



**Управление Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Республике Башкортостан**

# **Санитарно-гигиенические требования при организации питания в организациях отдыха детей и их оздоровления**

**К.В. Домашева**

**главный специалист-эксперт отдела надзора по гигиене  
детей и подростков Управления Роспотребнадзора по  
Республике Башкортостан**

**Ст.1 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**

**санитарно-эпидемиологические требования** - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, **несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний** и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (далее - санитарные правила), а в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами

**Ст.3 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**

**Статья 3. Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения**

Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения основывается на Конституции Российской Федерации и состоит из настоящего Федерального закона, других федеральных законов, а также принимаемых в соответствии с ними иных нормативных правовых актов Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации.

# ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ЗАКОНЫ

**Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**



**Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»**



**Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»**



**Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»**



## Федеральные законы

- от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 32, 33, 34, 35, 36
- от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

**Ч. 1, ст. 28 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**

## **Статья 28. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения**

1. В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

## ст. 17 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

### **Статья 17. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения**

1. При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

2. При организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

3. При установлении минимальных социальных стандартов уровня жизни населения, гарантируемых государством, должны учитываться физиологические нормы питания человека.

**Ч. 1,2 ст. 15 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ  
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**

**Статья 15. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства**

1. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям человека и не должны оказывать на него вредное воздействие.

2. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

# Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

## Статья 1. Основные понятия

**здоровое питание** - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

**горячее питание** - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями

# Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

## Статья 1. Основные понятия

**потребительские свойства пищевых продуктов** - совокупность физико-химических показателей (нормируемых физико-химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических показателей (характеристик, определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах);

# Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

## Статья 1. Основные понятия

**фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия** - пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной;

**физиологическая потребность в пищевых продуктах** - научно обоснованные нормы потребления пищевых продуктов, при потреблении которых полностью удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.».

# Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

## Статья 2.1. Принципы здорового питания

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

# Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

## Статья 2.1. Принципы здорового питания

продолжение

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

обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

**обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;**  
исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

# **Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»**

## **Глава IV.1. Организация питания детей**

### **Статья 25.1. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей**

1. Пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания детей должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей.

2. Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

# Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

## Статья 25.2. Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

1. Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования в образовательных организациях, детей, пребывающих в организациях отдыха детей и их оздоровления (далее - дети в организованных детских коллективах), а также в иных установленных законодательством Российской Федерации случаях организуется непосредственно указанными организациями и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

# Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

## Статья 25.2. Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

2. При организации питания детей в соответствии с пунктом 1 настоящей статьи образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны:

учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

# Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

**СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей"**

**СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»**

**СанПиН 2.4.2.2842-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков"**

**СанПиН 2.4.4.3048-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа"**

# Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

**СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

**СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» пищевых продуктов»**

**СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

## Технические регламенты Таможенного и Евразийского экономического союза

➤ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»<sup>1</sup>

➤ ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

➤ ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

➤ ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

➤ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

## Технические регламенты Таможенного и Евразийского экономического союза

➤ **ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»**

➤ **ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»**

➤ **ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»**

➤ **ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»**

**ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»**

# СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей"

## **VIII. Требования к оборудованию столовой, инвентарю, посуде**

П. 8.1. Устройство, содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом столовой, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению обязательной документации (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и настоящим санитарным правилам.

# СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"

П. 5.6. Организация питания детей в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием обеспечивается на базе различных предприятий общественного питания, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящими санитарными правилами.

П. 10.1. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

П.11.12. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары должно осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

## **СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков»**

П. 5.1. При организации питания подростков в ближайшей организации общественного питания лагеря труда и отдыха или собственной стационарной столовой должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, а также санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части соблюдения требований к: размещению, санитарно-техническому обеспечению, оборудованию, инвентарю, посуде, санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды, организации здорового питания и формированию примерного меню, условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, соблюдению правил личной гигиены персоналом организации общественного питания, ведению форм учетной документации пищеблока, производственному контролю.

П. 5.2. При размещении лагеря труда и отдыха на базе палаточного лагеря (или с использованием палаток) организация питания должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул в части соблюдения требований к организации питания.

## СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков»

П. 5.7. Для мытья столовой и кухонной посуды должны применяться разрешенные моющие средства. Кухонная, столовая и чайная посуда, столовые приборы, разделочный инвентарь, щетки для мытья посуды, ветошь для мытья столов должны обрабатываться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

П. 5.10. Примерное меню рациона питания разрабатывается представителем организации, обеспечивающей питание, на период не менее двух недель (10 - 14 дней) и согласовывается руководителем лагеря труда и отдыха. Рацион питания составляется на основании рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов для подростков в возрасте 14 - 18 лет (Приложение 1 настоящих санитарных правил) и санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части формирования примерного меню.

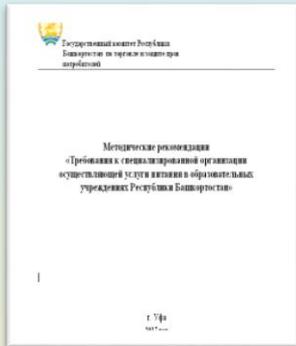
## СанПиН 2.4.4.3048-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа"

П. 9.1. Для организации питания детей в палаточном лагере могут быть использованы следующие формы:

- а) питание в близлежащей организации общественного питания;
- б) привозное горячее питание (доставка готовой пищи в термоконтейнерах);
- в) приготовление пищи с использованием полевой кухни;
- г) приготовление пищи на пищеблоке палаточного лагеря;
- д) приготовление пищи на костре.

П. 9.2. При организации питания детей палаточного лагеря в организациях общественного питания или пищеблоке палаточного лагеря должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящим санитарным правилам.

# Санитарно-эпидемиологические требования



**Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

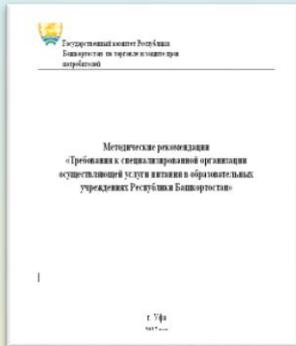


**Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

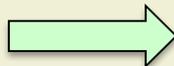
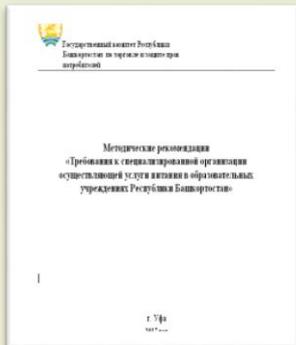


**Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

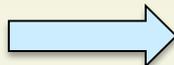
# Санитарно-эпидемиологические требования



**требования к организации здорового питания и формированию примерного меню**

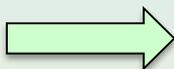


**организация обслуживания обучающихся горячим питанием**

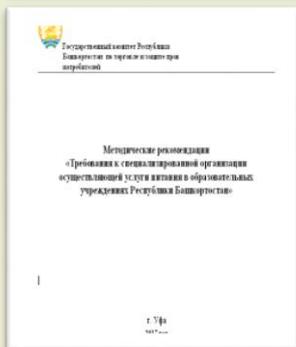


**требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции**

# Санитарно-эпидемиологические требования



**требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности**

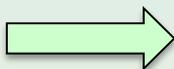
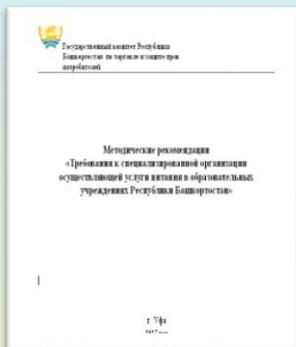


**требования к организации питьевого режима**

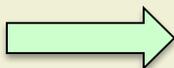


**требования к перевозке и приему пищевых продуктов в организации отдыха детей и их оздоровления**

# Санитарно-эпидемиологические требования



ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с санитарными правилами);



требования к проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;



требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

# Питьевой режим в организациях отдыха детей и их оздоровления

## СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»

П. 10.10. Для детей должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

Питьевой режим организуется в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная; кипяченая вода (кипячение в течение не менее 5 минут от момента закипания).

Кипяченую воду меняют каждые 3 часа. Перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и тщательно ополаскивается.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

П. 10.11. При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

П. 10.12. При проведении походов организация питания детей должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы детских лагерей палаточного типа в период летних каникул.

# Питьевой режим в организациях отдыха детей и их оздоровления

## СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

П. 8.5. Питьевой режим в оздоровительном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

П. 8.6. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

П. 8.7. При организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды оздоровительное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале; одноразовых стаканчиков - в игровых, учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

П. 8.8. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.

П. 8.9. Бутилированная вода, поставляемая в оздоровительные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

# Питьевой режим в организациях отдыха детей и их оздоровления

## СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков»

П. 3.1. При размещении лагеря труда и отдыха на базе стационарного загородного лагеря должны быть соблюдены санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей, в части требований к зданиям и сооружениям, санитарно-техническому благоустройству, отделке помещений, содержанию помещений и участка, организации питания, питьевого режима и медицинского обслуживания.

П. 3.2. При размещении лагеря труда и отдыха на базе палаточного лагеря (или с использованием палаток) должны быть соблюдены санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в части размещения, организации жилой, санитарно-бытовой, спортивной и административно-хозяйственной зон, организации питания, водоснабжения, питьевого режима и медицинского обслуживания. 4.4. Питьевой режим в лагере труда и отдыха может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики, вода, расфасованная в емкости (негазированная), кипяченая вода при нецентрализованном водоснабжении.

Подростки должны быть обеспечены достаточным количеством питьевой воды в течение всего времени их пребывания в лагере труда и отдыха (в местах временного проживания, на объектах трудовой деятельности, в том числе на полевых станах, при организации экскурсий и другие).

В летний период температура воды для питьевых целей должна быть не ниже 14°С.

# Питьевой режим в организациях отдыха детей и их оздоровления

## СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков»

П. 4.5. Вода, расфасованная в емкости (бутилированная вода), должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

П. 4.6. Кипяченую воду (кипячение в течение не менее 5 минут от момента закипания) меняют не реже 1 раза каждые 6 часов. Перед сменой воды емкость полностью освобождают от остатков воды и тщательно ополаскивают. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится ежедневно препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке в соответствии с инструкцией производителя.

П. 4.7. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

П. 4.8. При организации питьевого режима необходимо обеспечить достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды, контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

# Питьевой режим в организациях отдыха детей и их оздоровления

## СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа»

П. 3.1. Палаточный лагерь должен быть обеспечен водой, отвечающей требованиям безопасности к питьевой воде.

В качестве источников питьевой воды могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения населенных мест, источники нецентрализованного водоснабжения (артскважины, каптажи, колодцы, родники и другие источники), а также питьевая вода, доставляемая специальным транспортом или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная).

П. 3.2. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке, в соответствии с инструкцией производителя.

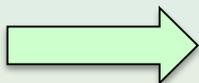
П. 3.3. Во время передвижения детей по маршруту, походов, экскурсий используют охлажденную кипяченую воду (кипячение в течение 5 - 10 минут от момента закипания) или воду, полученную из источников, указанных в пункте 3.1, в том числе бутилированную.

Количество воды для питья рекомендуется определять из расчета не менее 2 литров на 1 человека в сутки.

П. 3.4. Для питья, мытья овощей и фруктов, которые в дальнейшем не будут подвергаться термической обработке, используют воду, отвечающую требованиям безопасности предъявляемых к питьевой воде.

В неподвижном лагере кипяченую воду, хранящуюся на пищеблоке, меняют не реже 1 раза в 12 часов.

# Типы пищеблоков



**пищеблок, работающий на сырье**



**пищеблок, работающий  
полуфабрикатах**



**буфет-раздаточная, предназначенная для приема готовых блюд и кулинарных изделий, поступающих из организаций общественного питания, и распределения их по группам**

# Типы пищеблоков(СанПиН 2.4.5.2409-08)

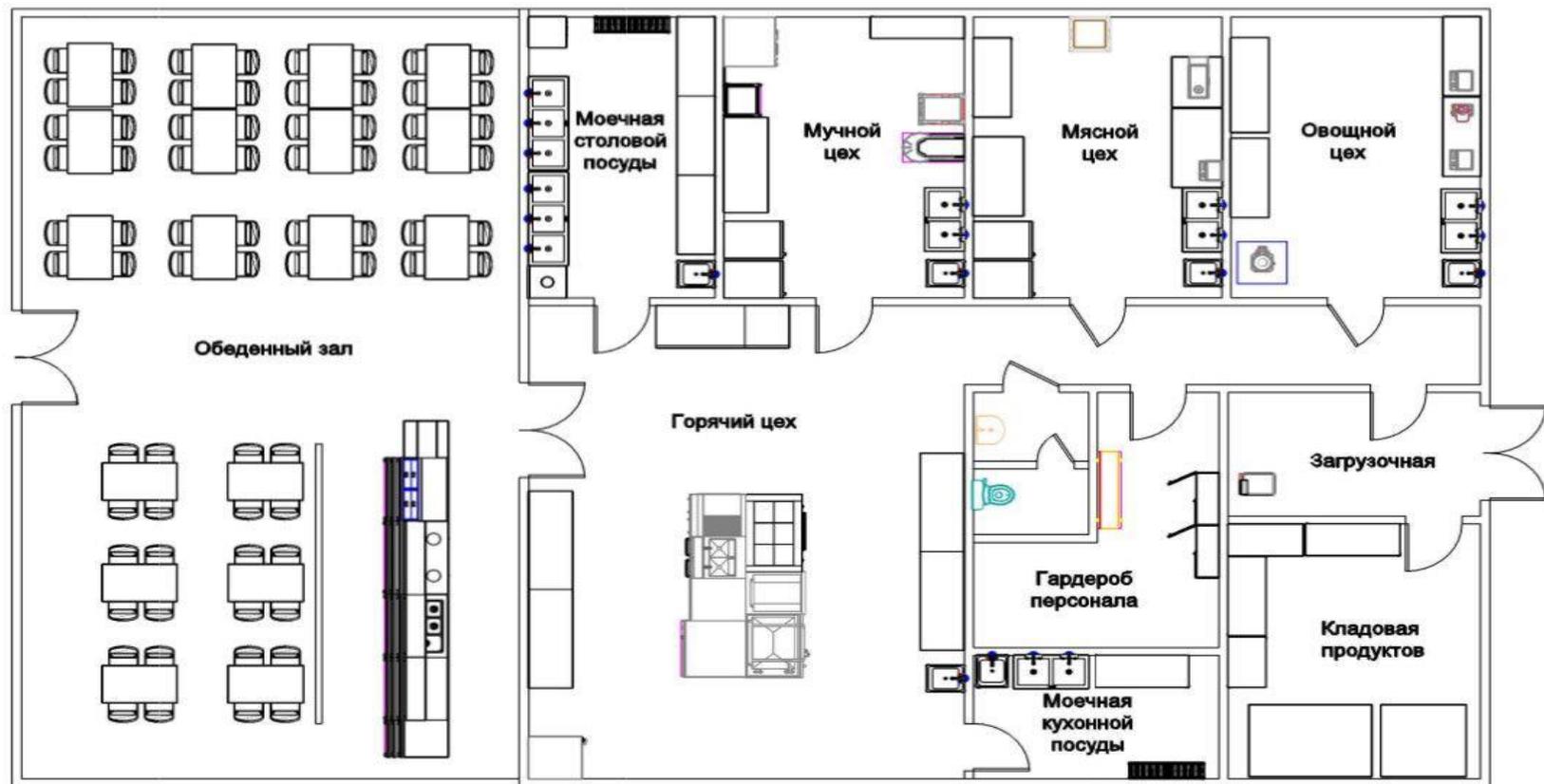
П. 2.2. Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся, могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;
- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;
- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- буфеты - раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

# Поточность движения сырой и готовой продукции



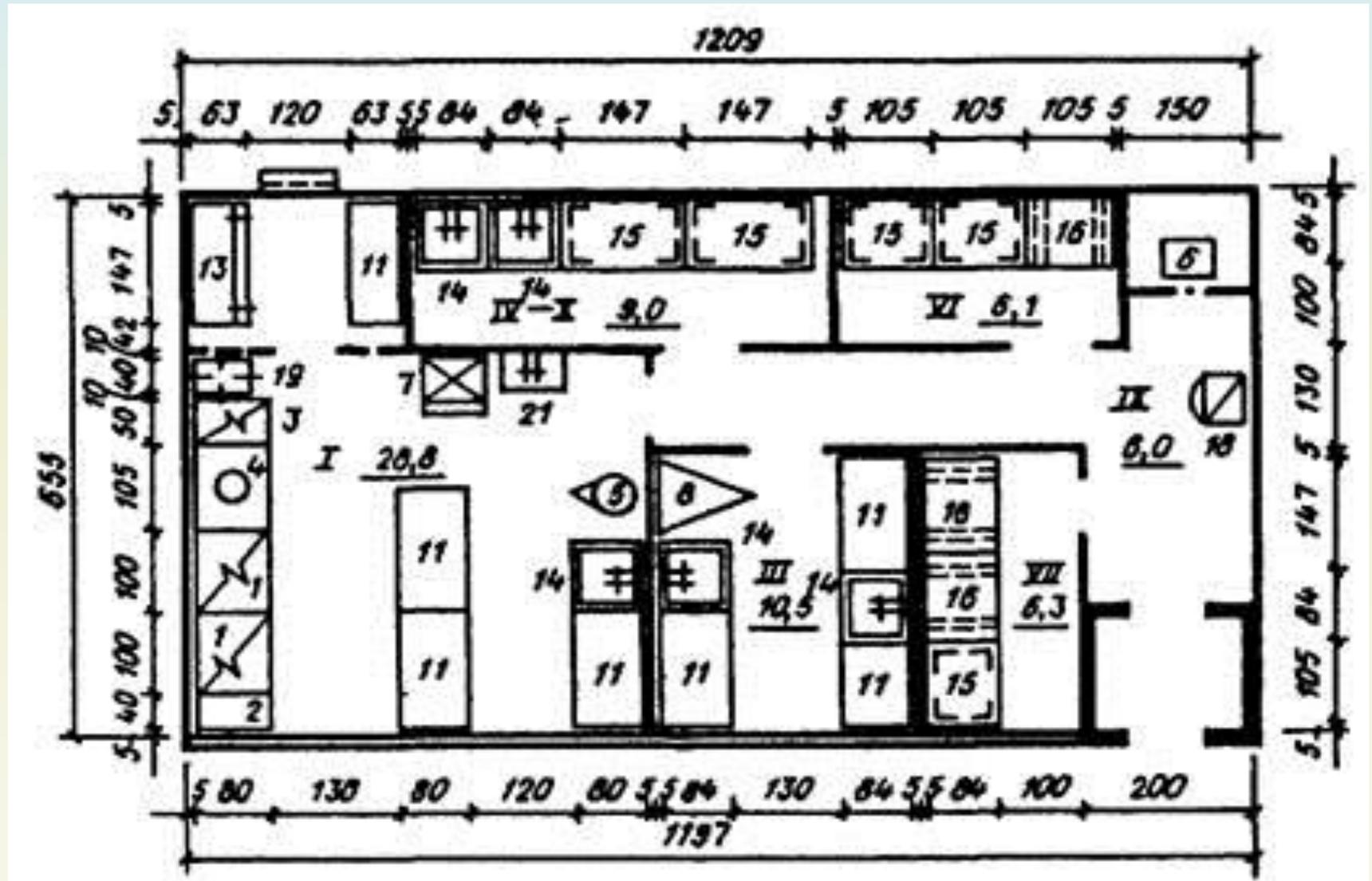
# Примерная планировка столовой полного цикла



# Набор помещений и оборудования столовой, работающей на сырье (СанПиН 2.4.4.3155-13)

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	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, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, 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, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) не менее двух, 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 разрубка мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электроротел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды и столовых приборов и отдельная двухсекционная ванна для мытья чайной посуды, производственный стол, шкафы, решетки
Моечная тары	Моечная ванна

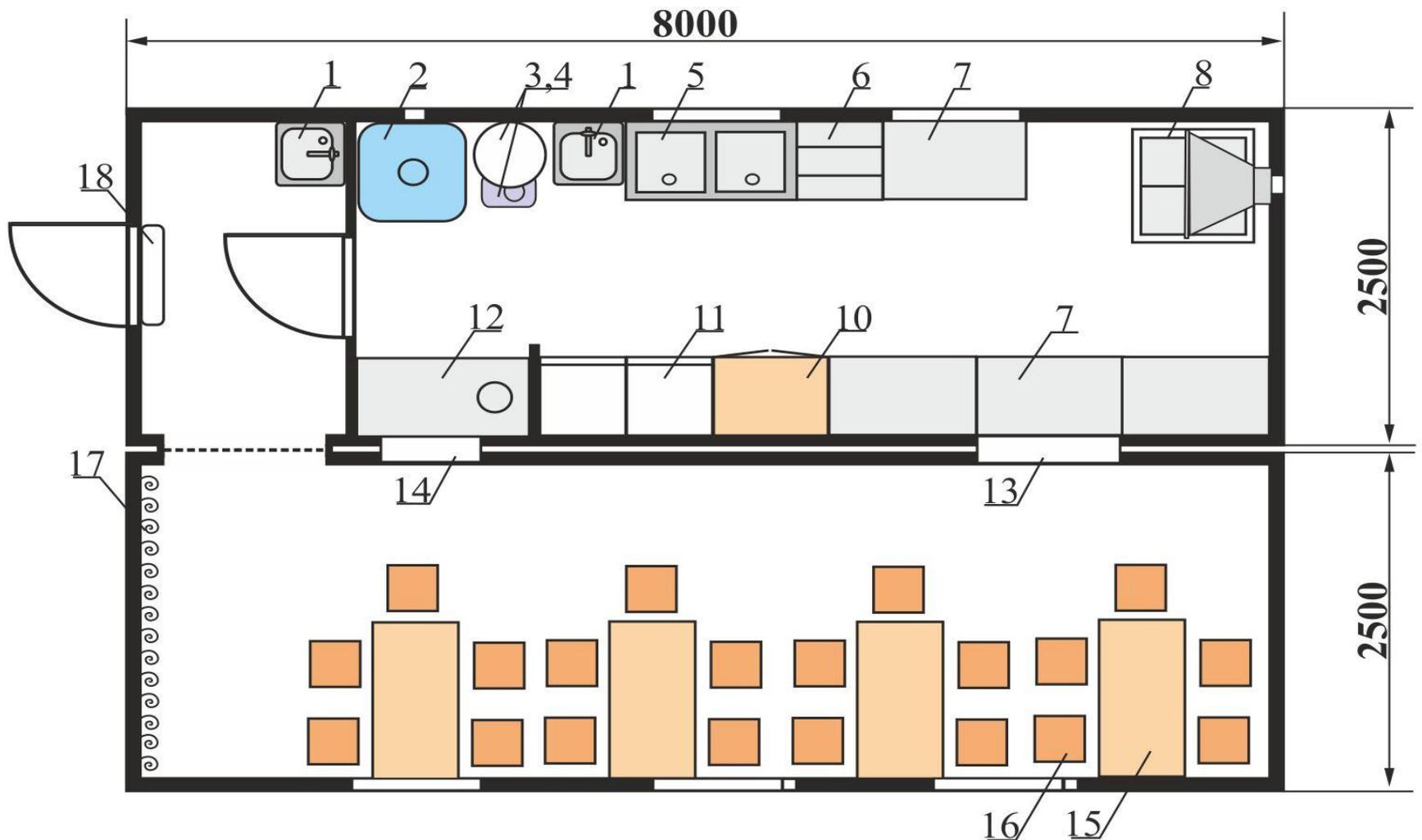
# Примерная планировка пищеблока, работающего на полуфабрикатах



# Набор помещений и оборудования столовой, работающей на полуфабрикатах (СанПиН 2.4.5.2409-08)

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
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
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

# Примерная планировка буфета-раздаточной



# Набор помещений и оборудования буфета – раздаточной (СанПиН 2.4.5.2409-08)

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, 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

# СанПиН 2.4.5.2409-08

П. 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 приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

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

П. 2.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаящие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

## **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (СанПиН 2.4.4.3155-13 )**

п. 8.1. Устройство, содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом столовой, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению обязательной документации (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и настоящим санитарным правилам.

п. 8.2. Количество посадочных мест в обеденном зале столовой рекомендуется рассчитывать на одновременное обслуживание всех детей (в одну смену).

При строительстве и реконструкции столовой количество посадочных мест в обеденном зале принимается из расчета не менее на одно место.

В здании столовой обеспечиваются условия для мытья рук детей около обеденного зала (или при входе в обеденный зал) и места для раздевания детей.

При строительстве и реконструкции столовой рядом с обеденным залом предусматриваются туалеты отдельные для мальчиков и девочек, оборудованные унитазами и раковинами для мытья рук.

п. 8.3. Раковины для мытья рук при входе в обеденный зал устанавливаются с учетом роста-возрастных особенностей детей из расчета не менее 1 раковины на 25 посадочных мест.

Для вытирания рук допускается использование бумажных полотенец (салфеток) или электрополотенец. Мыло и полотенца около раковин для мытья рук должны быть в наличии постоянно.

## Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

п. 8.4. Столовая оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать согласно Приложению N 1.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

п. 8.5. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

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

Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

п. 8.6. Производственное оборудование, кухонная посуда и инвентарь должны отвечать следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению (раздельно для сырых и готовых пищевых продуктов);
- для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без трещин и механических повреждений;
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "сельдь", "Х" - хлеб, "зелень";
- кухонная посуда, разделочный инвентарь, тара, используемые для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- третьи блюда (компоты, кисели и другие) готовятся в посуде из нержавеющей стали;
- для кипячения молока используется отдельная посуда;
- количество используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу одновременно питающихся детей;
- для своевременной замены и восполнения битой посуды обеспечивается запас столовой посуды.

## **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

п. 8.7. Технологическое оборудование, моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, являющиеся источниками выделений тепла, газов и влаги, оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

п. 8.8. Моечные ванны для мытья кухонной посуды, оборудования и инвентаря обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

п. 8.9. Для ополаскивания посуды (кухонной и столовой) моечные ванны оборудуются гибкими шлангами с душевой насадкой.

п. 8.10. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется моечной ванной или трапом с бортиком.

п. 8.11. Во всех производственных помещениях, туалете столовой устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

п. 8.12. Кухонная посуда, оборудование, инвентарь моются отдельно от столовой посуды. В моечных вывешиваются инструкции о правилах мытья оборудования, посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

п. 8.13. Оборудование, кухонная посуда и инвентарь освобождаются от остатков пищи и моются в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскиваются проточной горячей водой температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушиваются в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистые оборудование, кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах, установленных на высоте не менее 0,35 м от пола.

# Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

п. 8.14. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (температурой не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскиваются горячей водой (температурой не ниже 65°C) во второй ванне, обдаются горячей водой (температурой не ниже 90°C), а затем просушиваются на решетчатых стеллажах или полках.

Разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках или кассетах; допускается использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

п. 8.15. Металлический инвентарь после мытья прокаливаются в духовом шкафу; мясорубки, резательные, протирачные машины после использования разбираются, металлические детали моются и обдаются горячей водой (температурой не ниже 90°C), а затем просушиваются на решетчатых стеллажах или полках.

Столовая и чайная посуда должна быть изготовлена из фаянса, фарфора, стекла и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

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

Допускается использование одноразовой посуды.

п. 8.16. Столовая посуда и столовые приборы моются в посудомоечной машине или ручным способом в трехсекционных ваннах.

Столовая посуда и столовые приборы в посудомоечной машине моются в соответствии с инструкцией по её эксплуатации.

п. 8.17. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде температурой не ниже +45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой температурой не ниже +65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

# Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

п. 8.18. Чашки, стаканы, бокалы моются в первой ванне горячей водой температурой не ниже  $+45^{\circ}\text{C}$ , с применением моющих средств; во второй ванне ополаскиваются горячей проточной водой температурой не ниже  $+65^{\circ}\text{C}$ , с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

п. 8.19. Столовые приборы моются в горячей воде температурой не ниже  $+45^{\circ}\text{C}$ , с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

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

п. 8.20. Чистая столовая посуда хранится в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

## **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (СанПиН 2.4.2.2842-11 )**

п. 5.1. При организации питания подростков в ближайшей организации общественного питания лагеря труда и отдыха или собственной стационарной столовой должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, а также санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части соблюдения требований к: размещению, санитарно-техническому обеспечению, оборудованию, инвентарю, посуде, санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды, организации здорового питания и формированию примерного меню, условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, соблюдению правил личной гигиены персоналом организации общественного питания, ведению форм учетной документации пищеблока, производственному контролю.

п.5.2. При размещении лагеря труда и отдыха на базе палаточного лагеря (или с использованием палаток) организация питания должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул в части соблюдения требований к организации питания.

п. 5.3. Возможна организация питания подростков с использованием привозного горячего питания, приготовленного в организации общественного питания.

п. 5.4. При организации работы столовой на привозном горячем питании в здании лагеря труда и отдыха должны быть выделены два помещения - обеденный зал и помещение для обработки столовой посуды (далее - моечная). Обеденный зал для раздачи и приема пищи должен быть оборудован столами и стульями.

Моечная для обработки столовой посуды и инвентаря оборудуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания (не менее чем 3 мойками и подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем; раковиной для мытья рук персонала; столами для сбора использованной посуды; сетками-сушками и шкафами для хранения чистой посуды).

## **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (СанПиН 2.4.2.2842-11 )**

п. 5.5. Для доставки готовой пищи используют термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов. Перед раздачей готовую пищу из термоконтейнеров в кухонную посуду не перекалывают. После использования термоконтейнеры обрабатывают в организации общественного питания.

п. 5.6. В качестве столовой посуды и столовых приборов используют металлическую, эмалированную, фаянсовую, фарфоровую и одноразовую посуду, разрешенную к применению для контакта с пищевыми продуктами. Повторное использование посуды одноразового применения не допускается.

п. 5.7. Для мытья столовой и кухонной посуды должны применяться разрешенные моющие средства. Кухонная, столовая и чайная посуда, столовые приборы, разделочный инвентарь, щетки для мытья посуды, ветошь для мытья столов должны обрабатываться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

п. 5.8. При наличии посудомоечных машин режим мытья посуды должен соблюдаться в соответствии с инструкцией по их эксплуатации.

# **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (СанПиН 2.4.4.2599-10 )**

п. 5.6. Организация питания детей в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием обеспечивается на базе различных предприятий общественного питания, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящими санитарными правилами.

## **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (СанПиН 2.4.4.3048-13 )**

П. 9.1. Для организации питания детей в палаточном лагере могут быть использованы следующие формы:

- а) питание в близлежащей организации общественного питания;
- б) привозное горячее питание (доставка готовой пищи в термоконтейнерах);
- в) приготовление пищи с использованием полевой кухни;
- г) приготовление пищи на пищеблоке палаточного лагеря;
- д) приготовление пищи на костре.

П. 9.2. При организации питания детей палаточного лагеря в организациях общественного питания или пищеблоке палаточного лагеря должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящим санитарным правилам.

П. 9.3. При доставке готовой пищи используют термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в термоконтейнерах (термосах) в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов.

П. 9.4. Полевые кухни оборудуются под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли. Кухня должна быть обеспечена разделочными столами, разделочными досками и поварскими ножами с соответствующей маркировкой.

П. 9.5. Во время стоянок передвижного палаточного лагеря возможно приготовление пищи на костре.

П. 9.6. В неподвижных туристских лагерях кухню оборудуют разделочными столами (не менее 2) для отдельной обработки сырых и готовых продуктов. Столы должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к воздействию дезинфицирующих и моющих средств. Допускается покрытие столов клеенкой (она должна заменяться при нарушении ее целостности и по мере износа). Столы должны иметь маркировку для обработки сырой и готовой продукции.

# Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

(СанПиН 2.4.4.3048-13 )

П. 9.7. В оборудование кухни также входят:

а) разделочные доски и ножи с соответствующей маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Х" - хлеб, "Г" - гастрономия, "КС" - куры сырые, "Зелень", "Сельдь". Допускается для сырого мяса и сырых кур использовать одну доску с маркировкой "СМ, КС", а также для сырых овощей и зелени с маркировкой "СО, зелень". Разделочные доски должны быть изготовлены из дерева, использование досок из пластмассы и прессованной фанеры не допускается;

б) баки, бачки, ведра (котлы), кастрюли, столовые приборы и другие предметы кухонного оборудования;

в) фартуки, халаты, косынки не менее чем в двух комплектах для всего поварского состава и дежурных по кухне;

г) баки и ведра с крышками для сбора пищевых отходов.

Для скоропортящихся продуктов должны быть предусмотрены условия их хранения при температуре не выше 6°C.

Сточные воды отводятся от кухни и моечных в специальную яму. Сточные воды должны проходить через фильтр (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками).

П. 9.8. Для приема пищи используется металлическая, эмалированная, фаянсовая посуда. Возможно использование одноразовой посуды, разрешенной к применению для горячих пищевых продуктов. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

П. 9.9. В палаточных лагерях количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно полностью обеспечивать одновременное питание участников лагеря (при отдельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

П. 9.10. Уборка столовой и мытье столов проводятся после каждого приема пищи с использованием выделенной ветоши и промаркированных емкостей.

П. 9.11. В палаточных лагерях дети могут быть допущены к мытью посуды, а дежурные - к мытью кухонного инвентаря.

# **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (СанПиН 2.4.4.3048-13 )**

п. 9.12. В палаточном лагере во время приготовления пищи обязательно присутствие квалифицированных поваров или лиц, ответственных за питание.

п. 9.13. В неподвижном палаточном лагере должны быть выделены места для раздельного мытья кухонной (котлы, кастрюли, прочий инвентарь) и столовой посуды; столы для сбора грязной и чистой посуды; стеллажи для сушки и хранения чистой посуды.

п. 9.14. Для мытья столовой и чайной посуды, столовых приборов используются промаркированные емкости в количестве не менее 3; для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря выделяют отдельную промаркированную емкость.

Для мытья посуды применяют разрешенные моющие средства в соответствии с инструкциями по их применению.

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

# Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (СанПиН 2.4.4.3048-13 )

п. 9.14. (продолжение)

Столовая посуда обрабатывается в следующем порядке:

- а) механическое удаление остатков пищи;
- б) мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже 45°С с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией;
- в) мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости;
- г) ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой с температурой не ниже 65°С.

Рекомендуется смену воды в каждой емкости проводить после мытья и ополаскивания 20 единиц посуды.

В палаточном лагере при отсутствии горячей воды можно использовать разрешенные моющие средства, предназначенные для мытья столовой посуды в холодной воде, в соответствии с инструкцией изготовителя.

После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются.

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

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

Столовые приборы хранятся в вертикальном положении ручками вверх.

п. 9.15. Ветошь, щетки для мытья посуды после использования подвергаются кипячению в течение 15 минут в воде с добавлением моющих средств или обрабатываются дезинфицирующим раствором, разрешенным к применению, затем промывают, сушат и хранят в специально промаркированной емкости.

# Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

## (СанПиН 2.4.5.2409-08)

п. 4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

п. 4.2. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов 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 соблюдении условий хранения продукции.

п. 4.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

# Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (СанПиН 2.4.5.2409-08)

п. 4.4. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

п. 4.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

п. 4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

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

# Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (СанПиН 2.4.5.2409-08)

п. 4.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

п. 4.9. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

п. 4.10. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально маркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

# **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (СанПиН 2.4.5.2409-08)**

п. 4.11. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

п. 4.12. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

п. 4.13. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

п. 4.14. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

## **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (СанПиН 2.4.5.2409-08)**

п. 4.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

п. 4.9. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

п. 4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

## **Требования к санитарному содержанию помещений пищеблока (СанПиН 2.4.4.3155-13)**

п. 12.1. Генеральная уборка территории и всех помещений проводится перед началом каждой смены с применением моющих и дезинфицирующих средств.

п. 12.2. Во всех помещениях пребывания детей 2 раза в сутки техническим персоналом детского оздоровительного лагеря проводится влажная уборка с применением моющих средств.

п. 8.21. Дезинфекция столовой посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Для обеззараживания столовой посуды в дезинфицирующем растворе выделяется емкость с крышкой, с соответствующей маркировкой. Допускается использование сухожарового шкафа.

п. 8.22. Столы в производственных помещениях и столы в обеденном зале моются горячей водой после каждого приема пищи, с использованием моющих средств, мочалок (щеток), ветоши.

Не допускается использование губок для мытья посуды.

В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моются с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стираются с применением моющих средств, просушиваются и хранятся в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются. П. п. 8.23. Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищаются, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой температурой не ниже 50°С и просушиваются.

# Требования к санитарному содержанию помещений пищеблока (СанПиН 2.4.4.3155-13)

п. 8.24. В помещениях столовой ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников.

Еженедельно и по мере загрязнения проводится влажная уборка стен с применением моющих средств.

п. 8.25. В помещениях столовой не должно быть насекомых и грызунов, при их обнаружении проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации.

п. 8.26. Перед началом каждой смены проводится генеральная уборка помещений столовой, в том числе обеденного зала.

п. 11.10. Не разрешается привлекать детей к работам, связанным с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей, пилка дров, стирка постельного белья и других), с опасностью для жизни (мытьё окон, протирка светильников и других), уборке мест общего пользования: лестничных площадок, пролетов и коридоров, мытьё полов с применением моющих и дезинфекционных средств; выполнению опасных в эпидемиологическом отношении видов работ (уборка санузлов, умывальных комнат, уборка и вывоз отходов и нечистот, обработка чаши бассейна и других).

п. 11.11. При дежурстве в столовой дети не допускаются к приготовлению пищи, чистке вареных овощей, раздаче готовой пищи на кухне, резке хлеба, мытьё посуды, разнесу горячей пищи. Не допускается вход детей непосредственно в производственные помещения столовой.

п. 11.12. Дежурство детей по столовой и территории в детском оздоровительном лагере должно быть не чаще одного раза в 7 дней.

## Требования к санитарному содержанию помещений пищеблока (СанПиН 2.4.4.2599-10)

п.11.11. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

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

п. 11.12. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары должно осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

п. 11.13. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

п. 11.14. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не допускается.

п. 11.15. По окончании уборки весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

# Требования к санитарному содержанию помещений пищеблока (СанПиН 2.4.2.2842-11)

п. 7.7. Места общего пользования (столовая, помещения медицинского назначения, туалеты, душевые, умывальные, комната гигиены девочек, спальни) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте. Уборку обеденного зала проводят после каждого приема пищи; столы моют горячей водой с моющими средствами.

п. 7.10. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

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

п. 7.13. Перед открытием лагеря и по окончании каждой смены проводят генеральную уборку всех помещений лагеря, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией.

# Требования к санитарному содержанию помещений пищеблока (СанПиН 2.4.4.3048-13 )

п. 9.10. Уборка столовой и мытье столов проводятся после каждого приема пищи с использованием выделенной ветоши и промаркированных емкостей.

п. 9.11. В палаточных лагерях дети могут быть допущены к мытью посуды, а дежурные - к мытью кухонного инвентаря.

п. 9.15. Ветошь, щетки для мытья посуды после использования подвергаются кипячению в течение 15 минут в воде с добавлением моющих средств или обрабатываются дезинфицирующим раствором, разрешенным к применению, затем промывают, сушат и хранят в специально промаркированной емкости.

п. 10.1. Территория палаточного лагеря должна содержаться в чистоте. Перед началом смены лагеря и после ее окончания должна быть проведена уборка территории с вывозом мусора в места сбора бытовых отходов.

п. 10.8. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован. После использования уборочный инвентарь моют с моющими и дезинфицирующими средствами и хранят в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку (красную, оранжевую) и храниться отдельно.

# Требования к мытью посуды и инвентаря (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П. 8.7. Технологическое оборудование, моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, являющиеся источниками выделений тепла, газов и влаги, оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

П. 8.8. Моечные ванны для мытья кухонной посуды, оборудования и инвентаря обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

П. 5.9. Моечные и производственные ванны в столовой подключаются к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.

П. 8.9. Для ополаскивания посуды (кухонной и столовой) моечные ванны оборудуются гибкими шлангами с душевой насадкой.

П. 8.10. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется моечной ванной или трапом с бортиком.

П. 8.11. Во всех производственных помещениях, туалете столовой устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

П. 8.12. Кухонная посуда, оборудование, инвентарь моются отдельно от столовой посуды.

В моечных вывешиваются инструкции о правилах мытья оборудования, посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

П. 8.13. Оборудование, кухонная посуда и инвентарь освобождаются от остатков пищи и моются в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскиваются проточной горячей водой температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушиваются в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые оборудование, кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах, установленных на высоте не менее 0,35 м от пола.

# Требования к мытью посуды и инвентаря (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П. 8.14. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (температурой не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскиваются горячей водой (температурой не ниже 65°C) во второй ванне, обдаются горячей водой (температурой не ниже 90°C), а затем просушиваются на решетчатых стеллажах или полках.

Разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках или кассетах; допускается использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

П. 8.15. Металлический инвентарь после мытья прокаливаются в духовом шкафу; мясорубки, резательные, протирочные машины после использования разбираются, металлические детали моются и обдаются горячей водой (температурой не ниже 90°C), а затем просушиваются на решетчатых стеллажах или полках.

Столовая и чайная посуда должна быть изготовлена из фаянса, фарфора, стекла и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

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

Допускается использование одноразовой посуды.

П. 8.16. Столовая посуда и столовые приборы моются в посудомоечной машине или ручным способом в трехсекционных ваннах.

Столовая посуда и столовые приборы в посудомоечной машине моются в соответствии с инструкцией по её эксплуатации.

# Требования к мытью посуды и инвентаря (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П. 8.17. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде температурой не ниже +45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой температурой не ниже +65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

П. 8.18. Чашки, стаканы, бокалы моются в первой ванне горячей водой температурой не ниже +45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскиваются горячей проточной водой температурой не ниже +65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

П. 8.19. Столовые приборы моются в горячей воде температурой не ниже +45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

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

П. 8.20. Чистая столовая посуда хранится в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

П. 8.21. Дезинфекция столовой посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Для обеззараживания столовой посуды в дезинфицирующем растворе выделяется емкость с крышкой, с соответствующей маркировкой. Допускается использование сухожарового шкафа.

# Требования к мытью посуды и инвентаря (СанПиН 2.4.4.2599-10)

П. 11.12. Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары должно осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

## **СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

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

П. 5.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

П. 5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

П. 5.9. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

# Требования к мытью посуды и инвентаря (СанПиН 2.4.4.2599-10)

## СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

П. 5.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

П. 5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

П. 5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

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

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

# Требования к мытью посуды и инвентаря (СанПиН 2.4.4.2599-10)

## СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

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

П. 5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

П. 5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

П. 5.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

# Требования к мытью посуды и инвентаря (СанПиН 2.4.2.2842-11)

П. 5.1. При организации питания подростков в ближайшей организации общественного питания лагеря труда и отдыха или собственной стационарной столовой должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, а также санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части соблюдения требований к ... мытью посуды.

**См. требования СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

# Требования к мытью посуды и инвентаря (СанПиН 2.4.4. 3048-13)

П. 9.13. В неподвижном палаточном лагере должны быть выделены места для отдельного мытья кухонной (котлы, кастрюли, прочий инвентарь) и столовой посуды; столы для сбора грязной и чистой посуды; стеллажи для сушки и хранения чистой посуды.

П. 9.14. Для мытья столовой и чайной посуды, столовых приборов используются промаркированные емкости в количестве не менее 3; для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря выделяют отдельную промаркированную емкость.

Для мытья посуды применяют разрешенные моющие средства в соответствии с инструкциями по их применению.

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

Столовая посуда обрабатывается в следующем порядке:

- а) механическое удаление остатков пищи;
- б) мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией;
- в) мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости;
- г) ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой с температурой не ниже 65°C.

Рекомендуется смену воды в каждой емкости проводить после мытья и ополаскивания 20 единиц посуды.

# Требования к мытью посуды и инвентаря (СанПиН 2.4.4. 3048-13)

В палаточном лагере при отсутствии горячей воды можно использовать разрешенные моющие средства, предназначенные для мытья столовой посуды в холодной воде, в соответствии с инструкцией изготовителя.

После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются.

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

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

Столовые приборы хранятся в вертикальном положении ручками вверх.

п. 9.15. Ветошь, щетки для мытья посуды после использования подвергаются кипячению в течение 15 минут в воде с добавлением моющих средств или обрабатываются дезинфицирующим раствором, разрешенным к применению, затем промывают, сушат и хранят в специально промаркированной емкости.

# **Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.4.3155-13)**

П. 9.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детские оздоровительные лагеря осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке пищевой продукции и продовольственного сырья, а также питьевой воды, расфасованной в емкости (бутилированной), для подтверждения качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и питьевой воды, в товарно-транспортной накладной указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

П. 9.2. Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом детского оздоровительного лагеря. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую (Приложение N 2), который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.4.3155-13)

Приложение N 2  
к СанПиН 2.4.4.3155-13

(образец)

## Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству (в килограммах, литрах, штуках)	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8

**Примечание:**

\* указываются факты списания, возврата продуктов и другие

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П. 9.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение N 3), который хранится в течение года.

П. 9.4. При наличии одной холодильной камеры места хранения пищевых продуктов должны быть разграничены.

П. 9.5. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

П. 9.6. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика.

П. 9.7. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках с крышками.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры в потребительской таре или в лотках с крышками.

Сметана, творог хранятся в той же таре, в которой они поступили.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.4.3155-13)

Приложение N 3  
к СанПиН 2.4.4.3155-13

Журнал  
учета температурного режима в холодильном оборудовании  
(образец)

N п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/числа: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.4.3155-13)

Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках).

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

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах или в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметаются специальными щетками, полки протираются тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в таре производителя с крышкой.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

П. 9.8. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся в таре с крышкой и отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

П. 9.9. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°С °С, но не более одного часа.

10.13. Хранение пищевых продуктов в жилых помещениях для детей не допускается.

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.4.2599-10)

П. 9.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания обслуживающие оздоровительные учреждения, должен осуществляться при наличии документов гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должны сохраняться до окончания использования продукции.

П. 9.21. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

П. 9.22. Овощи урожая прошлого года (капусту, морковь) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

П. 9.23. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

П. 9.24. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов ... должны ежедневно заполняться журналы, в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар в соответствии с рекомендациями приложения 10 настоящих санитарных правил.

При возникновении случаев пищевых отравлений или инфекционных заболеваний суточные пробы готовых блюд, а также пробы других подозреваемых пищевых продуктов, предоставляются по требованию органов, уполномоченных осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) для лабораторных исследований.



# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.4.2599-10)

Таблица 6

**Форма 6. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"**

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

Таблица 7

**Форма 7. "Журнал учета неисправностей технологического и холодильного  
оборудования"**

Наименование неисправного оборудование	Дата установления неисправности	Принятые меры, (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправно сти	Подпись отв. лица

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.2.2842-11)

П. 5.1. При организации питания подростков в ближайшей организации общественного питания лагеря труда и отдыха или собственной стационарной столовой должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, а также санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части соблюдения требований к ... организации здорового питания, условиям ... изготовления кулинарной продукции, ... ведению форм учетной документации пищеблока.

## **СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

П. 6.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.2.2842-11)

## **СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должны сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

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

П. 6.27. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

П. 6.28. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.2.2842-11)

## **СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

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

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

П. 8.29. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

# **Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.2.2842-11)**

## **СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

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

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).

П. 14.10. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил).

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.2.2842-11)

## СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Приложение 10  
к СанПиН 2.4.5.2409-08  
(рекомендуемое)

### Формы учетной документации пищеблока

#### Форма 1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:

\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.2.2842-11)

**СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

Приложение 10 (рекомендуемое). Формы учетной документации пищеблока

**Форма 5. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"**

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

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.2.2842-11)

**СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

П. 14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

## **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 (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

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

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.2.2842-11)

**СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

Приложение 10 (рекомендуемое). Формы учетной документации пищеблока

**Форма 5. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"**

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

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.4.3048-13)

П. 9.26. Пищевые продукты и продовольственное сырье, используемые в питании, должны соответствовать предъявляемым к ним требованиям. Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца смены.

Качество пищевых продуктов и продовольственного сырья при централизованном питании проверяется медицинским работником или ответственным за питание, с занесением информации в журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья (таблица 1 Приложения N 7).

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

П. 9.27. При хранении продуктов в палаточном лагере должны соблюдаться сроки годности, условия хранения и правила товарного соседства. Сырые продукты следует хранить отдельно от готовых блюд и пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

П. 9.31. Рекомендуется оставлять суточные пробы от всех приготовленных и реализованных блюд и кулинарных изделий. Пробы отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную посуду и сохраняют в течение 48 часов при температуре не выше 6°C. На емкости с пробами наносят информацию о времени их отбора.

# Требования к приему и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.4.2.2842-11)

Приложение N 7  
к СанПиН 2.4.4.3048-13

Таблица 1

Журнал бракеража поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и время поступления продукта	Наименование продукта и его количество (вес, штуки)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта	Отметка о качестве продукта	Конечный срок реализации продукта	Фактическая реализация продукта (по дням)	Подпись лиц, осуществляющих приемку продуктов	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

## **Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.3155-13)**

П. 9.10. Молоко, поступающее в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не менее 2 и не более 3 минут.

П. 9.11. В перечень технологического оборудования необходимо включать не менее 2 мясорубок (или протирочно-резательных машин) для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

П. 9.12. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд для детей не применяется жарка.

П. 9.13. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

П. 9.14. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре 250 - 280°С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (мяса птицы); формованные изделия из сырого мясного (куриного) или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное вареное мясо (птица) подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.3155-13)

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре .

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин.

Яйцо варится после закипания воды 10 мин.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) варятся в течение 5 минут с момента начала кипения.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

П. 9.15. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками или использовать перчатки.

П. 9.16. Обработка сырых яиц проводится в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) емкостей. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.3155-13)

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

П. 9.17. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

П. 9.18. Потребительская упаковка консервированных продуктов перед вскрытием промывается проточной водой и вытирается.

П. 9.19. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

П. 9.20. При обработке овощей и фруктов должны быть соблюдены следующие требования:

П. 9.20.1. Овощи и фрукты сортируются и моются.

Фрукты и очищенные овощи моются в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Очищенные овощи повторно промываются в проточной воде небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П. 9.20.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

П. 9.20.3. При кулинарной обработке овощей соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением и закладываются только в кипящую воду.

П. 9.20.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов варятся в кожуре и охлаждаются. Вареные овощи очищаются и нарезаются в холодном цехе готовой продукции или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

П. 9.20.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

П. 9.20.6. Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс .

П. 9.20.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

П. 9.21. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре  $4 \pm 2$  С . Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2$  С .

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П. 9.22. Кефир, ряженка, простокваша и другие кисломолочные продукты порционируются в чашки (стаканы) из пакетов или бутылок непосредственно перед их раздачей.

П. 9.25. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение N 5), который хранится один год.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков и доведения до готовности.

П. 9.26. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все приготовленные блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и другие отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками. Каждая проба блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.3155-13)

Приложение N 5  
к СанПиН 2.4.4.3155-13

## Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации и блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

**Примечание:**

\* указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П. 9.27. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении N 6;
- изготовление в столовой творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.3155-13) Приложение N 6 к СанПиН 2.4.4.3155-13

### Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей

#### 1. Мясо и мясопродукты:

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедшие ветеринарный контроль;
- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

#### 2. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- рыба, не прошедшая ветеринарный контроль;
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

#### 3. Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

#### 4. Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жаренные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

#### 5. Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана и фляжный творог без термической обработки;
- простокваша "самоквас".

#### 6. Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

## Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.3155-13) Приложение N 6 к СанПиН 2.4.4.3155-13

### **Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей**

7. Кондитерские изделия:

кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

8. Прочие продукты и блюда:

- пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества;

- остатки пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения);

- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

- окрошки и холодные супы;

- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;

- яичница-глазунья;

- паштеты и блинчики с мясом и творогом;

- заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;

- квас, газированные напитки;

- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;

- плодоовощная продукция с признаками порчи;

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

- кофе натуральный;

тонирующие напитки, в том числе энергетические напитки, алкоголь;

- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

- ядра абрикосовой косточки, арахиса;

- карамель, в том числе леденцовая;

- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;

- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);

- жевательная резинка.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.2599-10)

П. 10.1. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

## **СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

П. 8.1. В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил.

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

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.2599-10)

## **СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

П. 8.3. Столовая образовательного учреждения, работающая на полуфабрикатах (догоготовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

П. 8.4. Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

П. 8.5. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований санитарных правил для организаций общественного питания и настоящих санитарных правил.

П. 8.6. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.2599-10)

## СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

П. 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.

П. 8.8. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

П. 8.9. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

П. 8.10. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

П. 8.11. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

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

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.2599-10)

## СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

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

П. 8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

П. 8.15. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

П. 8.16. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.2599-10)

## СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

П. 8.17. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс °С.

П. 8.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

П. 8.19. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

П. 8.20. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда. Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.2599-10)

## СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

8.21. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

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

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.2599-10)

## СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

П. 8.23. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

П. 8.24. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.2599-10)

**СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

П. 8.25. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

П. 8.26. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре °С не более 30 минут.

П. 8.27. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

П. 8.28. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

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

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.2599-10)

**СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

П. 14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4.2599-10)

## СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Приложение 10 (рекомендуемое). Формы учетной документации пищеблока

### Форма 2. "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

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (приложение 8 к СанПиН 2.4.4.2599-10)

## Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
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. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также 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 примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самоквас".
17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия).
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

## Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (приложение 8 к СанПиН 2.4.4.2599-10)

### Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации

21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

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

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

24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.

25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

26. Газированные напитки.

27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

28. Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов.

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

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

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

32. Окрошки и холодные супы.

33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.

34. Яичница-глазунья.

35. Паштеты.

36. Блинчики с мясом и с творогом.

37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.2.2842-11)

- П. 5.1. При организации питания подростков в ближайшей организации общественного питания лагеря труда и отдыха или собственной стационарной столовой должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, а также санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части соблюдения требований к ... условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, ведению форм учетной документации пищеблока, производственному контролю.

**См. требования СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

# **Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.2.2842-11)**

## **Приложение 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08 Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
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. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также 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 примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

**Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.2.2842-11)**

**Приложение 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08 Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений**

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

22.Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

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

25.Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

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

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

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 рубленным яйцом.

39.Яичница-глазунья.

40.Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

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

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4. 3048-13)

П. 9.1. Для организации питания детей в палаточном лагере могут быть использованы следующие формы:

- а) питание в близлежащей организации общественного питания;
- б) привозное горячее питание (доставка готовой пищи в термоконтейнерах);
- в) приготовление пищи с использованием полевой кухни;
- г) приготовление пищи на пищеблоке палаточного лагеря;
- д) приготовление пищи на костре.

П. 9.2. При организации питания детей палаточного лагеря в организациях общественного питания или пищеблоке палаточного лагеря должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящим санитарным правилам.

П. 9.3. При доставке готовой пищи используют термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в термоконтейнерах (термосах) в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов.

П. 9.4. Полевые кухни оборудуются под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли. Кухня должна быть обеспечена разделочными столами, разделочными досками и поварскими ножами с соответствующей маркировкой.

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4. 3048-13)

П. 9.5. Во время стоянок передвижного палаточного лагеря возможно приготовление пищи на костре.

П. 9.6. В неподвижных туристских лагерях кухню оборудуют разделочными столами (не менее 2) для отдельной обработки сырых и готовых продуктов. Столы должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к воздействию дезинфицирующих и моющих средств. Допускается покрытие столов клеенкой (она должна заменяться при нарушении ее целостности и по мере износа). Столы должны иметь маркировку для обработки сырой и готовой продукции.

П. 9.7. В оборудование кухни также входят:

а) разделочные доски и ножи с соответствующей маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Х" - хлеб, "Г" - гастрономия, "КС" - куры сырые, "Зелень", "Сельдь". Допускается для сырого мяса и сырых кур использовать одну доску с маркировкой "СМ, КС", а также для сырых овощей и зелени с маркировкой "СО, зелень". Разделочные доски должны быть изготовлены из дерева, использование досок из пластмассы и прессованной фанеры не допускается;

б) баки, бачки, ведра (котлы), кастрюли, столовые приборы и другие предметы кухонного оборудования;

# Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4. 3048-13)

в) фартуки, халаты, косынки не менее чем в двух комплектах для всего поварского состава и дежурных по кухне;

г) баки и ведра с крышками для сбора пищевых отходов.

Для скоропортящихся продуктов должны быть предусмотрены условия их хранения при температуре не выше 6°C.

Сточные воды отводятся от кухни и моечных в специальную яму. Сточные воды должны проходить через фильтр (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками).

9.8. Для приема пищи используется металлическая, эмалированная, фаянсовая посуда. Возможно использование одноразовой посуды, разрешенной к применению для горячих пищевых продуктов. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

П. 9.20. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описания технологических процессов приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых блюд, должны содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающие безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

При производстве готовых блюд следует учесть, что мясные и рыбные консервы можно использовать только для приготовления горячей пищи непосредственно после вскрытия банки. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, морковь, свеклу) допускается использовать только после термической обработки.

## **Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4. 3048-13)**

### **Приложение N 5 к СанПиН 2.4.4.3048-13 Продукты и блюда, которые не допускаются использовать в питании детей в детских палаточных лагерях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):**

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- плодоовощную продукцию с признаками порчи и гнили;
- мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыбу, не прошедшие ветеринарный контроль;
- консервы из мяса свинины; консервы мясные, выработанные в соответствии с техническими условиями (ТУ);
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных, отловленную рыбу;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- творог, сметану, не прошедшие термическую обработку;
- простоквашу - "самоквас";
- грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия);
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- блюда, изготовленные из сырых мяса, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- запеканки (мясные, рыбные, творожные, крупяные);

## **Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СанПиН 2.4.4. 3048-13)**

### **Приложение N 5 к СанПиН 2.4.4.3048-13 Продукты и блюда, которые не допускаются использовать в питании детей в детских палаточных лагерях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):**

- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- изделия из рубленого мяса и рыбы, приготовленные в условиях палаточного лагеря;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;
- острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов;
- кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь;
- кулинарные жиры, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- холодные напитки и морсы, без термической обработки, из плодово-ягодного сырья;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- паштеты, за исключением консервированных промышленным способом;
- блинчики с мясом и с творогом;
- салаты, приготовленные в условиях палаточного лагеря;
- блюда с добавлением рубленого яйца;
- яичницу-глазунью;
- газированные напитки и напитки на основе синтетических ароматизаторов;
- не допускается переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и других) из потребительской тары в емкости (их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы перед раздачей пищи).

# ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ «УКРЕПЛЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ»

---

К 15 ДЕКАБРЯ 2019 ГОДА

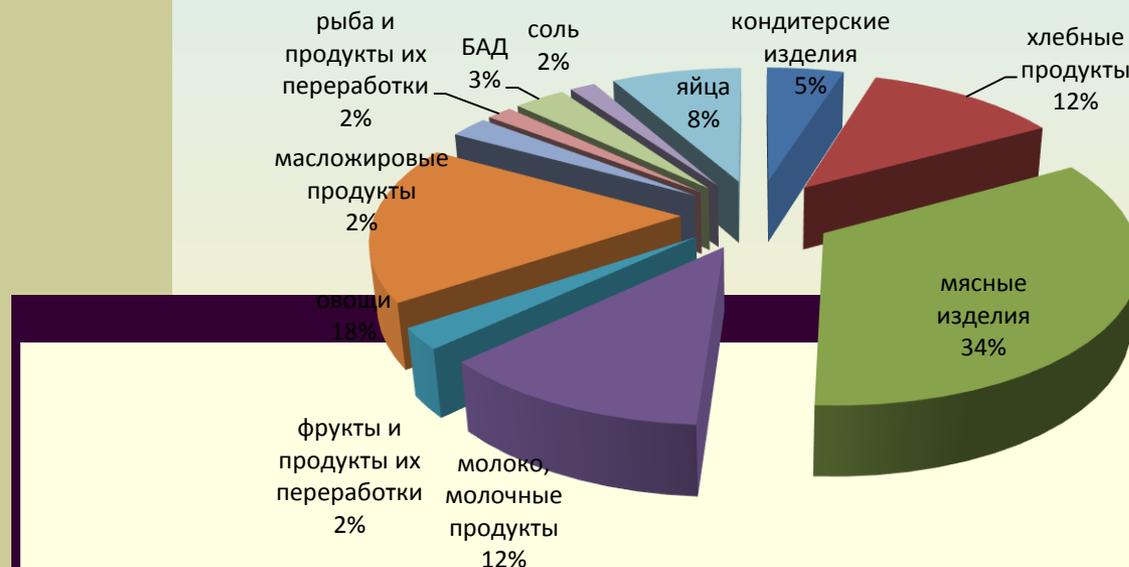
Обеспечение доступа  
к отечественным пищевым  
продуктам, способствующим  
устранению дефицита микро- и  
макронутриентов

НЕ МЕНЕЕ 30 % НАСЕЛЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ

# Федеральный проект «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография»

➤ Оценка качества пищевой продукции, производимой в Российской Федерации и Республике Башкортостан, путем проведения лабораторных исследований, испытаний пищевой продукции в 100 организациях торговли

Структура исследованных проб пищевых продуктов, %



➤ отобрано 620 образцов, проведено 17777 исследований 11 наименований пищевых продуктов, не соответствуют нормативам 116 проб (18,7%) проведена оценка маркировки 620 этикеток, не соответствуют требованиям технических регламентов – 98 (15,8%)

➤ проведено более 500 просветительских мероприятий, направленных на мотивирование граждан к ведению здорового образа жизни, привития навыков здорового питания

➤ мониторинг состояния питания детей школьного возраста в 711 школах Республики Башкортостан, анкетирование 2866 родителей при участии детей по вопросам питания

# Пищевые продукты, обогащенные микронутриентами:



# Требования к витаминизации блюд (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П. 9.24. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация из расчета 20,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед раздачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации блюд (Приложение N 4), который хранится один год.

# Требования к витаминизации блюд (СанПиН 2.4.4.3155-13)

Приложение N 4  
к СанПиН 2.4.4.3155-13

## Журнал проведения витаминизации блюд (образец)

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество употребляемого	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

# Требования к витаминизации блюд (СанПиН 2.4.4.2599-10)

П. 10.2. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных настоящими санитарными правилами.

П. 10.3. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона. Витаминизация осуществляется в соответствии с инструкцией (приложение 6). Допускается использование премиксов; инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

П. 10.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

П. 10.5. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

П. 10.6. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами.

П. 10.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей детей и подростков.

# Требования к витаминизации блюд (СанПиН 2.4.4.2599-10)

Приложение 6  
к СанПиН 2.4.4.2599-10

## Расчеты для проведения С-витаминизации третьих блюд

Возраст детей	Количество витамина С, мг/ сутки	
	в летние каникулы	в весенние, осенние и зимние каникулы
для детей до 10 лет	20	50
для детей 11 лет и старше	25	70

# Требования к витаминизации блюд (СанПиН 2.4.4.2599-10)

П. 5.1. При организации питания подростков в ближайшей организации общественного питания лагеря труда и отдыха или собственной стационарной столовой должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, а также санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части соблюдения требований к ... организации здорового питания и формированию примерного меню, ...ведению форм учетной документации пищеблока.

## **СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

П. 9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных приложением 4 настоящих санитарных правил.

П. 9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

# Требования к витаминизации блюд (СанПиН 2.4.4.2599-10)

## **СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

П. 9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

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

При приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

П. 9.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

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

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

# Требования к витаминизации блюд (СанПиН 2.4.4.2599-10)

## **СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

П. 9.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в приложении 4 настоящих санитарных правил.

П. 9.6. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

П. 9.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

# Требования к витаминизации блюд (СанПиН 2.4.4.2599-10)

Приложение 4  
к СанПиН 2.4.5.2409-08

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся  
общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
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
Иод (мг)	0,1	0,12

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П. 10.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

## Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	7-10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	63	76,5
Жиры (г)	70	85
Углеводы (г)	305	370,2
Энергетическая ценность - калорийность (ккал)*	2100	2550

\* без учета повышенных энерготрат

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П. 10.2. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем детского оздоровительного лагеря, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей (Приложение N 7).

В круглогодичных детских оздоровительных лагерях разрабатывается сезонное меню.

П. 10.3. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Примерный объем готовых блюд в зависимости от возраста детей принимается в соответствии с Приложением N 8.

П. 10.4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с [Приложением N 9](#). Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3155-13)

Приложение N 7  
к СанПиН 2.4.4.3155-13

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков для детей

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, бруто		в г, мл, нетто	
	с 7 до 10 лет	11 лет и старше	с 7 до 10 лет	11 лет и старше
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*(2)	250*(2)	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280*(3)	320*(3)
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185*(3)	185*(3)
Фрукты (плоды) сухие, в том числе шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, 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 2,5%, 3,2%)	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*(4)	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:

\*(1) Рекомендуется увеличивать нормы на 10-15% при повышенных энерготратах.

\*(2) Масса бруто приводится для нормы отходов 25 %.

\*(3) Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*(4) В том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и другие) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

**Приложение N 8**  
к СанПиН 2.4.4.3155-13

Рекомендуемые объемы блюд для детей различных возрастных групп (г, мг)

Наименование блюд	Возраст детей (годы)	
	7-10	11-17
<b>Завтрак</b>		
Каша, овощное блюдо	220	250
Яичное, творожное, мясное, рыбное блюдо	70	80
Сыр	15	20
Масло сливочное	10	10
Кофейный напиток, какао, чай, молоко	200	200
<b>2-й завтрак</b>		
Молоко, кисломолочный напиток, сок	200	200
Фрукты свежие	200	200
<b>Обед</b>		
Салат	70	80
Первое блюдо (суп)	250	350
Блюдо из мяса	90	100
Блюдо из птицы	110	130
Блюдо из рыбы	110	130
Гарнир	150	200
Напиток	200	200

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3155-13)

<b>Полдник</b>		
Кисломолочный напиток, молоко, чай	200	200
Булочные или мучные кулинарные изделия / мучные кондитерские изделия	90/30	90/30
Творог	100	100
Фрукты свежие	200	250
<b>Ужин</b>		
Овощное блюдо, каша	220	250
Блюдо из мяса	90	100
Блюдо из птицы	110	130
Блюдо из рыбы	110	130
Чай	200	200
<b>Перед сном</b>		
Кисломолочный напиток	200	200

**Примечание:**

\* без учета повышенных энергозатрат

Примерное меню  
(образец)

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С	N рецептуры
			Б	Ж	У			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
День 1								
завтрак:								
обед:								
полдник:								
ужин:								
Итого за первый день:								
День 2								
завтрак:								
обед:								
полдник:								
ужин:								
Итого за второй день:								
и далее по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

**Требования к  
составлению меню  
питания  
(СанПиН 2.4.4.3155-13)**

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П. 10.5. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в течение дня

Прием пищи	Доля суточной потребности в энергии, %
завтрак	20-30
обед	35-40
полдник	10-15
ужин	20-30
Итого	100

Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня допускается в пределах % при условии, что средний процент калорийности приемов пищи за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П.10.6. Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология их приготовления. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с Приложением N 10.

Приложение N 10  
к СанПиН 2.4.4.3155-13

Технологическая карта  
(образец)

Технологическая карта N \_\_\_\_

Наименование изделия:  
Номер рецептуры:  
Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3155-13)

П.10.7. Завтрак должен состоять из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток. Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты; допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Второй ужин включает кисломолочный напиток (можно дополнить кондитерским изделием (печенье, вафли и другое)).

П.10.8. В примерном меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются не реже 2 раз в неделю.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

П.10.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение N 11).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

П.10.14. Примерный набор продуктов питания, разрешенный для передачи детям посетителями, в том числе родителями и законными представителями детей, устанавливается руководителем детского оздоровительного лагеря. Примерный набор продуктов не должен содержать пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей (Приложение N 6).

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.2599-10)

П.9.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 7-дневное меню для весенних, осенних, зимних каникул и 10- или 14 (18) - дневное меню для летних каникул).

П.9.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностях в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3) настоящих санитарных правил.

П.9.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

П.9.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену, в соответствии рекомендуемой формой (приложения 4 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладка, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

П.9.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в оздоровительном учреждении и согласовывается руководителем оздоровительного учреждения.

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.2599-10)

Приложение 3  
к СанПиН 2.4.4.2599-10

Таблица 1

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей оздоровительных учреждений с учетом их возраста

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	308 (допускается 335 за счет фруктов)	360 (допускается 383 за счет фруктов)
Энергетическая ценность - калорийность (ккал)*	2251 (2359 при увеличении углеводов)	2628 (2720 при увеличении углеводов)

Таблица 2

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, бруто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11 лети старше	7-10 лет	11 лети старше
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 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не	50	60	50	60

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.2599-10)

более 9%)				
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 бруто приводится для нормы отходов 25%.

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

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

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.2599-10)

Приложение 4  
к СанПиН 2.4.4.2599-10

**Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности  
приготавливаемых блюд**

N рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	День N 1 - завтрак:					
	....					
	День N 1 - обед:					
	....					
	День N 1 - полдник					
	....					
	ИТОГО:	-				
	День N 2 - завтрак:					
	....					
	День N 2 - обед:					
	....					
	День N 2 - полдник					
	....					
	ИТОГО:	-				
	....					
	ИТОГО ЗА СМЕНУ ВСЕГО:	-				-
	ИТОГО ЗА СМЕНУ соотношение	-				-

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.2599-10)

П.9.6. В примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 5 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах (приложения 3 и 6 настоящих санитарных правил).

Приложение 5  
к СанПиН 2.4.4.2599-10

## Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для детей различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 10 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
Мясное, рыбное блюдо	75-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Приложение 6  
к СанПиН 2.4.4.2599-10

## Расчеты для проведения С-витаминизации третьих блюд

Возраст детей	Количество витамина С мг/сутки	
	в летние каникулы	в весенние, осенние и зимние каникулы
для детей до 10 лет	20	50
для детей 11 лет и старше	25	70

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.2599-10)

Приложение 3  
к СанПиН 2.4.4.2599-10

Таблица 1

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей оздоровительных учреждений с учетом их возраста

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	308 (допускается 335 за счет фруктов)	360 (допускается 383 за счет фруктов)
Энергетическая ценность - калорийность (ккал)*	2251 (2359 при увеличении углеводов)	2628 (2720 при увеличении углеводов)

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.2599-10)

П.9.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

П.9.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

П.9.9. При разработке меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

П.9.10. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

П.9.11. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.2599-10)

П.9.12. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4.

П.9.13. Питание детей и подростков должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

П.9.14. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Рекомендуется включать овощи и фрукты.

П.9.15. Обед должен включать закуску, первое, второе и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени; допускается использовать порционированные овощи. Второе горячее блюдо должно быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром.

П.9.16. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, йогурты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты.

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.2599-10)

П. 9.17. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 7 настоящих санитарных правил), что должно быть подтверждено необходимыми расчетами.

П. 9.18. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

П.9.22. Овощи урожая прошлого года (капусту, морковь) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.2.2842-11)

П. 5.9. Питание подростков должно отвечать физиологическим потребностям организма в пищевых веществах и энергии (таблица 1).

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для подростков в возрасте 14 - 18 лет

N п/п	Показатели (в сутки)	От 14 до 18 лет	
		юноши	девушки
Энергия и пищевые вещества			
1	Энергия (ккал)	2900	2500
2	Белок, г	87	75
	в.т.ч. животный (%)	60	
3	Жиры, г	97	83
4	Углеводы, г	421	363

При повышенных энерготратах во время трудовой деятельности нормы питания (в г на одного подростка) должны быть увеличены на 10 - 15% по сравнению с нормами, приведенными в таблице 1.

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.2.2842-11)

П. 5.10. Примерное меню рациона питания разрабатывается представителем организации, обеспечивающей питание, на период не менее двух недель (10 - 14 дней) и согласовывается руководителем лагеря труда и отдыха. Рацион питания составляется на основании рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов для подростков в возрасте 14 - 18 лет (Приложение 1 настоящих санитарных правил) и санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части формирования примерного меню.

П. 5.11. В лагере труда и отдыха с дневным пребыванием подростков питание должно быть 2-разовым, с круглосуточным - 4-разовое.

П. 5.12. Питание подростков организуют с интервалами между приемами пищи не более 3,5 - 4 часов. Не менее 3 приемов пищи должны быть с горячими блюдами. На полдник, второй ужин или второй завтрак целесообразно включать соки, фрукты и кондитерские изделия.

Распределение пищи по калорийности в течение дня должно быть равномерным с небольшим преобладанием калорийности питания в обед:

**1-й и 2-й завтраки (суммарно)- 20 - 30%**

**Обед - 35 - 40%**

**Полдник - 10 - 15%**

**1-й и 2-й ужины (суммарно)- 20 - 30%**

Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня допускается в пределах % при условии, что средний процент калорийности приемов пищи за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

## Приложение N 1

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для подростков в возрасте 14 - 18 лет\*(1)

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

# Требования к составлению меню питания в ЛТиО (СанПиН 2.4.2.2842-11)

### Примечание:

\*(1) Рекомендуется увеличивать нормы на 10 - 15% при трудовой деятельности.

\*(2) Масса бруто приводится для нормы отходов 25%.

\*(3) Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*(4) В том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.



# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3048-13)

П.9.16. В палаточном лагере организуется 3 - 5-разовое питание. Интервалы между приемами пищи должны быть не более 5 часов. Из 3 - 5-разового питания не менее 3 приемов пищи должны быть с горячими блюдами (завтрак, обед, ужин); два приема пищи (полдник, второй ужин или второй завтрак) могут включать соки, чай, фрукты и кондитерские изделия. В исключительных случаях (при выездных мероприятиях) допускается 2-разовое горячее питание (завтрак, ужин).

П.9.17. В дневной рацион питания должен входить набор продуктов, соответствующий суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей (таблица 1 Приложения N 1).

Приложение N 1  
к СанПиН 2.4.4.3048-13

Таблица 1

## Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	8 - 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	63	76,5
Жиры (г)	70	85
Углеводы (г)	305	370,2
Энергетическая ценность - калорийность (ккал)*(1)	2100	2550

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3048-13)

Приложение N 1. Определение рациона питания детей с учетом их возраста

Таблица 2

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков в палаточных лагерях\*(1)

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, бруто		в г, мл, нетто	
	8 - 10 лет	11 лет и старше	8 - 10 лет	11 лет и старше
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*(2)	250*(2)	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280*(3)	320*(3)
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185*(3)	185*(3)
Фрукты (плоды) сухие, в том числе шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в том числе 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. д/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 2,5%, 3,2%)	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		11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков в палаточных лагерях приведены в таблице 2 Приложения N 1.

Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар*(4)	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	1,0	1,0	1,0	1,0
Какао	1,0	1,0	1,0	1,0
Кофе (кофейный напиток)	2,0	2,0	2,0	2,0
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

#### Примечание:

\*(1) Рекомендуется увеличивать нормы на 10 - 15% при организации походов.

\*(2) Масса бруто приводится для нормы отходов 25%.

\*(3) Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*(4) В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и другие), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3048-13)

Приложение N 2  
к СанПиН 2.4.4.3048-13

Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд

N рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	День N 1 - завтрак:					
	...					
	День N 1 - обед:					
	...					
	День N 1 - полдник					
	...					
	ИТОГО:					
	День N 2 - завтрак:					
	...					
	День N 2 - обед:					
	...					
	День N 2 - полдник					
	...					
	ИТОГО:	-				
	...					
	ИТОГО ЗА СМЕНУ ВСЕГО:	-				-
	% содержание белков, жиров, углеводов в меню за смену					

П.9.18. В палаточном лагере примерное меню составляется на 5 - 10 дней в соответствии с рекомендуемой формой ([Приложение N 2](#)).

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3048-13)

Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

При организации питания детей допускается проводить подсчет энергетической ценности суточного рациона питания без детализации по отдельным блюдам.

П. 9.19. Примерное меню для палаточного лагеря разрабатывается ответственным за питание в лагере - поваром или организацией, обеспечивающей питание, и утверждается начальником палаточного лагеря либо его учредителем.

П. 9.20. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно таблице 2 Приложения N 3.

Описания технологических процессов приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых блюд, должны содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающие безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3048-13)

Таблица 2  
(образец)

## Технологическая карта

Технологическая карта N \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг

Технология приготовления блюда: \_\_\_\_\_

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3048-13)

При производстве готовых блюд следует учесть, что мясные и рыбные консервы можно использовать только для приготовления горячей пищи непосредственно после вскрытия банки. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, морковь, свеклу) допускается использовать только после термической обработки.

П.9.21. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять при 3-разовом питании: завтрак - 25 - 30%, обед - 35 - 45%, ужин - 25 - 30%. При 5-разовом питании: завтрак - 20 - 25%, второй завтрак - 5 - 10%; обед - 30 - 35%, полдник - 10%, ужин - 25 - 30%.

При составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания (наборов продуктов) в пределах +/- 5%.

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для детей, в зависимости от возраста детей, представлена в таблице 1 Приложения N 3.

П.9.22. В суточном рационе питания содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

П.9.23. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. При отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу, - белкам, жирам, углеводам (пищевой ценности), в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение N 4).

# Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3048-13)

Приложение N 3  
к СанПиН 2.4.4.3048-13

Таблица 1

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для детей, в зависимости от возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для детей	
	8 - 10 лет	11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и другие)	200	200
Нарезка из свежих овощей (без заправки)	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

Рекомендуемый набор продуктов для походов

N п/п	Наименование продуктов	Вес продуктов в граммах в день (брутто)
1	Хлеб черный и белый или сухари, печенье, сушки, галеты, хлебцы хрустящие	300-500 200
2	Крупа, макаронные изделия, готовые концентраты каш или концентраты супов в пакетах Сублимированные блюда	100-200 50
3	Масло сливочное топленое, растительное	50 - 60
4	Консервы мясные промышленного производства, выработанные в соответствии с национальными стандартами Мясо сублимированное	150 50
5	Сало-шпик, сосиски консервированные, сырокопченые мясные гастрономические изделия и сырокопченые колбасы	50
6	Сахар Конфеты, шоколад, мед в промышленной упаковке (допускается замена их сахаром)	40 - 50 20 - 30
7	Консервы рыбные в масле и (или) натуральные	50
8	Овощи свежие или овощи сухие, сублимированные	100 - 200 50
9	Молоко сухое, сливки сухие или молоко сгущенное, консервированное	25-30 50
10	Сыры твердых сортов	20 - 40
11	Фрукты свежие сухофрукты, концентрированные кисели, орехи (кроме арахиса)	100 - 200 30
12	Кофе суррогатный Какао-порошок Чай	2 - 3 1 - 2 1 - 2
13	Специи: лавровый лист, лук, чеснок, лимонная кислота	3 - 4
14	Соль	5 - 7
15	Витамины, глюкоза	3

## Требования к составлению меню питания (СанПиН 2.4.4.3048-13)

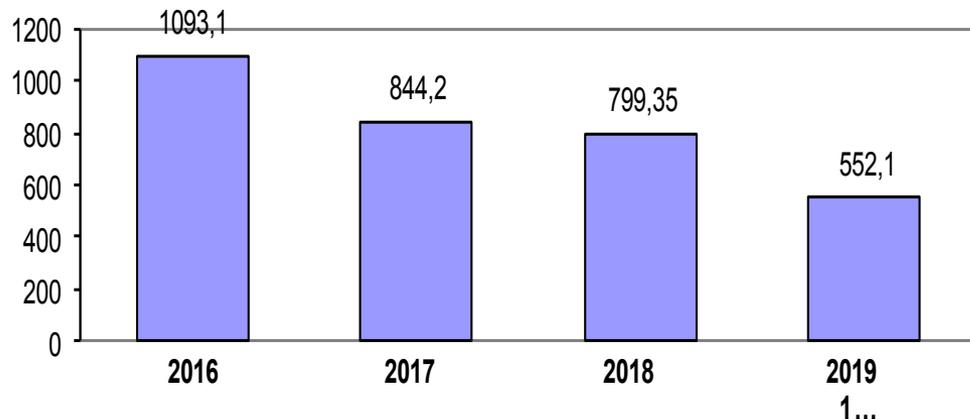
9.25. При организации питания в походах необходимо руководствоваться рекомендуемым набором продуктов для походов (Приложение N 6).

# ПРИЧИНЫ УХУДШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМЫХ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ

- не контролируется путь прохождения продукции от производителя до потребителя
- недостоверно указывается время выработки продуктов
- недостаточное количество, либо отсутствие у дилеров и дистрибьютеров автомашин с холодильным оборудованием, время перевозки не учитывается или используются нелегальные склады для хранения продуктов, не имеющие соответствующих условий
- неквалифицированная приемка товара, без документов, подтверждающих качество и безопасность
- нарушение условий хранения (особенно нарушение температурных режимов, повторное замораживание продукции)
- неквалифицированные кадры, что связано с текучестью кадров на предприятиях
- халатность и заведомая безответственность руководителей

# Забраковка продовольственного сырья и пищевых продуктов

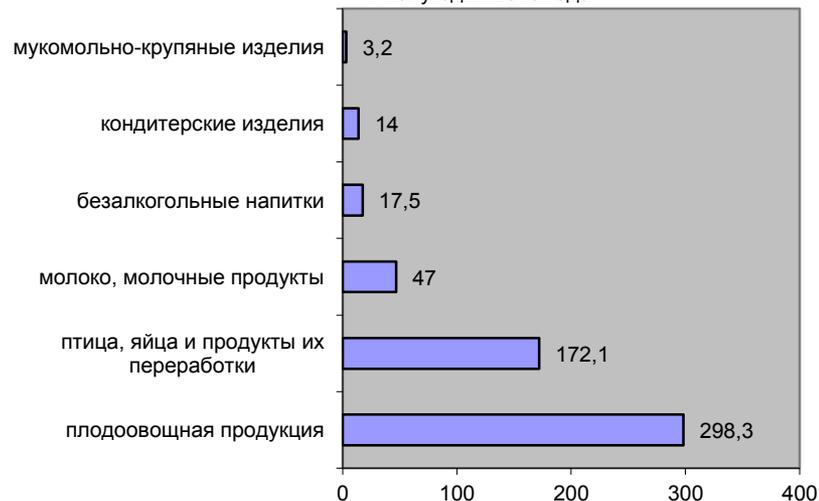
Объем изъятых из оборота пищевых продуктов, кг



## Основные причины забраковки пищевых продуктов:

- истекшие сроки годности
- не соответствие гигиеническим требованиям
- отсутствие полной информации для потребителей в соответствии с законодательством
- отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность
- включение в меню запрещенного в питании организованных групп детей

Объем забракованной продукции по группам пищевых продуктов в 1 полугодии 2019 года



# ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕСУРС В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ (ГИР ЗПП) РОСПОТРЕБНАДЗОРА

<http://zpp.rospotrebnadzor.ru/>



**Роспотребнадзор**  
Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей

- Справочник потребителя
- Советы по здоровому питанию
- Нормативные правовые акты
- Информационно-аналитические материалы
- Органы и организации в сфере защиты прав потребителей
- Результаты проверок
- Продукция, не соответствующая обязательным требованиям**
- Судебная практика
- Новости
- Для сотрудников

Версия для слабовидящих  
Виртуальная приемная  
2019 © Роспотребнадзор



## Продукция, не соответствующая обязательным требованиям

Данный раздел включает сведения о результатах проведенных в рамках федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей проверок соответствия товаров, работ, услуг установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и

## Новости

Федеральные

Региональные

### [О продукции, не соответствующей обязательным требованиям](#)

С целью обеспечения безопасности продукции на полках российских магазинов, Роспотребнадзор на ежедневной основе проводит планомерную работу по выявлению различных видов товаров, не соответствующих обязательным требованиям. Данные об этих товарах вносятся на государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей.

12 июля 2019 г.

### [Руководитель Роспотребнадзора Анна Попова провела встречу с представителями Ассоциации Компаний Розничной Торговли](#)

10.07.2019 В Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека состоялась встреча руководителя Роспотребнадзора, главного государственного санитарного врача России Анны Поповой с представителями Ассоциации Компаний Розничной Торговли (АКОРТ). В настоящее время членами АКОРТ являются тридцать девять крупнейших торговых компаний, работающих на территории Российской Федерации.

11 июля 2019 г.

### [О заседании Межправительственной группы экспертов по законодательству и политике в сфере защиты прав потребителей ЮНКТАД](#)

Делегация Роспотребнадзора 8-9 июля 2019 года приняла участие в 4-ом заседании Межправительственной группы экспертов по законодательству и политике в сфере защиты прав потребителей, состоявшемся на площадке Конференции ООН по торговле и развитию (ЮНКТАД).

11 июля 2019 г.

## КОЛИЧЕСТВО ВНЕСЕННЫХ УВЕДОМЛЕНИЙ В ГИР ЗПП ПО ВИДАМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Вид пищевой продукции	2018 год
Молоко и молочные продукты	93
Мясо и мясные продукты	21
Овощная продукция	20
Кулинарные изделия	17
Птица и продукты переработки	8
Рыба	8
Масложировая продукция	4
Консервы	4

На этапах проведения закупки, транспортировки и хранения пищевых продуктов необходимо строгое соблюдение требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза

**ВНИМАНИЕ**  
Остерегайтесь  
**ПОДДЕЛОК**



# Федеральный закон 184-ФЗ «О техническом регулировании»

## Статья 34. Полномочия органов государственного контроля (надзора)

1. Органы государственного контроля (надзора) **вправе:**

- требовать от изготовителя (продавца) предъявления декларации о соответствии или сертификата соответствия, подтверждающих соответствие продукции требованиям технических регламентов, или их копий либо регистрационный номер декларации о соответствии или сертификата соответствия, если применение таких документов применение таких документов предусмотрено соответствующим техническим регламентом;
- осуществлять мероприятия по государственному контролю (надзору) за соблюдением требований технических регламентов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;
- выдавать предписания об устранении нарушений требований технических регламентов в срок, установленный с учетом характера нарушения;
- направлять информацию о необходимости приостановления или прекращения действия сертификата соответствия в выдавший его орган по сертификации; выдавать предписание о приостановлении или прекращении действия декларации о соответствии лицу, принявшему декларацию, и информировать об этом федеральный орган исполнительной власти, организующий формирование и ведение единого реестра деклараций о соответствии;
- привлекать изготовителя (исполнителя, продавца) к ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации;
- требовать от изготовителя предъявления доказательственных материалов, использованных при осуществлении обязательного подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента;
- принимать иные предусмотренные законодательством Российской Федерации меры в целях недопущения причинения вреда.

## Статья 34. Полномочия органов государственного контроля (надзора)

2. Органы государственного контроля (надзора) **обязаны:**

- проводить в ходе мероприятий по государственному контролю (надзору) за соблюдением требований технических регламентов разъяснительную работу по применению законодательства Российской Федерации о техническом регулировании, информировать о существующих технических регламентах;
- соблюдать коммерческую тайну и иную охраняемую законом тайну;
- соблюдать порядок осуществления мероприятий по государственному контролю (надзору) за соблюдением требований технических регламентов и оформления результатов таких мероприятий, установленный законодательством Российской Федерации;
- принимать на основании результатов мероприятий по государственному контролю (надзору) за соблюдением требований технических регламентов меры по устранению последствий нарушений требований технических регламентов;
- направлять информацию о несоответствии продукции требованиям технических регламентов в соответствии с положениями главы 7 184-ФЗ ;
- осуществлять другие предусмотренные законодательством Российской Федерации полномочия.

## Статья 37. Информация о несоответствии продукции требованиям технических регламентов

1. Изготовитель (исполнитель, продавец), которому стало известно о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, обязан сообщить об этом в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение **десяти дней** с момента получения указанной информации.

Продавец (исполнитель), получивший указанную информацию, в течение **десяти дней** обязан довести ее до изготовителя.

2. Лицо, которое не является изготовителем (исполнителем, продавцом) и которому стало известно о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, вправе направить информацию о несоответствии продукции требованиям технических регламентов в орган государственного контроля (надзора).

При получении такой информации орган государственного контроля (надзора) в течение пяти дней обязан известить изготовителя (продавца, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) о ее поступлении.

## Статья 38. Обязанности изготовителя (продавца) в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов

1. В течение **десяти дней** с момента получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, изготовитель (продавец) обязан провести проверку достоверности полученной информации. По требованию органа государственного контроля (надзора) изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) **обязан представить материалы указанной проверки** в орган государственного контроля (надзора).

В случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) обязан принять необходимые меры для того, чтобы до завершения проверки, возможный вред, связанный с обращением данной продукции, не увеличился.

## Статья 38. Обязанности изготовителя (продавца) в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов

2. При подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов изготовитель (продавец) в течение **десяти дней** с момента подтверждения достоверности такой информации обязан разработать **программу мероприятий по предотвращению причинения вреда** и согласовать ее с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией.

Устранение недостатков, а также доставка продукции к месту устранения недостатков и возврат ее приобретателям, в том числе потребителям, осуществляются изготовителем (продавцом) и за его счет.

3. В случае, **если угроза причинения вреда не может быть устранена** путем проведения мероприятий, изготовитель (продавец) **обязан незамедлительно приостановить производство и реализацию продукции**, отозвать продукцию и возместить приобретателям, в том числе потребителям, убытки, возникшие в связи с отзывом продукции.

4. На весь период действия программы мероприятий по предотвращению причинения вреда изготовитель (продавец) за свой счет обязан обеспечить приобретателям, в том числе потребителям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях.

## **Статья 38. Обязанности изготовителя (продавца) в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов**

Программа должна включать в себя мероприятия по оповещению приобретателей, в том числе потребителей, о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения, а также сроки реализации таких мероприятий.

В случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, изготовитель (продавец) обязан осуществить все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами, а при невозможности их осуществления объявить об отзыве продукции и возместить убытки, причиненные приобретателям в связи с отзывом продукции.

Устранение недостатков, а также доставка продукции к месту устранения недостатков и возврат ее приобретателям, в том числе потребителям, осуществляются изготовителем (продавцом) и за его счет.

**Методические рекомендации  
по разработке и реализации программы мероприятий по предотвращению  
причинения вреда в связи с несоответствием продукции требованиям  
технических регламентов (с изменениями и дополнениями от 6 сентября  
2018 года),  
утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и  
метрологии от 29 марта 2017 г. № 647**

**Приложение 1. Блок-схема принятия решений**

**Приложение 2. Уведомление о получении информации о возможном  
несоответствии продукции требованиям технических регламентов (форма)**

**Приложение 3. Программа мероприятий  
по предотвращению причинения вреда, связанного с обращением  
продукции (форма)**

**Приложение 4. Представление информации о ходе реализации  
программ мероприятий по предотвращению причинения вреда, связанного  
с обращением продукции (форма)**

## Статья 39. Права органов государственного контроля (надзора) в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов

1. Органы государственного контроля (надзора) в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов в возможно короткие сроки проводят проверку достоверности полученной информации.

В ходе проведения проверки органы государственного контроля (надзора) **вправе:**

требовать от изготовителя (продавца) материалы проверки достоверности информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов;

запрашивать у изготовителя (исполнителя, продавца) дополнительную информацию о продукции или связанных с требованиями к ней процессах производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в том числе результаты исследований (испытаний) и измерений, проведенных при осуществлении обязательного подтверждения соответствия;

направлять запросы в другие федеральные органы исполнительной власти;

запрашивать у изготовителя доказательственные материалы, использованные при осуществлении обязательного подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

## Статья 39. Права органов государственного контроля (надзора) в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов

2. При признании достоверности информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней выдает **предписание о разработке изготовителем (продавцом) программы мероприятий по предотвращению причинения вреда**, оказывает содействие в ее реализации и осуществляет контроль за ее выполнением.

Орган государственного контроля (надзора):

способствует распространению информации о сроках и порядке проведения мероприятий по предотвращению причинения вреда;

запрашивает у изготовителя (продавца) и иных лиц документы, подтверждающие проведение мероприятий, указанных в программе мероприятий по предотвращению причинения вреда;

проверяет соблюдение сроков, указанных в программе мероприятий по предотвращению причинения вреда;

принимает решение об обращении в суд с иском о принудительном отзыве продукции.

## Статья 39. Права органов государственного контроля (надзора) в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов

3. В случае, если орган государственного контроля (надзора) получил информацию о несоответствии продукции требованиям технических регламентов и необходимо принятие **незамедлительных мер по предотвращению причинения вреда жизни или здоровью граждан** при использовании этой продукции либо угрозы причинения такого вреда, орган государственного контроля (надзора) **вправе**:

выдать предписание о приостановке реализации этой продукции;

информировать приобретателей, в том числе потребителей, через средства массовой информации о несоответствии этой продукции требованиям технических регламентов и об угрозе причинения вреда жизни или здоровью граждан при использовании этой продукции.

# ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## Статья 4. Определения

**пищевая продукция для детского питания**  
специализированная пищевая продукция,  
предназначенная для детского питания для детей  
(для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей  
дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного  
возраста от 6 лет и старше), отвечающая  
соответствующим физиологическим потребностям  
детского организма и не причиняющая вред здоровью  
ребенка соответствующего возраста;

# ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**Статья 8.** Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

1. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.

При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно [Приложению 10](#).

# ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**Статья 8.** Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

4. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:

- печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов;
- хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

# ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**Статья 8.** Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

5. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

этилового спирта более 0,2 процента;

кофе натурального;

ядер абрикосовой косточки;

уксуса;

подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

# ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**Статья 8.** Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

6. Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров жирных кислот в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот.

7. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

**При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:**

- 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;

**При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:**

- 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
- 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- 9) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- 11) яйца и мясо водоплавающих птиц;
- 12) соки концентрированные диффузионные;

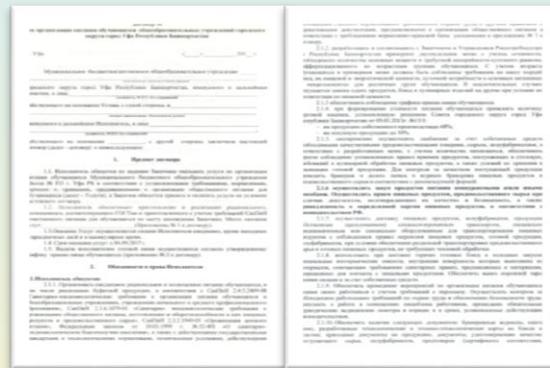
**При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:**

- 13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- 14) растительные масла: хлопковое;
- 15) гидрогенизированные масла и жиры;
- 16) жгучие специи (перец, хрен, горчица);

**Договор № \_\_\_\_\_  
на организацию питания обучающихся  
общеобразовательных учреждений  
городского округа город Уфа Республики  
Башкортостан**



**Договор № \_\_\_\_\_  
на организацию питания  
для воспитанников дошкольного  
образовательного учреждения**



**Обязанности и права Заказчика:**

- осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием обучающихся, а именно:

- выделять ответственных сотрудников для бракеража готовой пищи перед ее раздачей;

- осуществлять контроль за качеством используемого сырья на пищеблоке, соблюдением сроков годности и условий хранения; контроль за соблюдением технологии приготовлением пищи, выходом готовой продукции, соответствием наименований блюд и изделий меню.

**Обязанности Организатора (ДОО):**

- контроль за качеством используемого сырья на пищеблоке, соблюдением сроков годности и условий хранения;

- контроль за соблюдением технологии приготовлением пищи, выходом готовой продукции, соответствием наименований блюд и изделий меню;

**НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ**  
справочные данные об организации

**УТВЕРЖДАЮ**  
Руководитель организации  
(подпись) И. О. Фамилия  
00.00.0000

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

---

(наименование должности и структурного подразделения организации  
по штатному расписанию)

**ТЕКСТ**

1. Общие положения
2. Функции
3. Должностные обязанности
4. Права
5. Ответственность
6. Взаимоотношения (связи по должности)
7. Квалификационные требования
8. Оценка работы

Руководитель  
подразделения (подпись) И. О. Фамилия

Виза согласования

Инструкцию  
получил: (подпись) И. О. Фамилия

00.00.0000

## Ч.1, ч. 2 Статья 14.43. Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов

1. Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей; на должностных лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей; на юридических лиц - от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.

2. Действия, предусмотренные частью 1 настоящей статьи, повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений либо создавшие угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений, - влекут наложение административного штрафа на граждан в размере от двух тысяч до четырех тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой; на должностных лиц - от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от тридцати тысяч до сорока тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой; на юридических лиц - от трехсот тысяч до шестисот тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой.

## Ч. 3 Статья 14.43. Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов

**3.** Повторное совершение административного правонарушения, предусмотренного частью 2 настоящей статьи, - влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от четырех тысяч до пяти тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения;

на должностных лиц - от тридцати тысяч до сорока тысяч рублей;

на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от сорока тысяч до пятидесяти тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения; на юридических лиц - от семисот тысяч до одного миллиона рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

## Статья 14.45. Нарушение порядка реализации продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия

Реализация продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия, без указания в сопроводительной документации сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии - влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от двадцати тысяч до сорока тысяч рублей; на юридических лиц - от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.

## Ч. 2 Статья 14.46.2. Непринятие изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) мер по предотвращению причинения вреда при обращении продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов

2. Невыполнение изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) обязанности по проведению проверки достоверности полученной информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов или подлежащим применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательным требованиям к продукции либо невыполнение изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) требования федерального органа исполнительной власти, органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченных на проведение государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов в соответствии с законодательством Российской Федерации, о представлении в соответствующий орган материалов указанной проверки -

влечет наложение административного штрафа на индивидуальных предпринимателей в размере от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей; на юридических лиц - от двадцати тысяч до сорока тысяч рублей.

## Статья 19.4. Неповиновение законному распоряжению должностного лица органа, осуществляющего государственный надзор (контроль)

1. Неповиновение законному распоряжению или требованию должностного лица органа, осуществляющего государственный надзор (контроль)- влечет предупреждение или наложение административного штрафа на граждан в размере от пятисот до одной тысячи рублей; на должностных лиц - от двух тысяч до четырех тысяч рублей.

**Статья 19.5. Невыполнение в срок законного предписания (постановления, представления, решения) органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль)**

**1. Невыполнение в установленный срок законного предписания (постановления, представления, решения) органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), муниципальный контроль, об устранении нарушений законодательства - влечет наложение административного штрафа**

**на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет;**

**на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.**

## Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения

Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению)

влечет наложение административного штрафа

на граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи пятисот рублей;

на должностных лиц - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей;

на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток;

на юридических лиц - от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН**



**Благодарю  
за  
внимание!**