

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4..... «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1, (ч. I), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52 (ч. I), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. I), ст. 21; № 1 (ч. I), ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 29 (ч. I), ст. 3418; № 30 (ч. II), ст. 3616; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30 (ч. I), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; № 50, ст. 7359; 2012, № 24, ст. 3069; № 26, ст. 3446; 2013, № 27, ст. 3477; № 30 (ч. I), ст. 4079; № 48, ст. 6165; 2014, № 26 (ч. I), ст. 3366, ст. 3377; 2015, № 1 (ч. I), ст. 11; № 27, ст. 3951, № 29 (ч. I), ст. 4339; № 29 (ч. I), ст. 4359; № 48 (ч. I), ст. 6724; 2016, № 27 (ч. I), ст. 4160; № 27 (ч. II), ст. 4238; 2017, № 27, ст. 3932; № 27, ст. 3938; № 31 (ч. I), ст. 4765; № 31 (ч. I), ст. 4770; 2018, № 17, ст. 2430; №18, ст. 2571; № 30, ст. 4543; № 32 (ч. II), ст. 5135; 2019, № 30, ст. 4134) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4..... «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (приложение).
2. Установить срок действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4. -19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 01.01.2020 по 01.01.2021.
3. Признать утратившими силу:
 - постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (зарегистрировано Минюстом России 07.12.2001, регистрационный № 3077);
 - постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 № 28 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03» (зарегистрировано Минюстом России 23.04.2003, регистрационный № 4447);
 - постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05» (зарегистрировано Минюстом России 03.02.2005, регистрационный № 6295);
 - постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 № 25 «Об утверждении СП 2.3.6.2202-07» (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный № 9614);
 - постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.06.2008 № 42 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.2399-08» (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2008, регистрационный № 11967);
 - постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (зарегистрировано Минюстом России 07.08.2008, регистрационный № 12085);
 - постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 187 «Об утверждении СП 2.3.6.2820-10 «Дополнения № 3 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (зарегистрировано Минюстом России 17.03.2011, регистрационный № 20156);
 - постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.03.2011 № 29 «Об утверждении СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения № 4 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (зарегистрировано Минюстом России 06.05.2011, регистрационный № 20690);
 - пункт 4 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2016 № 76 «О внесении изменений в отдельные санитарно-эпидемиологические правила в части приведения используемой в них терминологии в

соответствие с федеральными законами от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» и от 12.04.2010 № 61-ФЗ «Об обращении лекарственных средств» (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный № 42606);

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.03.2019 № 6 «О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2019, регистрационный № 54310);

пункты 5.2.23, 5.2.42, 5.2.53, 5.2.54, второй и третий абзац пункта 5.2.55, пункты 5.2.56 - 5.2.61, приложение 9.1 СП 2.5.1198-03 «Санитарные правила по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.03.2003 № 12 (зарегистрировано Минюстом России 01.04.2003, регистрационный № 4348), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.04.2010 № 24 (зарегистрировано Минюстом России 20.04.2010, регистрационный № 16931), от 16.06.2010 № 68 (зарегистрировано Минюстом России 07.07.2010, регистрационный № 17750), от 10.06.2016 № 76 (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный № 42606);

раздел 14 главы I СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющих медицинскую деятельность», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58 (зарегистрировано Минюстом России 09.08.2010, регистрационный № 18094), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.03.2016 № 27 (зарегистрировано Минюстом России 15.03.2016, регистрационный № 41424), от 10.06.2016 № 76 (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный № 42606);

пункты 8.5 - 8.9, главы IX, X, пункты 11.12, 11.13, 11.14, приложения 3 - 10 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 № 25 (зарегистрировано Минюстом России 26.05.2010, регистрационный № 17378), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 № 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный № 46337);

пункты 9.1 - 9.3, третье предложение первого абзаца и шестой абзац пункта 9.5, пункты 9.6 - 9.9, приложение 2 СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 № 21 (зарегистрировано в Минюсте России 24.03.2011, регистрационный № 20279);

пункты 4.4 – 4.8, главу V, приложение 1 СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 № 22 (зарегистрировано Минюстом России 24.03.2011, регистрационный № 20277);

пункты 6.2 – 6.5, главу IX, приложения 1 - 7 СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.05.2013 № 25 (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный № 28563), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 № 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный № 46337);

главы XIII, XIV, XV, XVI, приложения 4 - 15 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный № 28564), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.08.2015 № 41 (зарегистрировано Минюстом России 04.09.2015, регистрационный № 38824);

главу III, приложения 1, 2 СанПиН 2.4.1.3147-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного

врача Российской Федерации от 19.12.2013 № 68 (зарегистрировано Минюстом России 03.02.2014, регистрационный № 31209), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.08.2015 № 38 (зарегистрировано Минюстом России 19.08.2015, регистрационный № 38591);

главы VIII, IX, X, приложения 1 - 11 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 № 73 (зарегистрировано Минюстом России 18.04.2014, регистрационный № 32024), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 № 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный № 46337);

главу III, приложение 2 СП 2.5.3157-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.01.2014 № 3 (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2014, регистрационный № 31731);

пункт 9.2 СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.07.2014 № 41 (зарегистрировано Минюстом России 20.08.2014, регистрационный № 33660);

главы VI, VII, пункт 12.12 СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.02.2015 № 8 (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2015, регистрационный № 36571);

пункт 9.1, 9.2 СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 (зарегистрировано Минюстом России 14.08.2015, регистрационный № 38528);

главу VII СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию санитарно-эпидемиологическому режиму работы организаций социального обслуживания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.05.2016 № 69 (зарегистрировано Минюстом России 23.08.2016, регистрационный № 43348), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.05.2017 № 61 (зарегистрировано Минюстом России 24.05.2017, регистрационный № 46809).

А.Ю. Попова

УТВЕРЖДЕНЫ
 постановлением Главного государственного санитарного врача
 Российской Федерации
 от _____ г. № _____

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.....

І. Область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания¹ и условий деятельности при организации общественного питания населения², несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.2. Питание в предприятиях общественного питания³ населения основывается на принципах здорового питания в соответствии с законодательством Российской Федерации⁴.

1.3. Настоящие Правила распространяются на юридических и должностных лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан, принимающих участие в организации общественного питания населения, в том числе при проведении массовых мероприятий.

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

2.1. Предприятием общественного питания проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)⁵, в соответствии с порядком и периодичностью (включая лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.2. Прием продовольственного сырья, пищевой продукции на предприятие общественного питания осуществляется при

¹ Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

² Общественное питание (индустрия питания) - самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и дополнительных услуг

³ Предприятие общественного питания (предприятие питания) - объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в том числе пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей

⁴ Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2018, № 18, ст. 2571)

⁵ Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)(официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011)

наличии маркировки и товаросопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность пищевой продукции. При установлении нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям⁶. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.5. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать **последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. На доготовочных предприятиях⁷, работающих на полуфабрикатах, работа с использованием сырья не допускается.**

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

2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо соблюдать последовательность и поточность технологических процессов в соответствии с разработанными процедурами и нормативными и/или техническими документами на продукцию, а также исключать возможность попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию.

2.8. **Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам⁸, разработанным в установленном порядке и утвержденным руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах⁹.**

2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены технологическим¹⁰, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (в том числе одноразового использования), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией и средами¹¹, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде¹².

2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-

⁶Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (Единые санитарные требования), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 28.06.2010)

⁷Доготовочное предприятие – предприятие общественного питания, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование которого предусматривают работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов в соответствии с перечнем блюд примерного и дополнительного меню, а также меню для потребителей, имеющих хронические заболевания

⁸Технологические документы: технологические карты на продукцию общественного питания (ТК); технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ); технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК) (ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)

⁹Технологическая карта на продукцию общественного питания (ТК) - технический документ, составленный на основании сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления (ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения)

¹⁰Технологическое оборудование - технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции

¹¹Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), раздел 16 главы П Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (Единые санитарные требования), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

¹² СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный № 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 № 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный № 13891), от 25.02.2010 № 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный № 16679), от 28.06.2010 № 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный № 18009) (показатели приведены в таблицах 1-5 и приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01, приложениях 2-7 СанПиН 2.1.4.2652-10 «Изменение № 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01») (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01)

эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях¹³.

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

2.13. Рабочие места при работе с источниками газов, пыли, повышенных выделений влаги, тепла оборудуются локальными вытяжными системами с вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

2.14. В помещениях для производства кондитерских изделий приточная система вентиляции обеспечивается противопыльными и бактерицидными фильтрами и(или) бактерицидными лампами. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских изделий, крема и отделки тортов и пирожных и (или) порционирования¹⁴ блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд устанавливаются (используются) бактерицидное оборудование.

2.15. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, спроектированы, в том числе стояки водоотведения от верхних этажей жилых, общественных и административных зданий, и выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

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

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

2.17. Сбор и обращение отходов на предприятиях общественного питания и на их территории должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории¹⁵.

2.18. Все помещения, предназначенные для организации питания населения, должны подвергаться своевременной уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

2.19. Для уборки помещений разного назначения (производственных, складских, моечных помещений, санитарно-бытовых помещений) выделяется отдельный инвентарь, промаркированный в зависимости от назначения помещений, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.20. В целях исключения возможности загрязнения пищевой продукции не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения ремонтных работ.

2.21. Конструкция светильников в складских и производственных помещениях должна предупреждать попадание в пищевую продукцию их осколков.

2.22. Требования к лицам, поступающим на работу в организации общественного питания, касающиеся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, устанавливаются законодательством Российской Федерации¹⁶.

2.23. Медицинский персонал (при наличии) **или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания**, проводит ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний¹⁷ кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в журнал «здоровья» (приложение 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях.

¹³СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 № 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный № 17833), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 № 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный № 19948)

¹⁴Порционирование - деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе безалкогольных и алкогольных напитков.

¹⁵Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (Собрание законодательства Российской Федерации, № 26, 29.06.1998, ст. 3009; 2019, № 31, ст. 4431)

¹⁶Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»(зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 № 296н (зарегистрировано Минюстом России 03.07.2013, регистрационный № 28970), от 05.12.2014 № 801н(зарегистрировано Минюстом России 03.02.2015, регистрационный № 35848), приказами Минтруда России № 62н, Минздрава России № 49н от 06.02.2018 (зарегистрировано Минюстом России 02.03.2018, регистрационный № 50237);

¹⁷Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный № 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 № 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный № 7134), от 10.01.2006 № 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный № 7411), от 26.04.2006 № 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный № 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 № 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный № 28995), от 24.11.2016 № 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный № 44719)

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и переводятся на другие виды работ.

2.24. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, синантропных птиц и животных. В предприятиях общественного питания запрещается проживание людей, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

2.25. Проведение мастер-классов (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослого населения проводится при создании безопасных условий и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

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

3.1. При перевозке (транспортировании), в том числе в термосумках и термоконтейнерах при доставке по заказам потребителей, и хранении продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны обеспечиваться качество и безопасность пищевой продукции **в соответствии с условиями перевозки и хранения, установленными изготовителем такой продукции**. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии упаковки способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и изменение органолептических свойств, а также при соблюдении одинаковых температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), многооборотная тара (маркированная) и кухонная посуда. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению.

Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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

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

- оставлять личную верхнюю одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи отдельно от рабочей одежды и обуви¹⁸ в индивидуальных шкафах, которые должны подвергаться ежедневной влажной уборке;
- при посещении туалета снимать рабочую одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов использовать одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые после каждой операции и при санитарно-гигиенических перерывах в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов:

3.5.1. готовые подогреваемые первые, вторые и третьи блюда находятся на раздаче не более 3 часов с момента изготовления;

3.5.2. холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются для реализации на раздаче в охлаждаемой витрине и реализуются в течение установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

3.5.3. не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. не допускается оставлять для реализации на следующий день готовые блюда;

3.5.6. не допускается замораживать нереализованные готовые блюда для последующей реализации в другие дни;

3.5.7. к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий не допускаются посторонние лица, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

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

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

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

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 20 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях (приложение 1 к настоящим Правилам).

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

¹⁸Здесь и далее под рабочей одеждой и обувью понимается одежда работников для работы с пищевой продукцией

3.9.1. изготовление полуфабрикатов в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономного.

3.9.3. наличие одноразовой посуды и столовых приборов;

3.9.4. осуществление жарки непосредственно перед реализацией;

3.9.5. наличия условий для соблюдения работниками правил личной гигиены.

3.9.6. осуществление мойки использованного инвентаря и тары в стационарном предприятии общественного питания.

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

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей посуды, столовых приборов, подносов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков обрабатываются в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств. Документы, подтверждающие их обработку, сохраняются до следующей обработки.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов промываются и дезинфицируются в соответствии с технологическими графиками.

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

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее стирки не реже 1 раза в 2 дня или чаще по мере загрязнения.

Лица, осуществляющие доставку по заказам потребителей готовых блюд и кулинарных изделий в термосумках и термоконтейнерах, должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметкой о результатах прохождения медицинского осмотра и гигиенической аттестации.

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

4.1. При использовании пищевых добавок проводится контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Тара (упаковка) пищевых добавок должна иметь маркировку. Информация о наличии пищевых добавок доводится до сведений потребителей.

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами¹⁹, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.3. При жарке изделий во фритюре используется выделенное оборудование.

В целях исключения образования токсичных веществ и канцерогенов, обусловленных нарушением технологий жарки изделий во фритюре, проводится ежедневный контроль качества используемых фритюрных жиров, с регистрацией результатов контроля в журнале учета использования фритюрных жиров на бумажном и/или электронном носителях, который хранится в течение трех месяцев.

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

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

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

4.8. Использование ртутных термометров не допускается.

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

¹⁹Арахис и продукты его переработки; аспартам и аспартам-ацесульфамат соль; горчица и продукты ее переработки; диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы; злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки; кунжут и продукты его переработки; люпин и продукты его переработки; моллюски и продукты их переработки; молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза); орехи и продукты их переработки; ракообразные и продукты их переработки; рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды); сельдерей и продукты его переработки; соя и продукты ее переработки; яйца и продукты их переработки (приведены в подпункте 14 пункта 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки») (ТР ТС 022/2011)

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на раздаче используются бесконтактные термометры.

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

VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг²⁰).

6.1. При осуществлении кейтеринга:

6.1.1. количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. Запас фужеров и чашек рассчитывается на 2 - 3-кратный прием напитков посетителями;

6.1.2. предприятия общественного питания разрабатывают, документально оформляют и соблюдают внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за качество и безопасность пищевой продукции на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации;

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

6.1.4. комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия;

6.1.5. доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания производится в изотермических емкостях, снабженных маркировочным ярлыком. На ярлыке указывается: название, адрес предприятия общественного питания; дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи; наименование пищевой продукции; фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения

7.1. Требования к организации питания пациентов в медицинских организациях и организациях социального обслуживания, осуществляющих обслуживание в стационарных условиях.

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

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

3. Выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях осуществляется только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинских организаций отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством ответственный работник пищеблока) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости плотно закрывающимися - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре от +2 °С до +6°С.

4. Для исключения опасности контактного микробиологического загрязнения пищевой продукции раздачу пищевой продукции в медицинских организациях пациентам производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения. Не допускается к раздаче пищевой продукции иной персонал.

5. В местах приема передач и в отделениях медицинской организации должны быть вывешены списки разрешенных для передачи пищевой продукции (с указанием их предельного количества).

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

7. В дневных стационарах медицинских организаций с кратковременным пребыванием пациентов (не более 4 часов) без организации горячего питания предусматриваются комнаты подогрева пищи (с умывальником, холодильником и оборудованием

²⁰ Кейтеринг - деятельность предприятия общественного питания, заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания

для разогрева пищи). Допускается использование одноразовой посуды.

8. Для перевозки готовой пищевой продукции в буфетные отделения медицинской организации обслуживания используют термосы или плотно закрывающуюся посуду.

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

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

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

11. В случае использования готовых блюд из предприятий общественного питания в организации стационарного социального обслуживания выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются ответственным работником пищеблока в порядке, предусмотренном подпунктом 3 пункта 7.1 настоящих Правил.

12. При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче в медицинских организациях и организациях социального обслуживания не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

13. Требования настоящего раздела распространяются на предприятия общественного питания, в том числе привлекаемые для обеспечения питания пациентов, персонала медицинской организации и организации стационарного социального обслуживания.

7.2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации и иных видов транспорта

1. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации и иных видов транспорта используется съемное буфетно-кухонное оборудование, конструкция которого обеспечивает возможность его очистки, мойки и дезинфекции.

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

2. При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации и иных видов транспорта не допускается пищевая продукция домашнего (непромышленного изготовления).

3. Пищевая продукция, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования предварительно охлаждается до температуры +5 °С. Время охлаждения не должно превышать 4 часов.

4. Быстрозамороженные готовые блюда хранятся с соблюдением сроков годности, установленных в соответствии с требованиями, и условиями хранения, указанными на маркировке.

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

При отсутствии холодильного оборудования на борту воздушных судов ассортимент бортового питания на прямые и обратные рейсы следует составлять с учетом сроков годности пищевой продукции и условий ее хранения, установленных производителем пищевой продукции. Допускается использование на обратных рейсах консервированной пищевой продукции.

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

7. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, комплектуются в соответствии с пассажирской загрузкой, исходя из того, что посуда и приборы на борту используются однократно.

8. Прием бортового питания на борт воздушного судна производится специально выделенным бортпроводником. Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна не допускаются.

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

На воздушных судах бортовое питание разогревается в специальных электродуховых шкафах. Касалетки с быстрозамороженной пищевой продукцией, предназначенной для горячего питания, хранятся в холодильнике при температуре 4±2°С или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями с соблюдением установленных условий хранения.

10. Использованные подносы помещаются в буфетно-кухонное оборудование, которое использовалось для раздачи. После сбора использованной посуды столы буфетного отсека моются водой и высушиваются. Уборочный инвентарь упаковывается в специальную укладку, выданную бортовым цехом, и хранится в буфетном отсеке.

VIII. Особенности организации общественного питания детей

8.1. Формирование рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организованных детских коллективах

1. Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии таблицей 4 приложения 3 к настоящим Правилам.

2. В организованных детских коллективах²¹ общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание²², дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований приложений 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях²³ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать рациональное распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые первые, вторые и третьи блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

3. В организации, в которой организуется питание детей, меню разрабатывается и утверждается руководителем организации.

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

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

4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (приложение 4 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Фактическое питание детей должно соответствовать утвержденному меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение 7 к настоящим Правилам).

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

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

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

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

8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) – организуется горячее питание.

9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении 2 к настоящим Правилам.

10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

²¹ Организованный детский коллектив – группа детей, сформированная в организациях, осуществляющих деятельность по дошкольному, общему и профессиональному образованию, организации отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, и иных не запрещенных законодательством Российской Федерации целях.

²² 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.

²³ Детские организации - организации, осуществляющие образовательную, медицинскую, социальную деятельность, деятельность по уходу и присмотру за детьми, а также организации отдыха и оздоровления детей.

8.2. Организация общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах.

1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывается в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

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

2. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

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

8.3. Дополнительное питание детей в детских организациях

1. При организации дополнительного питания соблюдаются следующие обязательные требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) принимается с учетом ограничений, изложенных в приложении 2 к настоящим Правилам;

- соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

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

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

Устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции, допускается в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции обрабатываются в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения. Документы, подтверждающие их обработку, сохраняются до следующей обработки.

8.4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей.

1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям²⁴.

2. Питьевой режим организовывается посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Ежедневно чаша фонтанчика обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям²⁵.

4. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией, но не реже одного раза в семь дней. Санитарная обработка кулера проводится после мойки с применением дезинфекционного средства с периодичностью, предусмотренной инструкцией, но не реже одного раза в три месяца.

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

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

²⁴ СанПиН 2.1.4.1074-01; ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (официальный сайт Евразийского экономического союза www.eaeunion.org, 05.09.2017) (далее - ТР ЕАЭС 044/2017)

²⁵ ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011) (ТР ТС

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

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

6. При проведении массовых мероприятий каждый ребенок обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8.5. Особенности организации питания детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях

1. Питание детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях (далее – медицинские организации), организуется посредством выдачи лечебных столов с учетом основного заболевания в соответствии с установленными Минздравом России требованиями.

2. В составе отделения для детей, в которых осуществляется оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, предусматриваются помещения для приготовления и розлива детских смесей.

8.6. Особенности организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также детей-сирот проживающие которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу

1. При пребывании (проживании) детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также детей-сирот, проживающие которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

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

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

4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используют термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля заносятся ежедневно в журнал в соответствии с приложением 1к настоящему Правил.

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

5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках при условии обязательного наличия маркировки и документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции, факт и место ее приобретения, которые сохраняются в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

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

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

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

8.7. Особенности организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях

1. При организации и проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа выделяется кухонная зона. Кухонная зона включает место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи оборудуются под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.

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

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются раздельный разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой

продукции обрабатывается и хранится отдельно. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению.

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

Сточные воды отводятся от кухни и моечных в специальную яму.

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

4. Пищу готовят на каждый прием и реализуют не позднее 2 часа с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

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

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

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (1)

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание*

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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции (2)

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

* Указываются причины запрещения к реализации готовой пищевой продукции

Ведомость контроля за рационом питания (5)

с _____ по _____

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

п/п	Наименование пищевой продукции	группы	Норма* продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в гр. на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
				1	2	3	...	7		

Примечание:

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

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

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

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

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

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

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет

* соленые и квашенные овощи - не более 10% от общего количества овощей;

** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

Таблица 2

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар**	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Примечание: В период летнего отдыха и оздоровления, проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

*- соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей;

** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

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

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12 - 18 месяцев $\leq^* \geq$	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42
Крахмал	-	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные*, в том числе томат-пюре зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	-	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20
Сахар ** (г)	30	35	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-	2	2	2
Какао (г)	-	-	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная,) 1 кат. (г)	20	20	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70

Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	5	7	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	-	-	20	30	40
Яйцо (штук)	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	1,5	3	5	6	8
Специи (г)	-	1	1	2	2

*- соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей;

** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

Примечания: 1. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни фактически сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10 процентов в день на каждого человека.

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

3. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к указанным нормам обеспечения.

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

Таблица 4

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

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

творог (г)	-	-	-	10 - 40	40	40	50
желток (шт.)	-	-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	-	10 - 100	100 - 150	150	170	180	200
каша (г)	-	10 - 100	100 - 150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	-	-	-	5 - 30	30	50	60 - 70
рыбное пюре (г)	-	-	-	-	-	5 - 30	30 - 60
кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	-	-	-	-	-	200	200
цельное молоко (мл)	-	100 <*>	200 <*>	200 <*>	200 <*>	200 <***>	200 <***>
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-	-	-	-	-	5	10
сухари, печенье (г)	-	-	-	-	3 - 5	5	10 - 15
растительное масло (мл)	-	-	1 - 3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	-	-	1 - 4	4	4	5	6
Примечание: <*> Для приготовления каш. <***> В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.							

Таблица 5

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

Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
	5-8 класс	9-11 класс
Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки)(г)	120	150
Хлеб пшеничный (г)	200	250
Мука пшеничная (г)	35	45
Крупы, бобовые (г)	50	70
Макаронные изделия (г)	20	30
Картофель (г)	300	350
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные *, в т.ч. томат-пюре, зелень (г)	400	450
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	30	40
Фрукты свежие, ягоды (г)	400	400
Сухофрукты, орехи (г)	90	90
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200
Мясо 1 категории(в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	120
Птица (куры-потрошенные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная – 1 кат)(г)	55	60
Рыба (филе) (г)	80	100
Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	10	15
Молоко (мл)	300	300
Кисломолочные продукты (мл)	200	200
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	60	75

Сыр (г)	15	20
Сметана (мл)	15	20
Масло сливочное (г)	50	55
Масло растительное (мл)	20	25
Яйцо шт.	1	1
Сахар (г)**	35	40
Кондитерские изделия (г)	20	25
Чай (г)	1	1
Какао-порошок, кофейный напиток (г)	6	8
Дрожжи хлебопекарные (г)	2	2
Крахмал (г)	1,2	1,2
Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	5

*- соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей;

** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции

Приложение 4
к СанПиН 2.3/2.4.....

Форма составления меню приготавливаемых блюд

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

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

Таблица 1

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо*	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

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

Таблица 2

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

Блюдо	Масса порций	
	5-8 класс	9-11 класс
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п.	200-250	250-280
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100-150	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	120-150
Гарнир	180-230	200-250
Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок	180-200	180-200
Фрукты	250-300	300-350

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

Таблица 3

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

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

Таблица 1

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

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

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

Таблица 2

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

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

Таблица 3

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии*
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

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

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

Таблица 4

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

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

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

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2% м.д.ж.	100	Молоко питьевое 2,5% м.д.ж.	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты: Яблоки	12

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

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

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

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