497649)настоящих санитарных правил).

14.9. Для контроля за качественным иколичественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевыхпродуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется"Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемойформой ([форма6](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i633099) [приложения 10](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i497649)настоящих санитарных правил).

В конце каждой недели, или один раз в 10 дней,осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (врасчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

14.10. С целью контроля за соблюдением условий исроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условийхранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильномоборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). Приотсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима вовремени, информация заносится в "Журнал учета температурного режимахолодильного оборудования", в соответствии с рекомендуемой формой ([форма5](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i598140) [приложения 10](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i497649)настоящих санитарных правил).

14.11. С целью контроля за соблюдениемтехнологического процесса отбирается суточная проба от каждой партииприготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока(повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб [приложения 11](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i662212)настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиямихранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

14.12. Для определения в пищевых продуктахпищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ ивитаминов), и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, на соответствиеих гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также дляподтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметамипроизводственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальныеисследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных иинструментальных исследований устанавливается юридическим лицом илииндивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание,независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемойноменклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных иинструментальных исследований ([приложение 12](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i691609) настоящих санитарных правил).

14.13. В образовательном учреждениирекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины,дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этикеприема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравленийи инфекционных заболеваний.

**Приложение1  
Рекомендуемый минимальный перечень оборудования  
производственных помещений столовых образовательных учреждений  
и базовых предприятий питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Оборудование |
| Склады | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук |
| Холодный цех | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Мясорыбный цех | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук  В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата. |
| Помещение для обработки яиц | Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук |
| Мучной цех | Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки. |
| Доготовочный цех | Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук |
| Помещение для нарезки хлеба | Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук |
| Горячий цех | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Раздаточная зона | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией) |
| Моечная для мытья столовой посуды | Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |
| Моечная кухонной посуды | Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук |
| Моечная тары | Двухсекционная моечная ванна |
| Производственное помещение буфета-раздаточной | Производственные столы (не менее двух) , электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук |
| Посудомоечная буфета-раздаточной | Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |
| Комната приема пищи | Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук |

**Приложение 2  
Рекомендуемая форма составления примерного меню  
и пищевой ценности приготовляемых блюд**

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энерге- тическая ценность (ккал) | Витамины (мп) | | | | Минеральные вещества (мп) | | | |
| Б | Ж | У | В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 3  
Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах)  
для обучающихся различного возраста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название блюд | Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп | |
| С 7 до 11 лет | С 11 лет и старше |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо | 150-200 | 200-250 |
| Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.) | 200 | 200 |
| Салат | 60-100 | 100-150 |
| Суп | 200-250 | 250-300 |
| Мясо, котлета | 80-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| Фрукты | 100 | 100 |

**Приложение 4**

**Потребность в пищевыхвеществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до11 и с 11 лет и старше**

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название пищевых веществ | Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп | |
| с 7 до 11 лет | с 11 лет и старшей учреждениях начального и среднего профессионального образования |
| Белки (г) | 77 | 90 |
| Жиры (г) | 79 | 92 |
| Углеводы (г) | 335 | 383 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 2350 | 2713 |
| Витамин В1 (мг) | 1,2 | 1,4 |
| Витамин В2 (мг) | 1,4 | 1,6 |
| Витамин С (мг) | 60 | 70 |
| Витамин А (мг рет. экв) | 0,7 | 0,9 |
| Витамин Е (мг ток. экв.) | 10 | 12 |
| Кальций (мг) | 1100 | 1200 |
| Фосфор (мг) | 1650 | 1800 |
| Магний (мг) | 250 | 300 |
| Железо (мг) | 12 | 17 |
| Цинк (мг) | 10 | 14 |
| Йод (мг) | 0,1 | 0,12 |

**Потребность в пищевых веществахи энергии обучающихся образовательных учреждений начального и среднегопрофессионального образования**

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название пищевых веществ | Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек | |
| Юноши 15-18 лет | Девушки 15-18 лет |
| Белки (г) | 98-113 | 90-104 |
| в т.ч. животного происхождения | 59-68 | 54-62 |
| Жиры (г) | 100-115 | 90-104 |
| в т.ч. растительного происхождения | 30-35 | 27-31 |
| Углеводы (г) | 425 - 489 | 360-414 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 3000 - 3450 | 2600 - 2990 |
| Витамины: |  |  |
| Витамин С (мг) | 70 | 70 |
| Витамин А (мг рет. экв) | 1,0 | 0,8 |
| Витамин Е (мг ток. экв) | 15 | 12 |
| Тиамин (мг) | 1,5 | 1,3 |
| Рибофлавин (мг) | 1,8 | 1,5 |
| Пиридоксин (мг) | 2,0 | 1,6 |
| РР (мг ниац. экв) | 20 | 17 |
| Фолат (мкг) | 200 | 200 |
| Минеральные вещества: |  |  |
| Кальций (мг) | 1200 | 1200 |
| Фосфор (мг) | 1800 | 1800 |
| Магний (мг) | 300 | 300 |
| Железо (мг) | 15 | 18 |
| Йод (мг) | 0,13 | 0,13 |

**Распределение в процентномотношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся вобразовательных учреждениях**

Таблица3

|  |  |
| --- | --- |
| Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| Завтрак в школе (первая смена) | 20-25 % |
| Обед в школе | 30-35 % |
| Полдник в школе | 10 % |
| Итого | 60-70 % |

**Рекомендации пораспределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии поприемам пищи в общеобразовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием детей(школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)**

Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
| Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| Завтрак | 20-25 % |
| Второй завтрак | 10 % |
| Обед | 30-35 % |
| Полдник | 10 % |
| Ужин | 25-30 %\* |

**Приложение5  
Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

*Наименование кулинарного изделия (блюда):*

*Номер рецептуры:*

*Наименование сборникарецептур:*

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): |  |  | Са (мг): |  |
| Жиры (г): |  | Мg (мг): |  |
| Углеводы (г): |  | Fe (мг): |  |
| Эн. ценность (ккал): |  | С (мг): |  |

**Технология приготовления:** с указанием процессов приготовления итехнологических режимов

**Приложение6  
Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Количество (нетто, г) | Химический состав | | | Добавить к суточному рациону или исключить |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| *Замена хлеба (по белкам и углеводам)* | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,9 | 49,7 |  |
| Хлеб ржаной простой | 150 | 8,3 | 1,5 | 48,1 |  |
| Мука пшеничная 1 сорт | 70 | 7,4 | 0,8 | 48,2 |  |
| Макароны, вермишель | 70 | 7,5 | 0,9 | 48,7 |  |
| Крупа манная | 70 | 7,9 | 0,5 | 50,1 |  |
| *Замена картофеля (по углеводам)* | | | | | |
| Картофель | 100 | 2,0 | 0,4 | 17,3 |  |
| Свекла | 190 | 2,9 | - | 17,3 |  |
| Морковь | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 |  |
| Капуста белокочанная | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 |  |
| Макароны, вермишель | 25 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Крупа манная | 25 | 2,8 | 0,2 | 17,9 |  |
| Хлеб пшеничный | 35 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Хлеб ржаной простой | 55 | 3,1 | 0,6 | 17,6 |  |
| *Замена свежих яблок (по углеводам)* | | | | | |
| Яблоки свежие | 100 | 0,4 | - | 9,8 |  |
| Яблоки сушеные | 15 | 0,5 | - | 9,7 |  |
| Курага (без косточек) | 15 | 0,8 | - | 8,3 |  |
| Чернослив | 15 | 0,3 | - | 8,7 |  |
| *Замена молока (по белку)* | | | | | |
| Молоко | 100 | 2,8 | 3,2 | 4,7 |  |
| Творог полужирный | 20 | 3,3 | 1,8 | 0,3 |  |
| Творог жирный | 20 | 2,8 | 3,6 | 0,6 |  |
| Сыр | 10 | 2,7 | 2,7 | - |  |
| Говядина (1 кат.) | 15 | 2,8 | 2,1 | - |  |
| Говядина (2 кат.) | 15 | 3,0 | 1,2 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 20 | 3,2 | 0,1 | - |  |
| *Замена мяса (по белку)* | | | | | |
| Говядина (1 кат.) | 100 | 18,6 | 14,0 |  |  |
| Говядина (2 кат.) | 90 | 18,0 | 7,5 |  | Масло +6 г |
| Творог полужирный | 110 | 18,3 | 9,9 |  | Масло +4 г |
| Творог жирный | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | Масло -9 г |
| Рыба (филе трески) | 120 | 19,2 | 0,7 | - | Масло +13 г |
| Яйцо | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 |  |
| *Замена рыбы (по белку)* | | | | | |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0, 6 | 1,3 |  |
| Говядина 1 кат. | 85 | 15,8 | 11, 9 | - | Масло -11 г |
| Говядина 2 кат. | 80 | 16,0 | 6, 6 | - | Масло -6 г |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 | Масло -8 г |
| Творог жирный | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | Масло -20 г |
| Яйцо | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | Масло -13 г |
| *Замена творога* | | | | | |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 |  |
| Говядина 1 кат. | 90 | 16,7 | 12,6 | - | Масло -3 г. |
| Говядина 2 кат. | 85 | 17,0 | 7,5 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | - | Масло +9 г |
| Яйцо | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | Масло -5 г |
| *Замена яйца (по белку)* | | | | | |
| Яйцо 1 шт. | 40 | 5,1 | 4,6 | 0,3 |  |
| Творог полужирный | 30 | 5,0 | 2,7 | 0,4 |  |
| Творог жирный | 35 | 4,9 | 6,3 | 1,0 |  |
| Сыр | 20 | 5,4 | 5,5 | - |  |
| Говядина 1 кат. | 30 | 5,6 | 4,2 | - |  |
| Говядина 2 кат. | 25 | 5,0 | 2,1 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 35 | 5,6 | 0,7 | - |  |

**Приложение7  
Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются  
для реализации в организациях общественного  
питания образовательных учреждений**

1.Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признакаминедоброкачественности.

2.Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

3.Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4.Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба,сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

5.Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

6.Непотрошеная птица.

7.Мясо диких животных.

8.Яйца и мясо водоплавающих птиц.

9.Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", атакже яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

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

11.Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесямиили зараженные амбарными вредителями.

12.Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

13.Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

14.Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные иливерные колбасы.

15.Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану безтермической обработки.

16.Простокваша - "самоквас".

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

18.Квас.

19.Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемостисельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку ипастеризацию.

20.Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21.Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22.Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;

23.Пищевые продукты, не предусмотренные [прил. 9](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i461560)

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

25.Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи ифрукты.

26.Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27.Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированныежиры.

28.Ядро абрикосовой косточки, арахис.

29.Газированные напитки.

30.Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

31.Жевательная резинка.

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

33.Карамель, в том числе леденцовая.

34.Закусочные консервы.

35.Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

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

37.Окрошки и холодные супы.

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

39.Яичница-глазунья.

40.Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41.Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрогоприготовления.

**Приложение 8**

**Рекомендуемыесреднесуточные наборы пищевых продуктов,  
в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков,  
для обучающихся общеобразовательных учреждений**

Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся | | | |
| в г, мл, брутто | | в г, мл, нетто | |
| 7-10 лет | 11-18 лет | 7-10 лет | 11-18 лет |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 80 | 120 | 80 | 120 |
| Хлеб пшеничный | 150 | 200 | 150 | 200 |
| Мука пшеничная | 15 | 20 | 15 | 20 |
| Крупы, бобовые | 45 | 50 | 45 | 50 |
| Макаронные изделия | 15 | 20 | 15 | 20 |
| Картофель | 250\* | 250\* | 188 | 188 |
| Овощи свежие, зелень | 350 | 400 | 280\*\* | 320\*\* |
| Фрукты (плоды) свежие | 200 | 200 | 185\*\* | 185\*\* |
| Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник | 15 | 20 | 15 | 20 |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат . | 77 (95) | 86 (105) | 70 | 78 |
| Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п) | 40(51) | 60 (76) | 35 | 53 |
| Рыба-филе | 60 | 80 | 58 | 77 |
| Колбасные изделия | 15 | 20 | 14,7 | 19, 6 |
| Молоко (массовая доля жира | 300 | 300 | 300 | 300 |
| Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%) | 150 | 180 | 150 | 180 |
| Творог (массовая доля жира не более 9%) | 50 | 60 | 50 | 60 |
| Сыр | 10 | 12 | 9,8 | 11,8 |
| Сметана (массовая доля жира не более 15%) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Масло сливочное | 30 | 35 | 30 | 35 |
| Масло растительное | 15 | 18 | 15 | 18 |
| Яйцо диетическое | 1 шт. | 1 шт. | 40 | 40 |
| Сахар\*\*\* | 40 | 45 | 40 | 45 |
| Кондитерские изделия | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Чай | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Какао | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Соль | 5 | 7 | 5 | 7 |

**Примечание:**

\* Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

\*\* Масса нетто является средней величиной,которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов исезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнениенатуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбценетто.

\*\*\* В томчисле для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктовпромышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдачасахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовомпродукте.

**Рекомендуемыенаборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений начальногои среднего профессионального образования при 2-х и 4-х разовом питании**

Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Единица измерения | Количественные величины в брутто | |
| При 4-х разовом питании | При 2-х разовом питании |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Мясо | грамм | 160 | 130 |
| Колбасные изделия | грамм | 10 | 5 |
| Субпродукты | грамм | 30 | 15 |
| Рыба, в т.ч.: | грамм | 70 | 60 |
| сельдь | грамм | 5 | 5 |
| Яйцо | штук | 0,7 | 0,5 |
| Молоко и кисломолочные продукты | грамм | 300 | 100 |
| Творог полужирный | грамм | 60 | 35 |
| Сметана 30% жирности | грамм | 15 | 10 |
| Сыр | грамм | 15 | 10 |
| Масло сливочное, в т.ч.: | грамм | 25 | 25 |
| порционное | грамм | 20 | 20 |
| Маргарин | грамм | 30 | 20 |
| Масло растительное | грамм | 15 | 10 |
| Макаронные изделия | грамм | 20 | 10 |
| Крупы | грамм | 60 | 40 |
| Бобовые | грамм | 8 | 5 |
| Мука пшеничная | грамм | 50 | 15 |
| Сухари пшеничные | грамм | 10 | 5 |
| Крахмал | грамм | 3 | 2 |
| Сахар, в т.ч. кондитерские изделия | грамм | 80 | 40 |
| Картофель | грамм | 300 | 210 |
| Овощи | грамм | 350 | 250 |
| Томат-пюре | грамм | 10 | 10 |
| Сухофрукты | грамм | 15 | 10 |
| Кофейный напиток | грамм | 2 | 2 |
| Чай | грамм | 2 | 1 |
| Какао | грамм | 0,5 | 0,5 |
| Желатин | грамм | 0,3 | 0,3 |
| Фрукты свежие или сок | грамм | 85 | 60 |
| Специи | грамм | 2 | 1/5 |
| Соль | грамм | 10 | 7 |
| Дрожжи | грамм | 1 | - |
| Хлеб пшеничный | грамм | 280 | 180 |
| Хлеб ржаной | грамм | 170 | 120 |

**Приложение9  
Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов  
для организации дополнительного питания обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование пищевых продуктов | Масса (объем) порции, упаковки | Примечание |
| 1. | Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) |  | реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов |
| 2. | Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная | до 500 мл | реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 3. | Чай, какао-налиток или кофейный налиток с сахаром, в том числе с молоком, | 200 мл | горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите |
| 4. | Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки | до 500 мл | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления; |
| 5. | Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) | до 500 мл | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 6. | Кисломолочные напитки (2,5 %, 3,2 % жирности) | до 200 г | реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 7. | Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности) | до 12 5 г | реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления; |
| 8. | Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов | до 125 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
| 9. | Хлебобулочные изделия | до 100 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
| 10. | Орехи (кроме арахиса), сухофрукты | до 50 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
| 11. | Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные) | до 50 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 12. | Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад | до 25 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |

**Приложение10  
(рекомендуемое)  
Формы учетной документации пищеблока**

**Форма1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступ- ления продо- воль- ствен- ного сырья и пищевых продук- тов) | Наимено- вание пищевых продуктов | Количество поступившего продовольст- венного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер документа, подтверж- дающего безопасность принятого пищевого продукта | Результаты органолеп- тической оценки поступив- шего продо- вольствен- ного сырья и пищевых продуктов | Конечный срок реализа- ции продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов | Дата и час фактической реализации продовольствен- ного сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответст- венного лица | Примеча- ние \* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Примечание:**  \* Указываются факты списания, возврата продуктов и др. | | | | | | | | |

**Форма2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание\* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Примечание:**  \* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции | | | | | | |

**Форма3. "Журнал здоровья"**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О. работника\* | Должность | Месяц/дни: апрель | | | | | | | |
| 1 | 2 | 1 | 4 | 5 | 6. | … | 30 |
| 1. | Образец заполнения: | подсобный рабочий | Зд.\*\* | Отстра- нен | б/л. | В. | отп | отп |  | Зд. |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Примечание:**  \* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену  \*\* Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В. - выходной; б/л. - больничный лист. | | | | | | | | | | |

**Форма4. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"**

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

**Форма5. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"**

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

**Форма6. "Ведомость контроля за рационом питания"**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование группы продуктов | Норма\* продукта в граммах г (нетто) | Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека / количество питающихся | | | | | В среднем за 10 дней | Отклонение от нормы в % (+/-) |
| 1 | 2 | 3 | ... | 10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Примечание:**  \* Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с[приложением 8](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php#i407029) настоящих санитарных правил. | | | | | | | | | |

**Приложение11  
Рекомендации по отбору суточной пробы**

Порционные блюда отбираются в полном объеме;салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи)стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (илипрокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными илиметаллическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или вспециально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

**Приложение12  
Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных иинструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

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