



**Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск,
Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»**

**Организация питания в условиях СанПиН
2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного
питания населения"**

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



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



Прием **пищевой** **продукции**, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться **при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия**, предусмотренных в том числе техническими регламентами.



Перечень товаросопроводительной документации:

- ✓ Маркировочный ярлык (маркировка на упаковке);
- ✓ Товарная накладная (счет-фактура);
- ✓ Декларация о соответствии (кроме: переработанной пищевой продукции животного происхождения, специализированной пищевой продукции, уксуса);
- ✓ Ветеринарное свидетельство (непереработанная пищевая продукция животного происхождения).

Товарная накладная (счет-фактура)

Формы по ОК02 по ОК02

Исходный документ, дата составления

Транспортная накладная

| № по инв. | Товар | Единица измерения | | Количество | | Цена, руб. за 1 ед. изм. | Сумма без НДС, руб. за 1 ед. изм. | НДС | | Сумма с учетом НДС, руб. за 1 ед. изм. |
|-----------|-------|-------------------|-----|------------|------------|--------------------------|-----------------------------------|-----------|---------------------------|--|
| | | наименование | код | в ед. изм. | в ед. изм. | | | ставка, % | сумма, руб. за 1 ед. изм. | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |

Товарная накладная имеет приложение на _____ и содержит _____

Всего мест _____

Примечание (наименование, сорт, фактура и т.д.) на _____

Всего отгружено на сумму _____

Сторого груза _____

Генеральный директор _____



В случае нарушений:

- условий и режима перевозки
- отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки

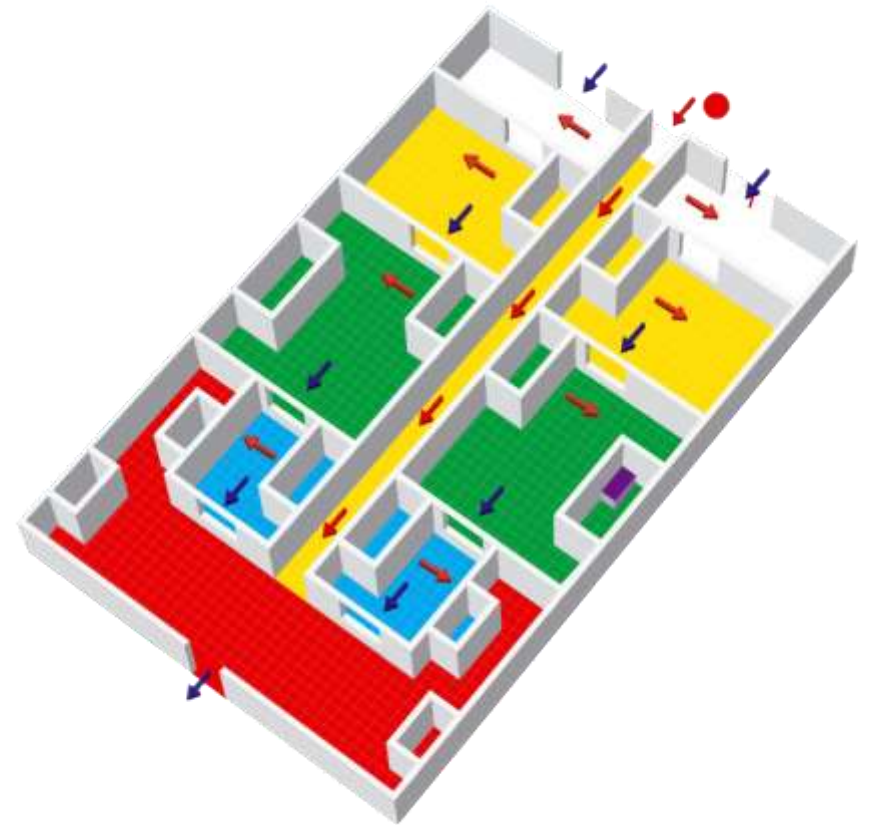
Пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания **не принимаются!**

**ВОЗВРАТ
ПОСТАВЩИКУ**

В предприятиях общественного питания должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, **исключающих**:

- встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;
- использованной и продезинфицированной посуды;
- встречное движение посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

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



организации и предприятия

Источник рецептуры* _____

Технологическая карта №. _____

Наименование блюда (изделия) _____

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г, кг | Масса нетто или полуфабриката, г, кг | Масса готового продукта, г, кг | Масса нетто на _____ порций |
|---------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| ВЫХОД на 1 порцию | | | | |
| ВЫХОД на 1 кг | | | | |

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

* Рецептуры Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, **должны соответствовать** их наименованиям, указанным в технологических документах.

Изготовление продукции должно производиться по **технологическим документам**, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, **разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.**



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СОШ № 9»
И.В. Исмаилова

| Наименование блюда | Выход, г | Б | Ж | У | Энергетическая ценность | Цена |
|----------------------------|----------|-------|-------|--------|-------------------------|-------|
| Завтрак 1-4 КЛАССЫ | | | | | | |
| Плов из птицы | 185,00 | 10,54 | 9,60 | 33,05 | 282,00 | 59,16 |
| Хлеб пшеничный | 30,00 | 2,03 | 0,26 | 15,05 | 70,57 | 1,80 |
| Хлеб ржаной | 20,00 | 1,11 | 0,22 | 9,78 | 45,55 | 1,59 |
| Чай сладкий | 60,00 | 1,38 | 4,08 | 7,02 | 71,40 | 8,86 |
| Пюре свежее (яблоко) | 200,00 | 1,56 | 0,34 | 39,96 | 178,19 | 11,00 |
| Панкек из плодов шиповника | 200,00 | 0,40 | 0,27 | 17,20 | 72,80 | 8,00 |
| Итого | 695,00 | 17,02 | 14,77 | 122,06 | 720,51 | 90,41 |
| Завтрак 5-11 КЛАССЫ | | | | | | |
| Плов из птицы | 185,00 | 10,54 | 18,69 | 28,30 | 320,00 | 59,16 |
| Хлеб ржаной | 40,00 | 2,22 | 0,44 | 19,56 | 91,10 | 3,17 |
| Хлеб пшеничный | 50,00 | 3,35 | 0,42 | 24,98 | 117,15 | 3,00 |
| Чай сладкий | 100,00 | 2,36 | 0,20 | 22,80 | 184,55 | 11,31 |
| Панкек из плодов шиповника | 200,00 | 0,68 | 0,27 | 20,77 | 88,20 | 8,00 |
| Итого | 575,00 | 19,15 | 20,02 | 116,41 | 801,00 | 84,64 |

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены:

- ✓ техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование)
- ✓ холодильным оборудованием
- ✓ моечным оборудованием
- ✓ инвентарем
- ✓ посудой (одноразового использования, при необходимости)
- ✓ тарой для транспортирования



- Все вышперечисленное **должно быть изготовлено из материалов, соответствующих требованиям**, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, **устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств** и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

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

Нормативы установлены Главой III СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

| Органолептические и химические показатели | |
|--|---------------------------------|
| Показатель | Норматив |
| Запах | Не более 2 баллов |
| Привкус | Не более 2 баллов |
| Цветность | Не более 20 градусов |
| Мутность | Не более 2,6 ЕМФ (по формазину) |
| Общая минерализация сухой остаток) | Не более 1000 мг/дм куб |
| Жесткость общая | Не более 7 мг-экв/дм куб |

| Микробиологические показатели | |
|---|----------------------------------|
| Показатель | Норматив |
| Общее микробное число (ОМЧ) (37 +/- 1,0) °C | Не более 50 КОЕ/ см ³ |
| Обобщенные колиформные бактерии | Отсутствие в 100 см ³ |
| Escherichia coli (E. coli) | Отсутствие в 100 см ³ |
| Энтерококки | Отсутствие в 100 см ³ |
| Колифаги | Отсутствие в 100 см ³ |

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

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы **локальными вытяжными системами**, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или **автономными вытяжными системами**.



Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами:

- ✓ холодного и горячего водоснабжения
- ✓ водоотведения
- ✓ теплоснабжения
- ✓ вентиляции
- ✓ освещения



- Инженерные системы должны быть выполнены так, чтобы **исключить риск загрязнения** пищевой продукции.
- **Допускается** использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

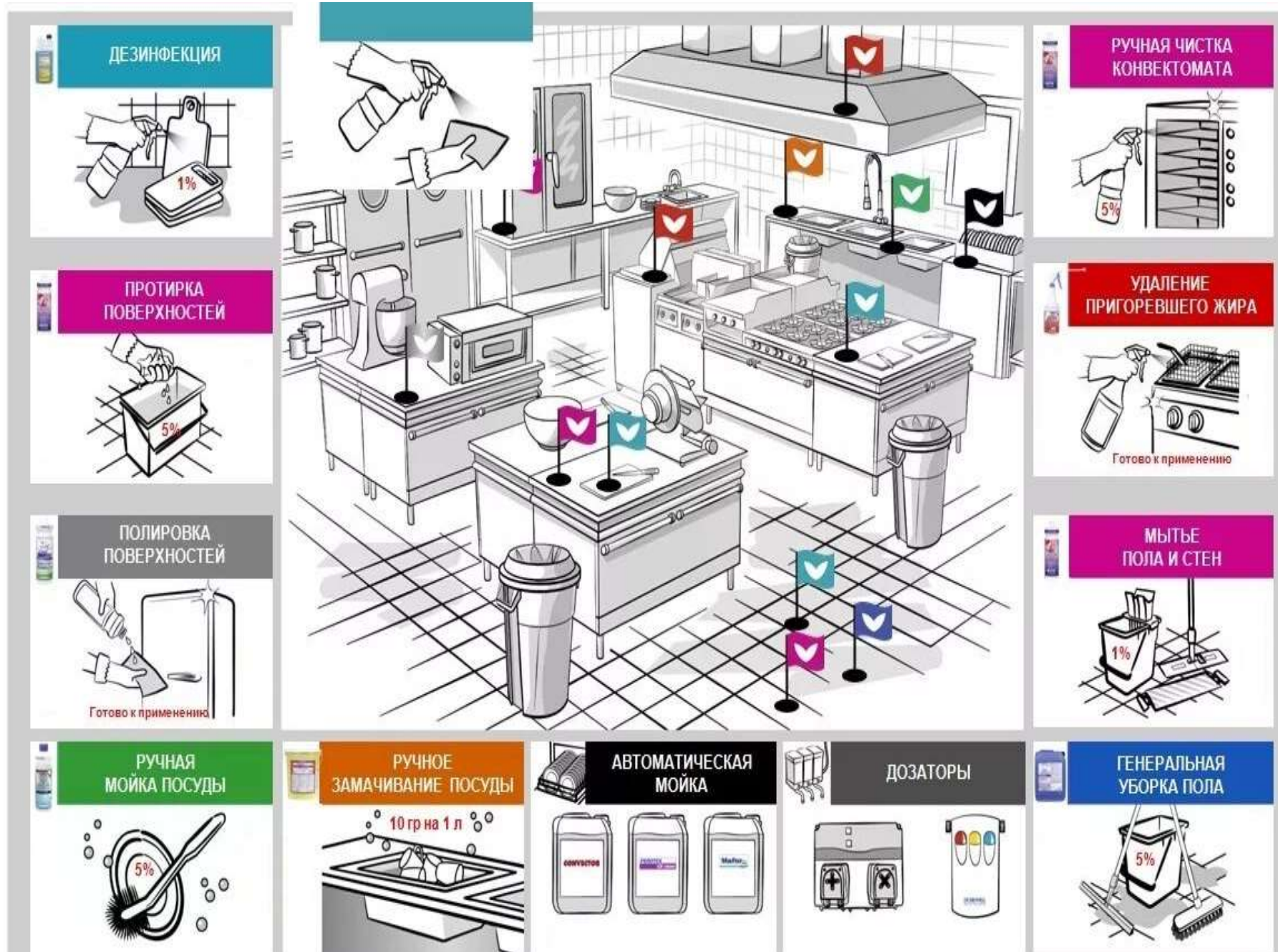
Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания **должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, *и не иметь повреждений.***



➤ Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, **должны подвергаться уборке.**

➤ В производственных помещениях ежедневно проводится **влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.**

➤ Обеденные столы должны подвергаться **уборке после каждого использования.**



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

Общие зоны

(гостиные, холл, офисные помещения)

- Мытье пола, протирка и дезинфекция столов и поверхностей (мебель, стены, двери)
- Уборка лестничных маршей, перил, лифтов, чистка ковровых покрытий пылесосом, чистка текстильной обивки мебели
- Удаление мусора, очистка пепельниц

Периодичность уборки - не менее 1 раза/день.
Деление на основную и поддерживающую, а так же на сухую и влажную уборку.
Локальная/точечная уборка (при наличии спонтанных загрязнений).



Производственные цеха, кухонные помещения

- Регулярная влажная уборка (мытьё полов, очистка поверхностей и технологического оборудования согласно разработанному графику)
- Дезинфекция поверхностей
- Сбор отходов в раздельные контейнеры
- Замачивание посуды, мытьё посуды в посудомоечной машине

Периодичность уборки - не менее 2 раз/день. Не реже одного раза в неделю должна производиться полная уборка помещений.
Использование моющих средств, сертифицированных по HACCP.
Наличие плана уборки.
Ведение журнала клининговых мероприятий.
Строгий контроль качества и регулярности уборки.



Санитарные зоны

(туалеты, сантехническое оборудование)

- Мойка и дезинфекция помещений
- Очистка и полировка зеркал и металлических поверхностей
- Сервисные услуги (комплектация бумажными полотенцами, мылом, туалетной бумагой)
- Вынос мусора

Периодичность уборки:
Ежедневная (основная) уборка - не менее 4 раза/день.
Генеральная дезинфицирующая уборка - не реже 1 раза/месяц.
Правильная последовательность уборки: стены, двери, зеркала, сантехника, пол. Применение кислотного моющего средства.



Общая уборка и дезинфекция остальных поверхностей

- Производственные цеха и кухонные помещения
- Санитарные зоны - дезинфекция стульчака унитаза, дверных ручек
- Общие зоны - дезинфекция дверных ручек, спинок стульев и столов

Строгий контроль качества и регулярности уборки.



! *Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них* **!**



Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям:

- ✓ **прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации** в соответствии с приказом Минздрава РФ от 29.06.2000 N 229
- ✓ **прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров** в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н
- ✓ **вакцинация** в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок Российской Федерации, утвержденным приказом Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н



Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания:

- **Должен проводить ежедневный осмотр работников**, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.
- **Результаты осмотра** должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)) на бумажном и/или электронном носителях.
- **Список работников**, отмеченных в журнале на день осмотра, **должен соответствовать числу работников на этот день в смену.**

Гигиенический журнал (сотрудники)

| N п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|-------|------|--|-----------|---|---|--|--|
| 1. | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | |









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



- **Перевозка (транспортирование),** в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться **в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов**
- **Совместная перевозка (транспортирование)** продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции **допускается при условии наличия герметической упаковки,** а также при соблюдении **температурно-влажностных условий** хранения и перевозки (транспортирования).
- **Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию** в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, **должны использовать рабочую одежду** с учетом ее смены по мере загрязнения.



- Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания **должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование**, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции **должен обрабатываться и храниться раздельно** в производственных цехах (зонах, участках).
- Мытье столовой посуды **должно проводиться отдельно** от кухонной посуды, подносов для посетителей.
- Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования **должны применяться в соответствии с маркировкой** по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

| | | |
|---|---|--|
|  |  | « Красный » Сырая мясная продукция Код: СМ |
|  |  | « Желтый » Сырая продукция из мяса птицы Код: ПТИЦА |
|  |  | « Синий » Готовая продукция мясная, рыбная гастрономия, варёная мясная, из мяса птицы, варёные овощи Код: ВМ, ВР, МГ, РГ, ВО |
|  |  | « Зеленый » Сырые овощи, фрукты и зелень Код: СО или ЗЕЛЕНЬ |

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции **работники предприятий общественного питания обязаны:**

- **оставлять** в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах **одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи** и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- **снимать** в специально отведенном месте **рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета** либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- **сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями** у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- **использовать одноразовые перчатки** при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.



Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче **более 3 часов** с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков **вне охлаждаемой витрины** (холодильного оборудования) и реализация **с нарушением установленных сроков годности и условий хранения**, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация **на следующий день** готовых блюд;
- **замораживание** нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- **привлечение** к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий **посторонних лиц**, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.



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



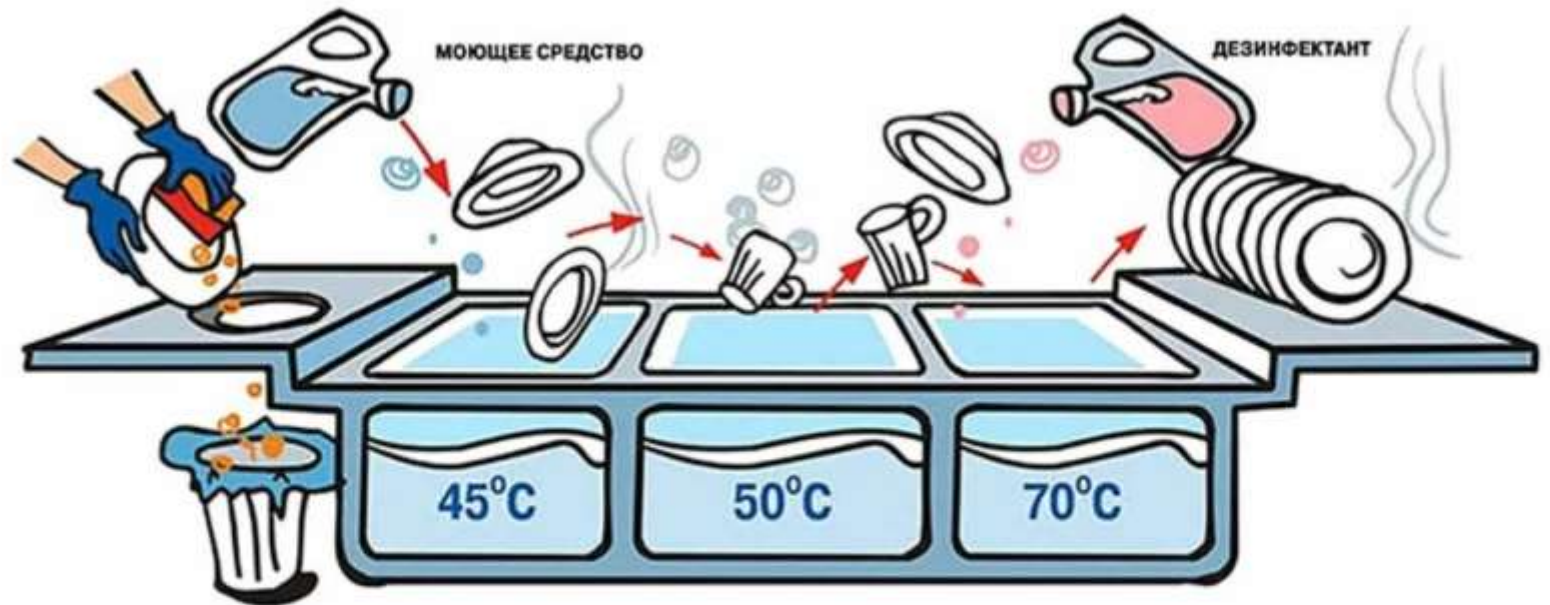
- В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов **необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции** в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).



- Складские помещения для хранения продукции **должны быть оборудованы** приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, **холодильное оборудование - контрольными термометрами.**
- Использование **ртутных термометров** при организации общественного питания **не допускается.**



- Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей **должны быть вымыты и высушены.**
- В конце рабочего дня **должна проводиться мойка всей посуды**, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих **дезинфекцию** посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.
- При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом **с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами** в соответствии с инструкциями по их применению.



- 1 МЕХАНИЧЕСКОЕ УДАЛЕНИЕ ПИЩИ
- 2 ЗАМАЧИВАНИЕ, МЫТЬЕ
В 1ую ванну необходимо добавить моющее средство согласно инструкции производителя
- 3 МЫТЬЕ
Добавить моющее средство в 2 раза меньше, чем в 1ую ванну
- 4 ОПОЛАСКИВАНИЕ
- 5 СУШКА

Дезинфекцию посуды необходимо проводить не реже 1 раза в день.

➤ С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами **не допускается хранение и изготовление продукции** во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания.

➤ **Запрещается проведение дератизации и дезинсекции** распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами **в присутствии посетителей и персонала** (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).



- В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, **моющие и дезинфицирующие средства**, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), **должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению** и храниться в специально отведенных местах. **Исключается их попадание в пищевую продукцию.**
- Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств **должны быть промаркированы** с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).
- Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств **должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.**



➤ В организованных детских коллективах общественное питание детей **должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню**, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

➤ В организованных детских коллективах в детских организациях **исключение горячего питания из меню**, а также замена его буфетной продукцией, **не допускаются**.

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



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



МЕНЮ

« ____ » _____

ЗАВТРАК



ОБЕД



Полдник



Ужин



- При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака **должна быть увеличена на 5% соответственно.**
- При 12-часовом пребывании возможна организация как **отдельного полдника**, так и **"уплотненного" полдника** с включением блюд ужина **и с распределением калорийности суточного рациона 30%.**
- Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах **+/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам**, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.
- На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, **должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.**
- Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции **в соответствии с санитарными правилами и нормами** в пределах средств, выделяемых на эти цели.

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ

Приказ №
128-од от 27.08.2025 _____

Примерное рекомендуемое двухнедельное десятидневное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд и кулинарных изделий для детей общеобразовательных классов возрастная категория с 7 лет до 11 лет

Сезон: осень-зима 2025 учебного года

(завтрак)

2025 год

МЕНЮ

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

День первый

Рацион- завтрак

сезон осень-зима

Возрастная категория с 7 до 11 лет

| № т\к | Наименование блюда | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Углево- ды, г | ЭЦ, ккал | Минеральные элементы (мг) | | | | Витамины | | | | |
|-------|--------------------------------------|------------|--------------|--------------|------------------|---------------|---------------------------|--------------|---------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|-------------|
| | | | | | | | Ca | Mg | P | Fe | E,мг | A,мкг | B1,мг | B2,мг | C,мг |
| | Завтрак | | | | | | | | | | | | | | |
| 256 | Макаронные изделия отварные | 200 | 7,40 | 0,60 | 39,44 | 253,48 | 18,33 | 11,89 | 60,56 | 1,43 | 1 | 45,78 | 0,07 | 0,07 | 0 |
| 349 | Тефтели из говядины в молочном соусе | 100 | 11,00 | 11,00 | 7,00 | 177,00 | 38,6 | 14,28 | 111,44 | 1,49 | 0,43 | 24,22 | 0,04 | 0 | 0 |
| 75 | Бутерброд с сыром | 20\10 | 3,86 | 3,17 | 9,58 | 83,00 | 92,7 | 3,58 | 51 | 0,5 | 0,05 | 26 | 0 | 0 | 0,07 |
| 459 | Чай с лимоном | 200 | 0,30 | 0,10 | 9,50 | 40,00 | 7,9 | 5 | 9,1 | 0,87 | 0,02 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 7\13 | Хлеб ржаной | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34,80 | 7 | 7,5 | 1,32 | 1,28 | 0 | 0 | 0 | 0,04 | 0 |
| | Итого за прием | 520 | 23,88 | 15,11 | 72,20 | 588,28 | 164,53 | 42,25 | 233,42 | 5,57 | 1,50 | 96,00 | 0,11 | 0,11 | 1,07 |

- В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, **меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации**, в которой организуется питание детей.
- Меню **должно разрабатываться на период не менее двух недель** (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Питание детей **должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню**.
- Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в **соответствии с таблицей замены пищевой продукции** с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

➤ Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах **в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.**



➤ Витаминные напитки **должны готовиться** в соответствии с прилагаемыми инструкциями **непосредственно перед раздачей.**

➤ Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов **не допускается.**

➤ В целях профилактики йододефицитных состояний у детей **должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная** при приготовлении блюд и кулинарных изделий.



Детские организации, осуществляющие общественное питание детей в организованных детских коллективах, **должны размещать в доступных для родителей и детей местах** (в том числе в обеденном зале, холле, групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" следующую информацию:

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

- Отбор суточной пробы **должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока** в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - **отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие**.
- Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) **должны отбираться в количестве не менее 100 г**.
- Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, **целиком (в объеме одной порции)**.
- Суточные пробы **должны храниться не менее 48 часов** в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.



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



- Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) **должен приниматься с учетом ограничений,** изложенных в приложении N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Соки, напитки, питьевая вода **должны реализоваться в потребительской упаковке** промышленного изготовления; **разливать** соки, напитки, питьевую воду в буфете **не допускается.**

Питьевой режим в детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с **соблюдением следующих требований**:

- В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей **должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.**
- Питьевой режим **должен быть организован посредством** установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- Чаша фонтанчика **должна ежедневно обрабатываться** с применением **моющих и дезинфицирующих** средств.



Питьевой режим в детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с **соблюдением следующих требований**:

- При организации питьевого режима с использованием **упакованной питьевой воды** промышленного производства, **установок с дозированным розливом** упакованной питьевой воды (кулеров), **кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды** из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), **изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией**, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; **контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.**
- Упакованная (бутилированная) питьевая вода **допускается к выдаче детям при наличии** документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- Кулеры **должны размещаться в местах**, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры **должны подвергаться мойке** с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, **но не реже одного раза в семь дней.** Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться **не реже одного раза в три месяца.**



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



➤ Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью **освободиться от остатков воды, промываться** в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, **ополаскиваться**.

- Кипятить воду нужно **не менее 5 минут**;
- До раздачи детям кипяченая вода **должна быть охлаждена до комнатной температуры** непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- Смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить **не реже, чем через 3 часа**.
- Время смены кипяченой воды **должно отмечаться в графике**, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.



Спасибо за внимание!



Прививайте детям культуру здорового питания

Переходите по ссылке

здоровое-питание.рф

