Размещено на сайте Министерства юстиции
Приднестровской Молдавской Республики
в разделе «Официальное опубликование»

ПРИКАЗ
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН МЗ
ПМР 2.3/2.4.3590-25 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания детей в организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Согласован:

Министерство внутренних дел,
Министерство просвещения,
Министерство по социальной защите и труду,
Государственная служба по спорту,
Государственные администрации городов и районов

Зарегистрирован Министерством юстиции
Приднестровской Молдавской Республики 19 сентября 2025 г.
Регистрационный № 13366

В соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года № 481-3-IV «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (САЗ 08-22), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 19 августа 2024 года № 378 «Об утверждении Положения, структуры и предельной штатной численности Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 24-35) с изменениями и дополнением, внесенными постановлениями Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 28 октября 2024 года № 437 (САЗ 24-44), от 24 февраля 2025 года № 40 (САЗ 25-8), в целях дальнейшего совершенствования санитарно-противоэпидемического обеспечения населения Приднестровской Молдавской Республики, приказываю:

1. Ввести в действие на территории Приднестровской Молдавской Республики санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590-25 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания детей в организованных детских коллективах на территории Приднестровской Молдавской Республики» согласно Приложению к настоящему Приказу.

2. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на главного государственного санитарного врача Приднестровской Молдавской Республики, главных государственных санитарных врачей городов (районов).

3. Направить настоящий Приказ на государственную регистрацию и официальное опубликование в Министерство юстиции Приднестровской Молдавской Республики.

4. Настоящий Приказ вступает в силу со дня, следующего за днем официального опубликования, и распространяет свое действие на правоотношения, возникшие с 1 сентября 2025 года.

Министр

К. АЛБУЛ

г. Тирасполь
28 августа 2025 г.
№ 730

Приложение к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
«О введении в действие санитарно-эпидемиологических
правил и нормативов СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590-25
«Санитарно-эпидемиологические требования
к организации общественного питания детей
в организованных детских коллективах
на территории Приднестровской Молдавской Республики»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590-25

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания детей
в организованных детских коллективах
на территории Приднестровской Молдавской Республики»

Глава 1. Область применения

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 обитания и условий деятельности при оказании услуг питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее – организованные детские коллективы).

Несоблюдение настоящих Правил создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений).

Правила определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, осуществляющих питание детей в организованных детских коллективах, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

2. Настоящие Правила распространяются на юридических лиц независимо от организационно-правовой формы, индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах (далее – организации, осуществляющие деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах).

Соблюдение настоящих Правил является обязательным.

3. Осуществление деятельности при оказании услуг питания в организованных детских коллективах допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики с указанием в нем ассортимента выпускаемой продукции. В последующем, в зависимости от санитарного состояния, качества готовой продукции, времени года, при необходимости изменения ассортимента (расширения или сокращения) учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики вновь выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на ассортимент выпускаемой продукции.

При осуществлении деятельности при оказании услуг питания в организованных детских коллективах не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций питания и обучения, а также не содержатся домашние животные и птица.

4. Настоящие Правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые объекты, используемые организациями, осуществляющие деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах.

5. Контроль выполнения настоящих Правил осуществляется учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики в соответствии с законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

6. Для целей применения настоящих Правил используются следующие понятия:

а) адаптированные молочные смеси (заменители женского молока) – пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, произведенная в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;

б) ароматизатор пищевой (ароматизатор) – не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или копильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов;

в) безопасность пищевой продукции – состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения;

г) вредное воздействие на человека пищевой продукции – воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции контаминантов, загрязнителей, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений;

д) выпуск в обращение пищевой продукции – купля–продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории государства, начиная с изготовителя или импортера;

е) изготовитель пищевой продукции – организация независимо от ее организационно–правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление) пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов;

ж) импортер – резидент государства – сторона в международных экономических отношениях, покупающая товары, услуги, труд, капитал, другие предметы международной торговли за рубежом, и ввозящая их в страну для использования и потребления.

з) кейтеринг – это предоставление ресторанных услуг в местах, удаленных от точек общественного питания;

и) компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее – компонент) – продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью;

к) контаминация (загрязнение) пищевой продукции – попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их в количествах, несвойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства;

л) начальные молочные смеси – адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев;

м) не переработанная пищевая продукция животного происхождения – не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;

н) нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах – уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей не менее чем 97,5 процентов населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности;

о) нутриенты (пищевые вещества) – вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции;

п) обогащенная пищевая продукция – пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утраченные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции – источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней);

р) партия пищевой продукции – определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному государственному (межгосударственному) стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

с) пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ) имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве (изготовлении), перевозке (транспортировании) и хранении, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять одну или несколько технологических функций;

т) пищевая продукция – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, упакованная питьевая вода (в том числе природная минеральная вода, купажированная питьевая вода, обработанная питьевая вода, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к

пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

у) пищевая продукция диетического лечебного питания – специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

ф) пищевая продукция диетического профилактического питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;

х) пищевая продукция для детского питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей, отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;

ц) пищевая продукция непромышленного изготовления – пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

ч) пищевая продукция прикорма – пищевая продукция для детского питания, которую начинают вводить в рацион питания детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, заменителям женского молока или последующим молочным смесям и произведенная (изготовленная) на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения;

ш) пищевая продукция смешанного состава – пищевая продукция, состоящая из двух или более компонентов, за исключением пищевых добавок и ароматизаторов;

щ) переработка (обработка) – тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;

ы) последующие молочные смеси – адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма;

э) пребиотики – пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции;

ю) пробиотические микроорганизмы – живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы – представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций, поступающие в составе пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности защитной микрофлоры кишечника человека;

я) продовольственное (пищевое) сырье – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

я–1) производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения – объект (здание, строение, помещение, сооружение и иной объект), предназначенный для осуществления деятельности по получению, переработке

(обработке) переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения и используемый при осуществлении указанной деятельности, принадлежащий юридическому лицу или физическому лицу в качестве индивидуального предпринимателя, осуществляющему указанную деятельность на праве собственности или ином законном основании;

я–2) холодильная камера – это система, состоящая из теплоизоляционного каркаса, комплекса охлаждающего оборудования, систем контроля и автоматизации;

я–3) прослеживаемость пищевой продукции – возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;

я–4) процесс производства (изготовления) пищевой продукции – совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции;

я–5) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 (пять) дней;

я–6) специализированная пищевая продукция – пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей;

я–7) срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

я–8) ранний возраст – это период детства между младенчеством и дошкольным детством, от 1 (одного) года до 3 (трех) лет;

я–9) диффузионный сок – сок, который произведен путем извлечения с помощью питьевой воды экстрактивных веществ из свежих фруктов и (или) овощей либо высушенных фруктов и (или) овощей одного вида, сок из которых не может быть получен путем их механической обработки. Диффузионный сок может быть подвергнут концентрированию, а затем восстановлению;

я–10) концентрированный сок – сок, произведенный путем физического удаления из сока прямого отжима части, содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в 2 (два) раза по отношению к исходному соку прямого отжима. При производстве концентрированного сока может быть применен процесс экстракции сухих веществ из измельченных фруктов и (или) овощей той же партии, из которых предварительно был отделен сок, посредством питьевой воды при условии, что продукт данной экстракции добавляется в исходный сок до этапа концентрирования внутри одного поточного технологического процесса. В концентрированный сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества, произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов или овощей;

я–11) Синантропные виды – это растения и животные, образ жизни которых связан с человеком, его жильем, созданным или измененным им ландшафтом.

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, объемно–планировочным и конструктивным решениям к организациям, осуществляющим деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах

7. Территория организации, осуществляющей деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, должна быть благоустроена и содержаться в чистоте.

8. Размещение и функционирование организации, осуществляющей деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии санитарным правилам и нормам.

9. При проектировании, строительстве новых и реконструкции действующих организаций, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах (с учетом вырабатываемого ассортимента продукции) следует руководствоваться строительными нормами, нормами технологического проектирования организации, осуществляющей деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, а также требованиями настоящих Правил.

Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу настоящих Правил, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию, в случае если указанные процессы начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

10. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений организаций, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных коллективах, должны обеспечивать соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условия труда работающих. Должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции персонала.

Количество должностей на пищеблоке организаций дошкольного и общего образования устанавливается расчетным путем в соответствии с нормативным правовым актом исполнительного органа государственной власти, в ведении которого находятся вопросы образования.

11. Производственные цеха не рекомендуется размещать в подвальных и полуподвальных помещениях.

12. Пищеблок размещают на первом этаже, с выходом наружу. Допускается размещение помещений пищеблока на первом и втором этажах при условии проектирования его в отдельном блоке (здании).

Помещения для приема пищевых продуктов, кладовая для овощей, первичная обработка овощей (в том числе для чистки картофеля), мойки тары и камера отходов, проектируются на 1 (первом) этаже.

13. Не допускается размещать групповые ячейки, спальни, учебные помещения и помещения для досуга детей над пищеблоками.

14. Проходные кладовые и проход в них через цеха не допускается.

15. Для вертикальной транспортировки пищи следует предусматривать грузовые подъемники.

16. Организации, осуществляющие деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, на базе организаций образования. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.

Организациям, осуществляющим деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, расположенных в жилых зданиях, следует иметь входы и эвакуационные выходы, изолированные от жилой части здания.

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей со стороны магистралей при наличии специальных загрузочных помещений.

17. Высота всех помещений (от пола до пола вышележащего этажа), за исключением зальных, должна быть не ниже 3 (трех) м.

18. Площади обеденных залов должны исходить из расчета не меньше 0,7 квадратных м на 1 (одно) место, для детей с ограниченными возможностями здоровья – 1,3 квадратных м на 1 (одно) место.

19. Объемно–планировочные решения помещений для посетителей с ограниченными возможностями здоровья должны быть оборудованы с учетом обеспечения комфорта и доступности.

20. Организации, осуществляющие деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, работающие на сырье, должны иметь следующий набор оборудования и помещений: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо–рыбный цех, кондитерский цех, овощной цех; моечные для столовой и кухонной посуды; кладовые для сухих продуктов и овощей; охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов (и/или помещения с холодильным оборудованием); бытовые помещения для персонала пищеблока; загрузочная–тарная; моечная для тары; холодильная камера для пищевых отходов (или иное холодильное оборудование); санузел и душевая для персонала, помещение для уборочного инвентаря.

21. При проектировании пищеблока, работающего на полуфабрикатах, необходимо предусмотреть следующий набор помещений: загрузочная, доготовочный цех, горячий цех, холодный цех, раздаточная, помещение для хранения сыпучих продуктов, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, помещение для уборочного инвентаря.

Доготовочный, горячий и холодный цеха могут быть совмещены в одном помещении и разделены перегородкой.

22. При работе организаций на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, одноразовая столовая посуда и приборы, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием.

23. В буфетах-раздаточных должны предусматриваться объемно–планировочные решения, помещения и оборудование, позволяющие осуществлять прием готовых блюд, кулинарных изделий и раздачу, а также (при необходимости) приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены условия для мытья рук и посуды (допускается мытье посуды на пищеблоке), также допускается установка посудомоечной машины в буфетных групповых ячейках.

24. В домах ребенка, и иных организациях с пребыванием детей младенческого возраста, молочные комнаты для приготовления молочных смесей должны размещаться в отдельном помещении или смежно с пищеблоком. Размещение оборудования должно обеспечивать соблюдение поточности технологического процесса. В молочной комнате устанавливаются умывальники с подводом горячей и холодной воды.

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

а) допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема;

б) 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;

в) помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

26. В малокомплектных организациях образования (до 50 (пятидесяти) обучающихся) с целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд:

а) для организации питания допускается сокращение набора помещений до одного помещения.

б) помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования, и зоны для приема пищи обучающимися;

в) минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, 2 (двух) секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца. Допускается использовать индивидуальные многоразовые полотенца (промаркированные), которые следует менять по мере загрязнения и в конце рабочего дня. При использовании многоразовых полотенец их стирка должны осуществляться централизованно с обязательным кипячением (стиркой при высоких температурах).

27. При пищеблоках следует оборудовать санитарно-бытовые помещения, предназначенные для приема пищи и обеспечения личной гигиены работников (санитарные узлы, умывальные), рекомендуется оборудовать кабины для личной гигиены женщин и душевые.

В тамбуре туалета для персонала помимо умывальника для рук, следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

Туалеты, душевые, комнаты гигиены должны быть отдельными от туалетов для посетителей и оборудоваться так, чтобы двери не выходили в производственные помещения.

Все стационарные организации, осуществляющие деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах оборудуются туалетами с раковинами для мытья рук посетителей и умывальными раковинами при обеденном зале столовой (в непроходных помещениях при обеденном зале или ведущих в зал расширенных проходах и коридорах от 3,6 м до 4,0 м) из расчета 1 (один) умывальник на 20 (двадцать) посадочных мест, для слепых и слабовидящих детей – 1 (один) умывальник на 10 (десять) посадочных мест; детей с нарушением интеллекта – один умывальник на 15 (пятнадцать) посадочных мест.

Во вновь строящихся и реконструируемых организациях, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах для хранения уборочного инвентаря, выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды.

28. Для сбора твердых бытовых отходов и пищевых отходов на территории организации следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на специальной площадке. Площадки должны иметь подъездный путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение с трех сторон высотой не менее 1 м.

Размер площадок должен быть рассчитан на установку необходимого числа контейнеров. Расстояние от контейнеров до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок и мест отдыха должно быть не менее 20 м, но не более 100 м.

Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3 объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции. Сжигание мусора не допускается.

Глава 3. Требования к водоснабжению и канализации

29. Организации, осуществляющие деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации.

30. Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей.

31. Учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на источники водоснабжения вновь строящихся, реконструируемых и действующих организаций.

Место расположения, оборудование, содержание водозаборных сооружений (шахтные, трубчатые колодцы, каптажи родников) и прилегающая к ним территория должны соответствовать действующим санитарным правилам.

32. Организации, осуществляющие деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

33. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения, в том числе:

а) пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции;

б) используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей требованиям санитарных норм и правил.

34. Количество воды, используемой организацией, должно полностью обеспечивать ее потребности.

35. Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С.

При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

Для сетей горячего водоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру выше 65 °С.

36. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

37. При отсутствии горячей или холодной воды, а также при несоответствии качества воды требованиям санитарных норм и правил организация приостанавливает свою работу.

Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений и иных помещений, в которых используется вода в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

38. Умывальники для мытья рук детей устанавливаются с учетом их роста-возрастных особенностей, на высоте 0,4 м для детей до 4 (четырёх) лет, 0,5 м для детей от 4 (четырёх) до 7 (семи) лет и на высоте от 0,7 м до 0,8 м от пола до борта раковины для детей 7 (семи) лет и старше.

Количество умывальников перед обеденным залом – не менее 1 (одного) на 20 (двадцать) посадочных мест.

39. Санитарно-бытовые помещения, предназначенные для приема пищи и обеспечения личной гигиены работников должны быть оборудованы устройствами питьевого водоснабжения, водопроводом, канализацией и отоплением.

40. Во всех организациях, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, унитазы и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, pedalные приводы и тому подобное).

41. Устройство системы канализации, должно соответствовать требованиям строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации зданий, а также требованиям настоящих Правил.

42. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии, по санитарно-эпидемиологическому заключению учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики, – в систему локальных очистных сооружений канализации.

43. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной, с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

44. Помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, унитазов не размещаются ниже уровня внутриплощадочной канализации, примыкающей к пищевому объекту.

45. Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений вне зависимости от числа санитарно-технических устройств имеют устройства для прочистки труб.

46. На концевых участках канализационных горизонтальных отводов устраиваются «дыхательные» стояки для исключения засасывающего эффекта при залповых сбросах сточных вод из оборудования.

47. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

48. Сброс в открытые водоемы и на прилегающую территорию неочищенных сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

49. Прокладка внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками не проводится под потолком обеденных залов, производственных и складских

помещений. Канализационные стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах.

50. Стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения допускается прокладывать только в технологических каналах (горизонтальных, вертикальных).

Канализационные стояки не прокладывают в обеденных залах, производственных и складских помещениях.

51. В помещениях, размещенных в жилых домах и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации организации, осуществляющей деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий.

52. Все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

Глава 4. Требования к условиям работы в производственных помещениях

53. Условия труда работников организаций, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, должны отвечать требованиям действующих санитарных правил в области гигиены труда.

54. Санитарно-бытовое обеспечение организаций осуществляется в соответствии с санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

55. Во всех организациях, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги и тому подобное).

56. Для организации качественного питания детей и рационального распределения трудовых ресурсов руководителям организаций, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, необходимо обеспечить достаточное количество персонала.

57. Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

Рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих цехах, складских помещениях.

58. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов необходимо оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

59. Производственные и вспомогательные помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями норм и правил.

Система вытяжной вентиляции организаций, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м. Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не должны влиять на ухудшение условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения.

Бытовые помещения (туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции.

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года.

Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты, прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха.

Подпор приточного воздуха приходится на наиболее чистые помещения.

60. В организациях, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, обеспечивается воздушно-тепловой баланс помещений.

Помещения загрузочной, экспедиции, вестибюлей рекомендуется оборудовать тепловыми завесами для предотвращения попадания наружного воздуха в холодный период года.

61. При использовании систем кондиционирования воздуха параметры микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать оптимальным значениям санитарных норм. При наличии систем вентиляции с механическим или естественным побудителем параметры должны отвечать допустимым нормам.

62. Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м² при облучаемой поверхности тела человека 25 (двадцать пять) процентов – 50 (пятьдесят) процентов. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров необходимо:

- а) применять секционно-модульное оборудование;
- б) максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;
- в) своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность;
- г) на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;
- д) регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих.

63. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

64. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

- а) строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- б) при эксплуатации газовых плит обеспечивать полное сгорание топлива;
- в) операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;
- г) все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

65. Во вновь строящихся и реконструируемых организациях не допускается устанавливать плиты, работающие на угле, дровах, твердом топливе и другое.

66. Производственные, вспомогательные помещения и помещения для посетителей обеспечиваются отоплением (водяным или другими видами) в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха, а также с требованиями настоящих Правил. В организациях, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах предпочтительнее предусматривать системы водяного отопления.

Нагревательные приборы следует регулярно очищать от пыли и загрязнений и не располагать рядом с холодильным оборудованием.

67. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно – хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному

освещению, а также требованиям настоящих Правил. При этом максимально используется естественное освещение.

Для искусственного освещения применяют светильники во влажно-пылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

68. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организаций, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий.

Для защиты работающих от шума в помещениях, где размещается оборудование, генерирующее шум, осуществляются следующие мероприятия по защите от его вредного воздействия:

- а) отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- б) установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;
- в) своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;
- г) постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и так далее;
- д) своевременная профилактика и ремонт оборудования;
- е) эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте заводов – изготовителей;
- ж) размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;
- з) размещение рабочих мест официантов, барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных от эстрады, акустических систем;
- и) ограничение выходной мощности музыкального оформления в помещениях для посетителей;
- к) организация мест кратковременного отдыха работников в помещениях, оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения;
- л) устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40 (сорок) – 50 (пятьдесят) см от перекрытия.

69. Все трудоемкие операции, связанные с подъемом и перемещением тяжестей, механизмируются.

Беременных, работающих у плит, кондитерских печей, жарочных шкафов, следует переводить по заключению врача на работу, не связанную с интенсивным тепловым воздействием и переноской тяжестей вручную.

70. Для сотрудников должны быть оборудованы санитарно-бытовые помещения. Использование санитарно-бытовых помещений не по назначению не допускается.

Гардеробные для переодевания и хранения домашней и рабочей одежды, санузлы, душевые, умывальные оборудуются отдельно для мужчин и женщин. Для предприятий, цехов, участков, площадок и иных обособленных объектов с численностью до 15 (пятнадцати) работников на объекте допускаются совмещенные гардеробные, санузлы, душевые, умывальные.

В гардеробных шкафчики для хранения одежды, должны предусматривать отдельное хранение рабочей и личной одежды.

Количество мест в гардеробных спецодежды, независимо от способа хранения, должно соответствовать количеству работников.

Тамбуры санузлов оснащаются умывальниками с электрополотенцами или полотенцами разового пользования или индивидуальными полотенцами, стирка которых должна проводиться по мере загрязнения (и ежедневно). Умывальники оборудуются мылом.

Санитарно-бытовые помещения должны подвергаться влажной уборке и дезинфекции после каждой смены.

Глава 5. Требования к устройству и содержанию помещений

71. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать:

а) последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

б) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

в) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

г) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

д) необходимое пространство для осуществления технологических операций;

е) защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

ж) условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

72. Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

73. На доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится.

74. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

а) средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

б) естественным или искусственным освещением;

в) туалеты должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

г) умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды;

75. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

76. При применении столовой, чайной посуды, приборов многоразового использования рекомендуется устанавливать посудомоечные машины.

77. Общие требования к отделке помещений:

а) полы, стены и потолки должны быть гладкими, не допускаются дефекты в отделке, препятствующие качественной уборке (влажной уборке и дезинфекции);

б) для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики в установленном порядке;

в) потолки должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

г) необходимо принимать все меры по недопущению образования плесневого грибка и своевременно устранять его при появлении.

д) не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания посетителей.

78. Требования к отделке производственных помещений, моечных для столовой и кухонной посуды:

а) стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделяются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию;

б) потолки оштукатуриваются и белятся или отделяются другими материалами;

в) полы выполняются из ударопрочных материалов, исключая скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

79. Требования к отделке складских помещений:

а) стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки;

б) полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные), не должны иметь порогов;

в) загрузочная оборудуется платформой, навесом.

80. Полы, стены и оборудование гардеробных, умывальных, душевых, туалетов, кабин для личной гигиены женщин, холодильных камер, буфетов и кухонь должны иметь покрытия из влагостойких материалов с гладкими поверхностями, устойчивыми к воздействию моющих, дезинфицирующих средств.

81. В домах ребенка, и иных организациях с пребыванием детей младенческого возраста, в буфетных групповых ячейках и изоляторах устанавливаются воздушные стерилизаторы (сухожаровые шкафы) для обеззараживания и сушки посуды, предметов обихода и другие электроводонагревательные устройства – электрическая плитка или электрический чайник, двух гнездные мойки для мытья групповой посуды, полки-решетки для чистой чайной и столовой посуды, холодильник, стол с гигиеническим покрытием.

82. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения, личную и производственную (специальную) одежду и обувь персонала, любые вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования (которые должны храниться в специально отведённом месте вдали от продуктов питания и блюд).

83. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых.

84. Рядом с умывальными раковинами для посетителей и персонала следует предусмотреть установку электрополотенец (не менее 2 (двух) для посетителей) и (или) одноразовые полотенца, мыла или дозатор с жидким мылом (на каждой раковине), сотрудники пищеблоков могут пользоваться многоразовыми индивидуальными полотенцами (стирка которых должна проводиться по мере загрязнения и ежедневно).

При использовании одноразовых полотенец, рядом с умывальниками устанавливаются педальные ведра для сбора отработанных полотенец.

85. Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

86. После каждого приема пищи обязательна уборка обеденных столов. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. При организации приема пищи по группам и классам, после окончания приема пищи помещения должны проветриваться.

Уборка обеденного зала (помещения, в котором организован прием пищи) должна проводиться после каждого приема пищи.

87. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

88. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих, дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 °С – 50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью. Стеллажи для чистой посуды подлежат ежедневной влажной уборке с моющими средствами, дезинфекцией, с последующим смыванием дезинфицирующего раствора.

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

90. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 (одного) раза в 7 (семь) дней тщательно протирать с использованием 1 (одного) процентного раствора уксусной кислоты.

91. Не реже 1 (одного) раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция помещений. При необходимости проводится дезинсекция и дератизация помещений.

92 Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который должен иметь соответствующую маркировку.

93. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную маркировку храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

94. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

95. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем (отдельным для каждого помещения, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами).

96. В организациях, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя отдельно от продуктов питания.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

97. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

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

98. В производственных и складских помещениях не должны находиться посторонние лица, не связанные с процессом приготовления и раздачи пищи, за исключением представителей органов контроля (надзора), медицинского работника и администрации организации (учреждения).

99. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры (отдельные от камер для хранения продуктов питания) или в другие специально выделенные для этой цели охлаждаемые помещения. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 °С – 50 °С и просушивают.

Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.

Глава 6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

100. Организации, осуществляющие деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых организаций, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах предусмотрен в Приложении № 1 к настоящим Правилам.

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

102. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование, механическая система вентиляции должны находиться в исправном состоянии.

Не следует устанавливать холодильное оборудование вблизи источников тепла.

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

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

103. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

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

а) холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и тому подобное;

б) производственные столы с маркировкой: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Г» – гастрономия, «З» – зелень, «Х» – хлеб и тому подобное;

в) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» – вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

г) кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и тому подобное.

105. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

106. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их качественную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество столовой мебели должно соответствовать количеству питающихся. Возможна организация питания в 3 (три) очереди.

107. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, стеллажи, решетки для сушки посуды, держатели для ножей и досок должны иметь не пористое, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств покрытие, отвечающее требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Для обработки пищевых продуктов должны устанавливаться столы цельнометаллические, либо с покрытием из нержавеющей стали или дюралюминия. Для обработки сырого мяса и рыбы допускается использование столов, покрытых оцинкованным железом (с закругленными углами).

108. Все моечные ванны и санитарно-техническое оборудование должны содержаться в исправном состоянии и иметь гладкую поверхность без трещин и сколов.

109. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 (пятнадцати) см.

Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

Хранят разделочный инвентарь и посуду в специально отведенном месте.

110. Количество столовой посуды и приборов, должно исходить из расчета не менее 2 (двух) комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих правил.

111. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

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

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

113. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую и дюралюминиевую посуду (используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи (до 30 (тридцати) минут).

Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

114. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями, а также без документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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

116. При организации питания по группам и классам доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях (предназначенных для продуктов питания). Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Рекомендуется указывать вес пустой емкости без крышки.

Глава 7. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов

117. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

118. Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

119. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

120. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы они не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде.

121. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

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

123. Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

124. Реализация продукции вне организации в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

125. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается.

Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

126. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики.

127. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. Запрещается принимать продукты питания непосредственно в производственных помещениях.

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

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

128. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года согласно Приложению № 4 к настоящим Правилам.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

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

130. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах запрещается использовать продукты и блюда, входящие в перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания в организованных детских коллективах, указанный в Приложении № 6 к настоящим Правилам.

131. Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и другое), при необходимости переключивать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

132. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

133. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другое), хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты.

134. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах), а именно: хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках; охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и так далее), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другое).

135. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

136. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости – подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

137. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

138. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое – в таре производителя.

139. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

140. Готовые мясoproductы (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

141. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях отдельно от других видов продуктов.

142. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

143. Макаaronные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

144. Чай, специи и иные сухие продукты питания (сахар, соль и другие) хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

145. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 (одного) раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1 (одного) процентного раствора уксусной кислоты.

146. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.

147. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

148. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

149. Использование ртутных термометров для контроля температурного режима холодильного оборудования не допустимо.

Глава 8. Требования к организации здорового питания и формированию перспективного меню

150. Для обеспечения детей здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

151. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается перспективное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

152. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование (за исключением блюд, предназначенных для питания детей в возрасте до 1,5 (полутора) лет), тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

153. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и соответствовать нормам питания, предусмотренным в Приложении № 5 к настоящим Правилам.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания в организованных детских коллективах, предусмотрен в Приложении № 6 к настоящим Правилам.

154. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

155. Питание должно быть организовано в соответствии с перспективным меню, рассчитанным не менее, чем на 2 (две) недели, для весенних, осенних, зимних каникул – не менее чем на 7 (семь) дней.

Меню должно быть составлено с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и суточных наборов продуктов для организации питания детей, режима работы организации (режима пребывания детей в организации).

156. Организацией, обеспечивающей питание детей в организованных коллективах, разрабатывается ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд, перспективное меню (с учетом сезонности) и ассортимент дополнительного питания детей (буфетная продукция) с учетом мощностей пищеблоков, наличия необходимого оборудования и так далее. Перспективное меню утверждается руководителем организации, обеспечивающей питание детей в организованных коллективах.

В случае привлечения предприятия общественного питания (аутсорсер) к организации питания детей в организованных детских коллективах, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Перспективное меню согласовывается с учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики ежегодно (не реже 2 (двух) раз в год), а ассортимент буфетной продукции – не реже 1 (одного) раза в год (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на функционирование буфетов с

согласованным ассортиментом буфетной продукции, дальнейшее согласование ассортимента проводится при необходимости его изменения). При согласовании меню и ассортимента дополнительного питания, необходимо предоставлять используемые технологические карты.

Форма перспективного меню установлена в Приложении № 7 к настоящим Правилам. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению № 8 к настоящим Правилам.

Перспективное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в перспективном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Для организации питания следует использовать только сборники рецептур для детского питания.

Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется использовать свежемороженые овощи, фрукты, плодоовощные консервы, соки при соблюдении сроков их реализации.

В воскресные и праздничные дни меню рациона может расширяться за счет деликатесных мясных и рыбных продуктов, кондитерских изделий. Ассортимент блюд выходных и праздничных дней также должен утверждаться руководителем организации и согласовываться с учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики ежегодно.

157. В палаточных лагерях для детей допускается разработка перспективного меню на период до 7 (семи) дней.

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

159. Рацион питания должен быть разнообразным, повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий (за исключением напитков) в один и тот же день и последующие 3 (три) дня не допускается. Не допустимо полное дублирование наборов блюд в разные дни, меню первой и второй недели. Повторение одних и тех же напитков в течение дня не допустимо.

160. На основании утвержденного перспективного меню ежедневно составляется меню-раскладка по форме согласно Приложению № 9 к настоящим Правилам, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, в том числе для диетического и (или) лечебного питания. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

161. Организация лечебного (диетического) питания:

а) в специализированных организациях образования, в организациях социального обслуживания детей и в отдельных группах, а также специализированных дошкольных организациях образования и в группах (санаторных) для детей с хроническими заболеваниями, не требующих стационарного лечения, питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и перспективного меню, на основании медицинского заключения на каждого ребенка, имеющего хронические заболевания, с учетом необходимости исключения определенных продуктов питания, указанных лечащим врачом.

В учреждениях социального обслуживания детей (в детских домах, домах ребенка, школах–интернатах и других) должны быть созданы условия для организации лечебного питания воспитанников;

б) организация диетического питания в специализированных организациях образования и в группах (санаторных) для детей с хроническими заболеваниями осуществляется на основании медицинского заключения лечащего врача на каждого ребенка, получающего диетическое питание с учетом необходимости замены определенных продуктов питания,

указанных лечащим врачом, равноценными продуктами питания, указанными лечащим врачом;

в) по назначению лечащего врача составляется лечебный рацион. Индивидуальный лечебный рацион составляется с учетом вида патологии, состояния ребенка, переносимости отдельных продуктов и характера питания до болезни, групповой лечебный рацион – в соответствии с каждой нозологической формой заболевания. Для детей в возрасте до 1 (одного) года составляются только индивидуальные рационы. На основе лечебного рациона составляется перспективное меню;

г) при составлении лечебного рациона также учитывается возраст ребенка, характер заболевания, его патогенез, особенности нарушения обменных процессов, форма и стадия болезни, наличие осложнений и сопутствующих патологий, уровень физического развития ребенка. При отдельных видах патологии в лечебный рацион вносится необходимая коррекция энергетической ценности, химического состава пищевых веществ, набора продуктов, кулинарной обработки и режима питания;

д) персонал должен четко выполнять назначения врача по организации лечебного питания по групповой и индивидуальной системе, следить за поведением ребенка во время кормления, его аппетитом, реакцией на новые виды пищи, сообщать врачу о результатах своего наблюдения.

е) приготовление блюд осуществляется на основании диетического меню, составленного медицинским работником организации образования в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;

ж) выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;

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

Организация диетического питания в отдельных группах организаций дошкольного образования должна осуществляться только при наличии соответствующих условий: объемно–планировочные решения пищеблоков, количество технологического и холодильного оборудования, инвентаря и посуды, а также штат сотрудников должны позволять проводить приготовление диетических блюд для отдельных групп детей.

Организация питания детей готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, может осуществляться совместно (в одном помещении) с детьми, не получающими лечебного/диетического питания при наличии соответствующих условий.

Родители (законные представители) несут ответственность за качество и безопасность готовых блюд и продуктов питания, предоставленных для употребления их детьми в образовательном учреждении. В свою очередь, руководитель и сотрудники образовательного учреждения несут ответственность за соблюдение условий хранения предоставленных готовых блюд и продуктов питания.

162. При отсутствии каких–либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам указанной в Приложении № 10 к настоящим Правилам.

163. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей. Для детей, начиная с 9 (девяти) месячного возраста, оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 (четырёх) часов.

164. Питание детей 1 (первого) года жизни:

а) назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими нормативами и своевременным введением всех видов прикорма в соответствии со схемой введения прикорма детям 1 (первого) года жизни, указанной в Приложении № 5 к настоящим Правилам;

б) назначение питания (режим питания, объем и вид пищи) производит врач при поступлении ребенка, индивидуально для каждого с учетом режима питания в организации, из которого поступил ребенок, затем систематически проводит коррекцию питания;

в) оценку питания детей 1 (первого) года жизни проводят при комплексной оценке здоровья по темпам физического и нервно–психического развития. При задержке темпов развития необходимо проводить расчет и коррекцию питания;

г) в первые месяцы кратность вскармливания в среднем 6 (шесть) – 7 (семь) раз, после введения прикорма – на 1 (одно) кормление меньше. Допускается назначать более частый режим вскармливания, если ребенок не съедает положенный объем за 1 (одно) кормление;

д) суточный объем пищи детям в возрасте от 10 (десяти) дней до 2 (двух) месяцев составляет $\frac{1}{5}$ массы тела, от 2 (двух) до 4 (четырёх) месяцев – $\frac{1}{6}$, от 4 (четырёх) до 6 (шести) месяцев – $\frac{1}{7}$, от 6 (шести) месяцев до 1 (одного) года – $\frac{1}{8}$, но не более литра;

е) дети, находящиеся на искусственном вскармливании, должны получать сухие или жидкие адаптированные молочные смеси и продукты прикорма в соответствии с возрастом.

Основу питания детей первого года жизни в условиях дома ребенка должны составлять адаптированные молочные смеси. Степень адаптированности молочной смеси должна быть тем больше, чем меньше возраст ребенка;

ж) для питания детей первого года жизни используются пищевые продукты промышленного производства, предназначенные для соответствующего возраста и имеющие свидетельства о государственной регистрации. Молочные продукты и молочные смеси могут поступать из молочной кухни. Детское питание, полученное из молочной кухни, хранят в холодильнике (по группам) в пределах сроков реализации;

з) молочные смеси должны храниться в соответствии с инструкцией. Сухие смеси в открытой упаковке должны храниться в специальном холодильнике;

и) приготовление молочных смесей осуществляется в молочной комнате непосредственно перед употреблением. При наличии необходимого оборудования допускается восстанавливать сухие смеси в помещении буфетной непосредственно перед употреблением. Хранение молочной смеси, восстановленной в условиях дома ребенка, не допускается;

к) восстановление сухой молочной смеси производится непосредственно в стерильных бутылочках. При восстановлении сухих смесей должна строго соблюдаться инструкция в отношении количества сухого порошка. Бутылочки с восстановленной молочной смесью укупоривают стерильными сосками, составляют в стерильные емкости с крышкой и разносят;

л) в соответствии с примерной схемой введения прикормов в рацион ребенка должны вводиться продукты и блюда прикормов. Продукты прикорма (корректирующие добавки) – соки, фруктовые пюре, творог, желток, мясной фарш, бульон – вводятся в небольших количествах (от 5 до 100 г);

м) первым в рацион ребенка (не ранее 3 (трех) – 4 (четырёх) месяцев) вводится корректирующая добавка в виде фруктового сока, свежеприготовленного или консервированного для детского питания. Вводить сок начинают с капель, постепенно доводя до чайной ложки, потом ежедневно добавляют по 5 мл (1 (одна) чайная ложка), за неделю увеличивая количество до 30 мл. Необходимое количество сока рассчитывают по формуле: $10 \times n$, где n – число месяцев. Количество сока, превышающее 50 мл, делят на 2

(два) приема. Первым вводится яблочный сок из яблок с зеленой окраской плода, после – грушевый, сливовый, черносмородиновый, вишневый и другие соки цитрусовых, малиновый, клубничный, из тропических и экзотических фруктов, как продукты с высокой потенциальной аллергенностью, назначаются не ранее 6 (шести) месяцев. Виноградный сок для детей 1 (первого) года жизни не рекомендуется. Сок вводят после приема пищи, с учетом послабляющего (сливовый, морковный) и закрепляющего (черносмородиновый, вишневый, гранатовый и другое) действия некоторых соков. Не рекомендуется смешивать соки. Соки с мякотью вводятся после осветленных через 2 (две) – 3 (три) недели;

н) фруктовые пюре в качестве второй корректирующей добавки вводятся в количестве и последовательности аналогичным сокам через две недели после введения соков;

о) прикорм начинают вводить перед кормлением с ложечки, а не через соску. Каждый новый продукт вводят постепенно, начиная с малых количеств. Прикормом при хорошей переносимости заменяет целое кормление через неделю от введения. При плохой переносимости (аллергическая реакция, нарушение функции кишечника и другое) необходимо отказаться от продукта прикорма, а через 1 (одну) - 2 (две) недели вновь ввести прикорм другим продуктом. Переходить к другому виду прикорма следует только после того, как ребенок привыкнет к первому (обычно через 1 (один) месяц). Запрещается вводить прикорм, когда ребенок болен, или сразу после прививки, или в жаркую погоду. Блюда прикорма должны быть однородными по консистенции и не вызывать у ребенка затруднений при глотании;

п) первый прикорм вводят в возрасте не ранее 4 (четырех) и не позже 6 (шести) месяцев, предпочтительнее в виде овощного пюре. Начинать необходимо с одного вида овощей с постепенным расширением ассортимента;

р) второй прикорм в виде каши вводят через месяц после первого. В качестве первого прикорма каша может быть введена в рацион ребенка, который плохо набирает вес, с неустойчивым стулом. Для первого злакового прикорма используют безглютеновые злаки (рис, гречка, кукуруза). Каши из других видов крупы вводят с интервалом в 5 (пять) – 6 (шесть) дней после привыкания к первой каше. Рекомендуются инстантные каши, не требующие варки и протирания, каши быстрого приготовления. Хранение, приготовление и условия для приготовления инстантных каш и каш быстрого приготовления аналогичны требованиям, предъявляемым к молочным смесям;

с) третью корректирующую добавку в виде творога вводят, начиная с 5 г, к году – до 50 г. Для детей первого года жизни рекомендуются: кисломолочный творог, творог промышленного производства (с 6-месячного возраста);

т) четвертую корректирующую добавку в виде желтка куриного яйца с 6-месячного возраста назначают с одной десятой желтка, постепенно увеличивая до одной второй в день, в начале 2 (два) – 3 (три) раза в неделю, затем ежедневно, растирают с кашей или овощным пюре;

у) в качестве пятой корректирующей добавки детям в возрасте с 6 (шести) месяцев вводят мясо, начиная с мясного пюре (5–30 г), затем постепенно к 8 (восемь) – 9 (девять) месяцам заменяют фрикадельками (50 г), к году – паровыми котлетами (60–70 г). Рекомендуются продукты на мясной основе промышленного производства: «Пюре из говядины», мясные консервы и прочее. Детям в возрасте с 8 (восемью) – 9 (девяти) месяцев 1 (один) – 2 (два) раза в неделю вместо мяса вводят рыбный фарш, предпочтительно из морской рыбы;

ф) третий прикорм вводят через два месяца после каши, рекомендуются – «последующие» смеси, при отсутствии – коровье молоко. При наличии нарушений в биоценозе кишечника или при наличии аллергии в качестве третьего прикорма назначают адаптированные кисломолочные смеси или детский кефир. К 10 (десяти) – 11 (одиннадцати) месяцам жизни детей третий прикорм должен целиком заменить утреннее, а затем вечернее кормление;

х) к 9 (девяти) месяцам жизни ребенок должен получать 3 (три) прикорма и 5 (пять) корректирующих добавок;

ц) для каждого ребенка в возрасте до 9 (девяти) месяцев ведется лист питания, в котором отмечают фактическое количество съеданной пищи по каждому виду непосредственно после кормления, стул ребенка, наличие срыгиваний, рвоты, периодически (не реже 1 (одного) раза в месяц) отмечают динамику массы тела. По этим данным медицинский персонал производит расчеты и корректировку питания. Необходимо иметь сводный лист питания группы детей, где для каждого ребенка указаны часы кормления и назначенное питание.

Кроме индивидуальных листов питания в каждой группе рекомендуется оформление порционника. В нем указываются все дети, часы кормления каждого ребенка и назначенное врачом питание. Примерная форма порционника дана в таблице № 12 Приложения № 5 к настоящим Правилам;

ч) при наличии жажды между кормлениями ребенку можно предложить дополнительное питье. Питьевую воду для детей первого года жизни кипятят в буфетных групповых ячеек и изоляторов (при отсутствии электропроводонагрейных устройств - в молочной комнате или на пищеблоке), разливают в стерильные бутылочки и разносят по группам и изоляторам аналогично молочным смесям. Хранят бутылочки с водой для питья в буфетной или зоне кормления детей не более 6 (шести) часов.

165. Для детей в возрасте до 1,5 (полтора) лет пищу рекомендуется готовить в протертом виде. С целью развития жевательного аппарата в рацион детей в возрасте старше 1,5 (полтора) лет следует постепенно вводить пищу, требующую пережевывания.

166. При организации питания детей, при кратковременном пребывании в организации, в перспективное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы организации.

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

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

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

в) рекомендации по организации здорового питания детей.

168. Ежедневно в рационах 2 (двух) - 6 (шести) -разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 (один) раз в 2 (два) – 3 (три) дня.

169. Завтрак должен состоять из закуска, горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и другие) и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 (пять) процентов и составлять 25 (двадцать пять) процентов от суточного рациона.

170. Обед должен включать закуску, первое, второе блюда (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток. В качестве закуска следует использовать салаты с добавлением свежей зелени, допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир).

171. В полдник должен состоять из напитка (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки и другое) или натурального йогурта с булочными или кондитерскими изделиями без крема или с запеканками, или с салатами. Возможно добавление фруктов, ягод и орехов.

172. При 12 (двенадцати) - часовом пребывании детей дошкольного возраста возможна организация как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 (тридцать) процентов.

Таким образом в домашних условиях ребенок должен получить легкий овощной ужин и второй ужин (кисломолочные напитки или фрукты).

173. Ужин (или уплотненный полдник) может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты, фрукты, хлебобулочные или кондитерские изделия без крема и горячие напитки. На второй ужин следует выдавать кисломолочные напитки или фрукты.

174. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 (пяти) процентов при условии, что средний процентов пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам настоящих Правил.

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

176. Организация дополнительного питания:

а) наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания детей в возрасте старше 7 (семи) лет через буфеты, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии, с рекомендуемым настоящими Правилами ассортиментом дополнительного питания;

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

в) 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 г: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

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

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

177. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 (четырёх) часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 (четырёх) часов (за исключением ночного времени с 23:00 часов до 7:00 часов) – должно быть организовано горячее питание.

178. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных в соответствии с технологическими картами или сборниками рецептур.

179. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

180. Организацию обслуживания горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми в возрасте старше 14 (четырнадцати) лет под руководством дежурного преподавателя.

181. Не допускается присутствие детей в производственных помещениях столовой, за исключением детских лагерей палаточного типа. Не разрешается привлекать детей к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

182. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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

а) питание детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях (далее – медицинские организации), должно быть организовано посредством применения системы стандартных диет с учетом основного заболевания в соответствии с установленными требованиями;

б) в составе отделения для детей, в котором осуществляется оказание медицинской помощи детям в возрасте до 1 (одного) года, должны быть предусмотрены помещения для приготовления и розлива детских смесей.

184. При организации питания детей в группах по уходу за детьми при организациях дошкольного образования, а также детей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

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

б) 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;

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

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

185. В малокомплектных организациях образования (до 50 (пятидесяти) обучающихся) с целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд перспективное меню должно разрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания в организации образования.

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

а) должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены;

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

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

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

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

д) сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму;

е) в детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны храниться на хранение на 48 (сорок восемь) часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С;

ж) пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 (двух) часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается;

з) количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам – одновременное питание всех членов группы);

и) 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). Требования к количеству санитарной одежды определены пунктом 285 настоящих Правил.

Рекомендуемый набор продуктов для походов предусмотрен в Приложении № 15 к настоящим Правилам.

Глава 9. Требования к организации питьевого режима

187. Должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

188. Питьевой режим в организации образования может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости, кипяченая вода.

189. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в организации образования.

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

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

191. 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.

192. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 (одного) раза в 14 (четырнадцать) дней.

193. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды, расфасованной в емкости.

194. Бутилированная вода, поставляемая в организации образования, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

195. В образовательных организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение качественной питьевой водой.

196. При организации питьевого режиме через кулеры, они должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже 1 (одного) раза в 3 (три) месяца.

197. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: хранить ее не более 3 (трех) часов. кипятить воду нужно не менее 5 (пяти) минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась.

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

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

Глава 10. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

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

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

Для обеспечения безопасности в процессе изготовления блюд и напитков необходимо определить и обеспечить:

а) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе изготовления к выпуску продукции, не соответствующей требованиям настоящих санитарных правил;

б) периодичность проведения текущей уборки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции помещений пищеблока, складских и подсобных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря;

в) меры по предотвращению возникновения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

202. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов.

203. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.

204. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, не имеющих цехового деления, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

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

205. Мясо дефростируют 2 (двумя) способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 °С до +6 °С, при отсутствии дефростера – в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Допускается размораживание мяса в СВЧ–печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

206. Мясной фарш хранят не более 6 (шести) часов при температуре от +2 °С до +4 °С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

207. Субпродукты дефростируют на воздухе или в воде.

208. Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

209. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 – 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

210. Салаты, винегреты в не заправленном виде хранят при температуре 4 + 2 °С не более 6 (шести) часов.

211. Хранение дефростированной продукции не допускается.

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

213. Пищевые блоки, работающие на полуфабрикатах (доготовочная), должны получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

214. Не допускается предварительная заготовка овощей более 2 (двух) часов.

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

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

217. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку.

218. Первичная обработка овощей, фруктов, ягод и плодов включает сортировку, мытье и очистку, которую следует проводить в цехе первичной обработки овощей. Картофель, морковь, свеклу, редис, редьку, хрен вначале надо очистить от земли, для чего их заливают теплой водой, немного дают в ней постоять. Затем щеткой тщательно смывают землю. После чего овощи промывают вначале теплой, а затем холодной проточной водой и очищают. Помидоры, огурцы, патиссоны, стручковый перец, баклажаны, кабачки, тыкву, стручки фасоли и гороха обмывают в проточной воде руками или щеткой. Очищенные овощи повторно промывают (в ванне «ОС») в проточной питьевой воде не менее 5 (пяти) минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить от 3 (трех) до 4 (четырёх) наружных листа.

219. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха): лимоны, апельсины, мандарины, грейпфруты и другие цитрусовые предварительно ошпаривают кипятком (чтобы избавиться от поверхностных консервантов), затем промывают холодной, обязательно проточной, водой. Арбузы и дыни обмывают под проточной водой руками или щеткой. Практически все остальные фрукты (яблоки, груши, сливы, абрикосы, бананы, гранаты и другие) так же тщательно промывают холодной, обязательно проточной, водой. Затем проводится вторичное мытье в условиях холодного цеха в моечных ваннах для мытья сырых овощей и фруктов (или в условиях горячего цеха при отсутствии холодного).

Ягоды следует мыть в дуршлаге или решете, опуская их на 1 (одну) – 2 (две) минуты в большую емкость с водой и осторожно покачивая из стороны в сторону. Воду меняют после каждой порции ягод. Затем ягоды промывают проточной водой и обсушивают в той же посуде (не более 10 (десяти) – 15 (пятнадцати) минут).

220. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует выдерживать в 3 (трех) процентном растворе уксусной кислоты или в 10 (десяти) процентном растворе поваренной соли в течение 10 (десяти) минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

221. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и другие) допускается использовать:

- а) до 1 (первого) марта месяца – для приготовления салатов из сырых овощей;
- б) после 1 (первого) марта месяца – только после термической обработки.

222. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо – рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

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

а) обработка в 1 (один) процентном – 2 (двух) процентном теплом растворе кальцинированной соды;

б) обработка в растворе дезинфицирующих средств;

в) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 (пяти) минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

224. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

225. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 (двух) часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 (шести) часов при температуре от 2 °С до 4 °С.

226. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 (двух) часов.

227. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

228. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева).

Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

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

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

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

а) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 7 (семи) минут;

б) порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 (одного) часа);

в) при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

г) при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

д) масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

е) яйцо варят в течение 10 (десяти) минут после закипания воды;

ж) яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

з) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 10 (десяти) минут при температуре от 180 °С до 200 °С, слоем не более

3 см; запеканки – 30 (тридцать) минут при температуре от 220 °С до 280 °С, слоем не более 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 (тридцать) минут при температуре от 2 °С до 4 °С;

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

к) салаты заправляют непосредственно перед раздачей;

л) котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре от 250 °С до 280 °С от 20 (двадцати) до 25 (двадцати пяти) минут;

м) оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре от 180 °С до 200 °С от 8 (восьми) до 10 (десяти) минут;

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

о) колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после пятиминутной варки с момента начала кипения).

231. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок–витрину и реализовываться в течение 1 (одного) часа.

232. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

233. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

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

234. Охлаждение киселей, компотов следует производить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

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

236. Витамины блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

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

237. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С–витаминизация. Искусственная С–витаминизация в организациях дошкольного образования (группах) осуществляется из расчета для детей в возрасте от 1 (одного) до 3 (трех) лет – 35 мг, для детей в возрасте от 3 (трех) до 6 (шести) лет – 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

238. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

239. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 11 к настоящим Правилам), который хранится 1 (один) год.

Глава 11. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий

240. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 (трех) человек (медицинского работника, работника пищеблока – повара или заведующего производством и представителя администрации учреждения по органолептическим показателям). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции согласно Приложению № 12 к настоящим Правилам.

241. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в перспективном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные стерильные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 (сорока восьми) часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

243. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы, напитки – не выше 14 °С.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

244. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите, либо в изотермической таре (термосах), для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 (двух) часов с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок – витрину и реализовываться в течение 1 (одного) часа.

Подогрев, остывших ниже температуры раздачи, готовых горячих блюд не допускается.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 (трех) часов при температуре от 2 °С до 4 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

245. Запрещается оставлять на следующий день приготовленные блюда.

246. Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы.

247. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

248. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

249. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из чистых (вымытых) пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С, но не более 1 (одного) часа.

250. Перед кормлением детей продукты детского питания (смеси) подогреваются в водяной бане (температура воды +50 °С) в течение 5 (пяти) минут или в электронагревателе для детского питания до температуры +37 °С. Подготовка продуктов для питания детей 1 (первого) года жизни (разведение сухих смесей, инстантных каш, разогревание продуктов прикорма) должно быть организовано в буфетной групповой ячейке. Буфетная групповая

ячейка должна быть оборудована холодильником и устройствами для подогрева детского питания.

251. Для разведения молочных смесей и инстантных (быстрорастворимых) каш для детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания или прокипяченную питьевую воду из водопроводной сети.

Глава 12. Требования к мытью посуды и инвентаря

252. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с предлагающимися инструкциями по их эксплуатации.

253. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

254. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и другое) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой (с температурой не ниже 40 °С) с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

255. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

256. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

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

258. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

259. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

260. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- а) механическое удаление остатков пищи;
- б) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- в) дезинфекция посуды способом полного погружения, средствами в соответствии с инструкциями по их применению во 2 (второй) ванне;
- г) ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3 (третьей) секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- д) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

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

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

262. Чашки, стаканы, бокалы промывают в 1 (первой) ванне горячей водой, при температуре не ниже 45 °С, с применением моющих средств; во 2 (второй) ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

263. При организации питания в столовых, столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых, параконвектоматах) шкафах в течение 10 (десяти) минут.

При организации питания в групповых ячейках столовые приборы моются аналогично мытью столовой посуды.

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

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

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

267. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 (пятнадцати) минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

268. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна. Также не допустимо использование металлических губок.

269. Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками, если они загрязнены – моют. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы и по мере необходимости подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают в специально выделенном для них месте. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

Не допускается сушка посуды и инвентаря, тары в моечных ваннах.

270. Мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств и дезинфицирующих средств:

а) после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке и моют в 3 (трех) секционной ванне в следующем порядке: в 1 (одной) секции – замачивание и мойка при 45–50 °С в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями; во 2 (второй) секции – замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40 °С (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 (десяти) минут; в 3 (третьей) секции – ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С в сетчатых поддонах.

б) после обработки – просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря.»

271. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

272. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке и в моечных цехах следует иметь

промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

273. В группах для детей младенческого и раннего возраста бутылочки после молочных смесей моют теплой водой с помощью ерша и моющих средств, тщательно ополаскивают проточной водой, затем стерилизуют при температуре 120 °С в течение 45 (сорока пяти) минут или кипятят в воде в течение 15 (пятнадцати) минут и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования моют проточной водой и кипятят 30 (тридцать) минут, высушивают и хранят в сухом виде.

274. Соски после употребления моют водой, замачивают в 2 (двух) процентном растворе питьевой соды в течение от 15 (пятнадцати) до 20 (двадцати) минут, повторно моют водой, кипятят 3 (три) минуты в воде и хранят в промаркированной емкости с закрытой крышкой. Клеенчатые нагрудники после каждого использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани – стираются.

Кормление нескольких детей из одной бутылочки, даже при смене сосок, а также использование несколькими детьми пустышек, прорезывателей без обработки запрещается.

Глава 13. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)

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

276. Организации, осуществляющие деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, должны разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.

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

278. Комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 (три) часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

279. Доставка пищевой продукции организациями, осуществляющими деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах для кейтерингового обслуживания, должна производиться на автотранспорте, имеющим санитарный паспорт, в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

- а) название, адрес предприятия общественного питания;
- б) дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
- в) наименование пищевой продукции;
- г) фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

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

Глава 14. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации

280. Лица, поступающие на работу (на практику) в организации, осуществляющие деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, проходят

предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном законодательством порядке. Выпускники организаций среднего и высшего профессионального образования в течение 1 (первого) года после их окончания допускаются к работе без прохождения гигиенической подготовки и аттестации в установленном законодательством порядке.

281. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и другое), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

282. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

283. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, лица, участвующие в хранении, приготовлении, раздаче пищевых продуктов и блюд, уборке помещений и мытью посуды и тары должны работать в чистой санитарной одежде. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. Для подготовки продуктов питания, приготовления и раздачи блюд, обработки яиц, для мытья посуды, для уборки на пищеблоке и уборке санитарных комнат выделяют отдельные комплекты спецодежды (санитарной одежды), которую следует маркировать спецодежду в соответствии с её назначением.

284. Работники организаций, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

а) оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи и украшения в гардеробной;

б) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

в) работать в чистой, опрятной, промаркированной в соответствии с выполняемым видом работ, санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения. Не допустимо наличие грязных ногтей у персонала;

г) при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

д) при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

е) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

ж) при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

з) не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);

и) использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Одноразовые перчатки должны храниться в упаковке от производителя, повторное использование одноразовых перчаток недопустимо;

к) мыть руки по мере загрязнения, по окончании (и перед) каждого технологического процесса изготовления блюд и напитков: после мытья овощей, фруктов и ягод, после работы с оборотной тарой и после работы с сырыми продуктами, после приёма пищи и курения, после работы с отходами, моющими и дезинфицирующими средствами, перед раздачей блюд и напитков, после контакта с такими предметами, как телефоны, выключатели, дверные ручки, кассовые аппараты и деньги, после чихания и кашля и так далее

л) руки следует мыть так: смочить руки водой (вода должна быть комфортной температуры), мыло вспенить и растереть между ладонями, тщательно моем руки с тыльной стороны, промываем межпальцевые пространства, моем большие пальцы рук с помощью вращения, промываем кожу между пальцами и обязательно под ногтями и запястья, тщательно смываем мыло и ополаскиваем руки под струей воды, вытираем руки насухо (одноразовыми или многоразовыми индивидуальными полотенцами (которые заменяются по мере загрязнения или в конце рабочего дня). При отсутствии локтевых кранов его следует закрыть с помощью одноразового бумажного полотенца или салфетки так как перед мытьем его всегда касаются грязными руками.

285. Ежедневно перед началом смены медицинский работник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе не допускаются. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном носителе в соответствии с Приложением № 13 к настоящим Правилам. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

286. В каждой организации следует иметь аптечку с набором лекарственных средств и изделий медицинского назначения для оказания первой медицинской помощи.

287. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Глава 15. Организация производственного контроля

288. В организациях, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, организуется производственный контроль.

289. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливается по согласованию с учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

290. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

Глава 16. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

291. Организации, осуществляющие деятельность при оказании услуг питания в организованных детских коллективах, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья детей, обеспечивают:

- а) наличие в каждой организации настоящих Правил;
- б) выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;
- в) должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- г) организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- д) необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- е) прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- ж) наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- з) своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками. Обеспечивают отстранение от работы лиц, не прошедших медицинский осмотр и гигиеническое обучение в установленном порядке;
- и) организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала пищеблока по программе гигиенического обучения не реже 1 (одного) раза в год.
- к) согласование ассортимента выпускаемой продукции, перспективного меню, ассортимента дополнительного питания с учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики;
- л) выполнение постановлений, предписаний органов государственной власти, уполномоченных осуществлять государственный контроль (надзор);
- м) ежедневное ведение необходимой документации;
- н) условия труда работников в соответствии с законодательством Приднестровской Молдавской Республики, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- о) организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- п) исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- р) наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- с) проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- т) наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- у) организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

292. Контроль и ответственность за качеством и безопасностью питания детей в организованных коллективах осуществляется как организацией, осуществляющей деятельность по оказанию услуг питания в организованных детских коллективах, так и руководителем с медицинским работником образовательных учреждений, учреждений, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая учреждения, оказывающих услуги по отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей.

293. Медицинские работники должны следить за организацией питания в организации образования, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

294. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется «Ведомость контроля за рационом питания» в соответствии с формой (Приложение № 14 к настоящим Правилам). В конце каждой недели, или 1 (один) раз в 10 (десять) дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 7 (семь) или 10 (десять) дней).

295. Медицинским работникам следует регулярно проводить санитарно-просветительную работу с иными работниками организаций образования.

Приложение № 1 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых
организаций, осуществляющих деятельность при оказании услуг питания в
организованных детских коллективах

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей – зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей – зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1

	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разуба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлеборезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1

	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета– раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	обеденный стол	1
	электроплита (или микроволновая печь)	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	стулья	4

Приложение № 5 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Нормы питания детей и подростков различных возрастов

Таблица № 1

Наборы пищевой продукции и нормы их потребления для организации питания детей в
возрасте от 1 (одного) до 7 (семи) лет в организациях дошкольного образования с
режимом пребывания 10,5 часов

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 ребенка	
		с 1 (одного) года до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	290	300
2	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	23	30
3	Сметана	7	8
4	Сыр	3	5
5	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	48	41
6	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	15	18
7	Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) для детского питания	0	19
8	Рыба морская (филе)	24	28
9	Яйцо, шт.	0,75	0,75
10	Картофель	90	105
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	135	165
12	Фрукты свежие, ягоды и плоды	71	75
13	Сухофрукты	7	8
14	Соки фруктовые и овощные	75	75
15	Витаминизированные напитки	0	38
16	Хлеб ржаной	30	38
17	Хлеб пшеничный	45	60
18	Крупы, бобовые	23	32
19	Макаронные изделия	6	9

20	Мука пшеничная	19	22
21	Масло сливочное	14	16
22	Масло растительное	7	8
23	Кондитерские изделия	9	15
24	Чай	0,4	0,5
25	Какао–порошок (кофейный напиток)	0,4/0,75	0,5/0,9
26	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	19	23
27	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4
28	Крахмал	1,5	2
29	Соль пищевая поваренная йодированная	2	4
30	Специи	0,5	0,5

Примечание:

1. Специи могут использоваться в питании детей старше 18 (восемнадцати) месяцев.
2. Допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 2

Норма содержания пищевых веществ и энергии в рационе питания воспитанников с 10,5 часовым пребыванием в организациях дошкольного образования

Показатели	Потребность в пищевых веществах и энергии	
	с 1 (одного) года до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет
Белки (г)	32	41
Жиры (г)	35	45
Углеводы (г)	152	196
Энергетическая ценность (ккал)	1050	1350

Примечание: допускается в течение дня отступление от норм калорийности (100 (ста) процентов) в пределах ± 5 (пяти) процентов при условии, что средний процентов пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

Таблица № 3

Наборы пищевой продукции и нормы их потребления для организации питания детей в возрасте от 1 (одного) до 7 (семи) лет в организациях дошкольного образования с режимом пребывания 12 (двенадцать) часов

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 (одного) ребенка	
		с 1 (одного) года до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	290	300
2	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	60	55

6	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	20	24
7	Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) для детского питания	0	25
8	Рыба морская (филе)	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат–пюре, зелень	180	220
12	Фрукты свежие, ягоды и плоды	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	38	48
17	Хлеб пшеничный	57	76
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 (кофейный напиток)	0,5/1	0,6/1,2
26	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
28	Крахмал	2	3
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
30	Специи	0,75	0,75

Примечание:

1. Специи могут использоваться в питании детей старше 18 (восемнадцати) месяцев.
2. Допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 4

Наборы пищевой продукции и нормы их потребления для организации питания детей в возрасте от 1 (одного) до 7 (семи) лет в организациях дошкольного образования с режимом пребывания 12 (двенадцать) часов при организации уплотненного полдника*

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 ребенка	
		с 1 (одного) года до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	290	300
2	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	50	55
6	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	20	24
7	Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) для детского питания	0	25
8	Рыба морская (филе)	32	37

9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат–пюре, зелень	50	70
12	Фрукты свежие, ягоды и плоды	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	36	45
17	Хлеб пшеничный	54	72
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	6	8
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао–порошок (кофейный напиток)	0,5/1	0,6/1,2
26	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
27	Дрожжи хлебопекарные:	0,4	0,5
28	Крахмал	2	3
29	Соль пищевая поваренная йодированная	2,8	4,6
30	Специи	0,75	0,75

Примечание:

1. При организации уплотненного полдника следует руководствоваться действующими санитарными нормами и правилами. Соответственно в домашних условиях следует подать легкий овощной ужин и кисломолочный продукт или фрукты (на 2 (второй) ужин).
2. Специи могут использоваться в питании детей старше 18 (восемнадцати) месяцев.
3. Допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 5

Норма содержания пищевых веществ и энергии в рационе питания детей в возрасте от 1 (одного) до 7 (семи) лет с 12–часовым пребыванием в организациях дошкольного образования

Показатели	Потребность в пищевых веществах и энергии			
	Без уплотненного полдника		С уплотненным полдником	
	с 1 (одного) года до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет	с 1 (одного) года до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет
Белки (г)	40	51	38	49
Жиры (г)	45	57	42	54
Углеводы (г)	193	248	183	235
Энергетическая ценность (ккал)	1330	1710	1260	1620

Примечание: допускается в течение дня отступление от норм калорийности (100 (сто) процентов) в пределах ± 5 (пяти) процентов при условии, что средний процентов пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

Таблица № 6

Среднесуточные наборы пищевой продукции и нормы их потребления для организации питания детей в возрасте от 1 (одного) до 7 (семи) лет в организациях дошкольного образования с режимом пребывания 24 (двадцати четырех) часов

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 ребенка	
		с 1 (одного) года до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	70	55
6	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	20	24
7	Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) для детского питания	0	25
8	Рыба морская (филе)	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	180	220
12	Фрукты свежие, ягоды и плоды	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки 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 (кофейный напиток)	0,5/1	0,6/1,2
26	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
28	Крахмал	2	3
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
30	Специи	0,75	0,75

Примечание:

1. Специи могут использоваться в питании детей старше 18 (восемнадцати) месяцев.
2. Допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 7

Наборы пищевой продукции и нормы их потребления для организации питания детей в возрасте от 1 (одного) до 7 (семи) лет в организациях (группах) дошкольного образования санаторного (оздоровительного) типа с режимом пребывания 10,5 часов

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 ребенка	
		с 18 (восемнадцати) месяцев до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет
1	Хлеб ржаной	23	38
2	Хлеб пшеничный	53	68
3	Мука пшеничная	12	19
4	Крахмал	1,5	1,5
5	Крупы, бобовые, макаронные изделия	34	34
6	Картофель	135	180
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат–пюре зелень	150	225
8	Фрукты свежие, ягоды и плоды	188	195
9	Соки фруктовые	113	150
10	Фрукты сухие	11	11
11	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	26	41
12	Кондитерские изделия	15	19
13	Какао–порошок (кофейный напиток)	0	0,4/1,5
14	Чай	0,15	0,4
15	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	75	75
16	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	15	23
17	Рыба морская (филе)	20	32
18	Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) для детского питания	0	8
19	Молоко, кисломолочные продукты	450	410
20	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	38	38
21	Сметана	6	8
22	Сыр	8	8
23	Масло сливочное	23	26
24	Масло растительное	5	8
25	Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	0	15
26	Яйцо (шт.)	0,75	0,75
27	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
28	Соль	2	4
29	Специи	0,7	0,7

Примечание: допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 8

Среднесуточные наборы пищевой продукции и нормы их потребления для организации питания детей в возрасте от 1 (одного) до 7 (семи) лет в организациях (группах) дошкольного образования санаторного (оздоровительного) типа с режимом пребывания 12 (двенадцать) и 24 (двадцать четыре) часов

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 ребенка	
		с 1 (одного) года до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет
1	Хлеб ржаной	30	50
2	Хлеб пшеничный	70	110
3	Мука пшеничная	16	25
4	Крахмал	2	2
5	Крупы, бобовые, макаронные изделия	45	45
6	Картофель	180	240
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень	200	300
8	Фрукты свежие, ягоды и плоды	250	260
9	Соки фруктовые	150	200
10	Фрукты сухие	15	15
11	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	55
12	Кондитерские изделия	20	25
13	Какао-порошок (кофейный напиток)	0	0,5/2
14	Чай	0,2	0,5
15	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	100	100
16	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	20	30
17	Рыба морская (филе)	27	42
18	Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) для детского питания	0	10
19	Молоко, кисломолочные продукты	600	550
20	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	50	50
21	Сметана	8	10
22	Сыр	10	10
23	Масло сливочное	30	35
24	Масло растительное	7	10
25	Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	0	20
26	Яйцо (шт.)	1	1
27	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4
28	Соль	3	5
29	Специи	1	1

Примечание:

1. При 12-часовом пребывании детей необходимо уменьшить количество молока и кисломолочных продуктов в меню на 100–150 мл. так как второй ужин перед сном должен состоять из молока или кисломолочных продуктов.

2. Допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 9

Наборы пищевой продукции и нормы их потребления для организации питания детей в возрасте от 1 (одного) до 7 (семи) лет в организациях (группах) дошкольного образования санаторного (оздоровительного) типа с режимом пребывания 12 (двенадцать) часов при организации уплотненного полдника

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 ребенка	
		с 1 (одного) года до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет
1	Хлеб ржаной	25	45
2	Хлеб пшеничный	65	100
3	Мука пшеничная	16	25
4	Крахмал	2	2
5	Крупы, бобовые, макаронные изделия	45	45
6	Картофель	180	240
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень	100	150
8	Фрукты свежие, ягоды и плоды	250	260
9	Соки фруктовые	150	200
10	Фрукты сухие	15	15
11	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	55
12	Кондитерские изделия	20	25
13	Какао-порошок (кофейный напиток)	0	0,5/2
14	Чай	0,2	0,5
15	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	100	100
16	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	20	30
17	Рыба морская (филе)	27	42
18	Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) для детского питания	0	10
19	Молоко, кисломолочные продукты	500	450
20	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	50	50
21	Сметана	8	10
22	Сыр	10	10
23	Масло сливочное	30	35
24	Масло растительное	4	7
25	Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	0	20
26	Яйцо (шт.)	1	1
27	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4
28	Соль	2,8	4,6
29	Специи	1	1

Примечание: допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 10

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в организации

Время приема пищи, часы	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	9–10,5 часов	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

*Примечание: для детей с 12 (двенадцати) часовым пребыванием воспитанников возможна организация уплотненного полдника в 16:30 часов.

Таблица № 11

Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто граммах, мл, на 1 (одного) 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								

Таблица № 12

Примерная форма порционника

№ п/п	Фамилия	Возраст	Назначение питания на каждое кормление						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Иванов	1 месяц	6 ч смесь «Малютка» 110 мл	9 ч смесь «Малютка» 100 мл творог 5 г	12 ч	15 ч	18 ч	21 ч	24 ч
2							и так далее		

Таблица № 13

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей и подростков от 7 (семи) до 18 (восемнадцати) лет в организациях общего образования

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 (одного) ребенка	
		7 (семь)–11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцать) лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат–пюре, зелень	280	320
8	Фрукты свежие, ягоды и плоды	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200	200
11	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	70	78
12	Колбасные изделия	30	40
13	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	35	53
14	Рыба морская (филе)	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао–порошок (кофейный напиток)	1/2	1,2/2
27	Дрожжи хлебопекарные:	0,2	0,3
28	Крахмал	3	4
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
30	Специи	2	2

Примечание:

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

2. Допустимы отклонения от норм питания $\pm$ 5 (пять) процентов.

Таблица № 14

Наборы пищевой продукции для организации обедов для детей и подростков от 7 (семи) до 18 (восемнадцати) лет в организациях общего образования

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 (одного) ребенка	
		7 (семь) –11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцать) лет и старше
1	Хлеб ржаной	24	36
2	Хлеб пшеничный	45	60
3	Мука пшеничная	5	6
4	Крупы, бобовые	14	15
5	Макаронные изделия	5	6
6	Картофель	84	84
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат–пюре, зелень	84	96
8	Фрукты свежие, ягоды и плоды	56	56
9	Сухофрукты	5	6
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	60	60
11	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	32	35
12	Колбасные изделия	9	12
13	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	16	24
14	Рыба морская (филе)	20	20
15	Молоко и кисломолочная продукция	40	40
16	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	15	18
17	Сыр	3	5
18	Сметана	3	3
19	Масло сливочное	9	11
20	Масло растительное	7	8
21	Яйцо, шт.	0,25	0,25
22	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	13	14
23	Чай	0,3	0,3
24	Какао–порошок (кофейный напиток)	0,8/0,6	0,8/0,6
25	Дрожжи хлебопекарные:	0,06	0,1
26	Крахмал	1,0	1,4
27	Соль пищевая поваренная йодированная	1,2	2,1
28	Специи	0,3	0,3

Примечание: допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 15

Норма содержания основных нутриентов и калорийность обедов в организациях общего образования

Показатели	Норма содержания основных нутриентов и калорийность обедов	
	7 (семь) –11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцать) лет и старше
Белки (г)	23–27	27–32
Жиры (г)	24–28	28–32
Углеводы (г)	100–117	115–134
Энергетическая ценность (ккал)	705–823	816–952

Примечание: допускается в течение дня отступление от норм калорийности (100 (сто) процентов) в пределах ± 5 (пяти) процентов при условии, что средний процентов пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

Таблица № 16

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей с ограниченными возможностями здоровья, а также для детей, находящихся в организациях для детей–сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации

№ п/п	Наименование вида пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 (одного) ребенка				
		12 (двенадцать) – 18 (восемнадцать) месяцев	18 (восемнадцать) – 3 (три) года	с 3 (трех) до 7 (семи) лет	7 (семь) – 11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцать) лет и старше
1	Хлеб ржаной	20	30	50	100	150
2	Хлеб пшеничный	60	70	90	200	250
3	Мука пшеничная	16	16	25	40	42
4	Крахмал	–	2	2	3	3
5	Крупы, бобовые, макаронные изделия	40	45	45	60	75
6	Картофель	150	180	240	300	400
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат–пюре зелень	150	200	300	400	475
8	Фрукты свежие, ягоды и плоды	0	250	260	300	300
9	Фруктовое пюре	250	0	0	0	0
10	Соки фруктовые	150	150	200	200	200
11	Фрукты сухие	10	15	15	15	20
12	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35	55	65	70
13	Кондитерские изделия	15	20	25	30	30
14	Какао–порошок (кофейный напиток)	0	0	0,5/2	2/2	2/2
15	Чай	0,2	0,2	0,5	1	1
16	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	80	100	100	110	110
17	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	20	20	30	40	50
18	Рыба морская (филе)	25	27	42	80	110
19	Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) для детского питания	0	0	10	25	25
20	Молоко, кисломолочные продукты	600	600	550	500	500
21	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	25	50	50	60	70
22	Сметана	5	8	10	10	11

23	Сыр	5	10	10	12	12
24	Масло сливочное	25	30	35	45	51
25	Масло растительное	5	7	10	15	19
26	Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	0	0	20	30	40
27	Яйцо (штук)	0,5	1	1	1	1
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
29	Соль	1,5	3	5	6	8
30	Специи	0	1	1	2	2

Примечание:

1. Для воспитанников дошкольного возраста – колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) для детского питания, для воспитанников школьного возраста – колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки).

2. Данные нормы распространяются на ослабленных детей, детей со сниженной массой тела, для тех, у кого суточное потребление энергии выше, чем у здоровых детей, а также по иным медицинским показаниям.

3. Допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 17

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей и подростков в возрасте от 7 (семи) до 18 (восемнадцати) лет в загородных организациях отдыха и оздоровления детей в период каникул

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 (одного) ребенка	
		7 (семь) – 11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцать) лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	320
8	Фрукты свежие, ягоды и плоды	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200	200
11	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	70	78
12	Колбасные изделия	30	40
13	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры))	35	53
14	Рыба морская (филе)	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18

22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао–порошок (кофейный напиток)	1/2	1,2/2
27	Дрожжи хлебопекарные:	0,2	0,3
28	Крахмал	3	4
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
30	Специи	2	2

Примечание: допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 18

Норма среднесуточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей в оздоровительных организациях

Показатели	Расчетная потребность в пищевых веществах и энергии	
	7 (семь) –11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцать) лет и старше
белки (г)	85	99
жиры (г)	87	101
углеводы (г)	369	421
энергетическая ценность (ккал)	2585	2992

Примечание: допускается в течение дня отступление от норм калорийности (100 (сто) процентов) в пределах ± 5 (пяти) процентов при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

Таблица № 19

Наборы пищевой продукции для организации питания детей и подростков в возрасте от 7 (семи) до 18 (восемнадцати) лет в организациях с дневным пребыванием детей в период каникул с режимом пребывания с 8:30–14:30 часов

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 (одного) ребенка	
		7 (семь) –11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцать) лет и старше
1	Хлеб ржаной	55	80
2	Хлеб пшеничный	100	130
3	Мука пшеничная	10	13
4	Крупы, бобовые	30	33
5	Макаронные изделия	10	13
6	Картофель	103	103
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат–пюре, зелень, г	139	160
8	Фрукты свежие, ягоды и плоды	122	122
9	Сухофрукты	10	13
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	132	132
11	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	39	43
12	Колбасные изделия	17	22

13	Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	20	30
14	Рыба морская (филе)	32	43
15	Молоко	180	220
16	Кисломолочная пищевая продукция	99	119
17	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	33	40
18	Сыр	7	10
19	Сметана	7	7
20	Масло сливочное	20	23
21	Масло растительное	10	12
22	Яйцо, шт.	0,5	0,5
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	20	23
24	Кондитерские изделия	7	10
25	Чай	0,6	1,3
26	Какао–порошок (кофейный напиток)	0,7/1,3	0,8/1,3
27	Дрожжи хлебопекарные:	0,13	0,2
28	Крахмал	2	3
29	Соль пищевая поваренная йодированная	2	4
30	Специи	1,2	1,2

Примечание: допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 20

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей и подростков в возрасте от 7 (семи) до 18 (восемнадцати) лет в организациях с дневным пребыванием детей в период каникул с режимом пребывания с 8:30–18:00 часов

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в граммах, мл, шт. (нетто) на 1 (одного) ребенка	
		7 (семь) – 11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцать) лет и старше
1	Хлеб ржаной	70	100
2	Хлеб пшеничный	125	165
3	Мука пшеничная	13	17
4	Крупы, бобовые	38	41
5	Макаронные изделия	13	17
6	Картофель	103	103
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 (десяти) процентов от общего количества овощей), в том числе томат–пюре, зелень	231	264
8	Фрукты свежие, ягоды и плоды	153	153
9	Сухофрукты	13	17
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	165	165
11	Мясо первой категории (в том числе субпродукты: печень, язык, сердце)	39	43
12	Колбасные изделия	17	22
13	птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры)	20	30
14	Рыба морская	32	43
15	Молоко	248	289
16	Кисломолочная пищевая продукция	124	149
17	Творог (5 (пять) процентов – 9 (девять) процентов массовой доли жира)	41	50

18	Сыр	8	13
19	Сметана	8	8
20	Масло сливочное	25	29
21	Масло растительное	13	15
22	Яйцо, шт.	0,75	0,75
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков. В случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	29
24	Кондитерские изделия	8	13
25	Чай	0,8	1,7
26	Какао–порошок (кофейный напиток)	0,8/1,7	1/1,7
27	Дрожжи хлебопекарные	0,17	0,25
28	Крахмал	2,5	3,4
29	Соль пищевая поваренная йодированная	2,5	4,5
30	Специи	1,5	1,5

Примечание: допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 21

Потребность в пищевых веществах и энергии для детей в оздоровительных организациях с дневным пребыванием в период каникул

Показатели	8:30–14:30		8:30–18:00	
	7 (семь)–11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцати) лет и старше	7 (семь)–11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцати) лет и старше
Белки (г)	51	59	64	74
Жиры (г)	52	61	65	76
Углеводы (г)	221	252	277	316
Энергетическая ценность (ккал)	1551	1795	1939	2244

Примечание: допускается в течение дня отступление от норм калорийности (100 (сто) процентов) в пределах ± 5 (пяти) процентов при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

Таблица № 22

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания учащихся спортсменов в училищах олимпийского резерва

№ п/п	Набор продуктов питания, используемый в рационе питания	Количество в граммах, мл, шт. по группам видов спорта на 1 учащегося (нетто)		
		1 группа	2 группа	3 группа
1	Мясо (телятина, вырезка говяжья 1 (первой) категории, свинина мясная)	220	260	280
2	Субпродукты (говяжьи) язык, печень	65	90	90
3	Мясопродукты (колбасы вареные, сосиски, сардельки)	45	50	50
4	Рыба и рыбопродукты (рыба свежая, свежемороженая, соленая)	50	70	70
5	Птица (куры, цыплята) 1 (первой) категории	50	55	70
6	Яйцо (диетическое), шт.	1	1	2
7	Масло сливочное	70	80	80
8	Масло растительное (подсолнечное, оливковое, кукурузное и другое)	20	20	25
9	Молочные продукты:			
	молоко (цельное, кефир, ряженка и другое)	550	600	800
	творог нежирный	70	90	100

	сметана	25	30	30
	сыры (российский, голландский, костромской)	28	28	28
10	Картофель	190	225	300
11	Крупы (все виды), мука	70	90	120
12	Макаронные изделия	20	30	40
13	Овощи (свежие, соленые, квашеные), бобовые, зелень (в ассортименте)	240	320	320
14	Фрукты свежие (ягоды, цитрусовые в ассортименте)	390	440	440
15	Фрукты/овощи консервированные промышленного производства	150	200	200
16	Сухофрукты (курага, изюм, чернослив)	30	30	50
17	Соки фруктовые натуральные промышленного производства	350	400	600
18	Орехи (грецкие, миндаль, фундук)	15	15	15
19	Сахар, конфеты, мармелад, халва	70	100	150
20	Мед	30	30	30
21	Варенье, джем, повидло	20	40	50
22	Мучные кондитерские изделия (печенье, галеты, пряники)	100	130	130
23	Хлеб ржаной/пшеничный	150/150	150/200	250/200
24	Чай, какао, кофейный напиток (без содержания натурального кофе)	10	10	10
25	Морская капуста	25	25	25

Примечание:

1. Количество соли и специй (дрожжей), используемых при приготовлении блюд, определяется технологическими картами из сборников рецептов по организации питания детей в организациях образования.

2. Допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 23

Нормы суточной потребности в пищевых веществах и энергии учащихся-спортсменов в училищах олимпийского резерва в зависимости от олимпийских видов спорта (спортивные дисциплины) на 1 (одного) учащегося

Группы видов спорта	Виды спорта	Энергозатраты (ккал)	Белки, грамм	Жиры, грамм	Углеводы, грамм
1	Летние: бадминтон, гимнастика (спортивная, художественная), конный спорт, легкая атлетика (ациклические виды), парусный спорт, прыжки в воду, прыжки на батуте, стрельба (из лука, пулевая, стендовая), настольный теннис, фехтование. Зимние: бобслей, горнолыжный спорт, прыжки на лыжах с трамплина, санный спорт, скелетон, сноуборд, фигурное	4300	130–160	160–190	410–550

	катание на коньках, фристайл				
2	Летние баскетбол, бокс, вольная борьба, греко–римская, водное поло, волейбол (в том числе пляжный), гандбол, дзюдо, легкая атлетика (сложно–координационные виды, многоборье), теннис, тхэквондо, тяжелая атлетика, футбол, хоккей на траве. Зимние: кёрлинг, хоккей с шайбой	5200	160–195	185–215	545–690
3	Летние: велоспорт (шоссе, трек, маунтинбайк), гребля (академическая, на байдарках и каноэ), легкая атлетика (циклические виды), плавание, синхронное плавание, современное пятиборье, триатлон. Зимние: Биатлон, лыжное двоеборье, лыжные гонки, скоростной бег на коньках, шорт–трек	6000	195–220	195–230	695–850

Примечание:

1. В случае развития в организации неолимпийского вида спорта, отнесение такого вида спорта к определенной группе осуществляется в зависимости от объема и интенсивности физических нагрузок.
2. Допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5 (пяти) процентов.

Таблица № 24

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от режима тренировок спортсменов в училищах олимпийского резерва, в процентах

Прием пищи	Одна тренировка в день	Две тренировки в день	Три тренировки в день
Завтрак	20	20	20
Утренняя тренировка			
Второй завтрак	15	15	15
Обед	30	30	Дневная тренировка 30
Полдник	10	10	10
Ужин	25	Вечерняя тренировка	
		25	25

Таблица № 25

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

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

Примечание: допустимы отклонения от норм питания ± 5 (пять) процентов.

Таблица № 26

Рекомендуемая масса порций для кадетов, обучающихся в организациях образования 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 тому подобное (допускается комбинация)	200–250	250–280

разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)		
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)	100–150	100–150
Первое блюдо	200–250	250–300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100–120	120–150
Гарнир	180–230	200–250
Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао–напиток, напиток из шиповника), или сок	180–200	180–200
Фрукты	250–300	300–350

Таблица № 27

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

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

Примечание: допускается в течение дня отступление от норм калорийности (100 (сто) процентов) в пределах ± 5 (пяти) процентов при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

Таблица № 28

Рекомендуемая масса порций для детей в зависимости от возраста

Блюдо	Масса порций (в граммах)			
	от 1 (одного) года до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет	7 (семь) – 11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцать) лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130–150	150–200	150–200	200–250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)	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, молоко и кисломолочные напитки)	150–180	180–200	180–200	180–200
Фрукты	95	100	100	100

Примечание: данные нормы не распространяются на обучающихся в организациях образования кадетского типа, кадетской направленности и учащихся спортсменов в училищах олимпийского резерва.

Таблица № 29

Рекомендуемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Показатели	от 1 (одного) до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет	от 7 (семи) до 11 (одиннадцати) лет	12 (двенадцать) 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

Примечание: для воспитанников организаций дошкольного образования с 12-часовым пребыванием возможна организация уплотненного полдника с суммарным объемом порций не более 400 г для воспитанников от 1 (одного) до 3 (трех) лет и не более 450 г для воспитанников с 3 (трех) до 7 (семи) лет. Таким образом в домашних условиях ребенок должен получить легкий овощной ужин, массой около 130гр (для 1–3 лет) и 150 гр. (3–7 лет) и далее второй ужин.

Таблица № 30

Суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	от 1 (одного) до 3 (трех) лет	с 3 (трех) до 7 (семи) лет	7 (семь)–11 (одиннадцать) лет	12 (двенадцать) лет и старше
белки (г/сут)	47	60	79	92
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: допускается в течение дня отступление от норм калорийности (100 (сто) процентов) в пределах +/- 5 (пяти) процентов при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам. Итоговая суточная калорийность рациона должна ровняться 100 (ста) процентам.

Таблица № 31

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

Прием пищи	Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении, в процентах
завтрак	20–25
второй завтрак	5
обед	30–35
полдник	10–15
ужин	20–25
второй ужин	5

Примечание:

1. Второй завтрак рекомендуемый.
2. При 12-часовом пребывании возможна организация уплотнённого полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 процентов.

3. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 2–5 процентов соответственно.

4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности (100 (сто) процентов) в пределах +/- 5 (пяти) процентов при условии, что средний процентов пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам. Итоговая суточная калорийность рациона должна ровняться 100 (ста) процентам.

Таблица № 32

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
Организации дошкольного образования, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 (два) приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	9–10,5 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин (или уплотненный полдник вместо полдника и ужина)
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Организации общего образования, 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 организации общего образования	до 14:00	дополнительно к завтраку обед
	до 17:00–18:00	дополнительно обед и полдник
Организации общего образования (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: второй завтрак является рекомендуемым.

Таблица № 33

Рекомендуемый набор для походов («сухой паек», костровое питание)

Вид питания	Продукты	Масса
-------------	----------	-------

Сухой паек	Фрукты (предварительно вымытые, поштучно в упаковке из полимерных материалов)	не менее 60 г (поштучно)
	Вода питьевая расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная, в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 500 мл
	Соковая продукция из фруктов и овощей в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 200 мл
	Молоко стерилизованное и (или) стерилизованные молочные напитки (2,5 процентов и 3,5 процентов жирности) в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 200 мл
	Хлебобулочные изделия в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
	Орехи (кроме арахиса и абрикосовых косточек), сухофрукты в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) производства, изделия, обогащенные микронутриентами (витаминизированные) в ассортименте	не более 150 г
	Кондитерские изделия сахарные (зефир, фруктово-злаковые батончики), изделия, обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
Костровое питание	Хлеб черный и белый; Крупы, макаронные изделия; Консервы мясные, овощные, фруктовые; Консервы рыбные в масле и (или) натуральные; Овощи свежие или сублимированные; Картофель; Фрукты свежие; Молоко сухое, сгущенное, концентрированное; Молоко стерилизованное и стерилизованные молочные напитки; Масло сливочное, топленое; Масло растительное; Сыры твердых сортов; Какао, чай; Специи; Соковая продукция из фруктов и овощей; Мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники); Кондитерские изделия сахарные (зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), шоколад в ассортименте – в потребительской упаковке весом до 100 г	Суммарно не менее возрастной Физиологической потребности в пищевых веществах и энергии

Приложение № 6 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания в организованных детских коллективах

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

2. Продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность, в том числе:

а) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

б) рыба, раки, сельскохозяйственная птица без ветеринарного свидетельства.

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

4. Мясо и мясопродукты, рыба:

а) мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;

б) субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;

в) непотрошенная птица;

г) мясо диких животных и водоплавающих птиц;

д) сырье из мяса птицы, содержащее коллаген;

е) мясо II, III и IV сорта;

ж) мясо, содержащее более чем на 20 (двадцать) процентов кости, жир или коллаген;

з) повторно замороженные;

и) зараженные личинками (и/или взрослыми особями) гельминтов.

5. Блюда, приготовленные из мяса птицы и рыбы:

а) зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

б) копченые и сырокопченые: мясо, колбасы, рыба;

в) блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме сельди, лосося, форели;

г) форшмак из сельди, студень, блины с мясом;

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

е) паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

6. Консервы:

а) с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные;

б) консервы с добавлением искусственных консервантов, ароматизаторов, красителей, усилителей вкуса и другое;

7. Яйца и блюда из них:

а) водоплавающих птиц;

б) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;

в) яичница–глазунья;

г) яичный порошок для изготовления скоропортящихся продуктов и блюд.

8. Жиры:

а) кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин) и другие гидрогенизированные жиры и (частично) гидрогенизированные растительные жиры (пальмовый, spread, транс–жиры, рапсовый, хлопковый и другое). Маргарин можно использовать только для выпечки;

б) сливочное масло жирностью ниже 72 (семидесяти двух) процентов;

в) жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

г) масло сливочное с растительными жирами;

д) масло сливочное соленое.

9. Молоко и молочные продукты:

а) молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,

б) молоко, не прошедшее пастеризацию;

в) молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;

- г) мороженое на основе растительных жиров;
 - д) творог из не пастеризованного молока;
 - е) фляжная сметана без термической обработки;
 - ж) простокваша «самоквас»;
 - з) «йогуртовый продукт», «сырный продукт», «сметанный продукт»;
 - и) сыры с добавлением растительных жиров;
 - к) сырки творожные; изделия творожные более 9 (девяти) процентов жирности;
 - л) молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5 процентов и более 3,5 процентов жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 процентов и более 3,5 процентов жирности;
 - м) кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5 процентов).
10. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы;
 11. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
 12. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
 13. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
 14. Квас.
 15. Соки концентрированные диффузионные.
 16. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
 17. Острые соусы, кетчупы, майонез.
 18. Овощи, фрукты и ягоды:
 - а) консервированные, содержащие уксус;
 - б) овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
 - в) зараженные личинками (и/или взрослыми особями) гельминтов.
 19. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
 20. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
 21. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
 22. Жевательная резинка.
 23. Карамель, в том числе леденцовая.
 24. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
 25. Окрошки и холодные супы.
 26. Блюда и напитки из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
 27. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
 28. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
 29. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
 30. Продукты питания, содержащие сахар 15 г и более на 100 г продукта.
 31. Продукты питания и блюда с содержанием жира 20 г и более на 100 г продукта (гамбургеры, пицца, продукты, обжаренные во фритюре, включая пирожки, картофель фри в масле, другие продукты, приготовленные при жарке, топленый сыр, творожки с содержанием жира более 20 (двадцати) процентов и другие аналогичные продукты), за исключением масла, не содержащего растительных жиров.
 32. Продукты питания, с содержанием соли 1,5 г и более на 100 г продукта (крекеры, соленые бублики, соленые палочки, соленые орехи, семена соленые и другое).
 33. Продукты с энергетической ценностью 300 калорий на единицу продажи.
 34. Продукты быстрого приготовления.
 35. Продукты и блюда с содержанием этилового спирта более 0,2 процентов.
 36. Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров жирных кислот в заменителях женского молока более 4 (четырёх) процентов от общего содержания жиров.
 37. При организации питания для детей раннего возраста не должны использоваться соки концентрированные диффузионные.

Приложение № 7 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Форма перспективного меню:

Таблица № 1

Общая часть перспективного меню

День по меню	Завтрак	II Завтрак	Обед	Полдник	Ужин	II Ужин

Примечание:

1. В данной части меню указываются наименования блюд на каждый прием пищи (массу порций указывать не обязательно).
2. Необходимо указывать на какие сезоны разработано меню.

Таблица № 2

Перспективное меню с уточнением массы порций (в зависимости от возраста детей) и набора продуктов в блюдах

Наименование блюда	Объем блюд			Набор продуктов	3–7 лет, в граммах	7 (семь)–11 (одиннадцать) лет, в граммах	старше 11 лет, в граммах
	3–7 лет	7 (семь)–11 (одиннадцать) лет	старше 11				
I день. Завтрак							
Каша «Геркулес» молочная с маслом сливочным (рецепт № 390)	150			Молоко/вода	105/60		
				Сахар	5		
				Масло сливочное	5		
				Крупа	18		
				Соль	0,36		

Омлет натуральный (рецепт № 438)	30			яйцо (штук)	0,54		
				молоко	8		
				масло сливочное	1		
				соль	0,2		
Батон	35						
Масло сливочное	5						
Чай с сахаром (рецепт № 943)	180			Чай	0,4		
				Вода	180		
				Сахар	13		
ИТОГО							
I день. Обед							

*Примечание: обязательно указывать используемый сборник рецептов и номер технологической карты

Таблица № 3

Фактический набор продуктов в соответствии с разработанным перспективным меню

№ п/п	Продукты	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	Среднее арифметическое на 1 (одного) ребенка за 10 дней	Норма	процентов отклонения от установленной нормы
														/

Таблица № 4

Химический состав и энергетическая ценность разработанного перспективного меню

Приложение № 8 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Форма технологических карт

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур и номер технологической карты:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, грамм	Нетто, грамм
Выход:		

Примечание: при необходимости, возможно добавление графы «На 100 гр.».

Химический состав (на 1 (одну) порцию):

Калорийность (Ккал.)	Макронутриент (в гр.)			Микронутриенты (мг/сут или рет. экв/сут для витамина А) *													
				Витамины					Минеральные вещества								
	Белки	Жиры	Углеводы	С	В1	В2	А	Д	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Калий	Йод	Селен	Фтор	

* Примечание: не обязательно к заполнению (рекомендуемая информация).

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов): _____

Оформление и подача блюда: _____

Органолептическая характеристика блюда на выходе: _____

Приложение № 9 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Меню–раскладка: состав и калорийность фактического рациона

Данный рацион (нуждается / не нуждается) в коррекции:

Гигиенические рекомендации по устранению недостатков предлагаемого рациона:

1. Рекомендуемое количество приемов пищи и время приема пищи

2. Перечень продуктов и блюд, устраняющих недостатки в рационе:

3. Примерный суточный рацион

Приложение № 10 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Замена пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, грамм	Вид пищевой продукции – заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9 процентов	120
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 процентов	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5 процентов	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено–вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9 (девять) процентов	17
		Мясо (говядина I (первой) категории)	14
		Мясо (говядина II (второй) категории)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9 (девять) процентов	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 штука)	41	Творог с массовой долей жира 9 (девять) процентов	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9 (девять) процентов	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200

		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22
Хлеб ржаной простой	150	Хлеб пшеничный	100
		Мука пшеничная 1 (первого) сорта	70
		Макароны, вермишель	70
		Крупа манная	70

Приложение № 11 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (образец)

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

Приложение № 12 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Фамилия, имя, отчество (при наличии) и подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Примечание:

1. Основные определения, используемые при ведении учета бракеража готовой пищевой продукции:

а) органолептическая оценка качества продукции – это оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов;

б) сенсорный анализ – анализ с помощью органов чувств (высокоспецифичных рецепторных органов), обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции;

в) органолептический анализ продукции общественного питания – сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха;

г) недостаток – не полное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству;

д) дефект – невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания. Дефекты могут быть критическими и/или значительными;

е) внешний вид – органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и другое;

ж) текстура – органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и – там, где это возможно – визуальными и слуховыми рецепторами;

з) консистенция – совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами. Консистенция является одной из составляющих текстуры;

и) запах – органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания;

к) вкус – органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы;

2. Работники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

3. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

4. Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления перед реализацией.

5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

6. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

7. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и (или) используя другие нейтрализующие средства.

8. Результаты оценки каждого образца продукции оформляют в порядке, установленном на предприятии.

9. Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Например: для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка последующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;

10. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и другие.

11. Оценка текстуры (консистенции) проводится:

а) визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

б) визуально и тактильно – прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий – нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

в) тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

13. Оценка запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 (две) – 3 (три) секунды и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют «пробу иглой» или «пробу на нож», для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

14. Оценка вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

15. Оценка:

а) 5 (пять) баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов;

б) 4 (четыре) балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и так далее;

в) 3 (три) балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и так далее. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 (три) балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 (три) балла;

г) 2 (два) балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и так далее.

Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания приведены далее.

16. В случае обнаружения недостатков и (или) дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными далее.

17. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

18. Органолептическая оценка супов:

а) для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и другое) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отпивают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают в состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и так далее). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой;

б) основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заправляют бульоном, еще и вместе с ним;

в) при оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее стружкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно;

г) при органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясopодуkтов и рыбopодуkтов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

19. Органолептическая оценка соусов: определяют их консистенцию, переливая тонкой стружкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и так далее), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

20. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий): блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

21. Органолептическая оценка изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей: при оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

22. Органолептическая оценка изделий и блюд из круп и макаронных изделий: при оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

23. Органолептическая оценка изделий и блюд из рыбы: при оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка): текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

24. Органолептическая оценка изделий и блюд из мяса и птицы: у мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

25. Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок: особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

26. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов): особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и другие) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

27. Органолептическая оценка мучных кулинарных изделий: исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и другие, форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

28. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий: характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

29. Снижение балльной оценки показателей качества продукции общественного питания за обнаруженные дефекты:

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
1. Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты		
ВНЕШНИЙ ВИД:		
Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюду рецептуре	3,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и другие)	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0
	Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре соусов, заправок чая-заварки	0,5 1,0 2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
	Незначительное отслоение корочки у изделий и запеканок	1,0
	Отделение корочки у изделий, запеканок	2,0
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5

	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем одной трети объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и других кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5 (пять) процентов крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах–пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах–пюре, киселях, блинах	3,0
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Запеченные изделия слабокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
Текстура (консистенция)	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салагах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше: плотная — в творожном и овощном; жидкая — в плодовом	2,0

Запах	Слабовыраженный. недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
Вкус	Слабовыраженный. недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
2. Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных, мучных кондитерских и булочных изделий		
ВНЕШНИЙ ВИД:		
Форма	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5
	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезаем	2,0
	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями 3.0	3,0
Состояние поверхности	Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъёмом	1,5
	Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий: шероховатая, матовая, влажная	2,0
	с загрязнениями	3,0
Вид на разрезе	Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая	0,5
	Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия	1,5
	Толщина верхней или нижней корочки неравномерная	1,0
	Наличие комочков, пустот, следов недромеса	1,0
	Слабо выражена слоистость, толстые не отделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных	2,0
	Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края	2,0
Состояние мякиша	Пористость мякиша неравномерная, недостаточная	1,0
	Значительные уплотнения мякиша	2,5
	Наличие пустот, закала, комочков, следов недромеса	3,0
	Мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0
Цвет	Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный	1,0
	Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый	2,0
	Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками	3,0
	Очень яркий цвет	1,5
Запах и вкус	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом	2,0

	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония): помада — эссенции: сироп — жженого сахара	3,0
	Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов	3,0
	Наличие постороннего запаха и привкуса несвежих продуктов	3,0
	Отсутствие запаха и вкуса отдельных компонентов	2,0
	Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях	3,0
	Нетипичные, недостаточно выраженные запах и вкус	2,0
	Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5
Текстура (консистенция)	Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный. липкий	3,0
	Неустойчивая текстура (консистенция) желе, суфле	1,5
	Изделия с закалом	3,0

Приложение № 13 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Гигиенический журнал (сотрудники) (журнал здоровья)

№ п/п	Дата	Фамилия, имя, отчество (при наличии) работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Приложение № 14 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам
СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория:

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека							В среднем за неделю (10 дней/14 дней)	Норма	Отклонение от нормы в процентах (+/-)
			1	2	3	4	5	6	7			

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата:

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

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

Приложение № 15 к
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

СанПиН МЗ ПМР 2.3/2.4.3590–25
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания детей в
организованных детских коллективах на территории
Приднестровской Молдавской Республики»

Рекомендуемый набор продуктов для походов

№ п/п	Наименование продуктов	Вес продуктов в граммах в день (брутто)
1	Хлеб черный и белый или сухари, печенье, сушки, галеты, хлебцы хрустящие	300-500 200
2	Крупа, макаронные изделия, готовые концентраты каш или концентраты супов в пакетах. Сублимированные блюда	100-200 50
3	Масло сливочное топленое, растительное	50-60
4	Консервы мясные промышленного производства, выработанные в соответствии с национальными стандартами Мясо сублимированное	150 50
5	Сало-шпик, сосиски консервированные, сырокопченые мясные гастрономические изделия и сырокопченые колбасы	50
6	Сахар Конфеты, шоколад, мед в промышленной упаковке (допускается замена их сахаром)	40-50 20-30
7	Консервы рыбные в масле и (или) натуральные	50
8	Овощи свежие или овощи сухие, сублимированные	100-200 50
9	Молоко сухое, сливки сухие или молоко сгущенное, консервированное	25-30 50
10	Сыры твердых сортов	20-40
11	Фрукты свежие сухофрукты, концентрированные кисели, орехи (кроме арахиса)	100-200 30
12	Кофе суррогатный Какао-порошок Чай	2-3 1-2 1-2
13	Специи: лавровый лист, лук, чеснок, лимонная кислота	3-4
14	Соль	5-7
15	Витамины, глюкоза	3