

пост новление Гл вного госуд рственного с нит рного вр ч оссийской едер ции от 23 июля 2008 г. N 45 г. оскв " б утверждении н и 2.4.5.2409-08"

регистрация в июле 7 август 2008 г. регистрационный N 12085

В соответствии с едер льным з коном от 30.03.1999 N 52- " с нит рно-эпидемиологическом бл гополучии н селения" (обр ние з конод тельств оссийской едер ции, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч.1), ст.1; 2003, N 2, ст.167; N 27 (ч.1), ст. 2700; 2004, N 35, ст.3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. 1), ст. 5498; 2007, N 1 (ч. 1), ст. 21; 2007, N 1 (1 ч.), ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213, 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; оссийск я г зет , 2008, N 153) и пост новлением р вительств оссийской едер ции от 24.07.2000 N 554 " б утверждении оложения о госуд рственной с нит рно-эпидемиологической службе оссийской едер ции и оложения о госуд рственном с нит рно-эпидемиологическом нормиров нии" (обр ние з конод тельств оссийской едер ции, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; 2004, N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953) **пост новляю:**

1. твердить н и 2.4.5.2409-08 " нит рно-эпидемиологические требов ния к орг низ ции пит ния обуч ющихся в общеобр зов тельных учреждениях, учреждениях н ч льного и среднего профессион льного обр зов ния" (приложение).

2. ризн ть утр тившими силу:

- пункты 2.3.25., 2.3.26., 2.12. с нит рно-эпидемиологических пр вил и норм тивов н и 2.4.2.1178-02 "Гигиенические требов ния к условиям обучения в общеобр зов тельных учреждениях", утвержденные пост новлением Гл вного госуд рственного с нит рного вр ч оссийской едер ции, первого з местителя инистр здр воохр нения оссийской едер ции от 28.11.2002 N 44 (з регистраций в июле оссии 05.12.2002, регистрационный N 3997);

- пункты 2.2.5., 2.7., приложения 4, 5, 6 и 7 с нит рно-эпидемиологических пр вил и норм тивов н и 2.4.3.1186-03 " нит рно-эпидемиологические требов ния к орг низ ции учебно-производственного процесс в обр зов тельных учреждениях н ч льного профессион льного обр зов ния", утвержденные пост новлением Гл вного госуд рственного с нит рного вр ч оссийской едер ции, первого з местителя инистр здр воохр нения оссийской едер ции от 28.01.2003, N 2 (з регистраций в июле оссии 11.02.2003, регистрационный N 4204) (с изменениями).

3. Ввести в действие ук з нные с нит рные пр вил с 1 октября 2008 г.

Г. нищенко

риложение

нит рно-эпидемиологические требов ния к орг низ ции пит ния обуч ющихся в общеобр зов тельных учреждениях, учреждениях н ч льного и среднего профессион льного обр зов ния

I. общие положения и область применения

1.1. стоящие с нито-эпидемиологические првил и норм тивы (далее - с нит рные првил) р зр бот ны в соответствии с едер льным з коном от 30.03.1999 г. N 52- " с нито-эпидемиологическом бл гополучии н селения" (обр ние з конод тельств оссийской едер ции, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч.1), ст.1; 2003, N 2, ст.167; N 27 (ч.1), ст. 2700; 2004, N 35, ст.3607; 2005, N 19, ст.1752; 2006, N 1, ст.10; 2006, N 52 (ч. 1), ст. 5498; 2007, N 1 (ч. 1), ст. 21; 2007, N 1 (1 ч.), ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213, 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; оссийск я г зет , 2008, N 153), н пр влены н обеспечение здоровья обуч ющихся и предотвр щение возникновения и р спростр нения инфекционных (и неинфекционных) з болев ний и пищевых отр влений, связ нных с орг низ цией пит ния в общеобр зов тельных учреждениях, в том числе школ х, школ х-интерн т х, гимн зиях, лицеях, колледж х, к детских корпус х и других типов, учреждениях н ч льного и среднего профессионального обр зов ния (далее - обр зов тельные учреждения).

1.2. стоящие с нит рные првил уст н влив ют с нито-эпидемиологические требов ния к орг низ ции пит ния обуч ющихся в обр зов тельных учреждениях, нез висимо от ведомственной прин длежности и форм собственности.

1.3. стоящие с нит рные првил являются обяз тельными для исполнения всеми юридическими лиц ми, индивиду льными предприним телями, чья деятельность связ н с орг низ цией и (или) обеспечением горячим пит нием обуч ющихся.

1.4. нит рные првил р спростр няются н действующие, строящиеся и реконструируемые орг низ ции общественного пит ния обр зов тельных учреждений.

1.5. В орг низ циях общественного пит ния обр зов тельных учреждений юридическими лиц ми и индивиду льными предприним телями может осуществляться приготовление блюд, их хр нение и ре лиз ция. спользов ние их в иных целях не допуск ется.

1.6. онтроль з выполнением н стоящих с нит рных првил осуществляется, в соответствии с з конод тельством оссийской едер ции, уполномоченным федер льным орг ном исполнительной вл сти, осуществляющим функции по контролю и н дзору в сфере обеспечения с нито-эпидемиологического бл гополучии н селения, з щиты пр в потребителей и потребительского рынк и его территори льными орг н ми.

II. рг низ ции общественного пит ния обр зов тельных учреждений и с нито-эпидемиологические требов ния к их р змещению,

объемно-пл нировочным и конструктивным решениям

2.1. ит ние обуч ющихся в обр зов тельных учреждениях обеспечив ют орг низ ции общественного пит ния, которые осуществляют деятельность по производству кулин рной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их ре лиз ции.

2.2. рг низ циями общественного пит ния обр зов тельных учреждений, для обслужив ния обуч ющихся, могут быть:

- буфетные организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-буфетные столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

- доготовочные организации общественного питания, в которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые общеобразовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с программой по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.3. В буфетных организациях школьного питания, столовых общеобразовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, оборудование помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

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

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

2.6. Общественное питание обучающихся общеобразовательных учреждений может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательного учреждения, пристроенными к зданию или в отдельно стоящем здании, соединенным с основным зданием общеобразовательного учреждения, отпливаемым переходом.

2.7. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений рекомендуется учитывать расчетные производственные мощности столовой по количеству выработываемых блюд и числу мест в обеденном зале для обеспечения организации питания всех обучающихся в общеобразовательном учреждении.

В многокомплектных общеобразовательных учреждениях (до 50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, размещения и приема пищи, мытья столовой посуды.

2.8. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, для учреждений интернатного типа - не более чем в 2 перемены, специально по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв. м. на одно посадочное место.

2.9. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общепитовых учреждений, в ряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, рекомендуется предусмотреть:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;
- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;
- грузочную платформу с высотой, соответствующей используемому транспорту, перед входом, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и т.р.;
- на весах у входом и с грузочными платформами;
- воздушно-тепловые завесы у проемам дверей;
- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся общепитового учреждения не более чем в две смены.

2.10. хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания.

2.11. В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организаций общественного питания.

2.12. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

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

III. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания общепитовых учреждений

3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдения правил личной гигиены, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.3. Во всех производственных цехах устанавливаются резервные емкости с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и водопроводных сетях горячего водоснабжения.

3.4. При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 квадратный метр на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенц (не менее 2) и (или) одноразовые полотенца.

Для вновь строящихся или реконструируемых зданий общепитовых учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 квадратный метр на 10 посадочных мест, и установкой их, с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся, на высоте 0,5 м от пола до бортика емкости для обучающихся 1-4 классов и на высоте 0,7-0,8 м от пола до бортика емкости для обучающихся 5-11 классов.

3.5. При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, коптежей.

При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений или вывозом стоков на очистные сооружения по согласованию с территориальными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.6. При строительстве и реконструкции общепитовых учреждений рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, также в экспедиционных общепитовых учреждениях. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

3.7. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащищенном исполнении. Светильники не размещаются над плитками, технологическим оборудованием, рабочими столами.

IV. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

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

производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 и стоящих с санитарных правил.

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

Через пункты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускаются разливание соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутылирование питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

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

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

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

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

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

4.6. Стеллажи, поддоны для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. Складские деревянные организации питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

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

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

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

4.10. Для хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и продажи в обязательном порядке должны использоваться холодильные и специально промывочные оборудования, холодильный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гигиена", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйца" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: " " - сырое мясо, " " - сырые куры, " " - сырая рыба, " " - сырые овощи, "В" - вареное мясо, "В" - вареная рыба, "В" - вареные овощи, "Г" - гигиена, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- холодильный инвентарь (холодильные доски и ножи) с маркировкой: " ", " ", " ", " ", "В", "В", "В" - вареные куры, "В", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", " ", " ", "В", " ", "крупы", "суп", "масло", "сметана", "фрукты", "яйца чистые", "грибы", "Х", "З", "Г" и т.п.

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

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

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

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

V. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

5.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

5.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.3. Мытье обеденных столов должно проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промывочную тряпку для чистой и использованной ветоши.

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

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

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

5.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

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

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

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

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

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

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

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

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

5.11. Шапки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей

проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. Столовые приборы подвергаются 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 сушильных) шкафах в течение 10 минут.

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

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

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

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

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

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, так же губчатого материала, качество обработки которого не возможно.

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

5.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

5.19. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раз в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

5.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

пищевые отходы не допускаются выносить через производственные помещения пищеблока.

5.21. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промывочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь специальную маркировку.

После окончания уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

5.22. 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 храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

5.23. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специальными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения заражения насекомых следует проводить закрывание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

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

5.25. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

VI. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

6.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированность безопасности, физиологически технологически и кулинарно обоснованных продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разработать рацион питания.

6.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование наборов продуктов, предельно сбалансированных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3. Основными сформированного рациона питания разработывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 и стоящих с нитрными при вил), также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственные санитарно-эпидемиологический надзор.

6.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

6.7. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

6.8. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

При круглосуточном пребывании должен быть предусмотрен не менее чем пятиразовый прием пищи. 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часов.

6.9. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования и стоящих с нитрными при вил по всем порциям блюд (приложение 3 и стоящих с нитрными при вил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 и стоящих с нитрными при вил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 и стоящих с нитрными при вил).

6.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Именования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню, должны соответствовать их именованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

6.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептур и технология приготовления

блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 к настоящим санитарным правилам).

Письменные технологические процессы приготовления блюд, в т.ч. вновь разработанных блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

6.12. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

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

6.14. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%), ужин - 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30-35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5-10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускаются в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по калорийности приему пищи.

6.15. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно соотношения калория к фосфору 1:1,5.

6.16. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с вредными свойствами.

6.17. Ежедневно в рационе 2-6-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 раз в 2-3 дня.

6.18. Завтрак должен состоять из 3-х кусков горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

6.19. Обед должен включать 3-х куски, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и салатное блюдо. В качестве 3-х кусков следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве 3-х кусков допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

6.20. В полдник рекомендуется включ ь в меню н питок (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крем .

6.21. жин должен состоять из овощного (творожного) блюд или к ши; основного второго блюд (мясо, рыб или птиц), н питк (ч й, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включ ь в к честве второго ужин фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крем .

6.22. ктический р цион пит ния должен соответствов ь утвержденному примерному меню. В исключительных случ ях допуск ется з мен одних продуктов, блюд и кулин рных изделий н другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с т блицей з мены пищевых продуктов (приложение б н стоящих с нит рных пр вил), что должно подтвержд ться необходимыми р счет ми.

6.24. Ежедневно в обеденном з ле вывешив ют утвержденное руководителем обр зов тельного учреждения меню, в котором ук зыв ются сведения об объем х блюд и н зв ния кулин рных изделий.

6.25. Для предотвр щения возникновения и р спростр нения инфекционных и м ссовых неинфекционных з болев ний (отр влений) и в соответствии с принцип ми щ дящего пит ния не допуск ется использов ть пищевые продукты и изгот влив ть блюд и кулин рные изделия в соответствии с требов ниями н стоящих с нит рных пр вил, ук з нных в приложении 7.

6.26. рием пищевых продуктов и продовольственного сырья в орг низ ции общественного пит ния обр зов тельных учреждений должен осуществляться при н личии соответствующих документов (н пример, удостоверения к честв и безоп сности пищевых продуктов, документов ветерин рно-с нит рной экспертизы, документов изготовителя, пост вщик пищевых продуктов, подтвержд ющих их происхождение, сертифик т соответствия, декл р ции о соответствии), подтвержд ющих их к чество и безоп сность, т кже прин длежность к определенной п ртии пищевых продуктов в соответствии с з конод тельством оссийской едер ции.

Документ ция, удостоверяющ я к чество и безоп сность продукции, т кже результ ты л бор торных исследований сельскохозяйственной продукции должны сохр няться в орг низ ции общественного пит ния обр зов тельного учреждения до оконч ния использов ния сельскохозяйственной продукции.

е допуск ется к ре лиз ции пищев я продукция, не имеющ я м ркировки, в случ е если н личие т кой м ркировки предусмотрено з конод тельством оссийской едер ции.

6.27. Дост вк пищевых продуктов осуществляется специ лизиров нным тр нспортом, имеющим оформленный в уст новленном порядке с нит рный п спорт, при условии обеспечения р здельной тр нспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обр ботки. Допуск ется использов ние одного тр нспортного средств для перевозки р знородных пищевых продуктов при условии проведения между рейс ми с нит рной обр ботки тр нспорт с применением дезинфицирующих средств.

6.28. В пит нии обуч ющихся допуск ется использов ние продовольственного сырья р стительного происхождения, выр щенного в орг низ циях сельскохозяйственного н зн чения, н учебно-опытных и с довых уч стк х, в теплиц х обр зов тельных

учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований из пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

6.29. во время урожая прошлого года (кпусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки ботки.

6.30. В течение двух недель (10-14 дней) обучающимся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся (таблицы 1 и 2 приложения 8 и стоящих с ними првил).

приведенные в приложении 8 и стоящих с ними првил рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитываемых в федеральных государственных образовательных учреждениях и других организациях), при организации питания которых следует руководствоваться нормами питания, утвержденными соответствующими органами исполнительной власти Российской Федерации.

6.31. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемыми и стоящими с ними првилами, ассортиментом дополнительного питания (приложение 9). Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.32. реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским персоналом образовательного учреждения.

6.33. реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. разливать напитки в буфете не допускается.

6.34. не допускается за счет горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

VII. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

7.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюд, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

7.2. Прием горячего питания обучающимися необходимо организовать по классам (группам) и перемен, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. Каждый класс (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

7.3. Для снижения обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий подачи.

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

7.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работе, связанной с приготовлением пищи, чистке овощей, подаче готовой пищи, резке хлеба, мытьем посуды, уборке помещений.

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

VIII. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

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

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

8.3. Головка обработки учебного учреждения, работающая с полуфабрикатами (догоготовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

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

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

8.6. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено специальное оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов

продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

8.7. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, обратной тары, раковины для мытья рук.

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

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

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

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

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

8.13. Продукты, включая citrusовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), затем повторно в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

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

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

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамин или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промывочную посуду.

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

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

8.17. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие оттаиванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заморозка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 °С.

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

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

8.20. Быстрозамороженные блюда допускаются использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента заморозки блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима всех этапов его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в месте готового блюда.

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

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

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

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергается вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;

- порционированное для первых блюд мясо может до приготовления храниться в бульоне на горячей плите или в духовке (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюда, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не контаксирующим с продуктами;

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

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

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

8.23. Готовые первые и вторые блюда могут не храниться на морозе или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термос) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры подачи, но не более 2 часов. Одогрев остывших ниже температуры подачи готовых горячих блюд не допускается.

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

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

8.26. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 °С не более 30 минут.

8.27. Свежую зелень закладывают в блюда во время подачи.

8.28. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед подачей. Незавяленные салаты допускаются хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 °С. Хранение завяленных салатов не допускается.

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

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

IX. Требования к профилю витаминной и микроэлементной недостаточности

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечить поступление порций витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных приложением 4 настоящих санитарных правил.

9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминных допусках допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витаминные и минеральные соли.

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

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

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

Одогорев витаминизированной пищи не допускается.

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

Instantные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед подачей.

9.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в приложении 4 к настоящим Правилам.

9.6. Меню витаминизации блюд выданных поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, паст и других форм не допускается.

9.7. Мероприятия по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрации образовательного учреждения должны информировать родителей обучающихся.

Х. Требования к организации питьевого режима

10.1. В образовательных учреждениях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

10.2. Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; водоразборные емкости.

10.3. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

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

10.5. При организации питьевого режима с использованием бутылированной воды обслуживаемое учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и служебных помещениях), а также отдельными промывочными поддонами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.6. При использовании устновок с дозированным розливом питьевой воды, расположенной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раз в 2 недели.

10.7. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расположенной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

10.8. Бутылированная вода, поставляемая в обслуживаемые учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

XI. Требования к организации питания в многокомплектных обслуживаемых учреждениях

11.1. В многокомплектных обслуживаемых учреждениях (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращение набор помещений до одного помещения.

11.2. Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-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.

11.3. В целях обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд примерное меню должно разрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания в обслуживаемом учреждении.

XII. Требования к условиям труда персонала

12.1. Условия труда работников организаций питания обслуживаемых учреждений должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Индивидуальное бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организации общественного питания для административных и бытовых зданий.

12.2. Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим

или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

12.3. Содержание вредных веществ в организациях питания общепитовых учреждений не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами.

12.4. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными нормами для организаций общественного питания.

12.5. Уровни шумов в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания.

ХIII. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания общепитовых учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

13. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся общепитовых учреждений необходимо выполнение следующих мероприятий:

13.1. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

13.2. Для мытья рук во всех производственных цехах должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или общих полотенец. Мыть руки в производственных помещениях не допускается.

13.3. 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.

13.4. В общепитовых организациях питания необходимо организовать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

13.5. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой сменной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить наружу и не посещать туалет в специальной сменной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

13.6. Вгрудеробных личные вещи и обувь персонал должны храниться отдельно от сменной одежды (в рабочих шкафах).

13.7. После обработки яиц перед их забивкой работник, проводивший обработку, следует надеть чистую сменную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

13.8. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также гнойничков, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также о всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. Работники могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

13.9. Работникам допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предвступительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонал против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

13.10. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

13.11. Работодателю необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

XIV. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

14.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту обучения обучающихся горячим питанием.

14.2. Юридические лица независимо от организационных форм и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации цели профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации работающих с санитарными правилами;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние центральных источников водоснабжения при их наличии и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил всех этапов приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием работников, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раз в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бухгалтерские журналы, журналы осмотров персонала, гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с действующими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной центральной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического обеспечения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

14.3. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

14.4. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью упаковки продуктов и приготовлением готовой пищи.

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

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

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

14.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом смены записываются в журнал здоровья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 настоящих правил).

14.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в журнале витаминизации третьих и младших блюд в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих правил).

14.9. Для контроля за качественным и количественным составом порций питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих правил).

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

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

14.11. целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Сбор суточной пробы осуществляет лаборант пищеблок (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 к настоящим правилам. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский лаборант.

14.12. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд и соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от формы собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 к настоящим правилам).

14.13. В образовательном учреждении рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

список продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

1. пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками порчи.
2. остатки пищи от предыдущего приема пищи, приготовленные к употреблению.
3. замороженная продукция с признаками порчи.
4. мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственных птиц, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

6. епотрошен я птиц .
7. ясо диких животных.
8. йц и мясо водопл в ющих птиц.
9. йц с з грязненной скорлупой, с н сечкой, "тек", "бой", т кже яйц из хозяйств, небл гополучных по с льмонеллез м.
10. онсервы с н рушением герметичности б нок, бомб жные, "хлопуши", б нки с рж вчиной, деформиров нные, без этикеток.
11. руп , мук , сухофрукты и другие продукты, з грязненные р зличными примесями или з р женные мб рными вредителями.
12. юбые пищевые продукты дом шнего (не промышленного) изготовления.
13. ремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. ельцы, изделия из мясной обрeзи, ди фр гмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колб сы.
15. ворог из неп стеризов нного молок , фляжный творог, фляжную смет ну без термической обр ботки.
16. ростокв ш -"с мокв с".
17. Грибы и продукты (кулин рные изделия), из них приготовленные.
18. в с.
19. олоко и молочные продукты из хозяйств, небл гополучных по з болев емости сельскохозяйственных животных, т кже не прошедшие первичную обр ботку и п стериз цию.
20. ырокопченые мясные г строномические изделия и колб сы.
21. Блюд , изготовленные из мяс , птицы, рыбы, не прошедших тепловую обр ботку.
22. ренные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. ищевые продукты, не предусмотренные прил.№ 9.
24. кус, горчиц , хрен, перец острый (кр сный, черный) и другие острые (жгучие) припр вы.
25. стрые соусы, кетчупы, м йонез, з кусочные консервы, м ринов нные овощи и фрукты.
26. офе н тур льный; тонизирующие, в том числе энергетические н питки, лкоголь.

27. улин рные жиры, свиное или б р нье с ло, м рг рин и другие гидрогенизирова нные жиры.
28. дро брикосовой косточки, р хис.
29. Г зиров нные н питки.
30. олочные продукты и мороженое н основе р стительных жиров.
31. ев тельн я резинк .
32. умыс и другие кисломолочные продукты с содерж нием эт нол (более 0,5%).
33. р мель, в том числе леденцов я.
34. кусочные консервы.
35. ливные блюд (мясные и рыбные), студни, форшм к из сельди.
36. олодные н питки и морсы (без термической обр ботки) из плодово-ягодного сырья.
37. крошки и холодные супы.
38. к роны по-флотски (с мясным ф ршем), м к роны с рубленным яйцом.
39. ичниц -гл зунья.
40. штеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. ервые и вторые блюд из/н основе сухих пищевых концентр тов быстрого приготовления.

екоменд ции по отбору суточной пробы

орционные блюд отбир ются в полном объеме; с л ты, первые и третьи блюд , г рниры - не менее 100 г.

робу отбир ют из котл (с линии р зд чи) стерильными (или прокипяченными) ложк ми в пром ркиров нную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно з крыв ющимися стеклянными или мет ллическими крышк ми.

тобр нные пробы сохр няют в течение не менее 48 ч сов (не счит я выходных и пр здничных дней) в специ льном холодильнике или в специ льно отведенном месте в холодильнике при темпер туре +2 - +6 .

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575814

Владелец Микушина Марина Константиновна

Действителен с 20.04.2021 по 20.04.2022