



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

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

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



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



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



Грузополучатель: <i>Исполнитель транспортировки, адрес: г. Ачинск, ул. Бакинская, дом 10</i>											
Получатель: <i>Исполнитель транспортировки, адрес: г. Ачинск, ул. Бакинская, дом 10</i>											
Поставщик: <i>Исполнитель транспортировки, адрес: г. Ачинск, ул. Бакинская, дом 10</i>											
Погрузчик: <i>Исполнитель транспортировки, адрес: г. Ачинск, ул. Бакинская, дом 10</i>											
Онбазовая: <i>Исполнитель транспортировки, адрес: г. Ачинск, ул. Бакинская, дом 10</i>											
Наименование документа:		Номер документа:		Дата составления:		Форма по ОКУД по ОКПО		Вид деятельности по ОКДКЧ по ОКПО		Форма по ОКУД по ОКПО	
Товарная накладная											
Транспортерная накладная											
Составлено:											
Но. № по форме	Товар	Единица измерения	Вид упаковки	Более частотный в одном месте	Масса брутто	Количество (веса) нетто	Штамп, руб. коп.	Сумма без учета НДС, руб. коп.	НДС ставка, %	Сумма НДС, руб. коп.	
	наименование, характеристика, сорт, цвет, вес, количество, единица измерения	код	наименование	код по ОКПО	в одном месте	нетто	штук	руб. коп.			
1								10	11	12	
2									13	14	
3										15	
4											
5											
6											
7											
Товарная накладная имеет приложение:											
и содержит:											
Товарная накладная имеет приложение:											
и содержит:											
Всего по накладной:											
Всего по накладной:											
Приложение (наименование, серийный №, дата)											
на											
Всего отгружено: на сумму											
Сумма прописью: <i>дубль №6 календаря</i>											
Отпуск груза: <i>Генеральный директор</i>											

Перечень товаросопроводительной документации:

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



В случае нарушений:

- условий и режима перевозки
- отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки

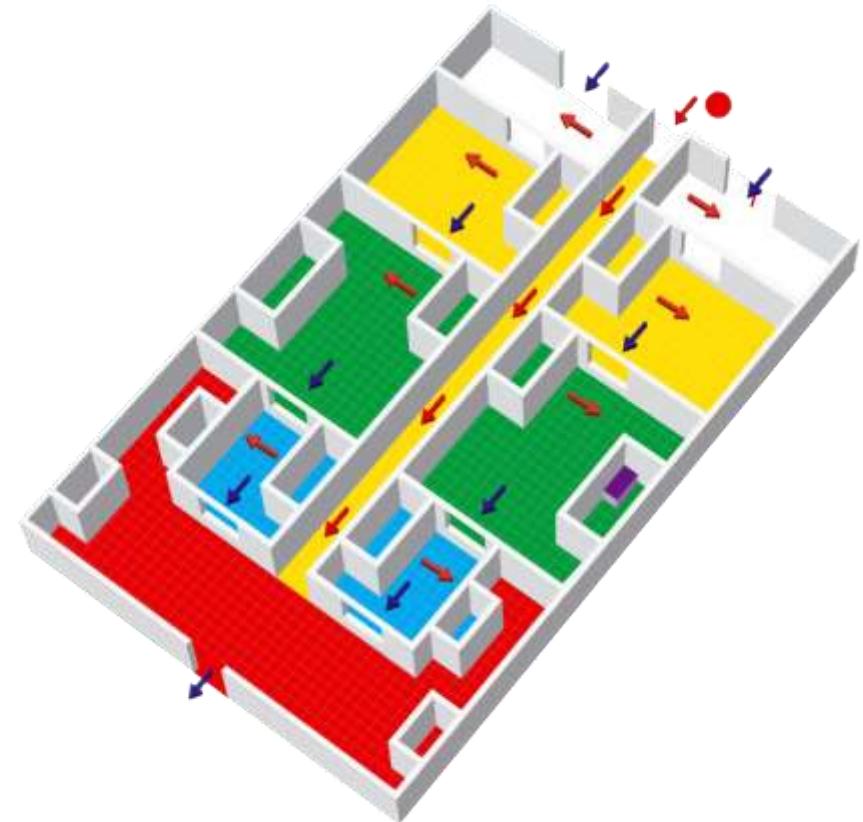
Пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье
на предприятии общественного питания **не принимаются!**

**ВОЗВРАТ
ПОСТАВЩИКУ**

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

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

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



организации и предприятия

Источник рецептуры*

Технологическая карта №.

Наименование блюда (изделия)

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

Подписи:

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

Калькулятор, технолог (при наличии)

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

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

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



Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены:

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



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

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

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

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

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

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



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



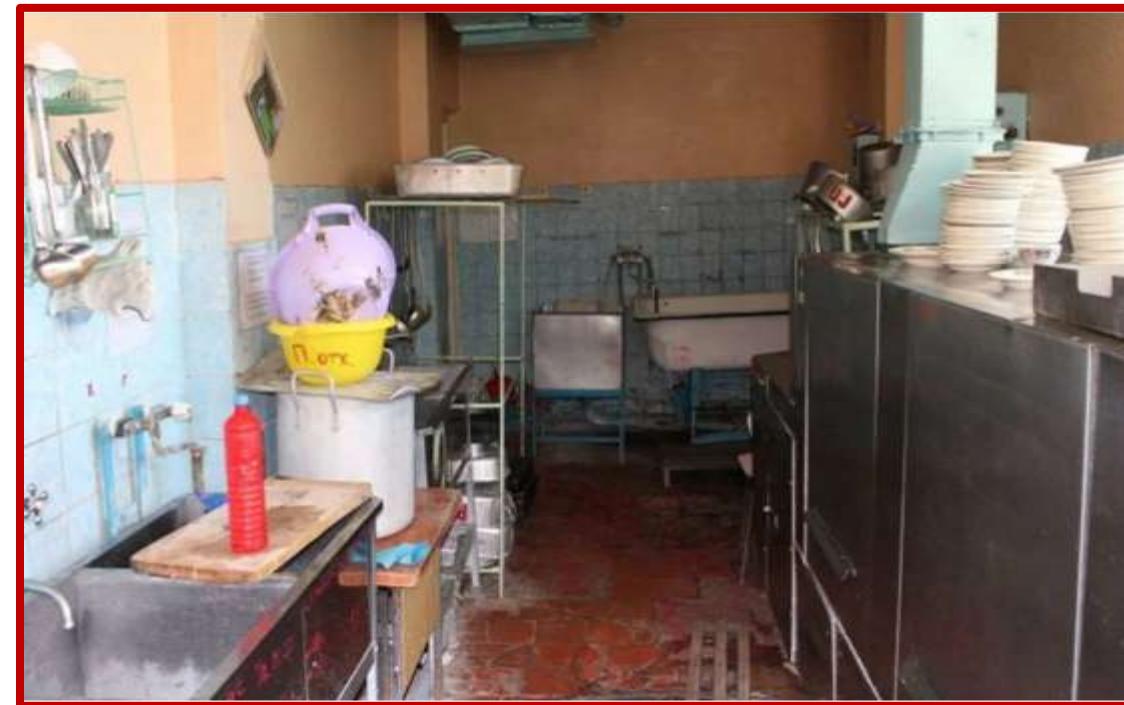
Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами:

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



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

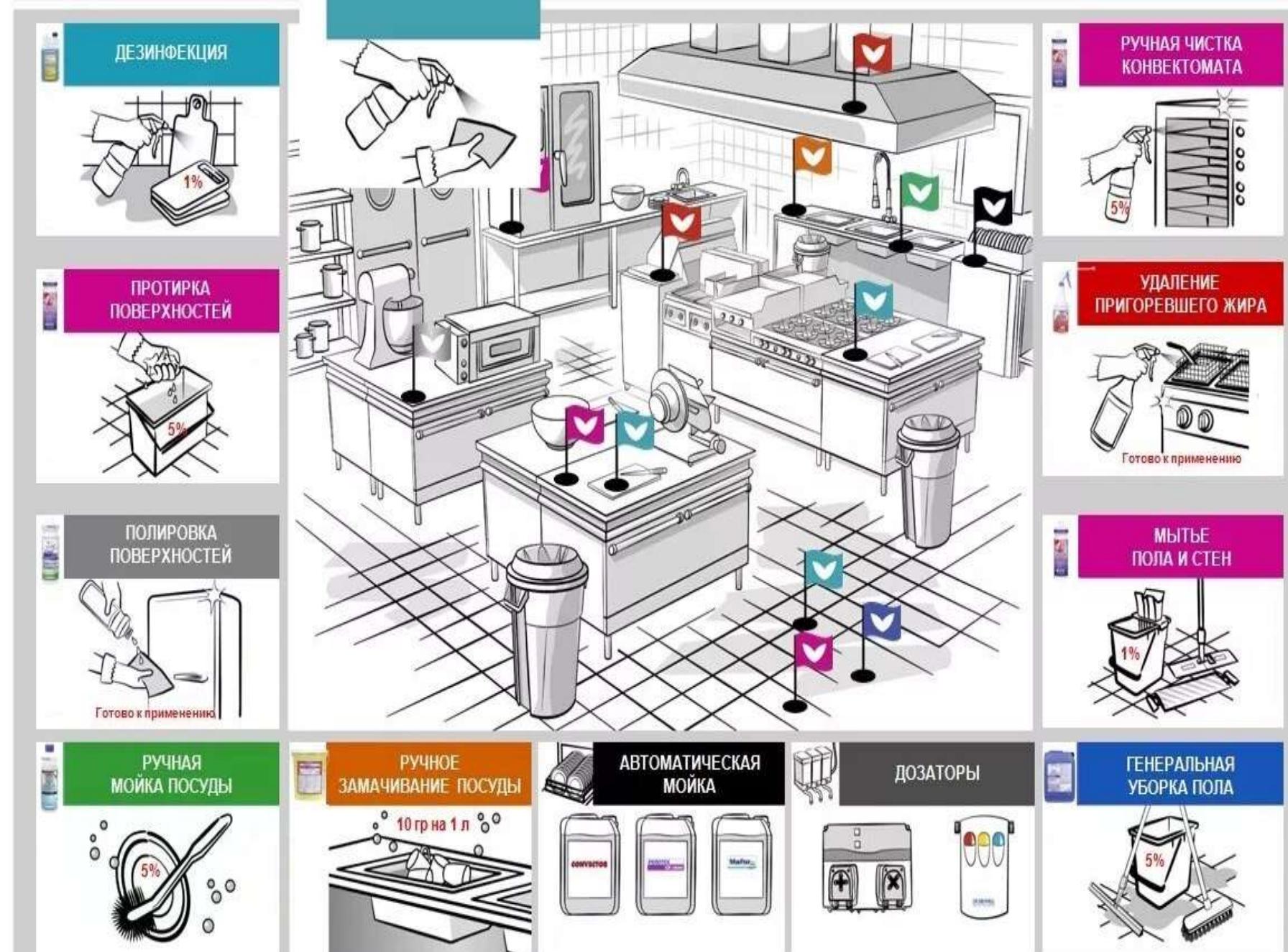
Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, *и не иметь повреждений*.



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

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

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



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

Общие зоны

(гостиные, холлы, офисные помещения)

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

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



Производственные цеха, кухонные помещения

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

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



Санитарные зоны

(туалеты, сантехническое оборудование)

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

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



Общая уборка и дезинфекция остальных поверхностей

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

Строгий контроль качества и регулярности уборки.



!

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

!



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

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



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

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

Гигиенический журнал (сотрудники)

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

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



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



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

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

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

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



Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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



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



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

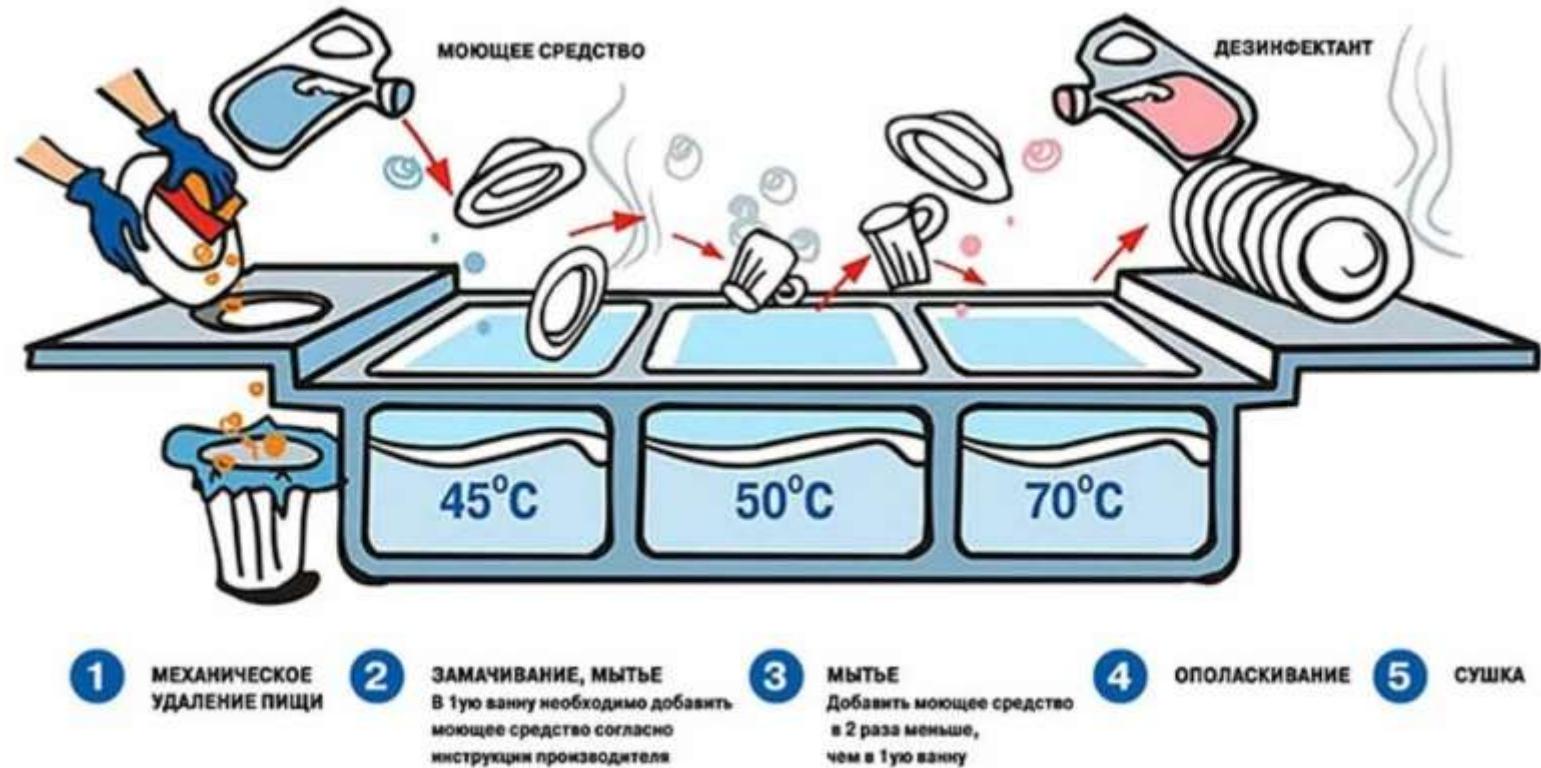


➤ Складские помещения для хранения продукции **должны быть оборудованы** приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, **холодильное оборудование** - контролльными термометрами.

➤ Использование **ртутных термометров** при организации общественного питания **не допускается.**



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



Дезинфекцию посуды необходимо проводить не реже 1 раза в день.

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

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



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



- В организованных детских коллективах общественное питание детей **должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню**, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- В организованных детских коллективах в детских организациях **исключение горячего питания из меню**, а также замена его буфетной продукцией, **не допускаются.**
- Для предотвращения размножения микроорганизмов **готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.**



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



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

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ

Приказ №

128-од от 27.08.2025

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

Сезон: осень-зима 2025 учебного года

(завтрак)

2025 год

МЕНЮ

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

День первый

Рацион- завтрак

сезон осень-зима

Возрастная категория с 7 до 11 лет

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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



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



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

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

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



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

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



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



- Кипятить воду нужно **не менее 5 минут**;
- До раздачи детям кипяченая вода **должна быть охлаждена до комнатной температуры** непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- Смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить **не реже, чем через 3 часа**.
- Время смены кипяченой воды **должно отмечаться в графике**, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.
- Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью **освобождаться от остатков воды, промываться** в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, **ополаскиваться**.



Спасибо за внимание!



Прививайте детям культуру здорового питания

Переходите по ссылке

[здравое-питание.рф](http://здоровое-питание.рф)

