

Проект

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в учреждениях и организациях

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания детей в учреждениях и организациях (далее – Специфические требования) устанавливаются требования к условиям, режиму, качеству и безопасности питания детей в:

учреждениях образования для детей согласно Кодексу об образовании (учреждения дошкольного, общего среднего, профессионально-технического, специального, среднего специального образования, дополнительного образования детей и молодежи, центрах коррекционно-развивающего обучения и реабилитации, социально-педагогических учреждениях и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, специальных учебно-воспитательных и специальных лечебно-воспитательных учреждениях);

оздоровительных и санаторно-курортных организациях для детей;

домах ребенка;

домах-интернатах для детей-инвалидов с особенностями психофизического развития;

специализированных учебно-спортивных учреждениях;

иных учреждениях и организациях для детей.

Иные требования, не установленные настоящими Специфическими требованиями, определены в главах 1 - 3 «Общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования», утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 № 7.

2. Учреждения и организации (далее, если иное не установлено Специфическими требованиями, – учреждение) должны обеспечить возможность получения детьми горячего питания при их пребывании в учреждении более 3,5 часов с использованием следующих объектов питания, в которых пища готовится и (или) реализуется:

столовых, кафе, столовых-раздаточных, кафетериев, буфетов собственных или иных организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения общественного питания (далее, если иное не установлено настоящими Специфическими требованиями, – объект общественного питания);

кухонь-столовых (в детских деревнях (городках)), полевых кухонь (в профильных палаточных оздоровительных лагерях).

3. Дети в учреждениях обеспечиваются питанием в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь с учетом типа (вида) учреждения.

4. За нарушение настоящих Специфических требований виновные лица несут ответственность в соответствии актами законодательства Республики Беларусь.

ГЛАВА 2

ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ

5. Помещения столовых, кафе, столовых-раздаточных должны размещаться в отдельном блоке или отдельно стоящем здании. В отдельно стоящем здании должен предусматриваться вестибюль с гардеробом и санузлом.

Помещения объектов общественного питания допускается размещать в цокольных этажах при условии выполнения нормативов естественного освещения помещений.

В подвальных помещениях допускается размещать складские помещения, санитарные узлы и душевые для работников, подсобные хозяйственные помещения.

Площадка для сбора твердых бытовых и пищевых отходов должна располагаться на расстоянии не менее 20 м от объекта питания. Мусоросборники должны быть с плотно закрывающимися крышками.

6. Минимальный набор производственных помещений столовых, кафе учреждений должен предусматриваться согласно **приложению 1** к настоящим Специфическим требованиям.

При организации привозного горячего питания кулинарные изделия (далее – блюдо) должны доставляться в закрытых емкостях, предотвращающих загрязнение, термоконтейнерах.

В столовой-раздаточной должны быть созданы условия для приема, временного хранения и выдачи блюд, мытья столовой посуды, емкостей и термоконтейнеров, в случае необходимости – условий для подогрева блюд, нарезки хлеба и гастрономии.

7. <*> В профильных палаточных оздоровительных лагерях устройство зоны пищеблока должно определяться с учетом формы организации питания (в близрасположенном объекте общественного питания, привозное, с использованием полевой кухни, на костре), исключать возможность загрязнения и порчи пищевых продуктов и готовых блюд.

8. Количество мест в обеденных залах объектов общественного питания должно предусматриваться из расчета одновременного обслуживания питанием не менее 25% детей от их общей численности в учреждениях общего среднего образования и учреждениях специального образования, 50% – в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей, 20% – в учреждениях профессионально-технического и среднего специального образования.

Площадь обеденного зала должна быть не менее 0,7 кв.м на одно посадочное место. Расстановка обеденных столов должна обеспечивать возможность свободного передвижения детей. При входе в обеденный зал должны устанавливаться умывальники из расчета 1 на 20 посадочных мест.

9. Горячей проточной водой объекты общественного питания должны обеспечиваться круглогодично и постоянно независимо от отопительного сезона, аварийных и других ситуаций на сетях горячего водоснабжения.

10. Водоотведение от объектов общественного питания должно быть централизованным. В неканализованных сельских населенных пунктах допускается удаление стоков через местные водонепроницаемые выгребы с обеспечением своевременной очистки выгребов и удалением стоков на очистные сооружения. При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения в течение более 3 часов производственная деятельность столовых, кафе, столовых-раздаточных должна приостанавливаться.

11. **Помещения объектов и инженерные коммуникации питания должны находиться в** должном санитарно-техническом состоянии, по мере износа должно заменяться (ремонтиться) санитарно-техническое и торгово-технологическое оборудование.

<*> Места для приготовления пищи в условиях полевой кухни, места приема пищи должны устраиваться под навесом. Места приема пищи должны оборудоваться столами, стульями (скамейками), рукомойниками.

Должны быть выделены: отдельные места для разделки сырых и готовых пищевых продуктов; отдельные кладовые (кладовые палатки) с отдельными контейнерами для хранения сухих продуктов и сырых овощей; места для раздачи пищи, сбора грязной посуды, мытья и хранения столовой и кухонной посуды.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ.

12. Объекты питания должны быть обеспечены в необходимом количестве для соблюдения технологического процесса торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой, моющими средствами и средствами дезинфекции с сопровождающими документами, подтверждающими их безопасность.

Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны предусматриваться отдельными для сырых и готовых пищевых продуктов, минимальная обязательная маркировка должна предусматриваться согласно **приложению 2** к настоящим Специфическим требованиям.

Электрическое торгово-технологическое оборудование должно быть исправным, обеспечивать возможность проведения влажной уборки и дезинфекции, оцениваться на соответствие паспортным характеристикам **специализированными организациями** не реже 1 раза в год.

Присоединение электрического торгово-технологического оборудования и производственных ванн к сети водоотведения должно препятствовать обратному току стоков.

13. В объектах питания (или в учреждениях) должны быть созданы условия для соблюдения работниками объектов питания личной гигиены, отдельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, должен предусматриваться <*> санитарный узел.

В санитарных узлах должны быть педальные ведра (урны), туалетная бумага, ерши и емкости для их хранения.

Умывальники должны быть в каждом производственном цехе (участке). Все умывальники должны комплектоваться жидким мылом и антисептиками с дозаторами, электрополотенцами или бумажными полотенцами, педальными ведрами (урнами).

14. В объектах питания должно предусматриваться наличие посуды согласно назначению: столовой (тарелки, блюда, салатницы, супницы, хлебницы, чашки или стаканы, столовые приборы); кухонной и кухонного инвентаря; посуды для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

<*> Допускается использование общего для работников учреждения санитарного узла.

В период карантинных и других чрезвычайных обстоятельств, походов учреждения (объекты питания) для детей от 7 лет должны обеспечиваться одноразовой столовой посудой. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Алюминиевую кухонную посуду допускается использовать только для приготовления и временного (до 1 часа) хранения блюд, использование столовой посуды из алюминия не допускается.

Пластмассовую посуду допускается использовать для хранения сырых и сухих пищевых продуктов, в качестве столовой посуды одноразового использования.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОДЕРЖАНИЮ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ

15. Все помещения объектов питания, торгово-технологическое и санитарно-техническое оборудование должны содержаться в чистоте.

Влажная уборка должна проводиться в течение дня с применением моющих средств, не реже 1 раза в неделю должна проводиться генеральная уборка помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению.

16. Уборочный инвентарь (емкости, хозяйственные салфетки и другое) должен:

использоваться по назначению (для обеденного зала, производственных помещений для сырой продукции, производственных помещений для готовой продукции, складских и других подсобных помещений, санитарных узлов), быть отдельным для уборки полов и других поверхностей;

после использования промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться.

Швабры должны быть выделены отдельные для уборки санитарных узлов.

17. Столовая посуда должна подаваться для раздачи пищи в чистом и сухом виде, ее мытье и сушка должны проводиться после каждого приема пищи.

Режим мытья столовой посуды в посудомоечной машине должен быть в соответствии с технической документацией по использованию посудомоечной машины.

Мытье и сушка посуды ручным способом должна проводиться в соответствии инструкцией, разработанной на основании приложения 3 к настоящему Специфическим требованиям.

Пищевые отходы в объектах общественного питания должны собираться в полимерные мешки-вкладыши в специальные

промаркированные емкости с крышками, по мере накопления обрабатываться средствами дезинфекции и утилизироваться в контейнер для сбора твердых бытовых отходов.

В помещениях объектов питания не допускается наличие насекомых и грызунов.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

18. Транспортировка пищевых продуктов в объекты общественного питания должна осуществляться специальными транспортными средствами в условиях, обеспечивающих сохранность пищевых продуктов, предотвращающих их загрязнение, соприкосновение сырых и готовых пищевых продуктов, при выполнении установленных изготовителем требований к условиям транспортировки (хранения) пищевых продуктов.

Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми, подвергаться мойке и дезинфекции по мере необходимости.

Тара для перевозки пищевых продуктов должна быть выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, использоваться строго по назначению, после использования промываться.

При транспортировке запрещается перетаривание молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

19. Поступающие в объекты питания пищевые продукты должны сопровождаться документами, обеспечивающими их прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность любым из способов, установленных законодательными актами.

Товарно-транспортная накладная (ее копия), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов.

Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно-производственных объектах, может использоваться в питании детей при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность по установленным гигиеническим нормативам.

Не допускаются к приему и использованию в питании детей недоброкачественные, с истекшим сроком годности, неидентифицируемые и несоответствующие принципам детской диететики пищевые продукты согласно **приложению 4** к настоящим Специфическим требованиям.

20. Хранятся пищевые продукты в объектах питания должны по видам продукции (сухие **и консервированные**; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды) с соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности, в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнение.

Не допускается: совместное хранение доброкачественных пищевых продуктов с испорченными, с истекшим сроком годности, изъятыми из обращения; сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовой пищей; пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой; хранение пищевых продуктов непосредственно на полу; совместное хранение пищевых продуктов, имеющих специфический запах, с продукцией, воспринимающей посторонние запахи.

При наличии одной холодильной камеры, а также в холодильнике суточного запаса пищевых продуктов, допускается совместное хранение сырых и готовых скоропортящихся пищевых продуктов с соответствующим разграничением.

Скоропортящиеся пищевые продукты из вскрытой потребительской упаковки и пищевые продукты, качество и (или) безопасность которых изменяются после вскрытия упаковки, должны быть реализованы в срок не более 24 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения, если иное не установлено изготовителем. Необходимо указывать дату и время вскрытия упаковки.

21. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи должны храниться в сухом, темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике при температуре от +1 °С до +10 °С или в условиях, предусмотренных изготовителем.

В овощехранилище перед загрузкой овощей должны быть проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от остальной группы свежих овощей, фруктов и ягод и других пищевых продуктов.

При отсутствии овощехранилища (складских помещений) допускается хранение корнеплодов в овощном цехе в течение не более трех суток.

22. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.

Яйца должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше +20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя.

Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

23. Питание детей по кратности приемов пищи, структуре питания, технологии приготовления блюд должно отвечать принципам детской диететики.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) должны составлять не менее 3,5 часов и не более 4 часов.

Количество приемов пищи в учреждении, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) или полдник, второй ужин), должно быть при пребывании от 3,5 до 6 часов – не менее одного (второй завтрак, либо обед, либо полдник), от 6 до 8 часов – не менее двух, 8 до 10,5 часов – не менее трех, от 10,5 до 24 часов – не менее 4-х, а в учреждениях с оздоровительной и лечебной деятельностью – не менее пяти.

24. Горячее питание осуществляется по дневным (суточным) рационам на основе <*> примерных двухнедельных рационов, разработанных субъектами хозяйствования, организующими питание, и утвержденными руководителем учреждения и руководителем субъекта хозяйствования, организующего питание.

Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться на основании установленных норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастных групп (от 1 года до 3 лет, от 3 до 7 лет, от 7 до 11 лет, от 11 до 14 лет, от 14 до 17 лет) с учетом:

установленных законодательными актами Норм питания для детей в разных типах (видах) учреждений;

утвержденных в установленном порядке сборников технологических карт блюд для учреждений, сборников по диетическому питанию, технологических карт фирменных блюд;

<*> в детских деревнях (городках) примерные рационы используются в качестве методического материала.

сезонности (летне-осенний, зимне-весенний периоды);

рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи: завтрак 20 - 25%, обед 30 - 35%, полдник 10 - 15%, ужин 20 - 25%, второй ужин 8 - 10%. В учреждениях с круглосуточным пребыванием за 1 час до сна дети должны получать кисломолочный напиток с мучным кондитерским изделием.

В учреждениях дошкольного образования при 3-разовом питании (9 - 10,5-часовой режим пребывания) полдник должен составлять 20 - 25% от суточной физиологической потребности ребенка в энергии.

<*> В учреждениях общего среднего образования, специального образования детям, которые не находятся на продленном дне, должен предоставляться горячий завтрак (второй) или обед, калорийность горячего завтрака (второго) должна составлять 20 - 25% от суточной физиологической потребности ребенка в энергии.

Калорийность дневного (суточного) рациона при 3 - 5-разовом питании должна обеспечиваться за счет белков – на 10 - 15%, жиров – на 30 - 32%, углеводов – на 55 - 60%. При 3-разовом питании допускаются отклонения от оптимальных соотношений пищевых веществ с учетом неравнозначных по пищевой ценности приемов пищи.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования или недопоставок тех или иных пищевых продуктов допускается адекватная по пищевой и энергетической ценности замена блюд.

В пути следования на транспорте или во время походов и экскурсий питание детей может быть организовано с использованием сухого пайка, который не должен содержать скоропортящихся пищевых продуктов и пищевых продуктов, не используемых в питании детей согласно настоящим Специфическим требованиям. В пути следования должен быть организован питьевой режим с использованием питьевой воды промышленного производства, расфасованной в емкости.

25. В объектах питания для детей, находящихся на лечебном (диетическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача-педиатра участкового (врача общей практики) на основании нормативных документов.

<*> В качестве горячего завтрака в учреждениях, горячего (второго) завтрака в учреждениях общего среднего, специального образования должны использоваться закуска (салат), горячее блюдо (каша, омлет, запеканка, блинчики), горячий напиток. Обед в учреждениях должен включать закуску (салат), суп, горячее блюдо, сладкое блюдо (напиток) или сок, полдник – напиток, выпечку, фрукты, ужин – закуску (салат), горячее блюдо, горячий напиток.

Допускается не включать в рацион обеда супы ежедневно или в отдельные дни.

В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы лечебного (диетического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией, с белковой недостаточностью, находящихся на энтеральном питании и других).

В пищеблоке должны быть созданы условия для приготовления лечебного (диетического) питания.

26. Вскармливание детей первого года жизни в домах ребенка должно осуществляться в соответствии со схемой, назначенной врачом-педиатром на основании оценки темпов физического и нервно-психического развития ребенка. Основу питания должны составлять адаптированные молочные смеси.

Суточный объем пищи для детей в возрасте от 10 дней до 2 месяцев должен составлять $1/5$ массы тела, от 2 до 4 месяцев – $1/6$, от 4 до 6 месяцев – $1/7$, от 6 месяцев до года – $1/8$, но не более одного литра.

27. В примерных двухнедельных рационах детей, получающих 2 - 5-разовое питание, молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны входить в рацион ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2 - 3 раза в неделю. Допускаются отклонения $\pm 10\%$ от установленных Норм питания в течение недели, месяца при условии выполнения по итогам месяца норм физиологических потребностей ребенка в энергии и пищевых веществах.

28. Питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления.

<*>В питании детей в учреждениях не должны использоваться костные бульоны, за исключением куриного, пищевые продукты с острым вкусом (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус), одноименные блюда в течение двух дней подряд.

В питании детей должны использоваться: диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина; цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошенные первой категории, субпродукты первой категории); колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более 1 раза в неделю в учреждениях с дневным пребыванием, 2 раз в неделю – с круглосуточным пребыванием детей); из жиров – коровье и растительные масла; богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем); йодированная соль; преимущественно охлажденные, а не замороженные, мясные полуфабрикаты с содержанием

<*> Вместо острых приправ должны использоваться вкусовые приправы (петрушка, сельдерей, укроп, корица, ванилин), а также продукты, богатые фитонцидами (лук, чеснок), уксус должен заменяться лимонной кислотой.

соединительной ткани и жира не более 20%.

Должны преимущественно использоваться такие способы кулинарной обработки блюд, как варение, тушение, запекание, приготовление на пару.

29. <*> В учреждениях в соответствии с Нормами питания проводится С-витаминизация сладких (третьих) блюд аскорбиновой кислотой.

30. В объектах общественного питания должны быть приняты меры по обеспечению детей питанием с использованием различных форм быстрого и качественного обслуживания и с возможностью выбора блюд детьми от 10 лет.

Буфеты и кафетерии допускается организовывать в учреждениях в качестве дополнительного к горячему питанию с реализацией, в целях профилактики макро- и микронутриентной недостаточности среди детей, следующих пищевых продуктов и блюд:

свежих фруктов и овощей, салатов из свежих и вареных овощей, из морепродуктов;

изделий творожных (сырки, пудинги), молока и кисломолочных напитков стерилизованных или пастеризованных (в том числе обогащенных макро- и микронутриентами, живыми бактериальными культурами), сыров сычужных твердых и (или) плавленых, масс пластифицированных сырных в промышленной (порционной) упаковке;

соков и нектаров плодовых (фруктовых) преимущественно в промышленной (порционной) упаковке, напитков собственного изготовления (из клюквы, шиповника, других ягод и фруктов), сладких блюд (желе и другие) промышленного и собственного производства;

орехов (кроме сырого арахиса), сухофруктов и их смесей, зерновых хлебцов (в том числе обогащенных макро- и микронутриентами) в промышленной упаковке;

холодных блюд из мяса и мясных продуктов, из рыбы и рыбных продуктов, бутербродов с использованием гастрономических продуктов;

мучных изделий и сладостей (мармелад, зефир, шоколад и другие) в промышленной (порционной упаковке) каждых не более 10 наименований.

Отдельные мучные блюда (пицца или смаженка или сосиска в тесте или другое мучное блюдо с использованием мясного (колбасного) фарша) допускается реализовывать в буфете до не чаще 2 раз в неделю.

<*> С-витаминизация рационов допускается не проводить, если содержание витамина С в получаемых детьми витаминных или витаминно-минеральных комплексах обеспечивает суточную потребность в нем ребенка не менее чем на 80%. Не проводится витаминизация соков в связи с запретом их слива в одну емкость.

Реализуемые в буфетах пищевые продукты должны быть преимущественно с маркировкой для питания детей дошкольного и школьного возраста.

В буфете должны быть условия для подогрева блюд.

31. Горячие блюда при отпуске должны иметь температуру $+50\text{ }^{\circ}\text{C}$ (оптимальная), холодные напитки для детей дошкольного возраста – $20 - 22\text{ }^{\circ}\text{C}$, для детей школьного возраста – $16 - 18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

32. Для организации питьевого режима детей должна использоваться промышленного производства негазированная питьевая вода, расфасованная в емкости, или из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства и (или) кипяченая вода.

При организации питьевого режима должна использоваться одноразовая посуда, в обеденном зале и при организации питания через буфетные допускается использование многоразовой посуды.

Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) в течение не более четырех часов.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

33. Порядок приготовления блюд должен соответствовать технологическим картам блюд, обеспечивать качество и безопасность блюд, в том числе должны соблюдаться следующие требования:

33.1. блюда должны готовиться на каждый прием пищи и храниться на электроплите или электромармите в течение не более 3 часов с момента приготовления, в профильных палаточных оздоровительных лагерях – не более 1 часа;

33.2. мясо, мясо птицы и кроликов, рыба должны размораживаться в дефростере.

Допускается размораживать мясо, мясо птицы и кроликов в условиях холодильника при температуре $+2\text{ }^{\circ}\text{C} - +6\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 48 часов.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кроликов замороженных, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженых и глазированных на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, рыбы и рыбных продуктов (кроме рыбного филе) – в холодной воде с температурой не выше $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$ из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л).

33.3. Допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с последующей дезинфекцией поверхности стола и инвентаря после завершения работы с мясом птицы;

33.4. очищенные сырые овощи допускается хранить в подсоленной воде не более 2 часов.

Овощи, предназначенные для салатов, должны варить в неочищенном виде.

Неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 6 часов, салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре +2 °С - +6 °С.

Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень и ягоды - промываться охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезать на 2 - 4 части.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском;

33.5. необработанные яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных емкостях (ваннах) – вначале в 1%-м, а затем в 0,5%-м растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С с последующим ополаскиванием проточной водой.

При приготовлении яичной смеси должен использоваться специально промаркированный инвентарь.

Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается.

Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды.

36. В целях профилактики острых кишечных инфекций в учреждениях запрещается:

использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне;

<*> изготовление сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов; блинчиков с сырым мясным фаршем, макарон с мясным фаршем ("по-флотски") и рубленным яйцом; студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд; кондитерских изделий с кремом; кваса; изделий во фритюре; окрошки и других холодных супов; паштетов, форшмака из сельди; яичницы-глазуни; холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

<*> В детской деревне (городке) допускается изготовление макарон с мясным фаршем ("по-флотски") и рубленным яйцом, мясные и рыбные заливные блюда, окрошки и других холодных супов, яичницы-глазуни, кондитерских изделий с кремом.

<*> использование сырого молока и пастеризованного молока в упаковке более 1 кг в натуральном виде без предварительного кипячения;
замораживание охлажденных мяса, птицы, рыбы или повторное замораживание мяса, птицы, рыбы;

переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков.

37. Работники объектов питания во время работы должны следить за чистотой личной и санитарной одежды и обуви, рук и ногтей, не носить ювелирные украшения, не закалывать санитарную одежду булавками и не одевать на санитарную одежду верхнюю или какую-либо одежду, не курить, использовать одноразовые перчатки – при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий.

Санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду, волосы должны быть убраны под головной убор.

Работники объектов общественного питания должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале "Здоровье" по форме согласно **приложению 5** к настоящим Специфическим требованиям. Работники с признаками острого инфекционного заболевания или при подозрении на заболевание к работе с пищевыми продуктами не допускаются.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

38. В объектах общественного питания должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль за качеством и безопасностью питания детей.

Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей должны устанавливаться в программе производственного контроля, разрабатываемой руководителем учреждения и субъектом хозяйствования, организующим питание, в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать технологическим картам и рецептурам блюд, меню-раскладкам.

<*> Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другое) в фасовке не более 1,0 кг допускается использовать в питании детей без дополнительной термической обработки.

В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям должны быть проведены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.

39. В контроле за качеством и безопасностью питания, соблюдением настоящих Специфических требований должны участвовать администрация учреждения, субъект хозяйствования, организующий питание, медицинские работники в пределах своих функциональных обязанностей, Советы по питанию.

40. Выдача готовых блюд в объектах питания, за исключением кухонь-столовых, должна проводиться только после проведения оценки органолептических свойств и качества готовых блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством пищи (бракеражном журнале) по форме согласно **приложению 6** к настоящим Специфическим требованиям. При выявлении нарушений в части правильности кулинарной обработки и готовности блюда, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем должна производиться соответствующая запись в бракеражном журнале.

В состав бракеражной комиссии, утверждаемой руководителем учреждения, должны входить заведующий производством или повар объекта питания, представитель администрации учреждения, медицинский работник, дежурный по объекту питания педагогический работник.

41. В объектах питания для категории детей, для которых установлены Нормы питания, должен быть организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов.

Каждые 10 дней и по окончании месяца руководителем учреждения (уполномоченным лицом или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) проводится анализ выполнения Норм питания по форме согласно таблице 1 **приложения 7** к настоящим Специфическим требованиям. В учреждениях с круглосуточным пребыванием детей медицинским работником по окончании месяца должна проводиться оценка пищевой и энергетической ценности питания детей по форме согласно таблице 2 **приложения 7** к настоящим Специфическим требованиям.

Приложение 1
к Специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания детей в учреждениях и организациях

МИНИМАЛЬНЫЙ НАБОР ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ
(столовые, кафе)

	Наименование производственных помещений
1.	Склады:
	загрузочная
	кладовая овощей
	кладовая сухих пищевых продуктов
	кладовая тары
	холодильная камера или холодильные шкафы, низкотемпературный шкаф (при необходимости)
2.	Заготовочная зона:
	цех обработки корнеплодов
	овощной цех
	мясо-рыбный цех
3.	Доготовочная зона:
	горячий цех
	холодный цех
	помещение для резки хлеба
	помещение для приготовления молочных смесей (в домах ребенка)
4.	Моечные посуды:
	кухонной
	столовой
6.	Помещения для соблюдения работниками личной гигиены:
	комната с гардеробом
	санузел
	душевая
7.	Обеденный зал

Примечания.

1. С учетом небольшой производственной мощности и при условии обеспечения качества и безопасности приготавливаемых блюд:

набор производственных цехов допускается сокращать (объединять цеха для обработки корнеплодов и сырых овощей или выделять один цех для обработки всего продовольственного сырья; горячий цех совмещать с цехом холодных закусок, помещением для резки хлеба; объединять моечные кухонной и столовой посуды);

вместо производственных цехов на одной производственной площади допускается выделять производственные участки, аналогичные набору производственных цехов.

2. В случае поставок полуфабрикатов из набора производственных цехов допускается исключать заготовочные цеха (цех) с учетом вида поставляемых полуфабрикатов.

Приложение 2
к Специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям к
организации питания детей в
учреждениях и организациях

МИНИМАЛЬНЫЙ НАБОР ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ МАРКИРОВКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ, РАЗДЕЛОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ,
КУХОННОЙ ПОСУДЫ

При отсутствии производственных цехов производственные столы и производственные ванны на производственных участках должны маркироваться согласно назначению: «МС» (мясо сырое) и «РС» (рыба сырая) или «СП» (сырая продукция), «СО» (сырые овощи); «ГП» (готовая продукция), «Салат», «Х» (хлеб). Аналогично должны маркироваться разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках). Дополнительно должна выделяться разделочная доска, нож и кухонная посуда для мяса птицы сырого «МП».

При приготовлении пищи в условиях полевой кухни или на костре должны предусматриваться разделочные столы с маркировкой «СП» и «ГП», разделочные доски и ножи с маркировкой «СП», «ОС», «ГП», «ХЛЕБ».

В кухнях-столовых (детские деревни (городки) разделочные доски и ножи должны выделяться для сырой и готовой продукции.

Маркировка производственных столов и производственных ванн в отдельно выделенных производственных цехах не обязательна.

Кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой: «Супы», «Вторые блюда», «Напитки».

Приложение 3
к Специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям к
организации питания детей в
учреждениях и организациях

ТРЕБОВАНИЯ К МЫТЬЮ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

1. Столовая посуда должна мыться горячей проточной водой с использованием трех посудомоечных ванн:

вначале в первой и третьей ванне должны мыться чашки или стаканы, затем столовые приборы, в последнюю очередь – тарелки и салатницы с использованием трех посудомоечных ванн;

моющие средства должны использоваться в первой моечной ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне – в количестве в два раза меньше;

в третьей моечной ванне посуда должна ополаскиваться.

Кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования, посуда в буфетных учреждений, кухнях-столовых должны мыться с использованием отдельных двух посудомоечных ванн (мытьё, ополаскивание). Допускается использование одной посудомоечной ванны.

Столовая посуда, кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования должны ополаскиваться горячей проточной водой с температурой не ниже +50°C (с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток).

В профильных палаточных оздоровительных лагерях для мытья посуды должны использоваться не менее трех промаркированных емкостей. После мытья не более 30 единиц столовой посуды должна проводиться смена воды в емкостях.

2. После мытья:

столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования должны просушиваться в сушильных (жарочных) шкафах, сухие столовые приборы должны храниться в кассетах ручками вверх;

столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь должны просушиваться на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами;

чистые разделочные доски, ножи должны храниться непосредственно на рабочих местах в металлических кассетах либо в подвешенном состоянии;

подносы после каждого использования должны протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой с добавлением моющих средств;

салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования должны промываться под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваться и храниться в закрытых промаркированных емкостях.

Приложение 4
к Специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям к
организации питания детей в
учреждениях и организациях

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ЗАПРЕЩЕННЫХ К
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В УЧРЕЖДЕНИЯХ

Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества, не соответствующие установленным требованиям;

пищевые продукты без наличия маркировки в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов;

непотрошенная птица;

мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные);

яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой, из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях;

пищевые продукты с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

фрукты и овощи загнившие, испорченные, проросшие, с нарушением целостности кожуры;

крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными вредителями;

субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени;

паштеты мясные; сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другое);

закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных);

сухие пищевые концентраты супов и гарниров быстрого приготовления;

острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса;

свиное сало и жир, кулинарные жиры, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;

кофе натуральный, тонизирующие, в том числе энергетические напитки; газированные напитки;

карамель, в том числе леденцовая; жевательная резинка;

чипсы (как изделия во-фритюре); острые сухарики;

грибы.

Приложение 5
к Специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания детей в учреждениях и организациях

ЖУРНАЛ «ЗДОРОВЬЕ»

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

№ п/п	Дата	Фамилия, имя, отчество работников объекта питания	Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний у работника и членов его семьи	Личные подписи работников объекта питания, медицинского работника
1	2	3	4	5

Примечание. Контроль за ведением журнала должен осуществлять медицинский работник (при отсутствии медицинского работника - другое ответственное лицо).

Приложение 6
к Специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания детей в учреждениях и организациях

ЖУРНАЛ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИЩИ
(бракеражный журнал)

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

Дата	Наименование блюд и изделий (завтрак, обед, полдник, ужин)	Оценка				Разрешение на выдачу и запрет на выдачу	Подписи
		выполнения меню	доброкачественности	правильности кулинарной обработки	C- витаминизации		
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечания.

В столбце 3 указывается фактический выход каждого готового блюда.

В столбце 8 ставят подписи члены бракеражной комиссии, участвовавшие в бракераже пищи.

Приложение 7
к Специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания детей в учреждениях и организациях

АНАЛИЗ ПИТАНИЯ

(по данным бухгалтерской накопительной ведомости)

Характеристика питания по набору продуктов

Таблица 1

Наименование пищевых продуктов	Норма в граммах, нетто	Выдано пищевых продуктов в среднем на 1 ребенка в день		Недостача (-) или излишек (+)	
		брутто, г	нетто, г	Абсолютное число, г	В %

Химический состав и калорийность питания

Таблица 2

Химический состав	Физиологическая норма	Фактическое содержание	Разница	
			Абсолютное число	В %
Белки - <i>Б</i> (всего, г): в т.ч. животного происхождения				
Жиры – <i>Ж</i> (всего, г): в т.ч. растительного происхождения				
Углеводы - <i>У</i> (всего, г):				
Калорийность, ккал				
Выполнение калорийности за счет: белков на (%)				
жиров на (%)				
углеводов на (%)				

Примечания.

Целесообразно проводить учет расхода продуктов и анализ питания с использованием компьютерных программ.

Калорийность обеспечивается в 4 ккал за счет 1 г белка, в 4 ккал – за счет 1 г углеводов, 9 ккал – за счет 1 г жира.