



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
УПРАВЛЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ
РАСПОРЯЖЕНИЕ

Управление соц питания
№ Исх-01-04-14/24-1-0
от 28 12 2024



**Об утверждении
Регионального стандарта
по обеспечению питанием
воспитанников государственных
дошкольных образовательных
организаций Санкт-Петербурга**

В соответствии с пунктом 3.18-6 Положения об Управлении социального питания, утвержденного постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 02.03.2004 № 296 «Об Управлении социального питания» и во исполнение пункта 5.5 «Плана работы Управления социального питания на 2024 год»:

1. Утвердить Региональный стандарт по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга.
2. Настоящее распоряжение вступает в силу с 27.01.2025.
3. Контроль за выполнением распоряжения остается за начальником Управления социального питания

Начальник Управления

А.В. Мироненко

Приложение к распоряжению
Управления социального питания
от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0

**СТАНДАРТ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПИТАНИЕМ
ВОСПИТАННИКОВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ
ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург, 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОГЛАВЛЕНИЕ.....	2
ВВЕДЕНИЕ	4
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА.....	7
2. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО И ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА.....	10
2.1. Научные основы и общие принципы физиологического питания детей раннего и дошкольного возраста.....	10
2.2. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей раннего и дошкольного возраста	12
3. ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ И ПИЩЕВОМУ СЫРЬЮ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	14
3.1. Нормы продуктов для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Ассортиментный перечень основных продуктов питания.....	14
3.2. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания.....	16
3.3. Перевозка, прием и хранение пищевых продуктов в дошкольных образовательных организациях	20
3.3.1. Требования к транспортировке пищевых продуктов	20
3.3.2. Требования к приемке пищевых продуктов.....	21
3.3.3. Требования к хранению пищевых продуктов	25
3.4. Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых для приготовления продуктов для детского питания.....	26
3.5. Требования к обеспечению сроков годности пищевых продуктов.....	29
4. РАЗРАБОТКА РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ	31
4.1. Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях.....	31
4.2. Требования к составлению меню	33
4.3. Порядок определения количества питающихся детей. Порядок расчета сырья на количество питающихся детей	42
4.4. Основные требования к кулинарной обработке продуктов для питания детей в дошкольных образовательных организациях	43
4.5. Требования к химическому и ингредиентному составу готовой продукции. Технологические карты.....	47
5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА	52
5.1. Контроль качества готовой пищи. Правила проведения бракеража готовой продукции.....	52
5.2. Правила отбора и хранения суточной пробы	58
5.3. Организация приема пищи детьми.....	62
5.4. Организация индивидуального питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	64
5.5. Организация родительского контроля за питанием детей в дошкольных образовательных организациях	68
6. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА.....	72
6.1. Требования к персоналу	72
6.2. Требования к помещениям и оборудованию пищеблока в дошкольных образовательных организациях	75
6.3. Оснащение технологическим оборудованием, инвентарем, посудой	79

6.4. Требования к процессу производства питания. Производственный контроль. Виды контроля: визуальный, органолептический, документарный, лабораторный	83
6.4.1. Основные требования к кулинарной обработке продуктов	83
6.4.2. Производственный контроль. Виды контроля: визуальный, органолептический, документарный, лабораторный	83
6.4.3. Оценка процессов производства пищевой продукции, основанных на принципах управления и анализа риска (ХАССП)	96
6.5. Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений пищеблока и мытью кухонной посуды	99
7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ФОРМИРОВАНИЕ У ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ МОТИВАЦИИ К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ	102
8. НОРМАТИВНОЕ ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ	106
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ТЕКУЩЕГО (ЕЖЕГОДНОГО) И ИТОГОВОГО (В ПОСЛЕДНИЙ ГОД ВОСПИТАНИЯ) МОНИТОРИНГА СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ В СВЯЗИ С УСЛОВИЯМИ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ	107
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. СТАТИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩАЯ СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА	111
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА	117
ПРИЛОЖЕНИЕ 4. РЕГЛАМЕНТ ПРИЕМКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	118
ПРИЛОЖЕНИЕ 5. ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ И НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 7-МИ ЛЕТ В ОБЪЕМЕ 90% ОТ СУТОЧНЫХ НОРМ	126
ПРИЛОЖЕНИЕ 6. ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ 1,5 ДО 3 ЛЕТ; ОТ 3 ДО 7 ЛЕТ С 12-ЧАСОВЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ	129
ПРИЛОЖЕНИЕ 7. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СРЕДНЕЙ МАССЫ ВЫХОДА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ	130
ПРИЛОЖЕНИЕ 8. МЕТОДИКА ОЦЕНКИ СОБЛЮДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПО ВИЗУАЛЬНЫМ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПРИЗНАКАМ	132
ПРИЛОЖЕНИЕ 9. ПРИМЕРНАЯ МЕТОДИКА РАСЧЕТА ШТАТНОЙ ЧИСЛЕННОСТИ ПЕРСОНАЛА ПИЩЕБЛОКА ДОО	135
ПРИЛОЖЕНИЕ 10. ФОРМА ПАСПОРТА ПИЩЕБЛОКА ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ	141
ПРИЛОЖЕНИЕ 11. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫХ, ПРАВОВЫХ И НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ	156
ПРИЛОЖЕНИЕ 12. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ СЫРЬЮ И ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ	160
ПРИЛОЖЕНИЕ 13. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА ДОО	174

ВВЕДЕНИЕ

Стандарт по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций (далее – ДОО/ дошкольные образовательные организации) Санкт-Петербурга (далее – Стандарт) является методическим документом, который устанавливает и систематизирует порядок организации общественного питания, регулирует вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации и обеспечению здоровым питанием детей в государственных дошкольных образовательных организациях Санкт-Петербурга.

Положения Стандарта применяются региональными органами управления, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги по организации питания в дошкольных образовательных организациях (далее – операторы питания, организации общественного питания), юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, поставляющими (реализующими) пищевые продукты и продовольственное сырье в дошкольные образовательные организации (далее – поставщики), дошкольными образовательными организациями (далее – ДОО) в целях координации, взаимодействия и гарантий выполнения обязательных требований в соответствии с действующим законодательством.

Стандарт формирует основу для разработки региональных, ведомственных планов действий в сфере питания в дошкольных образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей организаций.

Обязательные требования настоящего Стандарта вступают в силу с момента его утверждения, рекомендуемые требования реализуются с учетом финансовых, кадровых и других необходимых ресурсов.

Стандарт представляет совокупность обязательных требований к:

- созданию условий для формирования рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей (с 1,5 до 7 лет) в дошкольных образовательных организациях на основе минимальных среднесуточных наборов пищевой продукции и потребностей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, установленных действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- организации управления системой питания в дошкольных образовательных организациях Санкт-Петербурга;
- обеспечению производственно-технологических условий: помещениями, технологическим оборудованием и инвентарем для производства безопасного и качественного питания, включая технологии производства, приемки, хранения и реализации пищевой и кулинарной продукции;
- организации контроля качества питания;
- формированию культуры здорового питания у воспитанников.

Требования по обеспечению безопасности и качества питания, представленные в Стандарте, уточняют и дополняют обязательные требования к продукции и услугам предоставления питания детям в дошкольных образовательных организациях, которые установлены в Федеральных законах, Технических регламентах Таможенного союза (ЕАЭС), СанПиН и национальных стандартах.

Цель настоящего Стандарта – совершенствование организации питания и оказание методической помощи организациям и индивидуальным предпринимателям, предоставляющим услуги общественного питания, руководителям и ответственным за организацию питания специалистам ДОО, а также родителям детей, посещающих дошкольные образовательные организации.

Задачами настоящего Стандарта являются:

– создание условий для сохранения и укрепления здоровья детей в дошкольных образовательных организациях на основе обеспечения принципов здорового питания;

– развитие материально-технической базы пищеблоков дошкольных образовательных организаций за счет различных источников финансирования;

– постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников;

– обеспечение доступности информации об организации питания в дошкольных образовательных организациях, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год воспитания) мониторинга состояния здоровья детей в связи с условиями и качеством питания в дошкольных образовательных организациях представлены в Приложении 1.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ- ПЕТЕРБУРГА

В Санкт-Петербурге по состоянию на 01.01.2024 функционирует 1063 ДОО, расположенных на 1507 площадках, в которых воспитывается 274217 человек (Таблицы 1 и 2).

Таблица 1 – Количество дошкольных образовательных организаций в разрезе районов Санкт-Петербурга

Районы города	Кол-во ДОО	Кол-во площадок	Кол-во воспитанников на январь 2024, чел.
Адмиралтейский район	45	81	5639
Василеостровский район	38	53	5949
Выборгский район	77	123	27452
Калининский район	96	115	24707
Кировский район	75	90	13834
Колпинский район	39	60	8733
Красногвардейский район	66	94	19435
Красносельский район	84	108	23223
Кронштадтский район	9	12	3675
Курортный район	17	21	3708
Московский район	69	113	16069
Невский район	94	133	33275
Петроградский район	42	73	4660
Петродворцовый район	31	35	5944
Приморский район	85	125	31318
Пушкинский район	50	63	14783
Фрунзенский район	82	98	15765
Центральный район	63	109	6473
Комитет по физической культуре и спорту	1	1	71
Общий итог	1063	1507	264713

Таблица 2 – Режим работы групп и численность воспитанников в них

Режим работы	% от общей численности воспитанников
Кратковременного пребывания (5 часов и менее)	1,59
Сокращенного дня (8 - 10 часов)	1,06
Полного дня (10,5 - 12 часов)	95,65

Продленного дня (13 - 14 часов)	0,90
Круглосуточного пребывания (24 часа)	0,80

Во всех ДОО Санкт-Петербурга созданы условия и инфраструктура для организации горячего питания воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания детей, оборудованы пищеблоки для приготовления пищи и буфетные для раздачи пищи, налажена система снабжения продуктами питания для организации качественного питания (Таблица 3).

Таблица 3 – Анализ инфраструктуры пищеблоков дошкольных образовательных организаций по состоянию на 01.01.2024

№ п/п	Наименование района	ДОО			ДО при СОШ			Начальная школа-детский сад			итого ОУ	ИТОГ О на аутсорсинге	ИТОГО на поставах продукто в питания
		кол-во ДОО	в т.ч. на аутсорсинге	в т.ч. на поставке продукто в питания	кол-во ДО при СОШ	в т.ч. на аутсорсинге	в т.ч. на поставке продукто в питания	кол-во НШ-ДС	в т.ч. на аутсорсинге	в т.ч. на поставке продукто в питания			
1	Адмиралтейский	43	0	43	1	1	0	1	0	1	45	1	44
2	Василеостровский	40	40	0	13	13	0	1	1	0	54	54	0
3	Выборгский	74	74	0	2	2	0	2	2	0	78	78	0
4	Калининский	94	93	1	5	4	1	0	0	0	99	97	2
5	Кировский	75	0	75	2	1	1	0	0	0	77	1	76
6	Колпинский	44	1	43	1	0	1	0	0	0	45	1	44
7	Красногвардейский	66	66	0	4	3	1	0	0	0	70	69	1
8	Красносельский	77	0	77	5	1	4	2	0	2	84	1	83
9	Кронштадтский	9	0	9	0	0	0	1	0	1	10	0	10
10	Курортный	17	17	0	1	1	0	0	0	0	18	18	0
И	Московский	67	0	67	9	4	5	1	0	1	77	4	73
12	Невский	97	0	97	9	8	1	0	0	0	106	8	98
13	Петроградский	44	1	43	5	1	4	0	0	0	49	2	47
14	Петродворцовый	31	0	31	2	2	0	0	0	0	33	2	31
15	Приморский	83	0	83	14	1	13	1	0	1	98	1	97
16	Пушкинский	49	1	48	9	3	6	0	0	0	58	4	54
17	Фрунзенский	82	0	82	4	3	1	0	0	0	86	3	83
18	Центральный	56	56	0	6	6	0	1	1	0	63	63	0
19	Комитет по образованию	0	0	0	2	0	2	0	0	0	2	0	2
20	Комитет по ФКиС	0	0	0	1	0	1	0	0	0	2	0	2

	ИТОГО	1048	349	699	95	54	41	10	4	6	1154	407	747
--	--------------	------	-----	-----	----	----	----	----	---	---	------	-----	-----

В соответствии с Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» питание в образовательных организациях Санкт-Петербурга может осуществляться в двух формах:

– в соответствии с договором, заключенным между ДОО и организацией общественного питания¹ (оператором питания), отвечающей требованиям, установленным действующим законодательством (такая форма организации питания по состоянию на 01.01.2024 выбрана в 407 ДОО города);

– самостоятельно ДОО (такая форма организации питания по состоянию на 01.01.2024 г. выбрана в 747 ДОО города).

При этом исполнительными органами государственной власти Санкт-Петербурга, в ведении которых находятся ДОО:

- осуществляется выбор формы обеспечения социального питания в подведомственных ДОО;

- утверждаются перечни ДОО с указанием выбранных форм обеспечения социального питания;

- принимаются решения об изменении формы обеспечения социального питания в подведомственных ДОО по согласованию с Управлением социального питания (далее-Управление) путем внесения изменений в указанные перечни.

Статистическая информация, характеризующая состояние организации питания детей в дошкольных образовательных организациях Санкт-Петербурга представлена в Приложении 2.

¹ К организациям общественного питания (операторам питания) относятся юридические лица (в соответствии с ч.1 гл.4, ст.48 ГК РФ), которые занимается деятельностью в сфере общественного питания. К ним приравниваются граждане, осуществляющие предпринимательскую деятельность без образования юридического лица в сфере общественного питания, т.к. в соответствии с ГК РФ к ним применяются правила ГК РФ, которые регулируют деятельность юридических лиц, являющимися коммерческими организациями, если иное не вытекает из закона, иных правовых актов или существа правоотношения (ГК РФ с ч.1 гл.3, ст.23)

2. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО И ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

2.1. Научные основы и общие принципы физиологического питания детей раннего и дошкольного возраста

Питание, как форма обеспечения строительным материалом и энергией всего процесса роста и развития ребенка, имеет большое значение для формирования здоровья человека на протяжении всей жизни. Обеспечение нормальной жизнедеятельности организма возможно при условии его снабжения не только адекватными количествами энергии и белка, но и при соблюдении достаточно строгих взаимоотношений между многочисленными незаменимыми компонентами питания, каждому из которых в обмене веществ принадлежит специфическая роль.

Общие принципы или законы физиологического питания детей включают²:

– принцип физиологической адекватности питания – максимальная степень соответствия пищевого продукта тем возможностям кусания, жевания, глотания, пищеварения, всасывания и метаболизации, которыми располагает ребенок данного возраста;

– принцип достаточности энергетического обеспечения – питание или его энергетические характеристики должны быть достаточны для покрытия всех энерготрат и обеспечение роста. Дети никогда не должны худеть или останавливаться в росте;

– принцип мультикомпонентной сбалансированности питания – для создания всего многообразия органических молекул или структур организма необходимо одномоментное использование широкого спектра исходных веществ;

² Воронцов И.М., 1999 (Мазурин А.В. Пропедевтика детских болезней /А.В. Мазурин, И.М. Воронцов – СПб: ИКФ «Фолиант», 1999. -С.827-829).

– принцип нутриентного предобеспечения – обеспечение должно предшествовать и опережающе сопровождать все процессы роста и развития.

За последние десять лет был разработан и введен в действие ряд основополагающих документов в области питания, таких как Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации (утв. Указом Президента Российской Федерации от 21.01.2020 № 20), Стратегия повышения качества и безопасности пищевой продукции Российской Федерации до 2030 года (утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 1364-р).

Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ внесены изменения в федеральные законы "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и "Об образовании в Российской Федерации", в частности установлено понятие «здоровое питание» и дано определение принципов здорового питания, способствующих укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний. Указанные принципы включают в себя:

– обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

– соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энерготратам;

– соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

– наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически

активными веществами;

– обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

– применение технологической и кулинарной обработок пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

– обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

– исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

2.2. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей раннего и дошкольного возраста

Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей раннего и дошкольного возраста, посещающих дошкольные образовательные организации определены СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Таблица 4).

Таблица 4 – Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) для детей дошкольного возраста

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Оптимальное соотношение доли макронутриентов в калорийности рациона для детей дошкольного возраста определены методическими рекомендациями МР 2.3.1.0253-21. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22.07.2021 г.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ И ПИЩЕВОМУ СЫРЬЮ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

3.1. Нормы продуктов для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Ассортиментный перечень основных продуктов питания

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации общественного питания детей в дошкольных образовательных организациях представлены в таблице 5.

Таблица 5 – Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция (2,5-3,5 % м.д.ж.)	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана (15% - 20% м.д.ж.)	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки для детского питания*	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

*Примечание: для организации питания детей дошкольного возраста от 3 до 7 лет допускаются исключительно витаминизированные напитки промышленного производства, в том числе напиток из шиповника витаминизированный, соки из ягод, фруктов, фруктово-овощные, овощные витаминизированные витаминными комплексами.

В Санкт-Петербурге разработаны ассортиментные перечни основных групп продовольственных товаров и сырья, с учетом специфики и особенностей организации питания различных контингентов социальной сферы города, в т.ч. ассортиментный перечень основной группы продовольственных товаров и сырья для дошкольных образовательных организаций (далее - ассортиментный перечень). Ассортиментный перечень продовольственных товаров и сырья для образовательных организаций размещается в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по ссылке [https:// www.gov.spb.ru/otrasl/socpit/documents/](https://www.gov.spb.ru/otrasl/socpit/documents/) (Приложение 3).

Такие продукты, как хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, фрукты включают в меню ежедневно, а

остальные продукты (творог, сыр, рыба, субпродукты, яйцо) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель (периода реализации циклического меню) ребенок должен получить количество продуктов в полном объеме по установленным нормам.

3.2. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания

Упаковка должна быть изготовлена из материалов, обеспечивающих безопасность продуктов, и ее сохранность в течение срока годности при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем.

На упаковке пищевого продукта должна быть представлена информация о пищевом продукте, содержащая следующие сведения:

1) **Наименование.** Наименование продукта должно быть понятным потребителю, конкретно и достоверно характеризовать продукт, раскрывать его природу, место происхождения и позволять отличать данный продукт от других. Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него.

2) **Состав.** Перед списком ингредиентов должна быть надпись «Состав». Обязательному указанию (независимо от количества) подлежат компоненты, употребление которых может вызвать аллергические реакции или которые противопоказаны при отдельных видах заболеваний (например, арахис, злаки, молоко и продукты их переработки). В составе должна также содержаться информация об ароматизаторах, наличии компонентов, полученных с применением ГМО (в тех случаях, когда содержание компонентов из ГМО более 0,9%). При наличии в составе пищевой добавки указывается ее назначение (например, регулятор кислотности, стабилизатор и т.д.) и ее наименование, которое может быть заменено индексом (INS, E).

Не требуется указания состава в отношении свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не

нарезаны и не обработаны подобным способом, полученного из одного вида продовольственного сырья, а также пищевой продукции, состоящей из одного компонента, наличие которого можно установить исходя из наименования продукции.

3) Количество (масса нетто, объем). Количество указывается в единицах объема (например, в литрах или миллилитрах), массы (граммах или килограммах) или единицах счета (штуках).

4) Дату изготовления. Дату указывают, в частности, словами: «изготовлен(о)... (дата)», «дата изготовления». Дата указывается в зависимости от срока годности, для продуктов, срок годности которых исчисляется часами, в дате дополнительно указывают время изготовления.

5) Срок годности. Указание срока годности осуществляется с использованием, в частности, следующих слов: «годен до», «годен». Срок исчисляется часами, месяцами, годами.

6) Условия хранения. Указывают для продуктов, требующих специальных условий хранения (пониженная температура, определенная влажность окружающего воздуха и световой режим и др.), если такие требования установлены. Для консервированных продуктов могут быть указаны условия хранения после вскрытия упаковки.

7) Наименование и место нахождения изготовителя (адрес, включая страну) или фамилия, имя, отчество и место нахождения (адрес) индивидуального предпринимателя - изготовителя. При несовпадении с юридическим адресом указывается адрес производства, а также лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на территории Российской Федерации (при наличии). Информация об адресе изготовителя импортных продуктов указывается на языке страны его места нахождения, латинскими буквами, при условии указания наименования страны на русском языке. В маркировке продуктов, поставляемых из третьих стран, указывается наименование и местонахождение импортера. Когда сырье, полуфабрикаты, продукты

(например, чай, молоко, крупа, растительное масло) поставляют на предприятия, осуществляющие обработку, которая меняет их свойства и/или превращает их в готовые продукты (в том числе фасованные), изготовителем и упаковщиком считают указанные предприятия. Кроме того, допускается наносить надписи «Изготовлено под контролем...», «Изготовлено для...» с указанием адреса и наименования контролера (заказчика).

8) Пищевую ценность. Пищевая ценность (калорийность (энергетическая ценность), количество белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ) указывается в соответствующих единицах измерения и, как правило, приводится, если их значение в 100 г (мл, куб. см) либо в одной порции не менее 2% (для белков, жиров, углеводов и калорийности) и не менее 5% (для минеральных веществ и витаминов) от рекомендуемого суточного потребления.

Указанный перечень не является исчерпывающим, и на упаковке также может содержаться информация о сроке хранения, о подтверждении соответствия продуктов, товарном знаке (если имеется), рекомендации и (или) ограничения по использованию и др.

Кроме того, в зависимости от вида продукта может быть указана дополнительная информация. В частности, наименования молочных составных продуктов должны содержать понятия, установленные для молочных продуктов, и дополняться информацией о наличии добавленных в них немолочных компонентов, например: «творог с кусочками фруктов», «кефир фруктовый», «сыр плавленый с ветчиной».

Продукты для питания детей дошкольного возраста должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

- жидкие молочные и кисломолочные продукты - 1 л;
- пастообразные молочные продукты - 0,2 кг;
- соки и нектары фруктовые, овощные и плодоовощные - 2 л.

Маркировка продуктов для детского питания должна осуществляться в соответствии с требованиями специальных технических регламентов.

В маркировке пищевых продуктов, предназначенных для питания детей, должно быть указание, выполненное шрифтом, имеющем размеры не менее основного: «Для детского питания».

Маркировка должна включать следующую информацию:

- наименование пищевого продукта;
- наименование и местонахождение (адрес) изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера, наименование страны и места происхождения;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто или объем;
- состав продукта;
- пищевую ценность продукта, включая содержание витаминов, минеральных веществ и энергетическую ценность (при обогащении продукта - % от суточной потребности);
- условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- способ приготовления (при необходимости);
- рекомендации по использованию;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- наличие генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) в случае их присутствия в количестве более 0,9%.

Маркировка продукта диетического (лечебного и профилактического) питания должна содержать четкие указания о целевом назначении продукта, особенностях его состава и рекомендации по использованию в питании детей.

3.3. Перевозка, прием и хранение пищевых продуктов в дошкольных образовательных организациях

3.3.1. Требования к транспортировке пищевых продуктов

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

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

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

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

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

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

питьевой воде, установленным законодательством.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

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

Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

3.3.2. Требования к приемке пищевых продуктов

Приемка пищевых продуктов и услуг организации питания

осуществляется в порядке и сроки, установленные контрактом, и оформляется в единой информационной системе в сфере закупок документом о приемке в электронной форме.

Для проверки пищевых продуктов и услуг организации питания, в части их соответствия условиям контракта, дошкольная образовательная организация обязана провести экспертизу одним из указанных способов:

а) самостоятельно:

по решению руководителя дошкольной образовательной организации для приемки результатов отдельного этапа исполнения контракта, а также поставленного товара может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек;

б) с привлечением экспертов, экспертных организаций по отдельным контрактам.

Участниками приемки пищевых продуктов и услуг организации питания могут быть:

- дошкольная образовательная организация, являющиеся получателем продовольственного сырья / услуг организации питания;
- поставщик продовольственного сырья/и услуг организации питания;
- эксперт (экспертная организация);
- иное лицо в случаях, предусмотренных законодательством РФ или контрактом.

Полномочия участвующих в приемке представителей поставщика/организатора питания должны быть подтверждены документально.

Организация приемки продовольственного сырья/услуг организации питания в целом по контракту или на отдельных этапах осуществляется уполномоченным представителем дошкольной образовательной организации. Для участия в приемке сырья/услуг организации питания дошкольной образовательной организацией и поставщиком/организатором питания определяются работники, компетентные (по роду работы, образованию, опыту

трудовой деятельности) в вопросах определения характеристик товара / услуг, подлежащих приемке.

Локальным нормативным актом дошкольной образовательной организации необходимо определить основные функции работникам, осуществляющих приемку пищевых продуктов / услуг организации питания, такие как:

- проведение анализа документов, подтверждающих факт поставки товара / оказание услуги организации питания, на предмет соответствия товара / услуги требованиям, предусмотренным контрактом (в том числе наименованию, количеству, комплектности, объему, качеству и безопасности, ассортимент, годность, прослеживаемость, условия транспортировки, а также другим требованиям);

- проведение анализа представленных поставщиком сопроводительных документов на товар/готовые блюда, включая товарно-транспортные документы, накладные, документы изготовителя (ярлык, этикетка, техническая документация). Декларацию соответствия, сертификат соответствия, электронную сертификацию в системе "Меркурий", доверенность, промежуточные и итоговые акты о результатах лабораторных исследований продукции на предмет соответствия требованиям законодательства о техническом регулировании и контракта (для товаров).

Ответственным работникам, назначенным осуществлять приемку пищевых продуктов, необходимо:

- 1) ознакомиться с требованиями и условиями контракта, по которому предстоит провести приемку и (или) экспертизу товаров / услуг;

- 2) знать стандарты, технические регламенты, применимые к предмету приемки и (или) экспертизы.

Приемка продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству и качеству осуществляется в три этапа (регламент по приемке в Приложении 4:

- 1 этап - Оценка доставки пищевых продуктов.

2 этап - Оценка внешнего вида пищевых продуктов.

3 этап - Оценка сопроводительных документов.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). В случае нарушений условий и режима перевозки, сроков годности, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

Прием пищевых продуктов, продовольственного сырья и их входной контроль осуществляется ответственным лицом (бракераж скоропортящейся пищевой продукции, сырых продуктов), результаты контроля регистрируются в специальном журнале (таблица 6) при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Таблица 6 – Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

Примечание: указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), должны сохраняться до окончания реализации продукции. После подтверждения качества пищевой продукции подписывается товарно-транспортная накладная и/или счет-фактура.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов,

подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.3.3 Требования к хранению пищевых продуктов

Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем в соответствии с п.7 ст. 17 ТР ТС 021/2011. Количество продукции, хранящейся на складе дошкольной образовательной организации должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Форма Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением N 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) представлена в таблице 7.

Таблица 7 – Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

Учет температурного режима в холодильниках регистрируется в специальном журнале (в соответствии с приложением N 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), форма журнала представлена в таблице 8.

Таблица 8 – Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

3.4. Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых для приготовления продуктов для детского питания

В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей (ТР ТС 021/2011, статья 8).

Требованиями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) определены следующие обязательные требования к качеству и безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей раннего и дошкольного возраста:

- При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, в соответствии с перечнем, указанным в таблице 9.

- При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого)

сырья, содержащего генно-модифицированные организмы (ГМО).

– Пищевая продукция для детей первого года жизни по своей консистенции должна соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.

– Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:

- печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов;

- хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

– Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

- этилового спирта более 0,2 процента;

- кофе натурального;

- ядер абрикосовой косточки;

- уксуса;

- подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

– Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров жирных кислот в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот.

– При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

Таблица 9 – Пестициды, запрещенные для использования при производстве продовольственного (пищевого) сырья, предназначенного для производства пищевой продукции для детского питания

Химическое название вещества (определение дано с учетом продуктов распада)
Дисульфотон (в сумме - дисульфотон, сульфоксид дисульфотона и сульфон дисульфотона, выраженный по дисульфотону)

Фенсульфотон (в сумме - фенсульфотон, его кислородный аналог и их сульфоны, выраженные по фенсульфотону)
Фентин, выраженный по трифенилтин-катиону
Галоксифоп (в сумме - галоксифоп, его соли и эфиры, включая конъюгаты, выраженные по галоксифопу)
Гептахлор и транс-гептахлора эпоксид, выраженный по гептахлору
Гексахлорбензол
Нитрофен
Омэтоат
Тербуфос (в сумме - тербуфос, его сульфоксид и сульфон, выраженный по тербуфосу)
Альдрин и диэдрин, выраженный по диалдрину
Андрин

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья

- 1) Продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов;
- 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 процентов;
- 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов;

- 9) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- 11) яйца и мясо водоплавающих птиц;
- 12) соки концентрированные диффузионные;
- 13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- 14) растительные масла: хлопковое;
- 15) гидрогенизированные масла и жиры;
- 16) жгучие специи (перец, хрен, горчица).

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев - также ванилин.

В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, что необходимо подтверждать лабораторным путем при проведении производственного контроля.

Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно оставлять не менее 10^9 колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.

3.5. Требования к обеспечению сроков годности пищевых продуктов

Пищевые продукты при их изготовлении и обороте (производстве, хранении, транспортировке и обороте) должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности.

Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени,

исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности.

Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

Сроки годности нескоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

4. РАЗРАБОТКА РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

4.1. Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях

Здоровое питание детей предполагает строгое соблюдение режима приема пищи. Рациональный режим питания способствует правильному развитию ребенка, играет существенную роль в профилактике заболеваний. В понятие режима питания входит: строгое соблюдение времени приемов пищи и интервалов между ними; рациональная в физиологическом отношении кратность приема пищи; правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы; условия приема пищи и поведение ребенка во время еды.

Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации (таблицы 10, 11).

Таблица 10 – Количество и наименование обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество и наименование обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8 - 10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11 - 12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин, либо уплотненный полдник
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

Таблица 11 – Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
8 - 10 часов	11 - 12 часов	24 часа
завтрак	завтрак	завтрак
второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
обед	обед	обед
полдник	уплотненный полдник	полдник
-	-	ужин
-	-	второй ужин

Режим питания должен предусматривать достаточное время для подготовки к приему пищи и непосредственно к самому приему пищи. Режим питания для детей разных возрастных групп в дошкольных организациях должен соответствовать примерному режиму дня в соответствии с федеральной образовательной программой дошкольного образования (Приказ Минпросвещения России от 25.11.2022 N 1028 «Об утверждении федеральной образовательной программы дошкольного образования») (Таблица 12).

Таблица 12 – Примерный режим питания детей в дошкольной образовательной организации

Прием пищи	Время			
	1-1,5 года	1,5-2 года	2-3 года	3-7 лет
Подготовка к завтраку, завтрак	8.30 - 9.00	8.30 - 9.00	8.30 - 9.00	8.30 - 9.00
Второй завтрак (в случае непредоставления второго завтрака, калорийность основного завтрака увеличивается)	10.30 - 11.00	10.30 - 11.00	10.30 - 11.00	10.30 - 11.00

Прием пищи	Время			
	1-1,5 года	1,5-2 года	2-3 года	3-7 лет
на 5%)				
Подготовка к обеду, обед	12.30 - 13.00	11.30 - 12.30	12.00 - 12.30	12.00 - 13.00
Подготовка к полднику, полдник (уплотненный)	16.00 - 16.30	15.30 - 16.00	15.30 - 16.00	15.30 - 16.00
Подготовка к ужину, ужин	18.30-19.00	18.30-19.00	18.30-19.00	18.30-19.00
Подготовка ко второму ужину, второй ужин				20.30-21.00

4.2. Требования к составлению меню

Планирование питания детей в дошкольных образовательных организациях осуществляется разработкой примерного меню для каждой возрастной группы. При самостоятельной форме организации социального питания, меню разрабатывается учреждением самостоятельно. Допускается осуществление закупки по разработке меню специализированной организацией в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с получением исполнителем положительного экспертного заключения на соответствие разработанного меню установленным требованиям санитарного законодательства.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в дошкольных организациях, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания и согласовываться руководителем дошкольной организации. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем дошкольной организации.

Меню – это перечень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, включенных в ежедневный рацион детского питания. При разработке меню необходимо учитывать следующие положения:

- рацион должен отвечать возрастным потребностям детей в энергии и пищевых веществах, климатическим условиям и сезону года, характеру физических нагрузок;

- рацион должен быть сбалансированным по всем пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам, минеральным веществам);

- в зависимости от продолжительности работы дошкольной организации меню рассчитывается на 2–6-разовое питание детей с учетом рекомендаций в отношении калорийности отдельных приемов пищи;

- основу меню составляет действующий набор продуктов, утвержденный для каждого типа детской организации;

- меню должно быть разнообразным, что достигается путем использования широкого ассортимента продуктов, способами кулинарной обработки, позволяющими приготовить различные блюда из одного продукта. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;

- исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов пищеварения;

- рацион должен учитывать индивидуальные особенности детей, в том числе непереносимость ими отдельных видов пищевых продуктов и блюд.

Требования по составлению меню изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, раздел VIII, пп. 8.1-8.9).

Питание детей старше 1 года должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее

питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню не допускается. Минимальный среднесуточный набор продуктов для детей до 7 лет представлен в таблице 5.

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

1) При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно.

2) При 5-и часовом пребывании возможно 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)

3) При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30% (Приложение 6).

4) Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

Кратность питания и распределение потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи представлена в таблице 13.

4) На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель с учетом сезона года и режима работы организации для каждой возрастной группы детей, должно содержать информацию о количественном составе блюд, их энергетической и пищевой ценности, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Таблица 13 – Кратность питания и распределение потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи

Время пребывания в организации	Количество приемов пищи	Наименование приемов пищи
До 5 часов	2	приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации (как правило обед, полдник)
8-10 часов	4	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
11-12 часов	5 или 4	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник
круглосуточно	5	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

Таблица 14 – Образец формы меню приготавливаемых блюд. Возрастная категория: от 1 года до 3 лет (3 – 7 лет)

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

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

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню. Рекомендуемый образец формы меню приведен в таблице 14.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. При отсутствии каких-либо продуктов допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Таблица 15).

Таблица 15 – Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97

		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

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

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

Масса порций и суммарный объем блюд по приемам пищи должны быть дифференцированы по возрасту детей и соответствовать установленным требованиям (Таблицы 16, 17).

Таблица 16 – Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

Таблица 17 – Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	Объем блюд	
	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, утвержден СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и включает в себя следующие наименования:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или

зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Примерное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и 3-7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные организации (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник), в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания представлены в Приложении 6.

4.3. Порядок определения количества питающихся детей. Порядок расчета сырья на количество питающихся детей

Ежедневно медсестра (или ответственный за питание) ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета.

Фактическое меню должно соответствовать утвержденному циклическому меню вне зависимости от количества присутствующих детей.

Не допускается:

- увеличение массы порции в случае снижения численности детей. Если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускать другим детям, как дополнительное питание;

- уменьшение выхода блюд если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено. Вносить изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии количеством прибывших детей.

При отсутствии точных данных о количестве детей закладка продуктов осуществляется по максимальной численности детей с возможностью корректировки в сторону уменьшения до начала процесса приготовления пищи. Если в результате образуются излишки приготовленных порций, то требуется их списание.

На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, где указывается количество детей, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием выхода блюда, а также расход продуктов в весе «брутто» на каждое блюдо на 1 ребенка и суммарно на всех питающихся.

Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и выхода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в журнале учета пищевых продуктов, в котором регистрируются приходные и расходные операции с указанием количественного остатка.

4.4. Основные требования к кулинарной обработке продуктов для питания детей в дошкольных образовательных организациях

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

Обработку сырых и вареных продуктов необходимо проводить на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей, следует иметь не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

При приготовлении блюд для детей дошкольного возраста должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд исключается жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

В технологических картах представлен технологический процесс приготовления блюд, предусматривающий достаточность термической обработки (с учетом температурного режима варки, запекания и времени):

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке — кипячению в бульоне в течение 5-7;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, с использованием теплового оборудования, 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;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением кальцинированной соды (1 - 2% раствор); II - замачивание в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением разрешенных дезинфицирующих средств; III - ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

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

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +65...+75 °С, напитки – не выше 20°С. Холодные закуски, салаты из сырых или вареных овощей хранятся до раздачи

в холодильнике при температуре 4 ± 2 °С. Срок реализации холодных закусок не более 1 часа, салатов из сырых овощей не более 30 минут, салатов из вареных овощей не более 2 часов с момента изготовления. Заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей срок реализации готовых первых, вторых, третьих блюд составляет не более 2 часов с момента изготовления.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном

цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. При порционной подаче апельсины, мандарины, бананы очищают от кожуры, яблоки и груши очищают от семенного гнезда и мест соединения с плодоножкой, порционируют. Апельсины и мандарины допускается разбирать на дольки или нарезать. Порционированные фрукты подают на десертной тарелке.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе витаминизированные напитки промышленного производства. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд используется йодированная поваренная соль.

4.5 Требования к химическому и ингредиентному составу готовой продукции. Технологические карты

Основой рациона питания детей в дошкольных организациях является продуктовый набор, регламентированный требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Важно распределить существующий набор продуктов на блюда и кулинарные изделия.

Основные продукты питания можно классифицировать по частоте потребления и их пищевой и биологической ценности.

По частоте потребления различают продукты питания ежедневного потребления (хлеб, мука пшеничная, крупы или макаронные изделия, картофель, овощи, фрукты, мясо-говядина или рыбы, молоко, кисломолочные напитки, масла сливочное и растительное, сахар, соль); продукты питания не ежедневного потребления (птица, рыба, творог, сметана, сыр, яйцо, соки и др.).

По пищевой и биологической ценности продукты делятся на основные источники животного белка (мясо, молоко, кисломолочные напитки, творог, рыба, яйцо); основные источники энергии, углеводов, пищевых волокон, витаминов В1, В2, РР (хлеб и хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия); носители углеводов, пищевых волокон, органических кислот, витаминов С, Р, каротинов и некоторых минеральных веществ (овощи, картофель, фрукты); основные источники жиров (масло сливочное, масло растительное, сметана).

В зависимости от общего количества продуктов на период разработанного меню и расхода этого продукта на изготовление одной порции того или иного блюда устанавливается частота предложения разных блюд и кулинарных изделий. Расход продуктов на каждое блюдо определяется по рецептурам блюд, представленных в Сборниках рецептов по питанию детей в образовательных организациях.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. В технологической карте должны быть отражены: название блюда (кулинарного изделия), выход порции в готовом виде, раскладка продуктов, химический состав и калорийность, технология приготовления блюда (кулинарного изделия), наименование используемого сборника рецептов и номер рецептуры. Технологические карты должны быть оформлены согласно ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания технологические документы на продукцию общественного питания общие требования к оформлению, построению и содержанию».

В дошкольных образовательных организациях необходимо иметь картотеку технологических карт готовых блюд. Картотека позволяет быстро составить рационы питания, произвести замену блюд, легко подсчитать продукты при выписке меню-раскладки, а также технологически правильно приготовить блюдо.

При организации питания необходимо придерживаться определенной структуры отдельных приемов пищи.

Завтрак должен состоять из горячего блюда, закуски (либо бутерброда) и горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов и т.п. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). На завтрак широко применяют молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки. В качестве горячих напитков на завтрак используются чай, чай с молоком, чай с лимоном, кофейные напитки (без содержания кофе и кофеина), какао-напиток с молоком, чай из различных видов растительного сырья. Могут быть также предложены напиток из шиповника, компоты из свежих и сухих плодов (фруктов), молоко или витаминизированные напитки промышленного производства.

Традиционно обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток. В качестве первых блюд предлагают самые разнообразные супы, исключая острые. Следует помнить, что в ответ на введение первого блюда вырабатывается достаточное количество пищеварительных соков, что обеспечивает усвоение высокоценных продуктов второго блюда. В качестве вторых блюд используют тушеное и отварное мясо, гуляш, мясо по-строгановски (бефстроганов), тушеные овощи с мясом, печень, припущенную или отварную рыбу. Широко применяют мясные, мясоовощные, мясо-крупяные, рыбные рубленые кулинарные изделия. В качестве гарнира дают тушеные овощи, рагу, а также крупяные гарниры. Необходимо также

учитывать, что к мясным блюдам подходит любой гарнир, а к рыбе – лучше картофельный. На третье обязательно давать напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов).

Полдник должен состоять из двух блюд и включать напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. В случае уплотненного полдника допускается выдача вторых блюд, предусмотренных на ужин, и блюд полдника, выдача творожных или крупяных запеканок и блюд, а также свежие фрукты.

Ужин может включать рыбные, мясные, овощные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

При формировании меню на отдельный прием пищи следует учитывать принадлежность продуктов питания к определенной группе по преимущественному содержанию пищевого вещества (белков, жиров и углеводов). Их оптимальное сочетание будет способствовать наиболее полному усвоению нутриентов.

При составлении меню следует обращать внимание на равномерное распределение основных продуктов в разные дни. Не допускается, чтобы в один день дети получали только крупяные, а на другой день только овощные блюда. Например, на завтрак каша, на обед суп с крупой, гарнир - макаронные изделия. Предпочтительно, если на завтрак каша, то на обед овощи и картофель; если на завтрак творожная запеканка или омлет, то на обед овощи и крупяной гарнир.

При приготовлении первого блюда из овощей, рекомендуется гарниром ко второму подавать блюдо из круп или макаронные изделия, и наоборот. Хорошим сочетанием будет, например, мясная котлета (или котлета из птицы) и сложный гарнир, состоящий из картофеля и овощей или отварных макарон и овощей или смеси овощей, обогащенные молоком или яйцом. К рыбе можно подать картофель отварной и на закуску салат из свежей или квашеной капусты (в зависимости от сезона). Повышают усвояемость пищи различные соусы ко второму блюду или свежая зелень (петрушка, укроп, зеленый лук).

Анализ выполнения норм питания осуществляется путем ведения ведомости контроля за рационом питания согласно Приложение N 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

5.1. Контроль качества готовой пищи. Правила проведения бракеража готовой продукции

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным руководителем организатора питания (руководитель ДОО при самостоятельной форме организации питания или руководителем организации общественного питания при закупке услуги по организации социального питания) по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом технологическом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы и проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, созданной и утвержденной приказом руководителя дошкольной образовательной организации в составе повара, представителя администрации ДОО, медицинского работника (или ответственного за питание).

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. Обязательному бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд, кулинарных изделий и напитков до начала реализации

Бракеражная комиссия проводит также и контрольное взвешивание готовых блюд и порционных кулинарных изделий в соответствии с

инструкцией (Приложение 7). Масса готовых блюд, кулинарных изделий и напитков должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Важнейшим методом оценки качества готовой пищи является органолептическая оценка. Для этого необходимо иметь: поварскую иглу для определения готовности мяса и рыбы, ложку, вилку, нож, термометр специальный, миску с кипятком для ополаскивания ложек, тарелки, стакан с холодным чаем для полоскания рта. Существенными показателями служат внешний вид блюда, его консистенция, запах и вкус. Оценку производят при установленной температуре его подачи. Органолептическая оценка качества готовой пищи производится в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Внешний вид и консистенция блюда – это его цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т. д.

Запах определяют до пробы и при глотании пищи после прожевывания.

Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекатывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

Необходимо избегать многократных проб одного блюда (наиболее полное восприятие вкуса дает первая проба). Исключить задержку ощущений вкуса позволяет прополаскивание рта чаем.

При проведении бракеража учитывают особенности качества приготовленной продукции.

Супы

Для отбора проб суп перемешивают черпаком в котле или кастрюле и отливают в тарелку. Сначала пробуют жидкую часть без добавления сметаны.

В заправочных супах (щи, борщ и др.) жидкая часть должна быть слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. Далее разбирают плотную часть, ее соответствие рецептуре (наличие моркови, свеклы и т. д.).

Каждую составную часть оценивают отдельно по консистенции, готовности, форме нарезки, степени очистки овощей.

Зерна круп, бобовых и овощи должны быть мягкими, но не разваренными.

Затем пробуют блюдо целиком с добавлением сметаны.

Недопустимые дефекты: горький вкус от подгоревшей муки или прогорклой крупы; недоварившиеся овощи, крупы, бобовые; переваренные овощи, макаронные изделия; пересол, комки заварившейся муки; затхлый и другие посторонние запахи; чрезмерная кислотность щей из квашеной капусты; пригорелый вкус в молочных супах.

Мясные блюда

Важным показателем качества блюда является его консистенция. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусываемым, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Обращают внимание на соотношение между мышечной, жировой и соединительной тканью, правильностью деления на порции, соответствие формы изделий их названию. Блюда готовые из мяса должны иметь нежную консистенцию, нож свободно входит в толщу куска, вытекающий сок бесцветный, окраска на разрезе серая. В блюдах из мяса, не доведенных до готовности, сок и поверхность разреза бывают розовым. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.

Изделия из котлетной массы должны быть сочными, нежными, с ровной, без разрывов, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускаются розово-красный оттенок фарша, привкус хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

Рыбные блюда

Проверяются соответствие вида рыбы обозначению ее меню и правильность разделки.

Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной

пленки, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, мягкая, но не крошащаяся, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости.

У правильно сваренной рыбы мякоть нежная, без хруста, легко разделяется на слои. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с невысохшим под ней соусом. Не допускается наличие костей. Куски не должны пригорать и прилипать к посуде. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).

Если изделия из фарша легко разваливаются, чувствуются запах и привкус кислого хлеба, то это свидетельствует о длительном хранении, от чего могут быть другие посторонние запахи. Деформация изделий, липкий фарш, недостаточная или излишняя тепловая обработка, также относятся к недостаткам готового блюда.

Блюда из яиц

Цвет поверхности у омлетов должен быть румяным (золотистым), без подгорелостей, в разрезе - светло-желтый. Консистенция нежная, пышная, сочная. Запах и вкус запеченных свежих яиц.

Блюда из творога

Блюда из творога не должны иметь кислого, горького привкуса, затхлого запаха. Консистенция сырников нежная, мягкая, пышная, однородная, умеренно плотная, без частей непротертого творога, поверхность зарумяненная, без трещин и подгорелости. Суфле, пудинги характеризуются пористостью, сочностью, в них не должно быть комков.

Блюда из круп и макаронных изделий

Кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и протирают для определения наличия посторонних примесей (плохо перебрана крупа), комков (не мешали при варке). В кашах и изделиях из круп не должно быть затхлого запаха, привкуса горечи, подгоревшей крупы. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, сохранившие форму и упругость зерна. У вязкой

каши зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каши соответствует данному виду крупы.

Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, упругими, с сохраненной формой, легко отделяющимися друг от друга.

Овощные блюда

Проверяют качество очистки овощей, наличие потемневших мест, глазков, однородность величины и формы нарезки, консистенцию, вкус и запах. Вареные и припущенные овощи должны быть мягкими, сочными, но не деформированными. Нарезка овощей, независимо от формы, равномерная. Картофельное пюре должно иметь белый или светло кремовый цвет. На тарелке при раздаче внешний вид картофельного пюре представляет собой протертую картофельную массу, аккуратно уложенную, подровненную или с разнообразным узором, политую маслом. Консистенция пюре пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля, с ароматом кипяченого молока.

Соусы

Качество соусов определяется цветом используемого бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию.

При бракераже сначала определяют консистенцию соуса, переливая его тонкой струйкой и пробуя на вкус. В соусах с наполнителями важно правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Недопустимые дефекты:

- посторонние неприятные запахи и привкусы;
- запах сырой муки и клейкость;
- запах и вкус подгорелой муки;
- водянистый вкус (слабый бульон);
- пересол, комки заварившейся муки;

- наличие темных крупинок и горького вкуса (овощи подгорели или их плохо зачистили).

Дефекты молочных соусов:

- свернувшееся молоко, комки, темный цвет от подгоревшей муки.

Блюда и изделия из теста

Оценивают внешний вид (характер поверхности, окраску, состояние корочки), состояние мякиша (пропеченности, степень пористости, отсутствие непромеса, закал).

Консистенция мучных блюд и изделий должна быть следующей:

- из пресного теста (в вареном виде) - мягкая, упругая;

- из дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью;

- из песочного - мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся;

- из блинного - рыхлая, эластичная.

В блюдах (изделиях) с фаршами не должно быть слипшихся вмятин, разрывов, вытекания или оголения фарша (начинки).

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т. д.) определяется путем взвешивания всего количества порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом количества порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т. д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Органолептическую оценку определяют в соответствии с требованиями. Оценку качества готовой продукции необходимо оформлять в бракеражном журнале.

5.2. Правила отбора и хранения суточной пробы

Для осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Суточная проба отбирается следующим образом: порционные блюда в полном объеме, первое блюдо и гарниры - не менее 100 г. Пробу отбирают в стерильную, стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду). Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике на подносе при температуре 2-6 °С.

Контроль правильного отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований суточных проб повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений в соответствии с методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 02.03.2021 № МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

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

разрабатываются ДОО. Перечень типовых мероприятий указан в таблице №20.

Таблица 18 – Перечень рекомендованных мероприятий, разрабатываемых и проводимых при получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований

Виды отклонений готовой продукции и продовольственного сырья от нормативной документации	Типовые мероприятия	
	Самостоятельная форма обеспечения социальным питанием	Услуга общественного питания (аутсорсинг)
Несоответствия по физико-химическим показателям занижена массовая доля сухих веществ (жира) в пробе блюда (недовложение пищевых продуктов в продукцию общественного питания) /завышено содержание влаги / занижено содержание сухих веществ (жира) в пищевом продукте	Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ДОО и группы ХАССП). Проведение оперативных корректирующих действий в соответствии с разработанными планами ХАССП в учреждении.	Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ДОО и исполнителя по контракту)
	Инвентаризация технологических карт, утвержденных заведующим и используемых на пищеблоке (на предмет соблюдения технологии приготовления, норм закладки продовольственного сырья, соответствия рецептуры блюда Сборнику)	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением исполнителем инвентаризация технологических карт, утвержденных руководителем предприятия общественного питания и используемых на пищеблоке (на предмет соблюдения технологии приготовления, норм закладки продовольственного сырья, соответствия рецептуры блюда Сборнику)
	Проведение инструктажа с работниками пищеблока	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением инструктажа с работниками пищеблока
	Проработки блюда в соответствии с утвержденной технологической картой, в котором выявлены отклонения по массе сухих веществ	Обеспечение контроля со стороны учреждения за проведением исполнителем проработки блюда в соответствии с утвержденной технологической картой, в котором выявлены отклонения по массе сухих веществ
	Заключение договора на проведение лабораторного контроля с экспертной организации для получения удовлетворительного результата (при его отсутствии)	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением исполнителем лабораторных исследований пищевых продуктов, входящих в состав блюда, в рамках программы

	<p>Проведение лабораторных исследований пищевых продуктов, входящих в состав блюда, в рамках программы производственного контроля учреждения</p>	<p>производственного контроля исполнителя</p>
	<p>Заключение договора на проведение лабораторного контроля с экспертной организации для получения удовлетворительного результата (при его отсутствии) Проведение лабораторных исследований (повторных) пробы блюда в рамках программы производственного контроля учреждения для получения удовлетворительного результата</p>	<p>Контроль учреждения за проведением исполнителем лабораторных исследований (повторных) пробы блюда в рамках программы производственного контроля учреждения для получения удовлетворительного результата</p>
	<p>При выявлении фактов ненадлежащего исполнения или неисполнения работником возложенных на него трудовых обязанностей, применить дисциплинарные взыскания в соответствии с ТК РФ. Ведение учреждением в отношении Поставщика претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р</p>	<p>Ведение учреждением в отношении Исполнителя претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р</p>
<p>Несоответствия по микробиологическим показателям обнаружены БГКП в пробе блюда / пищевого продукта</p>	<p>Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ДОО и группы ХАССП) Проведение оперативных корректирующих действий в соответствии с разработанными планами ХАССП в учреждении.</p>	<p>Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ДОО и исполнителя по контракту)</p>
	<p>Проведение инструктажа с работниками пищеблока</p>	<p>Контроль учреждения в рамках контракта за проведение исполнителем инструктажа с работниками пищеблока</p>

	<p>Проведение повторного санитарного минимума для сотрудников пищеблока</p>	<p>Контроль учреждения в рамках контракта за проведением исполнителем повторного санитарного минимума для сотрудников пищеблока</p>
	<p>Контроль за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с утвержденными технологическими картами. Обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для продовольственного сырья и готовой продукции при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов</p>	<p>Контроль исполнителем за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с утвержденными технологическими картами. Обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для продовольственного сырья и готовой продукции при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов</p>
	<p>Проведение генеральной уборки помещений пищеблока</p>	<p>Контроль учреждения в рамках контракта за проведением генеральной уборки помещений пищеблока</p>
	<p>Проведение повторных (внеплановых) лабораторных исследований на предмет соблюдения санитарных требований в помещениях пищеблока в рамках программы производственного контроля учреждения</p>	<p>Контроль учреждения в рамках контракта за проведением повторных (внеплановых) лабораторных исследований на предмет соблюдения санитарных требований в помещениях пищеблока в рамках программы производственного контроля исполнителя</p>
	<p>При выявлении фактов ненадлежащего исполнения или неисполнения работником возложенных на него трудовых обязанностей, применить дисциплинарные взыскания в соответствии с ТК РФ. Ведение учреждением в отношении Поставщика претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р</p>	<p>Ведение учреждением в отношении Исполнителя претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р</p>

5.3. Организация приема пищи детьми

Питание детей осуществляется в групповых помещениях, где предусмотрены столы, стулья, имеющие без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

Перед едой надо создать у ребенка спокойное настроение, вызывать у него интерес к подаваемым блюдам, напоминая ему о мытье рук и ожидающей его вкусной еде.

Количество посадочных мест за столами и комплектов столовой и чайной посуды в каждой группе должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

Ребенок должен удобно сидеть за столом, чтобы стол и стул соответствовали его росту. Он должен упираться ногами в пол и иметь возможность прислониться к спинке, имея опору для рук.

Детей следует приучать к определенному месту за столом, чистоте, аккуратности, прививать им санитарно-гигиенические навыки — мыть руки перед едой, а при необходимости - и после еды, пользоваться салфеткой и т. д.

Транспортировку пищевых продуктов из пищеблока по группам необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения, в соответствующей посуде с крышками.

Дети должны съесть положенную им порцию первого блюда. Надо следить, чтобы основное содержимое второго блюда они ели, чередуя с гарниром, приучались съедать из компота фрукты и ягоды вместе с жидкостью, а не по отдельности. Необходимо следить, чтобы ребенок не набирал в рот слишком много пищи, не глотал слишком большие куски, тщательно пережевывал пищу, но и не затягивал процесс приема пищи.

Организация питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

- проведении контроля за организацией сервировки стола, в соответствии с возрастной группой;

- в докармливании детей;

- привлечение детей к здоровому питанию.

Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

- принимать участие в докармливании детей.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы постепенно и начинают прием пищи;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

Формирование культурно-гигиенических навыков воспитанников определяется содержанием образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы дошкольного образования.

5.4. Организация индивидуального питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

При организации питания детей дошкольные образовательные организации должны учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья.

В ДОО для воспитанников, нуждающихся в индивидуальном подходе при организации питания, по заявлению родителей (законных представителей) предоставляется диетическое питание. Меню для диетического питания разрабатывается специалистом-диетологом, привлеченным либо родителем (законным представителем) ребенка, либо ДОО, либо оператором питания в соответствии с утвержденным набором продуктов на основании имеющегося медицинского заключения.

В Санкт-Петербурге индивидуальное диетическое питание в дошкольной образовательной организации организовывается на основе двух вариантов:

Первый вариант

При наличии технической возможности организация питания детей, нуждающихся в индивидуальном диетическом питании, осуществляется оператором питания, являющимся исполнителем по заключенному контракту с ДОО или самой ДОО при самостоятельной форме организации питания. В целях исполнения данного условия родитель (законный представитель) воспитанника предоставляет в ДОО заявление о предоставлении диетического питания с приложением назначения лечащего врача и индивидуального меню (разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по

назначениям лечащего врача). По согласованию с родителем (законным представителем) воспитанника, нуждающегося в индивидуальном питании, привлечение специалиста-диетолога для составления меню может быть организовано самой ДОО или оператором питания. Указанные документы передаются руководству ДОО для предоставления раскладки меню и определения технической возможности организации питания. По результатам рассмотрения направленных документов оператор питания (или ДОО при самостоятельной форме организации питания) предоставляет ответ о возможности обеспечения питанием по представленному меню или об отказе в организации питания с указанием причин, в связи с чем организация питания по индивидуальному меню не может быть обеспечена. В случае положительного решения о возможности предоставления питания по индивидуальному меню, ДОО закрепляет ответственного сотрудника для контроля обеспечения и выдачи рационов питания согласно индивидуальному меню.

Второй вариант

ДОО создает условия для употребления воспитанниками, нуждающимися в индивидуальном питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями). Готовые домашние блюда передаются родителями на хранение на пищеблок ДОО для хранения, разогрева и последующей выдачи индивидуального питания воспитанникам. Руководителем образовательной организации назначается ответственный сотрудник за контроль по приему от родителей индивидуально упакованных рационов питания, их соответствующему температурному режиму хранения и употребления в установленное время реализации.

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ДОО.

В случае невозможности организовать индивидуальное питание воспитанника по одному из вышеуказанных вариантов родителям

предлагается перевод в специализированные ДОО района с учетом особенностей заболевания ребенка (Таблица 19). Также, в случае невозможности организации индивидуального питания детей, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук. Алгоритм организации индивидуального питания в организованных детских коллективах установлен в методических рекомендациях Роспотребнадзора от 30.12.2019 № МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

Таблица 19 – Специализированные ДОО Санкт-Петербурга (по видам заболеваний)³

Район Санкт-Петербурга	Количество специализированных детских садов (площадок), ед.	Основные ОВЗ (ограниченные возможности здоровья)
Адмиралтейский район	14	ТНР/ОНР - 11 УО – 1 ЗПР- 1 Нарушение зрения -1
Василеостровский район	7	ЗПР – 1 ТНР – 5 Нарушение зрения -1
Выборгский район	45	Аллергия – 3 ТНР -41 УО-1
Калининский район	-	
Кировский район	19	Аллергия -19
Колпинский район	15	ТНР – 9 ЗПР – 4 Целиакия -1

³ По состоянию на 01.01.2024

		УО - 1
Комитет по образованию		
Красногвардейский район	30	ЗПР - 4 Целиакия – 1 ТНР/ ОНР- 24 УО -1
Красносельский район	40	ЗПР -10 ТНР – 28 УО – 1 Нарушение зрения -1
Кронштадтский район	-	
Курортный район	-	
Московский район	19	ТНР/ ОНР – 7 ЗПР – 5 Аллергия – 1 Целиакия – 1 УО – 2 Иные - 3
Невский район	7	ТНР - 5 Целиакия – 1 Сахарный диабет - 1
Петроградский район	12	ТНР – 6 УО -1 Целиакия – 1 Нарушение зрения -1 Иные - 3
Петродворцовый район	8	ТНР -5 Нарушение зрения – 1 Нарушения речи - 2
Приморский район	8	Аллергия - 8
Пушкинский район	1	ТНР -1
Фрунзенский район	31	ТНР /ЗПР – 30 УО - 1
Центральный район	33	Целиакия – 2 ТНР /ЗПР – 25 УО /ТУБЕРК – 1 Иные - 5
Общий итог	289	ТНР/ОНР – 42 ТНР – 100 ТНР /ЗПР– 55 УО –9 ЗПР –25 Нарушение зрения –5 Аллергия –31 Целиакия –7 Сахарный диабет –1 Нарушения речи – 2 УО /ТУБЕРК –1 Иные–11

ТНР – тяжелые нарушения речи
ЗПР - задержка психического развития
ОНР - общее недоразвитие речи (сформированные нарушения речевых навыков при сохранении интеллектуальных и слуховых способностей)
УО - умственная отсталость (олигофрения)
СД – сахарный диабет
ТУБ ИНТ - туберкулез
ТМНР - тяжелые множественные нарушения развития
ЧБД - «часто и длительно болеющие дети».

5.5. Организация родительского контроля за питанием детей в дошкольных образовательных организациях

В целях взаимодействия родительской общественности с ДОО по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания, учета мнения родителей (законных представителей) воспитанников и педагогических работников по вопросам организации питания, повышения качества питания воспитанников, а также недопущения в оборот пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям безопасности и качества пищевых продуктов создается Совет по питанию.

Цель Совета - выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания воспитанников в ДОО.

Задачами Совета по питанию являются:

- содействие администрации ДОО в обеспечении гарантий прав воспитанников на полноценное питание с учётом действующих норм питания и состояния здоровья воспитанников;
- проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) воспитанников;
- участие в контроле организации питания в ДОО по согласованию с администрацией ДОО;
- разработка рекомендаций по организации питания в ДОО, включая формирование мотивации к здоровому питанию;
- информирование участников образовательных отношений

(работников, воспитанников и их родителей (законных представителей)) об организации питания в ДОО.

Для эффективной организации деятельности Совета по питанию, в том числе родительского контроля ДОО создает условия для участия родителей (законных представителей) воспитанников в контроле за качеством организации питания, которое регулируется локальным актом учреждения и утверждается приказом руководителя ДОО с приложением в форме Положения.

Задачами родительского контроля за организацией питания детей являются:

- повышение качества и эффективности организации питания воспитанников в ДОО путем привлечения внимания родителей (законных представителей);
- выявление пищевых предпочтений у детей и их корректировка с целью формирования навыков здорового питания;
- подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в ДОО.

Порядок создания условий для участия родителей (законных представителей) обучающихся в контроле за организацией питания воспитанников в ДОО включается в Положение о Совете по питанию

Дошкольная образовательная организация:

- разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания воспитанников, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) воспитанников в помещения пищеблока и места приема пищи в групповых помещениях;
- формирует Совет по питанию, рабочую группу по контролю за питанием воспитанников. В состав Совета по питанию, рабочей группы входят представители родительской общественности, представители ДОО;
- осуществляет прием заявлений от родителей (законных представителей) воспитанников по их участию в составе Совета по питанию,

рабочей группе по контролю за организацией питания в образовательном учреждении;

- планирует работу Совета по питанию, определяет график работы, порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения пищеблока и места для приема пищи в групповых помещениях, формы актов родительского контроля/чек-листы/анкеты для проведения родительского контроля;

- осуществляет инструктирование членов Совета по питанию, рабочей группы по проведению контроля за организацией питания воспитанников.

Заседания Совета по питанию или осуществление контроля рабочей группой могут осуществляться как в плановом режиме, так и внепланово.

Порядок доступ членов Совета по питанию, рабочей группы в помещения пищеблока и места для приема пищи детьми в групповом помещении может осуществляться в соответствии с требованиями локального акта ДОО, в котором должно быть указаны обязанности родителей (законных представителей) воспитанников по соблюдению правил внутреннего распорядка, маршруты передвижения по пищеблоку. Для доступа в помещения пищеблока и места приема пищи детьми в групповых помещениях члены Совета по питанию, рабочей группы обеспечиваются санитарной одеждой, масками, перчатками, бахилами, дезинфицирующими средствами.

Мероприятия по родительскому контролю проводятся в присутствии ответственного представителя ДОО и включают наблюдение за процессами приготовления пищи, приема пищи детьми, опроса, анкетирования.

Родители (законные представители) воспитанников в ходе проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания (мониторинга):

- оценивают полноту информации о питании детей, представленную на сайте ДОО, наличие утвержденного меню;

- оценивают дневной рацион питания на соответствие утвержденному меню;

- оценивают соблюдение технологии приготовления блюд и кулинарных изделий по визуальным и органолептическим признакам по методике представленной в Приложении 8;

– наблюдают за организацией процесса подготовки приема пищи, правильности раздачи, порционирования, массы и объема порций;

– наблюдают за поведением детей во время подготовки к приему пищи и непосредственно в процессе приема пищи, роли воспитателя и помощника воспитателя;

- оценивают полноту фактического потребления блюд, объем и вид пищевых отходов;

– выявляют пищевые предпочтения детей для рекомендаций по совершенствованию меню.

По результатам контроля члены Совета составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах своих полномочий) в адрес руководителя ДОО, докладывают о результатах мониторинга на заседании Совета по питанию. Информация по результатам проведенного родительского контроля за организацией питания размещается на официальном сайте ДОО в информационно-телекоммуникационной сети Интернет в разделе «Организация питания в образовательной организации».

6. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

6.1. Требования к персоналу

Лица, поступающие на работу, связанную с организацией общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

К работе допускаются работники, имеющие соответствующую квалификацию, утвержденную действующими профессиональными стандартами, прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, обследований, сведения о профилактических прививках против инфекционных заболеваний, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Профилактические прививки против инфекционных заболеваний должны проводиться в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится ежегодно.

Работники пищеблока дошкольной образовательной организации обязаны:

– оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

– снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную санитарную одежду булавками;

– снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

– работать в чистой специальной санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения, волосы убирать под шапочку или косынку без применения заколок и шпилек;

– использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

– не выходить на улицу в специальной санитарной одежде;

– перед посещением туалетной комнаты снять специальную санитарную одежду;

– не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом непосредственному руководителю и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями у членов своей семьи. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, кишечными инфекциями, признаками инфекционных заболеваний, временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут быть переведены по решению работодателя на другие виды работ. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное

лицо дошкольной образовательной организации, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (Таблица 20).

Таблица 20 – Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Должностные обязанности каждого конкретного работника доводятся до него в виде должностной инструкции и иных локальных нормативных актов в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации. Не допускается: привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая работников, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Дошкольные образовательные организации Санкт-Петербурга в целях поддержания профессиональной компетенции и квалификации руководителей и работников, организующих социальное питание, обеспечивают профессиональное обучение и дополнительное профессиональное

образование руководителей и работников дошкольных образовательных организаций в области организации питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Направление руководителей и работников дошкольных образовательных организаций для освоения дополнительных профессиональных программ повышения квалификации в области организации питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов обеспечивается дошкольными образовательными организациями систематически не реже одного раза в три года. Организаторы питания в течении 3 дней с момента заключения контракта должны предоставить ответственному за питание в дошкольной образовательной организации документы о профессиональном образовании и документы, подтверждающие периодичность повышения квалификации работников, привлеченных к оказанию услуги по организации питания, государственному заказчику.

Работники пищеблоков должны быть обеспечены форменной специальной санитарной одеждой. Специальная санитарная одежда должна быть в едином стиле и цветовой гамме, не исключается возможность нанесения логотипа организатора питания.

Численность работников пищеблока может быть рассчитана с применением методического документа по формированию штатной численности пищеблока (Приложение 10).

6.2. Требования к помещениям и оборудованию пищеблока в дошкольных образовательных организациях

Объемно-планировочные и конструктивные решения пищеблоков, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами. Форма паспорта пищеблока представлена в Приложении 10.

Помещения пищеблока, гардероб с душевой и санузлом, помещение для хранения и разведения дезинфицирующих средств следует оборудовать приточно-вытяжной механической вентиляцией.

Технологическое оборудование и ванны производственные, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции со съемными фильтрами (для их обработки или замены) в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой для предотвращения проникновения мелких грызунов.

Светильники должны иметь влагопылезащитное исполнение и не размещаться над технологическим оборудованием, в том числе плитами электрическими (газовыми), столами производственными.

Окна оборудуются легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, выдерживающих многократную влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами, потолки - оштукатурены и побелены, полы - из ударопрочных материалов, исключают скольжение.

Пищеблоки дошкольных образовательных организаций должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления.

Производственное оборудование и ванны производственные должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевой продукции и приготовления готовых блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать

требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65°C.

Во всех производственных цехах должны быть оборудованы раковины для мытья рук, ванны производственные с подводкой холодной и горячей воды через смесители, резервные источники горячего водоснабжения.

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

В помещении для обработки и хранения уборочного инвентаря следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола со сливным трапом с уклоном к нему для забора воды, предназначенной для обработки помещений.

При отсутствии горячей или холодной воды дошкольная организация приостанавливает свою работу.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

6.3. Оснащение технологическим оборудованием, инвентарем, посудой

Пищевые блоки дошкольных образовательных организаций должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполнены из неабсорбирующих материалов.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года ответственным лицом проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

При оснащении пищевых блоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищевых блоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды, ассортимент основных блюд, мощность технологического оборудования и т.п.

При планировке производственных помещений пищевого блока дошкольных образовательных организаций в основе должен лежать принцип поточности (последовательности) технологического процесса, который исключает встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется

бактерицидная установка. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару должно быть изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, и промаркировано по назначению: для сырых и готовых продуктов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) — из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуду хранят в буфете.

Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

В дошкольной образовательной организации разрабатывается

инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 °С;
- мытье во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Кружки, стаканы, бокалы, рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

Столовые приборы при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке.

Для обеззараживания посуды рекомендуется использование сухожарового шкафа, который устанавливают в каждой групповой ячейке.

При его отсутствии для обеззараживания посуды в каждой группе следует иметь емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Столы в групповых помещениях после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

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

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

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

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

Не рекомендуется использование кухонной и столовой посуды

деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду из нержавеющей стали. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

Для приготовления пищи используют электрооборудование (соковыжималки, миксеры, протирочные машины и т. д.) и электрические плиты. Помещение кухни оборудуют вытяжной вентиляцией.

6.4. Требования к процессу производства питания. Производственный контроль. Виды контроля: визуальный, органолептический, документарный, лабораторный

6.4.1. Основные требования к кулинарной обработке продуктов

Основные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и режимы приготовления блюд для организации питания в ДОО указаны в разделе 4.4. настоящего Стандарта «Основные требования к кулинарной обработке продуктов для питания детей в дошкольных образовательных организациях».

Контроль качества питания, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра (при наличии в штате дошкольного учреждения), кладовщик.

6.4.2. Производственный контроль. Виды контроля: визуальный, органолептический, документарный, лабораторный

Производство (изготовление) пищевых продуктов, используемых для организации питания обучающихся, должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей. Необходимо использовать пищевые продукты, соответствующие по показателям безопасности и качества действующей нормативно-правовой документации и (или) стандартам на продукты детского

питания. Продовольственное сырье и пищевые продукты в зависимости от их вида по показателям безопасности должны отвечать требованиям нормативно-правовой документации, отраженных в Приложении 12. В случае, если соответствующий стандарт не поименован в Приложении 12, следует руководствоваться действующим национальным или межгосударственным стандартом, отраслевым стандартом, стандартом организации и (или) техническими условиями на данный вид продукции.

Независимо от организационно-правовых форм юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением питания детей, реализовывают мероприятия, направленные на охрану здоровья детей, в том числе соблюдение требований качества и безопасности, и сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевые продукты для питания детей должны быть качественными и безопасными для здоровья детей.

Таким образом контроль за работой пищеблока должен осуществляться администрацией дошкольной образовательной организации, в том числе посредством: – соблюдения требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; – проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (при самостоятельной форме организации питания); – проведения лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции (при получении услуг организации питания). Каждый объект общественного питания (пищеблок) дошкольной образовательной организации должен иметь разработанную программу организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции, основываясь на МР 2.3.0279-22.2.3 и особенностях ведения хозяйственной деятельности.

Программа производственного контроля включает контроль: – сырья, продукции, упаковки, материалов на этапе их приемки и хранения, подготовки

сырья и пищевой продукции к процессам производства, технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции, качества и безопасности готовой пищевой продукции на этапе их хранения и транспортирования; – состояния производственного оборудования, инвентаря; – санитарно-технического состояния производственных помещений, включая функционирование инженерных сетей и внутренней отделки помещений; – санитарно-эпидемиологического режима: качества используемой воды, моющих и дезинфицирующих средств, проводимой мойки и дезинфекции, личной гигиены работников. В программе производственного контроля указываются определяемые показатели, параметры контроля и периодичность проведения последнего, а также сведения об ответственном лице организации, осуществляющем контроль на определенном этапе, и/или привлекаемой сторонней организации. Для осуществления контроля за качеством воды отбору (специалистами аккредитованной лаборатории) подлежит вода питьевая централизованного водоснабжения из мест использования на пищеблоке образовательной организации. При выявлении несоответствий, выявляемых в питьевой воде по результатам производственного контроля, требуется учреждениям: а) обратить внимание на состояние инженерных сетей; б) установить дополнительные очистные элементы, фильтры; в) инициировать претензионную работу с ресурсоснабжающей организацией; г) проводить повторные исследования воды в рамках программы производственного контроля. Типичные (наиболее часто встречающиеся) несоответствия, выявляемые в питьевой воде, представлены в таблице 21.

Таблица 21 – Типичные (наиболее часто встречающиеся) несоответствия, выявляемые в питьевой воде

№ п/п	Показатель	Чем может быть вызвано его наличие	Последствие для человека
Микробиологические исследования			

№ п/п	Показатель	Чем может быть вызвано его наличие	Последствие для человека
1	Е. Coli	Наличие Е. Coli в воде является признаком недавнего загрязнения сточными водами или отходами животноводства. Кишечная палочка происходит от человеческих и животных отходов. Во время дождей, таяния снега или других видов осадков, Е. Coli может вместе с потоком воды попасть в ручьи, реки, озера, или грунтовые воды	Е.coli провоцирует развитие следующих заболеваний: -острой кишечной инфекции; - у детей и пожилых людей — гемолитико-уремического синдрома с исходом в виде острой почечной недостаточности; - при оседании на мочевыводящих путях — уретрита, цистита, вульвовагинита.
Физико-химические исследования			
2	Жесткость	Показатель жесткости воды определяется количеством содержащих в ней щелочно-земельных элементов, преимущественно кальция и магния. Вода жесткостью менее 5 °Ж может оказывать коррозионное воздействие на водопроводные трубы. Изменение жесткости воды может влиять на изменение её вкусовых свойств: для воды с высокой жесткостью характерен горьковатый вкус	Постоянное употребление воды с повышенной жесткостью приводит к снижению моторики желудка и накоплению солей в организме, а также к возникновению заболеваний суставов (артритов, полиартритов), образованием камней в почках и желчных путях.
3.	Массовая концентрация общего железа	Наличие общего железа в водах связано с широким распространением этого элемента в природе. В питьевой воде железо также может присутствовать из-за коррозии изготовленных из чугуна или стали водопроводных труб. При содержании общего железа выше нормы вода становится мутной, желто-бурого цвета, особенно после нагревания, у нее ощущается характерный металлический запах и привкус.	Увеличение количества железа приводит к накапливанию его до токсической концентрации в органах и тканях, включая суставы, печень, эндокринные железы и сердце. Железо может создавать питательную среду для роста вредных микроорганизмов и клеток злокачественных опухолей, а также дополнительно стимулировать канцерогенное действие свободных радикалов. Избыток железа нарушает функцию центральной нервной системы, усугубляя психические расстройства.
Токсичные элементы			

№ п/п	Показатель	Чем может быть вызвано его наличие	Последствие для человека
4	Массовая концентрация свинца, кадмия, меди, никеля, цинка, железа	Токсичные элементы в воде могут быть естественным процессом или результатом деятельности человека. Однако, понимание природных условий, которые могут привести к наличию токсичных элементов в воде, может помочь в снижении риска для здоровья и защите окружающей среды	Свинец – это один из самых токсичных металлов, который можно отнести к вредным примесям в питьевой воде. Он накапливается в костной ткани, нарушает нормальное функционирование ЦНС и снижает иммунитет. Особую опасность металл представляет для маленьких детей дошкольного возраста.

Выявление острой кишечной инфекции по результатам контроля (в том числе повторное выявление за неделю) является индикатором риска нарушения обязательных требований при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (предусмотрено Приказом Минздрава России от 17.11.2023 № 615н «О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18.04.2023 № 172н «Об утверждении перечня индикаторов риска нарушения обязательных требований при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)»).

При выявлении 3-х и более случаев регистрации уполномоченными органами контроля (надзора) «Острой кишечной инфекции» (ОКИ) среди сотрудников пищеблоков и/или воспитанников дошкольных образовательных организаций рекомендуется обеспечить порядок действий согласно мероприятиям таблицы 22.

Таблица 22 – Порядок действий при выявлении «Острой кишечной инфекции» (ОКИ) среди сотрудников пищеблоков и/или обучающихся образовательных организаций

п/п	Наименование мероприятия	Ответственные
1	Издание приказа о проведении санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий в Учреждении	Руководитель Учреждения

п/п	Наименование мероприятия	Ответственные
1.1	Издание приказа о проведении санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий на пищеблоке Учреждения, в предприятии общественного питания	Руководитель Организатора питания
2	Организация и проведение дезинфекции на всех объектах, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции: помещения Учреждения, оборудование, мебель, поверхности и т.д. В остальных помещениях осуществляется профилактическая дезинфекция, при необходимости – дезинсекция. Очаговую текущую дезинфекцию на объектах выполняет персонал организации. Для проведения дезинфекции используют средства, зарегистрированные в установленном порядке, имеющие инструкцию по применению и разрешенные для дезинфекции при кишечных бактериальных и вирусных инфекциях и/или при паразитарных заболеваниях. Для проведения текущей дезинфекции выбирают средства с низкой ингаляционной опасностью, при использовании которых не требуется защита органов дыхания	Руководитель Учреждения
2.1	Организация и проведение дезинфекции на всех объектах, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции: производственные помещения, помещения склада, холодильное оборудование, поверхности, кухонный инвентарь, столовая посуда и т.д. В остальных помещениях осуществляется профилактическая дезинфекция, при необходимости – дезинсекция	Руководитель Организатора питания
3	Ежедневный анализ заболеваемости (сотрудников Учреждения, обучающихся). Проверка гигиенических журналов, личных медицинских книжек сотрудников, ежедневная сводка случаев ОКИ.	Руководитель Учреждения
3.1	личных медицинских книжек сотрудников, ежедневная сводка случаев ОКИ	Руководитель Организатора питания
4	Отстранение сотрудников пищеблока до лабораторного подтверждения клинико-эпидемиологического анализа в случаях выявления вирусносительства (лабораторные исследования осуществляют лаборатории, организации, структурные подразделения, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение на выполнение работ с микроорганизмами III - IV групп патогенности)	Руководитель Организатора питания

п/п	Наименование мероприятия	Ответственные
5	<p>Организация и проведение внеплановых отборов:</p> <p>а) проб питьевой воды. Пробы питьевой воды отбираются из различных источников по обнаружению микробного загрязнения (или его косвенных признаков);</p> <p>б) проб пищевых продуктов, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции;</p> <p>в) смывов с инвентаря и оборудования в производственных и складских помещениях;</p> <p>г) проб готовых блюд</p>	<p>Руководитель Учреждения</p> <p>Руководитель Организатора питания</p>
6	Ревизия коммунальных сетей, в случае неудовлетворительного санитарного состояния - ликвидация аварии, очистка и дезинфекция	Руководитель Учреждения
7	<p>Анализ поступающего сырья на склад:</p> <p>а) наличие транспортных и сопроводительных ветеринарных документов, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, подтверждающей их качество и безопасность;</p> <p>б) документы по хранению пищевой продукции (листы контроля, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях); в) запрос дополнительной информации у поставщика (наличие производственного – лабораторного контроля партии сырья) в отношении пищевых продуктов, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции</p>	Руководитель Организатора питания
8	Анализ документов производственного контроля (ведение учета и анализа показателей, регистрируемых в критических контрольных точках, результаты лабораторного контроля)	<p>Руководитель Учреждения</p> <p>Руководитель Организатора питания</p>
9	Усиление контроля за соблюдением температурно-влажностных режимов хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, технологией приготовления блюд (соблюдение температурных режимов), сроков реализации и правил подачи блюд.	<p>Руководитель Учреждения</p> <p>Руководитель Организатора питания</p>
10	Контроль поточности процессов приготовления, использование оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Руководитель Организатора питания

Рекомендуемый перечень и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований представлена в Таблице 23.

Таблица 23 – Рекомендуемый перечень и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в дошкольных образовательных организациях

Вид исследования	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие норм санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда работников	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда работников, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода их разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

Приемка пищевых продуктов и услуг организации питания осуществляется в порядке предусмотренным пунктом 3.3.2 настоящего Стандарта «Требования к приемке пищевых продуктов».

В случае нарушений условий и режима перевозки, сроков годности, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье / готовых блюд на пищеблоке не принимаются.

После подтверждения качества пищевой продукции подписывается товарно-транспортная накладная и/или счет-фактура, или иной документ, предусмотренный контрактом, а также производится запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Для осуществления контроля за качеством готовой кулинарной продукции отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике на подносе при температуре 2-6 °С (правила отбора суточных проб приведены в разделе 5.2).

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Контроль качества готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная и утвержденная приказом руководителя образовательной организации. Обязательному бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд, кулинарных изделий и напитков до начала реализации.

Бракеражная комиссия проводит:

– контрольное взвешивание готовых блюд и порционных кулинарных изделий в соответствии с инструкцией (Приложение 7). Масса готовых блюд, кулинарных изделий и напитков должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню;

– органолептическую оценку качества готовых блюд по стандартной методике, указанной в п.28 Приложения № 1 к ГОСТ 31986-2012.

Результаты взвешивания порционных блюд и контроль качества готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Вышеперечисленные мероприятия являются составной частью контроля дошкольной образовательной организацией за исполнением условий контракта, связанных с обеспечением соблюдения требований поставщиком / исполнителем услуги питания качества и безопасности пищевых продуктов, качества приготовленной пищи в соответствии с действующими требованиями и нормами, установленными нормативно-технической документацией (согласно ГОСТ 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» показатели качества готовой продукции – физико-химические и органолептические показатели).

Обобщенная информация по обеспечению безопасности и качества сырья и готовой продукции в образовательных организациях Санкт-Петербурга приведена в таблице 24.

Таблица 24 - Обобщенная информация по обеспечению безопасности и качества сырья и готовой продукции в ДОО Санкт-Петербурга

Форма организации питания	Варианты обеспечения безопасности и качества сырья и готовой продукции ДОО	НаличиеППК	Наличие контракта	Объект контроля ОО/ кто осуществляет	Характеристика видовлабораторных исследований
Самостоятельная *	1.1. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными ДОО	Программа производственного контроля (далее – ППК) утверждается ДОО	Контракт заключает ДОО по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии с федеральным законодательством (далее - ФЗ)	Пищеблок, столовая, помещения ДОО / ответственные лица ДОО (назначаемая комиссия), экспертная организация	В соответствии с ФЗ, в том числе: соблюдение сроков годности, требований к маркировке, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; бракераж сырья; бракераж готовой продукции; - лабораторные исследования (по показателям: микробиологическим (пищевые продукты, готовая продукция, смывы); физико- химическим (пищевые продукты, готовая продукция, вода питьевая)
Услуга *	2.1. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными исполнителем	ППК утверждается исполнителем	Контракт заключает исполнитель в установленном ФЗ порядке	Пищеблок ДОО / исполнитель	В соответствии с ФЗ, в том числе по показателям, предусмотренным программой производственного контроля исполнителя
	2.2. Производственный контроль ДОО в соответствии с порядком и периодичностью, установленными ДОО	ППК утверждается ДОО	Контракт заключает ДОО по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии и с ФЗ	Столовая, помещения ДОО / экспертная организация	В соответствии с ФЗ, в том числе по показателям: микробиологическим (смывы, готовая продукция); физико- химическим (готовая продукция, вода питьевая) **
	2.3. Контроль исполнения условий контракта, связанных с обеспечением соблюдения требований исполнителя к качеству и безопасности питания	1) предусматривается в рамках мероприятий утвержденной ДОО ППК	В рамках заключенного ОО контракта по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии и с ФЗ	Пищеблок, столовая ДОО	В аналогии со строкой 2.2. **

Форма организации питания	Варианты обеспечения безопасности и качества сырья и готовой продукции в ДОО	НаличиеППК	Наличие контракта	Объект контроля ОО/ кто осуществляет	Характеристика видовлабораторных исследований
		2) предусматривается в виде проведения отдельного мероприятия (лабораторного исследования)	Контракт заключает ДОО в соответствии с ФЗ, в том числе по итогам размещения конкурсной заявки в АИС ГЗ «Электронный магазин»	Пищеблок, столовая ДОО	В соответствии с ФЗ по показателям лабораторного контроля готовой продукции: - органолептическим (вкус, цвет, запах, консистенция); - физико-химическим: масса сухих веществ, масса жира (отрицательное значение показателя характеризует недовложение пищевых продуктов в продукцию общественного питания) **

*- в соответствии с Законом «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (от 8.10 2008 № 569-95): - питание организует дошкольная образовательная организация (далее - ДОО), осуществляется закупка пищевых продуктов в рамках контрактов (самостоятельная) 44 - питание предоставляет организация общественного питания (далее -исполнитель) в рамках контракта (организация общественного питания);

** - источник финансирования указанных расходов в рамках бюджетного планирования субсидии ДОО на выполнение ГЗ на организацию питания в учреждении

Организация работы по недопущению некачественной пищевой продукции в учреждения сферы социального питания Санкт-Петербурга должна включать в себя (в том числе) мероприятия, связанные с выявлением фактов поступления в систему социального питания некачественной и опасной пищевой продукции по информации уполномоченных федеральных органов по санитарно-эпидемиологическому, ветеринарному и фитосанитарному надзору (далее – уполномоченные органы) (таблица 25):

а) изъятие из обращения пищевой продукции, указанной в информации уполномоченных органов;

б) проведение претензионной работы в отношении поставщиков нестандартной пищевой продукции / исполнителей услуги питания по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных контрактами обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р;

в) проведение иных мероприятий, предусмотренных федеральным и иным законодательством при выявлении фальсифицированной продукции.

Таблица 25 – Перечень рекомендуемых мер по недопущению некачественной пищевой продукции в учреждения сферы социального питания Санкт-Петербурга

№ п/п	Мероприятие	Кем обеспечивается
1	Довести до сведения лиц, ответственных за приемку пищевых продуктов, информацию уполномоченных федеральных органов По санитарно-эпидемиологическому, ветеринарному и фитосанитарному надзору	Учреждения

№ п/п	Мероприятие	Кем обеспечивается
2	Принять локальный акт учреждения (приказ) об усилении входного контроля	Учреждения Организаторы питания
3	Проинформировать действующих Поставщиков продуктов/ исполнителей услуги питания по контракту	Учреждения
4	Провести внеплановые инструктажи с работниками, ответственными за приемку и хранение пищевых продуктов	Учреждения Организаторы питания
5	Провести внеплановые инструктажи с работниками о соблюдении технологии приготовления блюд, в том числе соблюдении температурного режима, требуемой термической обработки блюд	Учреждения Организаторы питания
6	Ознакомить персонал, обеспечивающий приемку пищевых продуктов для организации питания, с перечнем производителей, у которых выявлены несоответствия требованиям безопасности продуктов	Учреждения Организаторы питания
7	Провести заседания бракеражных комиссий, Советов по питанию	Учреждения
8	Усилить контроль за деятельностью бракеражных комиссий, за приёмкой, хранением продуктов питания, санитарным состоянием пищеблоков и оформлением сопроводительной документации по питанию	Учреждения

6.4.3. Оценка процессов производства пищевой продукции, основанных на принципах управления и анализа риска (ХАССП)

Подходы по оценке соблюдения требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза производителями (изготовителями) пищевой продукции, основанных на принципах управления и анализа риска

Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП изложены в "Методических рекомендациях МР 5.1.0096-14. 5.1." (утв. Роспотребнадзором 18.12.2014).

Принципы внедрения ХАССП

Разработка и внедрение ХАССП подразумевает выполнение семи принципов:

1. Анализа опасных факторов на производстве, которые могут спровоцировать риски.

2. Определения критических контрольных точек, ККТ.
3. Определения предельных показателей для мониторинга по каждой точке, то есть показателей, при которых фактор риска наименее и наиболее опасен.
4. Разработки системы отслеживания показателей в каждой ККТ.
5. Определения действий в тех случаях, когда возникает риск.
6. Организации регулярных проверок показателей.
7. Ведения документации, журналов и рабочих листов системы ХАССП.

Сотрудник, который отвечает за качество продукции, описывает производственный цикл. Он составляет схему производства продукции от момента, когда поступило сырье, до момента, когда продукция реализована.

Когда схема готова, составляют список опасных факторов на каждой точке производства. Надо определить, что может пойти не так и где может произойти сбой, из-за которого продукция получится некачественной или опасной для жизни. Например, где в продукт могут попасть бактерии, стекло или аллергены.

Источниками опасных факторов на производстве могут быть сырье, окружающая среда, сотрудники и оборудование.

Опасные факторы делятся на четыре группы:

1. Физические. К ним относится попадание в продукцию битого стекла, металлической стружки, кусочков дерева — например, при использовании разделочных досок. Они могут возникнуть, если на производстве используют устаревшее оборудование.

2. Химические. Остатки дезинфицирующих средств и материалов на оборудовании, консерванты, красители, микотоксины. Химические опасные факторы могут возникнуть из-за несоблюдения пропорций, из-за того, что продукты заражают друг друга, из-за отсутствия рецептов дезинфицирующих растворов.

3. Микробиологические. Вирусы, микроорганизмы, плесень и бактерии. Могут появиться из-за некачественного сырья, нарушений температурного режима, допуска к работе больных и инфицированных сотрудников, порезов и ран на руках работников, плохой обработки поверхностей и оборудования.

4. Аллергены. В регламенте Таможенного Союза есть 15 видов аллергенов. Для человека с аллергией на какой-то из этих продуктов достаточно несколько миллиграммов, чтобы вызвать реакцию — иногда смертельную. Именно поэтому на упаковке с продуктами размещают предупреждение, что они могут содержать остатки орехов, глютена и сельдерея.

Определение критических контрольных точек, ККТ

После того как составлен список всех опасных факторов, ответственный за разработку ХАССП анализирует перечень и определяет критические контрольные точки — этапы производства, при которых риски максимальны.

Риски могут быть регулярными на этапах приемки сырья при нарушении температурного режима, например, молока, при хранении сырья и готовой продукции или нарушении рецептуры и технологии.

Критических контрольных точек не должно быть слишком много, иначе их будет трудно отслеживать, но их должно быть достаточно, чтобы качество и безопасность продукции оставались на нужном уровне. Оптимальное количество — от трех до семи ККТ.

Разработка системы отслеживания показателей в каждой ККТ

Ответственный сотрудник составляют план ХАССП, в котором описано, как снизить риски на производстве:

Определяет, за какими показателями надо следить в каждой ККТ.

Определяет границы предельных значений показателей.

Разрабатывает действия, которые помогают снизить риски и устранить последствия превышения предельных значений ККТ.

Фиксировать данные можно в электронном виде или в бумажном журнале. Например, на пищеблоке есть цех, в котором важен температурный

режим, и организация утром и вечером снимает показатели термометра. Если же стоит современное холодильное оборудование, данные о температурном режиме могут поступать непосредственно на компьютер. И тот и другой способ мониторинга возможен. Главное, чтобы измерительное оборудование было исправным, имело паспорт и документацию — и его должны проверить в центре стандартизации и метрологии.

Порядок проведения поверки средств измерений

Ответственный за разработку ХАССП должен определить, кто и на каком участке будет следить за тем, чтобы показатели оставались в пределах безопасных. Эта же команда должна вести документацию и рабочие листы системы ХАССП.

6.5. Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений пищеблока и мытью кухонной посуды

В помещениях пищеблока ежедневно делают уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол.

Генеральную уборку всех помещений пищеблока рекомендуется проводить не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данные средства (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

В моечной кухонной посуде, а также возле всех ванн для обработки инвентаря вывешивают инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в емкостях из темного стекла с

хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны типа ВМ-1, ВМ-2, ВМ-1А, ВМ-2А (не менее 2-х из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия и др.) с подводкой к ним горячей и холодной воды, с установкой смесителей. Температура горячей воды в точке разбора - не менее 65 °С.

Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы водяного отопления не используют.

В месте присоединения ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой из шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и др.) после мытья в первой ванне с горячей водой (50 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65 °С, во второй ванне обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Рабочие столы на пищеблоке после использования моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем простирывают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на $2/3$ объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

Для сбора твердых коммунальных отходов на территории дошкольной образовательной организации рекомендуется предусматривать контейнеры с крышками (или другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием. Рекомендуется предусмотреть возможность раздельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов. Многооборотные емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов рекомендуется мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивать. Для мытья емкостей рекомендуется выделить место для их обработки и хранения.

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ФОРМИРОВАНИЕ У ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ МОТИВАЦИИ К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ

Работа по формированию культуры здорового питания в дошкольной образовательной организации должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса, базироваться на научно обоснованных положениях и принципах здорового питания.

Дошкольная образовательная организация формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую локальные акты, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности, соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в образовательной программе и плане воспитательной работы в рамках образовательной области "Физическое развитие", которое направлено на приобщение детей к ценностям "Жизнь", "Здоровье", что предполагает формирование у ребенка основных гигиенических навыков, представлений о здоровом образе жизни, в том числе мотивации к здоровому питанию.

Работа по формированию культуры здорового питания в дошкольной образовательной организации должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей, регионального и этнокультурного компонента.

При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы личной гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых пищевых веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п.

При разработке Программы по мотивации к здоровому питанию детей должны быть предусмотрены различные формы организации занятий,

наиболее эффективные в раннем возрасте и предполагающие тесное взаимодействие с родителями.

При разработке и реализации Программы необходимо соблюдать принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.
- учет национальных и культурных традиций в питании.

Цель программы: формирование у участников образовательного процесса устойчивой мотивации на здоровый образ жизни, адекватных представлений о рациональном питании как составной части культуры здоровья и здоровьесбережения.

Задачи, которые следует решить в ходе реализации Программы:

- формирование и развитие представления детей о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
- формирование у дошкольников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья;
- освоение детьми практических навыков рационального питания;
- повышение компетентности педагогов дошкольной образовательной организации в вопросах рационального питания дошкольников;
- разработка и внедрение эффективных форм сотрудничества с родителями в практику преемственности организации питания детей в семье и дошкольной образовательной организации, формирование у родителей устойчивого интереса к безопасному и здоровому питанию детей.

Одним из направлений в реализации проекта является сотрудничество с семьей в вопросах рационального питания детей. Значимость данной работы состоит в том, чтобы достичь грамотного понимания родителей проблемы сохранения и укрепления здоровья ребенка, через организацию рационального питания в семье.

Взаимодействие с семьями воспитанников в данном направлении ориентировано на поиск таких форм и методов работы, которые позволяют учесть актуальные потребности родителей, способствуют формированию активной родительской позиции.

Систематическое разностороннее педагогическое просвещение родителей осуществляется через ознакомление их как с основами теоретических знаний, так и с практической работой. Содержание консультаций, бесед, родительских собраний должен охватывать широкий круг вопросов, освещать все стороны организации питания дошкольников.

Направления деятельности педагога реализуются в разных формах (групповых и (или) индивидуальных) посредством различных методов, приемов и способов взаимодействия с родителями (законными представителями):

1) диагностико-аналитическое направление реализуется через опросы, социологические срезы, индивидуальные блокноты, "почтовый ящик", педагогические беседы с родителями (законными представителями); дни (недели) открытых дверей, открытые просмотры занятий и других видов деятельности детей и так далее;

2) просветительское и консультационное направления реализуются через групповые родительские собрания, конференции, круглые столы, семинары-практикумы, тренинги и ролевые игры, консультации, педагогические гостиные, родительские клубы и другое; информационные проспекты, стенды, ширмы, папки-передвижки для родителей (законных представителей); журналы и газеты, издаваемые ДОО для родителей (законных представителей), педагогические библиотеки для родителей

(законных представителей); сайты ДОО и социальные группы в сети Интернет; медиарепортажи и интервью; фотографии, выставки детских работ, совместных работ родителей (законных представителей) и детей. Включают также и досуговую форму - совместные праздники и вечера, семейные спортивные и тематические мероприятия, тематические досуги, знакомство с семейными традициями и другое.

Для вовлечения родителей (законных представителей) в образовательную деятельность целесообразно использовать специально разработанные (подобранные) дидактические материалы для организации совместной деятельности родителей (законных представителей) с детьми в семейных условиях в соответствии с образовательными задачами, реализуемыми в ДОО. Эти материалы должны сопровождаться подробными инструкциями по их использованию и рекомендациями по построению взаимодействия с ребенком (с учетом возрастных особенностей). Кроме того, необходимо активно использовать воспитательный потенциал семьи для решения образовательных задач, привлекая родителей (законных представителей) к участию в образовательных мероприятиях, направленных на решение познавательных и воспитательных задач.

On-line обучение по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания» для персонала и родителей дошкольных учреждений организовано на базе Новосибирского НИИ гигиены Роспотребнадзора, пройти обучение может каждый после регистрации на сайте: <https://edu.demography.site/>.

На протяжении уже многих лет с положительной стороны зарекомендовала себя комплексная программа «Разговор о правильном питании», рекомендованная к использованию Минобрнауки России для детей дошкольного и школьного возраста (сайт программы «Разговор о правильном питании» <https://www.prav-pit.ru/>), которая реализуется более чем в 50 регионах с охватом более 1,5 млн детей в образовательных организациях.

8. НОРМАТИВНОЕ ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Нормативное правовое обеспечение организации общественного питания детей в дошкольных образовательных организациях представлено в перечне законодательных, правовых и нормативно-методических документов (Приложении 11) и перечне документов, регламентирующих требования безопасности к продовольственному сырью и пищевым продуктам (Приложение 12). Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания в дошкольной образовательной организации представлены в Приложении 13.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ТЕКУЩЕГО (ЕЖЕГОДНОГО) И ИТОГОВОГО (В ПОСЛЕДНИЙ ГОД ВОСПИТАНИЯ) МОНИТОРИНГА СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ В СВЯЗИ С УСЛОВИЯМИ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Состояние здоровья и индивидуальные особенности детей учитываются при проведении профилактических медицинских осмотров в соответствующем возрасте в соответствии с Порядком проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних, утвержденным приказом Минздрава России от 10.08. 2017 № 514н (далее - Порядок № 514н). Согласно пункту 2 Порядка № 514н профилактические осмотры проводятся в установленные возрастные периоды в целях раннего (своевременного) выявления патологических состояний, заболеваний и факторов риска их развития, немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, а также в целях определения групп здоровья и выработки рекомендаций для несовершеннолетних и их родителей или иных законных представителей.

Необходимым предварительным условием проведения профилактического осмотра является дача информированного добровольного согласия несовершеннолетнего (его родителя или иного законного представителя) на медицинское вмешательство с соблюдением требований, установленных статьей 20 Федерального закона от 21.11. 2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

Данные о проведении профилактического осмотра вносятся в историю развития ребенка и учетную форму № 030-ПО/у-17 «Карта профилактического медицинского осмотра несовершеннолетнего».

На основании результатов профилактического осмотра врач, ответственный за проведение профилактического осмотра:

определяет группу здоровья несовершеннолетнего;

медицинскую группу для занятий физической культурой;

направляет информацию о результатах профилактического осмотра медицинским работникам медицинского блока образовательной организации, в которой обучается несовершеннолетний (пункт 22 Порядка № 514н), в том числе рекомендации по питанию несовершеннолетнего.

Требования к организации и содержанию текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции в сфере здравоохранения.

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья воспитанников в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

При проведении мониторинга решаются следующие задачи: сбор достоверной и объективной информации о состоянии здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях; системный анализ и оценка получаемой информации; предоставление в установленном законодательством Российской Федерации порядке информации заинтересованным федеральным органам исполнительной власти, органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам; подготовка предложений по вопросам реализации государственной политики в сфере охраны здоровья детей и молодежи.

Мониторинг состояния здоровья детей в дошкольных образовательных организациях осуществляется на основе следующих показателей: оценка результатов анкетирования родителей с целью выявления нарушений здоровья, связанных с алиментарными факторами; оценка физического развития детей; оценка их физической подготовленности; анализ заболеваемости по пропускам посещения в связи с болезнями; комплексная оценка состояния здоровья путем распределения детей на группы здоровья.

Мониторинг состояния здоровья детей основан на следующих основных методах и группах показателей.

I группа показателей включает данные анкетирования (по стандартизированной анкете) родителей для выявления жалоб, отражающих наличие у детей функциональных нарушений и хронических заболеваний органов пищеварения, центрального и вегетативного отделов нервной системы, органа зрения, опорно-двигательного аппарата; явлений анемии; снижение иммунобиологических свойств организма; проявления пищевой аллергии. Все указанные нарушения здоровья могут возникнуть при нарушениях режима и качества питания, неполном удовлетворении потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.).

II группа показателей – показатели физического развития детей. Систематическое наблюдение за ростом и развитием является важным звеном в системе контроля за состоянием здоровья воспитанников. Нарушения физического развития – дефицит массы тела, избыток массы тела, в т.ч. ожирение, низкий рост во многих случаях обусловлены нарушениями сбалансированности рациона по всем пищевым веществам, в т.ч. по аминокислотному составу белков, жирнокислотному составу жиров, обеспеченности углеводами, относящимися к различным классам, достаточности содержания витаминов, минеральных веществ.

III группа показателей – показатели заболеваемости детей по количеству случаев и дней пропусков занятий по болезни позволят получить, в первую очередь, данные о состоянии иммунной системы у большинства детей, а также будут отражать частоту встречаемости выраженных функциональных отклонений и обострений хронических заболеваний системы пищеварения, центральных и вегетативных отделов нервной системы, эндокринной системы и обмена веществ, т.е. те нарушения здоровья, которые относятся к числу алиментарно-зависимых заболеваний, напрямую связанных с нарушением здорового, рационального питания.

IV группа показателей – оценка физической подготовленности детей дошкольных образовательных организаций проводится по результатам выполнения единых тестовых заданий.

V группа показателей – комплексная оценка состояния здоровья детей. Позволяет получить интегральный показатель состояния здоровья и физического развития каждого ребенка и всех детей в дошкольной образовательной организации, путем распределения детей на группы здоровья. При этом учитываются функциональное состояние организма, частота острых заболеваний и обострений хронической патологии, физическое и психическое развитие детей. Определение группы здоровья проводится врачом-педиатром детской поликлиники по завершении профилактических медицинских осмотров.

Организация мониторинга состояния здоровья обучающихся, сбор и обработка данных осуществляется средним медицинским персоналом под руководством врача-педиатра. Сбор данных о физической подготовленности проводит инструктор физкультуры совместно с воспитателем и средним медицинским работником.

Анализ и обобщение данных, подготовка отчетной документации проводится с учетом пола и возраста, по группам детей и в целом по дошкольной образовательной организации.

Результаты мониторинга используются для принятия корректирующих мероприятий и управленческих решений, направленных на оптимизацию качества питания детей.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2. СТАТИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ,
ХАРАКТЕРИЗУЮЩАЯ СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Таблица 1 – Распределение групп по направленности и возрасту детей

Наименование показателей	Всего (сумма граф 4-8)	Из графы 3 для детей в возрасте:				
		от 2-х месяцев до 1 года	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 5 лет	5 лет и старше	разновозрастные
А	3	4	5	6	7	8
Число групп, всего	12557	0	2418	4288	5387	464
в том числе: группы компенсирующей направленности	2588	0	77	404	1750	357
в том числе для воспитанников: с нарушением слуха	18	0	1	5	8	4
с нарушением речи	1755	0	24	250	1390	91
из них с тяжелым нарушением речи	1674	0	24	231	1333	86
с нарушением зрения	138	0	18	45	60	15
с нарушением интеллекта	72	0	0	3	26	43
с задержкой психического развития	382	0	5	62	213	102
из них с расстройством аутистического спектра	9	0	1	0	0	8
с нарушением опорно-двигательного аппарата	76	0	14	28	26	8
со сложным дефектом	114	0	1	8	22	83
другого профиля	33	0	14	3	5	11
группы общеразвивающей направленности	9346	0	2243	3671	3344	88
группы оздоровительной направленности	362	0	61	162	132	7

из них: для детей с туберкулезной интоксикацией	18	0	7	4	4	3
для часто болеющих детей	275	0	43	126	102	4
для детей с нефрологическими заболеваниями	0	0	0	0	0	0
группы комбинированной направленности	209	0	9	42	151	7
группы для детей раннего возраста	24	0	24	0	0	0
группы по присмотру и уходу	11	0	3	4	4	0
семейные дошкольные группы	17	0	1	5	6	5
из них: общеразвивающей направленности	16	0	1	5	6	4
по присмотру и уходу	1	0	0	0	0	1

Таблица 2 – Распределение мест в группах по направленности и возрасту детей

Наименование показателей	Всего (сумма граф 4-8)	Из гр 3 в группах для детей в возрасте:				
		от 2-х месяцев до 1 года	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 5 лет	5 лет и старше	разново зростны е
А	3	4	5	6	7	8
Число мест, всего	256681	0	43896	97864	109241	5680
в том числе: группы компенсирующей направленности	28179	0	516	4431	19858	3374
в том числе для воспитанников: с нарушением слуха	171	0	10	47	72	42
с нарушением речи	20313	0	188	2833	16251	1041
из них с тяжелым нарушением речи	19648	0	188	2706	15783	971
с нарушением зрения	1445	0	109	494	637	205
с нарушением интеллекта	714	0	0	53	270	391

с задержкой психического развития	3697	0	34	605	2102	956
из них: с расстройством аутистического спектра	58	0	6	0	0	52
с нарушением опорно-двигательного аппарата	722	0	90	275	296	61
со сложным дефектом	644	0	6	40	114	484
другого профиля	473	0	79	84	116	194
группы общеразвивающей направленности	217057	0	41851	89502	83704	2000
группы оздоровительной направленности	7236	0	1027	3166	2904	139
из них: для детей с туберкулезной интоксикацией	308	0	100	75	83	50
для часто болеющих детей	5878	0	733	2647	2409	89
для детей с нефрологическими заболеваниями	0	0	0	0	0	0
группы комбинированной направленности	3807	0	151	753	2758	145
группы для детей раннего возраста	346	0	346	0	0	0
группы по присмотру и уходу	0	0	0	0	0	0
семейные дошкольные группы	56	0	5	12	17	22
из них: общеразвивающей направленности	53	0	5	12	17	19
по присмотру и уходу	3	0	0	0	0	3

Таблица 3 – Численность воспитанников в группах

Наименование показателя	Всего (сумма граф 4-8)	В том числе (из графы 3) в группах для детей в возрасте:					Из гр.3				
		от 2-х месяцев до 1 года	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 5 лет	5 лет и старше	разнообразные	с ограниченными возможностями здоровья	из них: дети-инвалиды	дети-инвалиды, не учтенные в гр.10	имеющие иностранное гражданство или имеющие несколько гражданств	без гражданства
Всего	264713	1	45892	97091	115878	5851	38833	2087	531	5992	0
в том числе: группы компенсирующей направленности	36371	1	780	5622	26226	3742	36371	1985	0	177	0
в том числе для воспитанников: с нарушением слуха	183	0	8	53	80	42	183	161	0	7	0
с нарушением речи	26520	0	204	3495	21584	1237	26520	213	0	79	0
из них с тяжелым нарушением речи	26367	0	204	3439	21487	1237	26367	208	0	69	0
с нарушением зрения	1722	0	149	608	847	118	1722	110	0	3	0
с нарушением интеллекта	774	0	0	51	319	404	774	315	0	11	0
с задержкой психического развития	4771	0	21	839	2758	1153	4771	473	0	42	0

из них: с расстройством аутистического спектра	55	0	3	0	2	50	55	20	0	0	0
с нарушением опорно-двигательного аппарата	926	0	134	359	339	94	926	138	0	2	0
со сложным дефектом	820	0	3	54	183	580	820	511	0	33	0
другого профиля	655	1	261	163	116	114	655	64	0	0	0
группы общеразвивающей направленности	215736	0	43519	87214	83126	1877	111	49	470	5630	0
группы оздоровительной направленности	7292	0	1125	3258	2817	92	185	2	37	97	0
из них: для детей с туберкулезной интоксикацией	284	0	86	83	89	26	0	0	0	6	0
для часто болеющих детей	5536	0	728	2540	2202	66	185	2	25	83	0
для детей с нефрологическим и заболеваниями	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
группы комбинированной направленности	4885	0	158	927	3672	128	2166	51	24	65	0

группы для детей раннего возраста	381	0	305	56	20	0	0	0	0	23	0
группы по присмотру и уходу	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
семейные дошкольные группы	48	0	5	14	17	12	0	0	0	0	0
из них: общеразвивающей направленности	45	0	5	14	17	9	0	0	0	0	0
по присмотру и уходу	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ
ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ ДЛЯ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для образовательных организаций размещается в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по ссылке <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/>

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. РЕГЛАМЕНТ ПРИЕМКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

**(Методические рекомендации по приемке продуктов питания
(приложение №2 к Распоряжению Комитета по государственному заказу
Санкт-Петербурга от 20.12.2013 № 113-р «Об утверждении методических
рекомендаций для заказчиков Санкт-Петербурга»)**

Приемка продуктов питания (далее - товар, продукты питания) осуществляется в порядке и сроки, установленные контрактом, и оформляются документом о приемке товара - акт сдачи-приемки товара (Приложение к контракту), который подписывается заказчиком.

При приемке товара заказчик обязан провести экспертизу одним из указанных способов:

а) силами заказчика:

Для приемки поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта заказчиком может быть создана приемочная комиссия (далее - Комиссия). В случае создания Комиссии заказчик правовым актом утверждает положение о Комиссии и ее состав. Комиссия состоит не менее чем из пяти членов, включая председателя, секретаря и иных членов Комиссии;

б) с привлечением экспертов, экспертных организаций.

По итогам проведения экспертизы заказчик:

- осуществляет приемку товара, подписывает акт сдачи-приемки товара;
- отказывает в приемке товара, в письменной форме направляет поставщику отказ от подписания документа о приемке товара.

Приемка товара осуществляется в три этапа.

***1 этап Регламента приемки продуктов питания (далее - Регламент)
- Оценка доставки продуктов питания***

Заказчик оценивает условия доставки пищевых продуктов по следующим основаниям:

- требования к перевозке (транспортированию) пищевой продукции (статья 17 ТР ТС 021/2011, раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);
- санитарное состояние транспорта (статья 17 ТР ТС 021/2011, раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);
- требования к таре и упаковке (ТР ТС 005/2011, СП 2.3.2.1324-03, разделы 7,8 СП 2.3.6.3668-20);
- соблюдение правил товарного соседства при перевозке (транспортировке) пищевых продуктов (раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);
- требования к лицам, сопровождающим пищевую продукцию (пункт 3.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20, статья 17 ТР ТС 021/2011).

По итогам оценки условий доставки пищевых продуктов заказчик:

а) переходит к этапу 2 настоящего Регламента, в случае если:

- пищевые продукты доставлены на специализированном транспорте (в случае доставки скоропортящихся пищевых продуктов - охлаждаемый или изотермический);
- санитарное состояние транспорта удовлетворительное (грузовые отделения, контейнеры чистые);
- товарное соседство при доставке различных пищевых продуктов на одном транспорте соблюдено;
- соблюдены требования к таре и упаковке;
- лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией должны использовать чистую санитарную одежду

и иметь личную медицинскую книжку.

б) пищевые продукты не принимает и возвращает поставщику, в случае если:

- пищевые продукты доставлены не на специализированном транспорте;
- не соблюден температурный режим;

- санитарное состояние транспорта неудовлетворительное;
- товарное соседство при доставке различных пищевых продуктов на одном транспорте не соблюдено;
- не соблюдены требования к таре и упаковке;
- лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования осуществляют разгрузку без использования санитарной одежды; отсутствует личная медицинская книжка установленного образца.

2 этап Регламента - оценка внешнего вида пищевых продуктов

Заказчик оценивает внешний вид пищевых продуктов:

отсутствие признаков недоброкачества	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе	Статья 30 ТР ТС 021/2011 Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589
соответствие упаковки действующим требованиям	ТР ТС 005/2011
наличие маркировочного ярлыка, на котором представлена информация в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"	п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
соблюдение требований к маркировке упакованной пищевой продукции	Статья 4 п.4.1 ТР ТС 022/2011
соблюдение общих требований к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку	Статья 4 п.4.2 ТР ТС 022/2011
указание срока годности пищевой продукции	ТР ТС 022/2011
недопущение использования продуктов и блюд, которые не допускаются при организации питания детей	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
соответствие характеристик поставленного товара условиям контракта	

По итогам оценки условий доставки пищевых продуктов заказчик:

- а) переходит к этапу 3 настоящего Регламента, в случае если:

- отсутствуют признаки порчи и недоброкачества (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);
 - не нарушена целостность упаковки производителя;
 - маркировка присутствует, информация по маркировке представлена в полном объеме;
 - сроки годности позволяют использовать продукт до истечения его срока годности;
 - продукт не входит в перечень запрещенных пищевых продуктов при организации питания детей;
 - поставленный товар соответствует условиям контракта;
- б) товар не принимает и возвращает поставщику, в случае если:
- имеются признаки порчи или недоброкачества (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);
 - целостность упаковки производителя нарушена;
 - маркировка отсутствует или информация представлена не в полном объеме;
 - сроки годности не позволяют использовать пищевые продукты до истечения его срока годности;
 - пищевые продукты входят в перечень запрещенных продуктов при организации питания детей;
 - поставленные пищевые продукты не соответствуют условиям контракта.

3 этап Регламента - оценка сопроводительных документов

Заказчик изучает сопроводительные документы:

декларация о соответствии статья 21, статья 23 ТР ТС 021/2011	Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением: 1. переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2. специализированной пищевой продукции;
---	--

	3. уксуса.
свидетельство о государственной регистрации статья 21, статья 24 ТР ТС 021/2011	<p>Специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания; 2. пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания; 3. минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм; 4. пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; 5. биологически активные добавки к пище.
документы ветеринарно-санитарной экспертизы статья 21, статья 30 ТР ТС 021/2011, Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе

По итогам изучения сопроводительной документации заказчик:

а) принимает продукты питания в соответствии с п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, если:

- документы в наличии и информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке соответствует друг другу;

- масса, указанная в товарно-транспортной накладной (товарной накладной), совпадает с массой, указанной в ветеринарных сопроводительных документах (по системе "Меркурий");

- наличие товарно-транспортной накладной (товарной накладной) и/или счет-фактуры с указанием следующей информации: наименование поставщика, адрес, ИНН/КПП поставщика, реквизиты поставщика, номер, дата контракта (договор), полное наименование товара, единица измерения, количество товара, цена товара (с НДС и без НДС), наличие подписи и печати поставщика.

Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (далее - Порядок).

Заказчику необходимо выполнить следующие операции в системе "Меркурий":

1. Погасить ветеринарные документы. Гасить ветеринарные документы необходимо после сверки товара. Погасить документ надо в течение суток после доставки и (или) приемки товара. Гашение будет означать, что товар принят. При осмотре необходимо уточнить у поставщика, оформлены ли на товары ветеринарные документы. Для этого следует запросить распечатку документа либо его уникальный идентификационный номер и (или) двумерный матричный штриховой код (QR-код). Проверить электронный ветеринарный документ по номеру можно на официальном сайте системы ФГИС «Меркурий». Если на товар не оформлен электронный ветеринарный документ, то принимать товар нельзя.

2. Оформить акт о несоответствии. Акт о несоответствии необходимо оформить в случае, если есть незначительные расхождения по количеству и качеству при осмотре входной партии товара и проверке электронного ветеринарного документа. К таким расхождениям относятся:

- несоответствие номера транспортного средства;
- ошибки в номере или дате товарно-транспортной накладной;
- ошибки в наименовании единицы измерения;
- расхождение более чем на 5 процентов значений объема товара;
- расхождение значений количества единиц упаковки.

Стоит отметить, что отклонение до 5% от заявленного объема партии не является основанием для составления акта, однако его нужно зафиксировать в системе.

3. Оформить возврат товара.

а) Возвратный ветеринарный документ оформляется на весь товар или на его часть независимо от основания отказа (п. 57 Порядка), причем в кратчайшие сроки, так как возвращаемый товар надо отправить тем же транспортным средством, которым его доставили (п. 58 Порядка), погасить ветеринарные документы, оформить акт несоответствия и возврат товара;

б) товар не принимает и возвращает поставщику, в случае если документы отсутствуют и(или) информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке не соответствует друг другу. В случае сомнения в идентификации пищевых продуктов (по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевых продуктов, указанных в маркировке на потребительской упаковке и(или) в товаросопроводительной документации; визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевых продуктов с признаками, изложенными в определении таких пищевых продуктов; органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевых продуктов с признаками, изложенными в определении таких пищевых продуктов), для установления физико-механических, физико-химических, микробиологических и других показателей качества пищевых продуктов, определяемых в лабораторных условиях, лица, участвующие в приемке пищевых продуктов, своими силами отбирают образцы (пробы) пищевых продуктов (с контрольной пробой, если при отборе не присутствует поставщик, которая хранится на месте отбора проб), материалов. В случае если отбор проб требует необходимых навыков, специального оборудования и т.д., рекомендуется привлечение специалистов государственной аккредитованной исследовательской лаборатории для соблюдения требований нормативных документов к отбору проб пищевых продуктов.

При наличии претензий к товару, рекомендуется составить акт рекламации и направить его поставщику в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5. ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ,
ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ И
НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 7-МИ ЛЕТ В
ОБЪЕМЕ 90% ОТ СУТОЧНЫХ НОРМ**

Таблица 1 – Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (90% от суточной) для детей дошкольного возраста

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	37,8	48,6
жиры (г/сут)	42,3	54
углеводы (г/сут)	182,7	234,9
энергетическая ценность (ккал/сут)	1260	1620
витамин С (мг/сут)	40,5	45
витамин В1 (мг/сут)	0,72	0,81
витамин В2 (мг/сут)	0,81	0,9
витамин А (рет. экв/сут)	405	450
витамин D (мкг/сут)	9	9
кальций (мг/сут)	720	810
фосфор (мг/сут)	630	720
магний (мг/сут)	72	180
железо (мг/сут)	9	9
калий (мг/сут)	360	540
йод (мг/сут)	0,063	0,09
селен (мг/сут)	0,00135	0,018
фтор (мг/сут)	1,26	1,8

Таблица 2 – Наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (90% от суточных норм)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	90%	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	351	405
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	27	36
3	Сметана	8,1	9,9

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	90%	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
4	Сыр	3,6	5,4
5	Мясо 1-й категории	45	49,5
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	18	21,6
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	18	22,5
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	28,8	33,3
9	Яйцо, шт.	0,9	0,9
10	Картофель	108	126
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	162	198
12	Фрукты свежие	85,5	90
13	Сухофрукты	8,1	9,9
14	Соки фруктовые и овощные	90	90
15	Витаминизированные напитки	0	45
16	Хлеб ржаной	36	45
17	Хлеб пшеничный	54	72
18	Крупы, бобовые	27	38,7
19	Макаронные изделия	7,2	10,8
20	Мука пшеничная	22,5	26,1
21	Масло сливочное	16,2	18,9
22	Масло растительное	8,1	9,9
23	Кондитерские изделия	10,8	18
24	Чай	0,45	0,54
25	Какао-порошок	0,45	0,54
26	Кофейный напиток	0,9	1,08
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его	22,5	27

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	90%	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
	содержания в используемой готовой пищевой продукции)		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,36	0,45
29	Крахмал	1,8	2,7
30	Соль пищевая поваренная йодированная	2,7	4,5

ПРИЛОЖЕНИЕ 6. ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ 1,5 ДО 3 ЛЕТ; ОТ 3 ДО 7 ЛЕТ С 12-ЧАСОВЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

Примерное двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, посещающих дошкольные образовательные организации с 12-часовым пребыванием (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с приложением экспертного заключения о соответствии требованиям Федерального закона от 30.03.199г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (глава III, статья 28), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; примерное двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные организации с 12-часовым пребыванием (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с приложением экспертного заключения о соответствии требованиям Федерального закона от 30.03.199г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (глава III, статья 28), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» размещены на официальной странице Управления в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступны по ссылке: <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/normativdoc/menyu/menyu-dlya-gbdou/>

ПРИЛОЖЕНИЕ 7. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СРЕДНЕЙ МАССЫ ВЫХОДА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Настоящая инструкция предназначена для руководства при осуществлении контроля за соответствием массы выхода порций готовых блюд, кулинарных изделий указанной в меню рационов горячего питания. Инструкция разработана на основе ГОСТ Р 54607.2-20212 и нормативно-технической документации, действующей в отрасли и в смежных отраслях пищевой промышленности.

Для взвешивания применяют настольные торговые весы среднего класса точности: циферблатные с ценой деления 2 г или электронные, соответствующие требованиям ГОСТ Р 53228 по классу точности и пределу допустимой погрешности.

Штучные и порционные кулинарные и мучные кондитерские изделия отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 штук на настольных циферблатных или электронных весах, имеющих действующую поверку. Преднамеренный выбор изделий не допускается. При получении заниженных результатов взвешивают еще 10 изделий. Затем производят поштучное взвешивание не менее 10 изделий на настольных порционных циферблатных или электронных весах. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

Объем или массу отпускаемых горячих и холодных напитков (кофе, какао, чая, соков, прохладительных напитков без наполнителя и т.д.) определяют при установленной для них температуре отпуска.

Средняя масса блюд, отобранных на раздаче, определяется путем раздельного взвешивания порций с последующим суммированием и делением на общее количество отобранных блюд.

Таблица 1 – Количество готовых блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы

№ п/п	Наименование	Количество для определения средней массы (порций)
1	голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2
2	холодные и горячие закуски	3
3	супы без мяса, мяса птицы, рыбы	
4	блюда из мяса, мяса птицы, рыбы с гарниром и /или соусами	
5	блюда из картофеля, овощей, бобовых	
6	блюда из круп и макаронных изделий с маслом, сметаной или соусом;	
7	блюда из яиц, творога со сметаной или соусами	
8	десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или другими продуктами	
9	горячие и холодные напитки собственного производства	
10	супы с мясом, мясом птицы, рыбой. Для взвешивания кусочков мяса, рыбы и др.	10
11	штучные и порционные кулинарные и мучные кондитерские изделия	10

С целью установления правильности отпуска к блюдам растительного и сливочного масла, сметаны, сахара, порционируемых с помощью мерников или ложек, проверяют массу указанных продуктов в объеме этого инвентаря одновременным взвешиванием 10 - 20 порций.

Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре, меню не допускается. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем установленной в Таблице 2.

Таблица 2 – Предел допускаемых отрицательных отклонений массы кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	-
Св. 50-100 включ.	-	5
Св. 100-200 включ.	5	-
Св. 200-300 включ.	-	10
Св. 300-500 включ.	3	-

ПРИЛОЖЕНИЕ 8. МЕТОДИКА ОЦЕНКИ СОБЛЮДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПО ВИЗУАЛЬНЫМ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПРИЗНАКАМ

1 При оценке качества первых блюд следует обращать внимание на следующие характеристики:

- тщательность очистки овощей, форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки;
- соответствие компонентного состава блюд технологической карте;
- прозрачность бульонов (бульоны из доброкачественных мясных и рыбных продуктов должны быть прозрачными).

2 При оценке качества вторых блюд следует обращать внимание на внешний вид мясных и рыбных изделий:

- форму котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок, омлетов (дефектом будет расплывание, растекание, пережаривание, недожаривание с бледным оплывшим краем);
- неравномерное окрашивание среза на разломе сформированных изделий (котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок), наличие комков другого цвета, свидетельствующее о плохом перемешивании компонентов.

3 При оценке качества гарниров вторых блюд следует обращать внимание на консистенцию согласно рецептуре, указанной в технологической карте:

- вязкость и рассыпчатость для каш;
- слипание, переваривание, недоваривание, серый цвет муки для макарон,пельменей, вареников.

4 При оценке качества салатов и блюд из свежих овощей, фруктов следует обращать внимание:

- на отсутствие темных пятен, признаков вялости, гнили;

- качество нарезки: одинаковые по форме и размерам кусочки, отсутствие слипшихся комков, наличие и примерное количество ингредиентов, заявленных в технологической карте;

- нарезка из свежих фруктов, овощей должна осуществляться непосредственно перед подачей на стол, поверхность ломтиков должна иметь естественный для свежего среза цвет, без затемнения и заветривания;

- салаты, а также нарезанные фрукты, овощи выдаются порционно, использование общего блюда с нарезанными фруктами, салатами и овощами не допускается.

5 При оценке качества хлебобулочных изделий следует обращать внимание:

- на сильно крошащиеся порционные куски;
- пересушенность;
- непропеченность;
- наличие плесени;
- значительное количество несъеденных порционных кусков хлеба свидетельствует о низком качестве и/или испорченности хлеба.

6 При оценке качества напитков следует обращать внимание на цвет, на основании которого делается вывод о количестве компонентов напитка: содержании молока в кофейном напитке из цикория, какао-порошка в какао, заварки в чае.

Методика выставления оценки

Оценка "5 баллов" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями нормативных и технических документов.

Оценка "4 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения (неравномерная форма нарезки, недостаточно соленый вкус и т.п.), не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда

соответствует требованиям.

Оценка "3 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены более значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств, но пригодные к употреблению (подсыхание поверхности изделия, нарушение формы, наличие жидкости в салатах и т.п).

Оценка "2 балла" (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям со следующими недостатками: посторонние, не свойственные изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий, результаты взвешивания порционных блюд заносят в журнал установленной формы и визируют подписями всех членов комиссии по питанию. Блюда, получившие оценку "2 балла", к выдаче не допускают до устранения выявленных недостатков.

Примечание - Приведенная методика основана на методах органолептической оценки качества продукции общественного питания, установленных ГОСТ 31986-2012, но адаптирована для применения неспециалистами - родителями.

ПРИЛОЖЕНИЕ 9. ПРИМЕРНАЯ МЕТОДИКА РАСЧЕТА ШТАТНОЙ ЧИСЛЕННОСТИ ПЕРСОНАЛА ПИЩЕБЛОКА ДОО

1. Введение

1.1. Методика определения штатной численности работников государственных образовательных учреждений, находящихся в ведении управления образования (далее Методика) разработана в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации, требованиями таблицы 6.19 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и иными нормативными актами с целью унификации подходов к определению штатной численности различных категорий работников государственных образовательных учреждений.

1.2. Методика предназначена для использования руководителями государственных образовательных организаций (государственных организаций в сфере организации социального питания), находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, для формирования штатных расписаний и определения численности работников пищеблоков разных категорий.

1.3. В Методике используются следующие сокращения, термины и понятия:

штатное расписание пищеблока — это организационно-распорядительный документ, утверждаемый руководителем, в котором отражается структура определенного, содержится перечень должностей с указанием их количества и размеров должностных окладов по конкретным должностям, также размер выплат компенсационного и стимулирующего характера;

2. Общие положения

2.1. Штатное расписание пищеблока формируется в зависимости от его типа.

2.2. В целях определения штатной численности работников пищеблока следует руководствоваться Перечнем должностей по категориям работников для формирования штатного расписания согласно таблице 1.

2.3. Штатное расписание пищеблока может формироваться в несколько этапов на основе следующих методов: нормативного метода, функционального метода.

3. Методы формирования штатного расписания ГОО

3.1. Нормативный метод применяется для расчета штатной численности по категориям должностей работников пищеблока, количество которых напрямую зависит от норм труда. Категории работников (группы должностей) определяют на основе нормативного метода, основания для определения ставок приведены в таблице 2.

3.2. Функциональный метод применяется как итоговый метод для формирования штатного расписания по должностным (функциональным) обязанностям работников пищеблока. При этом используются тарифно-квалификационные характеристики (требования) по должностям работников.

4. Этапы формирования штатных расписаний пищеблоков

4.1. Этапы формирования штатного расписания пищеблока различаются в зависимости от типа пищеблока. Формирование штатного расписания пищеблока проводится в два этапа.

4.2. Первый этап формирования штатного расписания проводится по нормативному методу. Нормативный метод применяется для расчета штатной численности по категориям должностей, количество которых напрямую зависит от норм труда. Цель первого этапа - определить количество штатных единиц по должностям категории «руководители», количество ставок рабочих.

4.3. Второй этап формирования штатного расписания ГОО проводится по функциональному методу. Цель второго этапа - определить наименования должностей служащих и рабочих по рассчитанному количеству штатных

единиц в соответствии с функциональными обязанностями работников пищеблока, связанными с реализацией функций (направлений деятельности).

При определении наименования должностей по штатной численности работников пищеблока используется сначала нормативный метод, а затем функциональный.

Таблица 1 – Перечень должностей по категориям работников пищеблоков для формирования штатного расписания

№ п/п	Наименование подгрупп по категориям (группам) работников ГОО	Наименование должностей по категориям работников ГОО
1.	Руководители. Руководители и специалисты, осуществляющие управление пищеблоком по функциям - общее руководство (руководство структурными подразделениями)	
1.1	Руководитель	Заведующий столовой, заведующий производством (шеф-повар)
2.	Рабочие. Работники, не принимающие непосредственного участия в выполнении основных функций ГОО, но обслуживающие их	
2.1	Рабочий	кухонный подсобный рабочий; кухонный рабочий; мойщик посуды; повар; уборщик служебных помещений, уборщик производственных помещений, кладовщик

В целях реализации данной методики определены 2 типа дошкольных и совмещенных школьно-дошкольных образовательных организаций в соответствии с их типовыми положениями, утвержденные соответствующими Постановлениями Правительства Российской Федерации.

Определение количества ставок

Таблица 2 – Количество ставок работников государственных образовательных учреждений, по профессии повар, кухонный рабочий, мойщик посуды с обычным режимом работы (не круглосуточно) и в одном здании

Наименование должности	Численность воспитанников						
	До 50	51-100	101-150	151-200	201-250	251-400	400-560
Минимальное количество ставок для профессии «повар» на количество обучающихся (воспитанников) для ОУ	2 ставки с учетом двухсменной работы	3 ставки с учетом двухсменной работы	4-5 ставок с учетом двухсменной работы и разных меню	6 ставок с учетом двухсменной работы и разных меню			
Количество ставок для профессий «мойщик посуды» + «кухонный рабочий» на предельное количество обучающихся (воспитанников)	1,5 ставки по двум профессиям в совокупности на каждую ставку повара						

Примечания. 1. В дошкольных учреждениях, имеющих 3 и более ясельных групп или групп с круглосуточным пребыванием детей, устанавливается дополнительно 0,5 единицы должности повара.

2. Должность шеф-повара устанавливается в учреждениях, имеющих не менее 8 групп.

Организация труда

Шеф-повар

Состав работ. Организует работу производства. Постоянно контролирует качество сырья, поступающего в производство, строгое соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарных правил. Проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой пищи. Осуществляет правильную организацию производственного процесса, обеспечивает применение нового оборудования и прогрессивной технологии, внедрение рациональной организации труда, распределяет обязанности среди поваров, проводит инструктаж по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам. Контролирует соблюдение инструктажа по охране труда и технике безопасности. Шеф-повара от работы в качестве поваров не освобождаются. Участвует в

составлении перспективного и ежедневного меню, совместно с медицинской сестрой и заведующей детским учреждением, выполнении норм питания в течение месяца.

Повар

Состав работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, дочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов и ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров, посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, до чистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов и др. Приготовление блюд для детей различного возраста в детских яслях, детских садах, яслях-садах: молочных смесей типа "В", восстановленных адаптированных молочных смесей "Малютка", "Малыш", "Виталакт" и аналогичных им; вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов; варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов. Приготовление различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, газе и других блюд из субпродуктов; запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд. Приготовление горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд. Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечка из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других изделий. Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного и дошкольного

возраста. Обеспечивает качественное санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря.

Примечание. Выполнение вспомогательных работ может поручаться подсобному (кухонному) рабочему.

Кухонный рабочий

Состав работ. Доставка полуфабрикатов и сырья из кладовой. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие жестяных и стеклянных консервных банок. Выгрузка продукции из тары. Транспортировка продукции, тары, посуды на кухне. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Сбор пищевых отходов. Обеспечивает качественное состояние помещений, оборудования, инвентаря. Осуществляет уборку пищеблока, моет кухонную посуду, оборудование, инвентарь.

Кладовщик

Состав работ. Прием на склад, взвешивание, хранение и выдача со склада различных материальных ценностей и продуктов питания. Обеспечение своевременного составления заявок и доставки продуктов питания. Проверка соответствия принимаемых ценностей сопроводительным документам. Перемещение материальных ценностей к местам хранения вручную или при помощи штабелеров и других механизмов с раскладкой (сортировкой) их по видам, качеству, назначению и другим признакам. Организация хранения материалов и продуктов с целью предотвращения их порчи и потерь. Руководство работой по погрузке, выгрузке грузов и размещению их внутри склада. Составление дефектных ведомостей, актов на списание, а также на недостачу и порчу продуктов. Учет наличия на складе хранящихся материальных ценностей и ведение отчетной документации по их движению. Участие в проведении инвентаризаций.

Нормативы численности: 1 кладовщик - на число групп в дошкольном учреждении от 6 групп и выше; 0,5 ед. - на число групп от 4 до 5.

ПРИЛОЖЕНИЕ 10. ФОРМА ПАСПОРТА ПИЩЕБЛОКА ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

СОГЛАСОВАНО

Заместитель главы _____ района (ФИО, подпись)

«__» _____ 202__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной организации (ФИО, подпись)

«__» _____ 202__ г.

ПАСПОРТ

пищеблока (наименование образовательной организации)

*(площадки образовательной организации) **

Адрес месторасположения: _____

телефон: _____

эл почта: _____

Дата составления паспорта _____

Информация о проверках:

№ п\п	Дата	Проверяющий	Результат

** При наличии площадки указывается «Наименование ОУ (площадка №__)*

1. Общие сведения об образовательной организации
 - 1.1. Количество групп и численность
2. Форма организации питания в образовательной организации
3. Инженерное обеспечение пищеблока
4. Материально-техническое оснащение пищеблока:
 - 4.1. Перечень помещений и их площадь м² (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)
 - 4.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 4.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:
 - 4.4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:
5. Штатное расписание работников пищеблока
6. Сведения о прохождении персоналом пищеблока профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации
7. Приложения к паспорту пищеблока

1. Общие сведения об образовательной организации (указывается следующая информация):

Наименование образовательной организации

ИНН образовательной организации

Адрес юридический:

Адрес фактический

Расчетная мощность образовательной организации:

Фактическая численность обучающихся (воспитанников):

Год постройки:

Год проведения капитального ремонта пищеблока

Предполагаемый год проведения капитального ремонта пищеблока

Год проведения косметического ремонта пищеблока

Предполагаемый год проведения косметического
ремонта пищеблока

Руководитель образовательной организации (ФИО,
должность, контакты)

Ответственный за организацию питания:

(дата, документ-основание, ФИО, должность,
контакты):

Тип пищеблока	Сырьевой, работающий на сырье -пищеблок полного цикла (в том числе работа с неочищенными овощами)	
	Сырьевой (догоотовочный) на полуфабрикатах - пищеблок работающий на следующих видах полуфабрикатах, требующие перед тепловой обработкой дополнительно выполнения отдельных видов операций по первичной обработке: очищенные овощи, филе рыбы и мясо бескостное, возможны фарши, тесто охлажденное, замороженное	
	Сырьевой (догоотовочный) на полуфабрикатах высокой степени готовности- пищеблок, работающий на следующих видах полуфабрикатах: овощи очищенные и нарезанные в готовности к тепловой обработке и заправке (возможно только очищенные овощи), готовые сформированные изделия из мясного и рыбного фарша, порционно нарезанное мясо и рыба и т.п., то есть не требующих перед тепловой обработкой дополнительно выполнения отдельных видов операций по первичной обработке.	
	Буфет-раздаточная на горячих блюдах – поставляются готовые горячие блюда со сроком реализации до 2 часов, а также не заправленные салаты	
	Буфет-раздаточная на охлажденных блюдах- поставляются готовые охлажденные или замороженные блюда со сроками годности более 3 суток	
Основные характеристики пищеблока	Площадь производственных помещений пищеблока (м2)	
	Площадь складских помещений (м2)	
	Выделенная (подведенная) мощность электроэнергии пищеблока, кВт	
	Необходимость в увеличении мощности электроэнергии пищеблока (да/нет) *	

* в случае необходимости увеличения мощности электроэнергии пищеблока указать значение, на которое необходимо увеличить в кВт

1. Количество групп и численность

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся в группах чел.
1	Ясельная		
	1 младшая		
2	2 младшая		

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся в группах чел.
3		
4	Средняя		
5	Старшая		
6	Иная (логопедическая, разновозрастная)		
7	...		
8	С официально подтвержденными хроническими заболеваниями*		
Всего:			

*указать заболевание, а также по какому меню организовано питание (общее или индивидуальное)

2. Форма организации питания в образовательной организации

Форма предоставления питания	Информация
Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	
Нормативно-правовой акт, по которому выбрана форма организации питания (самостоятельная или организатором питания)	
наименование, ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	
Группа поставляемых продуктов питания (для поставщика продуктов питания)	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя организатора питания/ поставщика продуктов питания	
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	
Контактные данные организатора питания/поставщика продуктов питания: тел. / эл. Почта	
Дата заключения контракта/ Дата окончания контракта	
№ заключенного контракта, наличие заключенных дополнительных соглашений к контракту	
Длительность контракта (срок оказания услуги/ поставки продуктов)	
наименование, ИНН поставщика продуктов питания	
Группа поставляемых продуктов питания (для поставщика продуктов питания)	

Форма предоставления питания	Информация
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество поставщика продуктов питания	
Контактное лицо (ФИО) поставщика продуктов питания	
Контактные данные поставщика продуктов питания: тел. / эл. Почта	
Дата заключения контракта/ Дата окончания контракта	
№ заключенного контракта, наличие заключенных дополнительных соглашений к контракту	
Длительность контракта (срок оказания услуги/ поставки продуктов)	
наименование, ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	
Группа поставляемых продуктов питания (для поставщика продуктов питания)	

3. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)	
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)	
Отопление	(централизованное, собственная котельная)	
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)	
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)	
Электроэнергия	(Выделанная мощность на пищеблок в кВт)	
Газоснабжение	(Да/Нет)	

в том числе технологическое оборудование подключенное к системе газоснабжения	(плиты газовые четырех, шести конфорочные, стационарные плиты на кирпичной кладке, шкафы духовые, шкафы жарочные и т.д)	
Лифтовое оборудование	(Да/Нет)	
	- подъёмник (лифт) грузовой для доставки пищевой продукции на этажи (количество)	
	- подъёмник (лифт) грузовой для доставки готовой продукции на этажи (количество)	

4. Материально-техническое оснащение пищеблока:

4.1. Перечень помещений и их площадь м² (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м ²		
		Сырьевой (пищеблоки, работающие на сырье)	Доготовочный (пищеблоки, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная
1.	Складские помещения			
1.1	Загрузочная (в случае отсутствия указать)			
1.2	Кладовая сухих продуктов (в случае отсутствия указать где происходит хранение продуктов)			
1.3	Кладовая овощей (в случае отсутствия указать где происходит хранение овощей)			
1.4	Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать где установлены холодильные камеры)			
2.	Производственные помещения			
2.1	Горячий цех			
2.2	Холодный цех			
2.2.1	Зона (участок) в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)			
2.3	Мучной цех			
2.3.1	Зона (участок) в горячем цехе			
2.4	Помещение для нарезки			

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м ²		
		Сырьевой (пищеблоки, работающие на сырье)	Доготовочный (пищеблоки, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная
	хлеба			
2.4.1	Зона (участок) в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)			
2.5	Мясо-рыбный цех			
2.5.1	Зона (участок) в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)			
2.6	Помещение для обработки яиц			
2.6.1	Зона (участок) в мясо-рыбном цехе (или ином цехе, указать каком)			
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)			
2.7.1	Зона (участок) в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)			
2.8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			
2.8.1	Зона (участок) в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)			
2.9	Доготовочный цех			
2.10	Раздаточная			
2.10.1	Зона (участок) в горячем цехе			
3.	Моечные помещения			
3.1	Моечная кухонной посуды			
3.2	Моечная столовой посуды			
3.3	Моечная оборотной тары и кладовая тары			
4.	Буфет-раздаточная			
4.1	Производственное помещение буфета-раздаточной			
4.2	Посудомоечная буфета-раздаточной			
5	Помещения для персонала /иные административные и бытовые помещения			
5.1	Комната для приема пищи (персонал пищеблока)			
5.2	Место приема пищи персонала (указать где)			
5.3	Комната/кабинет для персонала			
5.4	Гардероб персонала			

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м ²		
		Сырьевой (пищевые блоки, работающие на сырье)	Доготовочный (пищевые блоки, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная
5.5	Душевая персонала			
5.6	Санузел персонала			
5.7	Помещение уборочного инвентаря			
5.8	Кладовая моющих и дезинфицирующих средств			
5.9	Инвентарная кладовая			
5.10	Помещение временного хранения пищевых отходов			

4.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>
1	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти конфорочная	1	2021 г	2022 г	0
		Сковорода электрическая, ручное опрокидывание	1	2020г	2022 г	0
		Котел пищеварочный электрический 100 л	1	2020 г	2022	0
2	Холодный цех	Овощерезательная машина	1	2021 г	2022	0
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	1	2022 г	2022	0
4	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Овощерезательная машина	1	2021 г	2022	0
		Картофелечистка	1	2021 г	2022	0

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением № 1**.

4.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Мощность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>
1	Тепловое	Плита электрическая 6-ти конфорочная	ЭП-6П	18 кВт	2021 г	7 лет	1раз в квартал
		Сковорода электрическая, ручное опрокидывание	ЭСК-90-0,67-150	15 кВт	2020 г	12 лет	1раз в квартал
		Котел пищеварочный электрический 100 л	КПЭМ-100-ОР	18,1 кВт	2020 г	10 лет	1раз в квартал
2	Механическое	Машина тестомесительная	ТМС-30НН-1Ц	1,6 кВт	2020 г	10 лет	1раз в квартал
		Машина кухонная универсальная	УКМ-01	1,5 кВт	2020 г	10 лет	1раз в квартал
		Мясорубка	МЭП-300	1,5 кВт	2020 г	8 лет	1раз в квартал
3	Холодильное	Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХс-1,0	-	2019 г	12 лет	1раз в квартал
		Шкаф холодильный низкотемпературный	ШХс-1,4	-	2019 г	12 лет	1раз в квартал
4	Весоизмерительное	Весы платформенные для статического взвешивания	СКЕ-150	-	2020	-	1 раз в год
		Весы электронные	CAS AD 10	-	2021	-	1 раз в год

4.4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на обслуживание	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>
1	Тепловое	Договор №***** ООО «*****»		по заявкам		Зав. производством	имеется
2	Механическое	Договор №***** ООО «*****»		по заявкам		Зав. производством	имеется
3	Холодильное	Договор №***** ООО «*****»		по заявкам		Зав. производством	имеется
4	Весовое		Договор №***** ООО «*****»	по заявкам		Зав. производством	имеется

5. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала пищеблока				
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы
1	Заведующий производством	1	100%	высшее	4	17
2	Повар	1	100%	Среднее специально	3	15
3	Кладовщик	1	100%	Среднее специально	-	5
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	среднее	-	5

6. Сведения о прохождении персоналом пищеблока профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации

№ п/п	Наименование должностей	профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	предварительный и периодический медицинский осмотр	Вакцинация	наличие медицинской книжки
1	Заведующий производством	1	100%	100%	Есть в наличии
2	Повара	1	100%	100%	Есть в наличии
3	Кладовщик	1	100%	100%	Есть в наличии
5	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	100%	Есть в наличии

7. Приложения к паспорту пищеблока

1. План-схема расположения помещений пищеблока на ___ лист.
2. Сведения о проведенных, планируемых ремонтных работах на ___ лист _____

**Рекомендованный минимальный перечень оборудования для оснащения
пищеблоков**

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях		
		Пищеблоки, работающие на сырье	Пищеблоки, работающие на п/ф	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	Стеллажи	Стеллажи	Стеллажи
		Подтоварники	Подтоварники	Подтоварники
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		-	-	Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллаж	-	-
		Подтоварники (при необходимости)	-	-
		Производственные столы	-	-
		Картофелеочистительная машина	-	-
		Овощерезательная машина Овощерезательная машина	-	-
		Моечные ванны	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы	Производственные столы	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	-
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина	-
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	-
		Контрольные весы	Контрольные весы	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы	-	-
		Холодильный шкаф	-	-

		среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)	-	-
		Электромясорубка	-	-
		Колода (стол) для разрубки мяса	-	-
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	-	-
		Контрольные весы	-	-
		Фаршемешалка (при необходимости)	-	-
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	Производственные столы	-
		-	Холодильные шкафы среднетемпературные	-
		-	Овощерезательная машина	-
		-	Моечные ванны	-
		-	Стеллажи	-
		-	Контрольные весы	-
		-	Раковина для мытья рук	-
2.5	Горячий цех	Котел электрический	Котел электрический	-
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая	-
		Духовой (жарочный) шкаф	Духовой (жарочный) шкаф	-
		Пароконвектомат	Пароконвектомат	-
		Плита электрическая	Плита электрическая	-
		Электропривод (для готовой продукции)	Электропривод (для готовой продукции)	-
		Контрольные весы	Контрольные весы	-
		Производственные столы	Производственные столы	-
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
2.6	Холодный цех	Производственные столы	Производственные столы	-
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	-
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	Универсальный механический привод или овощерезательная машина	-
		Моечная ванна	Моечная ванна	-
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	-
		Контрольные весы	Контрольные весы	-

		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
2.7	Мучной цех	Производственные столы	Производственные столы	-
		Стол кондитерский	Стол кондитерский	-
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	-
		Просеиватель муки (при необходимости)		-
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	-
		Стеллажи	Стеллажи	-
		Контрольные весы	Контрольные весы	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
2.8	Раздаточная	Мармиты для горячих блюд	Мармиты для горячих блюд	Мармиты для горячих блюд
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Бактерицидная лампа	Бактерицидная лампа	Бактерицидная лампа
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкаф для хранения хлеба	-	-
		Производственный стол	-	-
		Хлеборезательная машина	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	-	-
		Моечные ванны	-	-
		Три емкости для обработки яиц	-	-
		Перфорированная емкость	-	-
		Емкость для обработанного яйца	-	-
		Бактерицидная лампа	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	-
		Стеллаж	Стеллаж	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
2.12	Моечная столовой посуды	Производственный стол	Производственный стол	-
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	-
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	-
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	-
		Шкаф или стеллаж для хранения посуды	Шкаф или стеллаж для хранения посуды	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
2.13	Моечная тары	Стеллаж	Стеллаж	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	Производственные столы
		-	-	Электроплита
		-	-	Холодильные шкафы

				среднетемпературные
		-	-	Контрольные весы
		-	-	Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	Моечные ванны
		-	-	Стол производственный
		-	-	Стеллаж
		-	-	Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

ПРИЛОЖЕНИЕ 11. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫХ, ПРАВОВЫХ И НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ

Закон РФ «О защите прав потребителей от 07.02.1992 № 2300-1;

Указ Президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности РФ»;

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

Федеральный закон № 29-ФЗ от 02 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевой продукции»;

Федеральный закон РФ № 184 -ФЗ от 15 декабря 2002 г. «О техническом регулировании»;

Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

Закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

Закон Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия»;

Постановление Правительства РФ от 01.07.2022 N 1195 «Об утверждении Правил осуществления просветительской деятельности»;

Приказ Минпросвещения России от 31.07.2020 N 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»;

Приказ Минпросвещения России от 25.11.2022 N 1028 «Об утверждении федеральной образовательной программы дошкольного образования»;

Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга»;

Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 10.10.2022 № 928 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в связи с проведением специальной военной операции (выполнением специальных задач) на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины и мобилизационных мероприятиях в период ее проведения»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

ГОСТ 30389-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ 31988-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

ГОСТ Р 70231-2022 Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП Применяется с 01.09.2023. Заменяет ГОСТ 9896-88, ГОСТ 9897-88;

Программа оптимизации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет в Российской Федерации: методические рекомендации / ФГАУ «НМИЦ здоровья детей» Минздрава России, 2019г.;

МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации;

МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям;

МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях);

МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям;

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 12. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ,
РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ СЫРЬЮ И ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ**

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного Союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Технический регламент Таможенного Союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Технический регламент Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);

– Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);

– Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную» (ТР ЕАЭС 044/2017);

– Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021).

Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов должно соответствовать требованиям следующих национальных и межгосударственных стандартов:

– ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия». распространяется на какао-порошок, предназначенный для непосредственного употребления в пищу и какао-порошок, используемый для производства пищевой продукции;

– ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». Распространяется на подсолнечное масло, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, производства пищевых продуктов, в том числе для детского питания, и промышленной переработки;

– ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия». Распространяется на ядро грецкого ореха культурных сортов (происходящих от *Juglans regia* L), предназначенное для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания, реализации в розничной торговой сети и используемое для промышленной переработки;

– ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия». Распространяется на собранные в осенне-весенний период и высушенные листья благородного лавра (*Laurus nobilis* L.), предназначенные для использования в качестве пряности;

– ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия». Распространяется на пищевые концентраты сладких

блюдо и устанавливает общие технические условия при производстве, реализации и использовании;

– ГОСТ 19792-2017 «Мёд натуральный. Технические условия». Распространяется на мед натуральный, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, реализации через предприятия торговли и общественного питания, для использования в пищевой промышленности;

– ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия». Распространяется на высушенные зрелые плоды кустарников различных видов шиповника (розы) и других видов розы, предназначенных для использования в качестве лекарственного сырья для изготовления холосасов, каротолина, сиропов, масла шиповника и в пищевой промышленности;

– ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия». Распространяется на овсяные хлопья, предназначенные для пищевых целей;

– ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия». Распространяется на двууглекислый натрий (бикарбонат), предназначенный для пищевой промышленности;

– ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия». Распространяется на хлебобулочные диетические изделия, предназначенные для лечебного и профилактического питания;

– ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия». распространяется на консервы - овощную икру;

– ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия». Распространяется на муку пшеничную хлебопекарную, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с содержанием твердой пшеницы (дурум) не более 5%;

– ГОСТ 28499-2014 «Сиропа. Общие технические условия»;

– ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия». Распространяется на горох (*Pisum sativum*);

– ГОСТ 31645-2012 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на муку, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой круп;

– ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия». распространяется на джемы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов (овощей) или из полуфабрикатов, асептически заготовленных, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой (овощной) части составляет не менее 35 %;

– ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную говядину (в полутушах, четвертинах) и телятину (в тушах, полутушах) 1 и 2 категорий, полученные от молодняка КРС и телят;

– ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». Распространяется на жилованное мясо (говядина, свинина, конина, баранина) и обработанные субпродукты (печень, язык, сердце), замороженные в блоках;

– ГОСТ 31821-2022 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия». Распространяется на баклажаны разновидностей (культурных сортов) Solanum melongena L., поставляемые потребителям в свежем виде;

– ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия». Распространяется на плоды кабачков культурных сортов, собранных на стадии достижения технической спелости, поставляемые для реализации в свежем фасованном виде в розничную торговлю потребителю;

– ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия». Распространяется на упакованные в потребительскую упаковку йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу;

– ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в т.ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами;

– ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в т.ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами;

– ГОСТ 32273-2013 «Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия». Распространяется на оленину в тушах и полутушах, полученную от убоя оленят и молодняка оленей;

– ГОСТ 32734-2014 Мясо перепелов для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо перепелов для детского питания (без добавленных ингредиентов);

– ГОСТ 32735-2014 «Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные жидкие яичные продукты (яичный меланж, яичный белок, яичный желток);

– ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные натуральные полуфабрикаты из мяса птицы: мясокостные - тушка цыпленка, тушка индейки, полутушка цыпленка, полутушка индейки, четвертина передняя цыпленка, четвертина задняя цыпленка, грудка цыпленка, грудка индейки, окорочок цыпленка, окорочок индейки, бедро цыпленка, бедро индейки, голень цыпленка, голень индейки, крылышко

цыпленка, плечевая часть крылышка цыпленка и плечо индейки; бескостные крупнокусковые - филе грудной части цыпленка, филе грудной части индейки, филе большое цыпленка, филе большое индейки, филе малое цыпленка, филе малое индейки, филе «Медальон», филе для стейка, окорочок цыпленка бескостный, кусковое мясо бедра цыпленка, кусковое мясо бедра индейки, кусковое мясо голени цыпленка, кусковое мясо голени индейки и кусковое мясо плеча индейки; бескостные мелкокусковые – гуляш, поджарка, азу, рагу и котлетное мясо; фаршированные - рулетики из мяса цыпленка, рулетики из мяса индейки, филе фаршированное, зразы и окорочок цыпленка фаршированный; панированные - котлета отбивная, котлета по-киевски и наггетсы;

– ГОСТ 32752-2014 Субпродукты, охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на обработанные мясные охлажденные субпродукты (говяжьи, свиные, бараньи, конские, олени - печень, язык, сердце);

– ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия». Распространяется на плоды свежих абрикосов, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки;

– ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия». Распространяется на свежий укроп культурных сортов (*Anethum graveolens* L.), поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде;

– ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». Распространяется на сушеные фрукты: семечковые и косточковые или их смеси, изготовленные из свежих фруктов или фруктовых полуфабрикатов, соответствующим образом подготовленных и фасованных в транспортную или потребительскую упаковку, предназначенные для дальнейшей промышленной переработки или для непосредственного употребления в пищу;

– ГОСТ 32914-2014 «Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо сублимационной сушки (говядина, мясо кролика, мясо цыпленка, мясо индейки);

– ГОСТ 32924-2014 «Сливки питьевые для детского питания. Технические условия». Распространяется на стерилизованные и ультрапастеризованные питьевые сливки с массовой долей жира: 10%, 12%, 15% и 20%;

– ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия». Распространяется на кисломолочный продукт, выработанный из цельного коровьего молока с массовой долей жира от 3,2% до 4,0% или из нормализованного коровьего молока с массовой долей жира 1,5%, 2,0%, 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%;

– ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия». Распространяется на герметично упакованный творог с массовой долей жира - 4%, 5%, 9% и 10% и получаемый путем прессования и/или самопрессования, получаемый путем сепарирования, получаемый путем ультрафильтрации;

– ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия (с Поправкой)». Распространяется на филе рыбы мороженое в блоках и поштучно (филе с кожей, филе без кожи, филе-кусоч с кожей и без кожи);

– ГОСТ 33337-2015 «Изделия кулинарные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на кулинарные изделия из мяса птицы (для питания детей старше 1,5 лет):

- Запеченные (старше 3 лет) - окорочок цыпленка бескостный, окорочок цыпленка бескостный с начинкой, бедро цыпленка бескостное, бедро цыпленка бескостное с начинкой, филе грудной части цыпленка (индейки), рулет из мяса цыпленка (индейки) и мясо цыпленка и/или индейки формованное;

- Вареные - мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное, бедро цыпленка (индейки), голень цыпленка и паштеты (старше 3 лет) из: мяса цыпленка, мяса и печени цыпленка, мяса индейки, мяса и печени индейки, печени цыпленка и/или индейки;

- Тушеные - мясо цыпленка (индейки) в соусе, мясное ассорти в соусе, печень куриная в молочном соусе, мясо цыпленка (индейки) с сердцем, мясо цыпленка (индейки) обеденное, филе куриное с языком, мясо цыпленка (индейки) с овощами и мясо цыпленка (индейки) с рисом; паровые;

- Котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые и биточки из мяса цыпленка (индейки);

– ГОСТ 33338-2015 «Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса птицы (для детей старше 1,5 лет): формованные в панировке или без

– котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели, фрикадельки, бифштекс, ромштекс, гамбургер и шницель; фаршированные

- зразы и котлеты с начинкой; в оболочке (старше 3 лет)

- колбаски из мяса птицы, колбаски субпродуктовые, котлета в тесте и сосиска в тесте;

– ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия». Распространяется на свежие плоды груш, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде;

– ГОСТ 33611-2015 «Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясные полуфабрикаты категории А - мясной фарш: «Говяжий», «Свиной», «Из говядины и свинины», «Бараний» и «Конский»;

– ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия». Распространяется на мягкие и полутвердые сыры для детского питания, производимые из коровьего молока (солёные и сладкие);

– ГОСТ 33633-2015 «Масло сливочное для детского питания. Технические условия». Распространяется на сливочное масло, изготовляемое из коровьего молока (для питания детей раннего возраста с массовой долей жира 82,5%, для питания детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 82,5%, 80,0%, 72,5% и 72,5%, обогащенное витамином / витаминами);

– ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия». Распространяется на быстрозамороженные фрукты (ягоды) целые и резаные;

– ГОСТ 33933-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия». Распространяется на смеси белковые композитные сухие, относящиеся к специализированным продуктам и произведенные на основе: белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), изолированных соевых белков, смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолированных соевых белков;

– ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия». Распространяется на стерилизованные овощные консервы «Горошек зеленый», изготовленные из свежих или быстрозамороженных зерен овощного гороха мозговых сортов стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и пищевой поваренной соли;

– ГОСТ 34113-2017 «Варенье. Общие технические условия». Распространяется на варенье, изготовленное из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов (овощей) или их смесей, грецких орехов, лепестков роз путем уваривания их в сахарном растворе (сиропе) с частичной заменой сахара патокой или без замены, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина, пряностей, консервированное физическими или химическими способами;

– ГОСТ 34122-2017 «Субпродукты птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные

субпродукты птицы для детского питания (печень, сердце цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат);

– ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый. Технические условия». Распространяется на свежий зеленый лук ботанических сортов вида *Allium* *scera* L. заготавливаемый, поставляемый и реализуемый в свежем виде;

– ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия». Распространяется на соленые и квашеные овощи, изготовленные из свежих овощей с добавлением соли, приправ и пряностей, подвергнутые молочнокислому брожению с использованием заквасок или без них;

– ГОСТ 34255-2017 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на обезжиренное, частично обезжиренное и цельное сухое молоко, получаемое из сгущенного пастеризованного обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока;

– ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия». Распространяется на плоды цитрусовых культур (культурных сортов), поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления: лимоны, и их гибриды; лаймы персидские, лаймы мексиканские, лаймы сладкие индийские, лаймы сладкие палестинские, мандарины, клементины, танжеринны, апельсины, грейпфруты, пампельмусы или пумело;

– ГОСТ 34424-2018 «Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания». Распространяется на замороженное и охлажденное жилованное мясо (говядина, телятина, в т.ч. молочная телятина, свинина, баранина, ягнятина, конина, оленина, в т.ч. от оленят);

– ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия». Распространяется на сушеный виноград без заводской обработки (полуфабрикат), заготавливаемый для выработки сушеного винограда (готового продукта) и на сушеный виноград после заводской обработки (готовый продукт), предназначенный для торговли и общественного питания;

- ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия». Распространяется на бананы свежие рода *Musa*, группы ААА, импортируемые, предназначенные после дозаривания для реализации в свежем виде;
- ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». Распространяется на свежую белокочанную капусту, предназначенную для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания;
- ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокомороженное мясо птицы для детского питания - тушки цыплят, цыплятбройлеров и их разделанные части (полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочка, бедра, голени, филе, кускового мяса, кускового белого мяса, кускового красного мяса);
- ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокомороженное мясо индейки (потрошенная тушка, полутушка, грудка, окорочок, бедро, голень, плечо, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени);
- ГОСТ Р 54034-2010 «Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную баранину от молодняка овец и ягнятину в тушах;
- ГОСТ Р 54048-2010 «Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия». Распространяется на парную, охлажденную, подмороженную и замороженную свинину в полутушах, полученную от молодняка свиней, для производства продуктов питания детей старше 6 мес.;
- ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия». Распространяется на быстрозамороженные овощи (целые и резаные) и их смеси, вырабатываемые из предварительно подготовленных и замороженных свежих овощей с добавлением или без

добавления грибов и картофеля, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после доведения продукта до кулинарной готовности, реализуемые через розничную торговлю или на предприятиях общественного питания;

– ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты для питания детей старше 1,5 лет: котлетки «Детские», биточки «Бемби» и «Маугли», тефтели «Морозко» и «Сказка», фрикадельки «Теремок» и «Колобок», кнели «Детские»; для питания детей старше 3 лет: ромштексы «Буратино», «Буратино витаминизированный», «Диетический» и «Чиполлино», бифштексы «Детский» и «Детский-вита», котлета для гамбургера «Детская», крокеты «Детские», шницели «Детский» и «Классный», котлеты «Школьные» и говяжьи «Школьные», ежики «Детские», зразы «Детские», котлета для гамбургера «Классная» и котлета для чизбургера «Детская», палочки «Детские», котлетки печеночные «Детские», биточки «Детские», фрикадельки «Детские», тефтели «Детские», нагетсы «Детские», люля-кебаб «Сказка», котлеты низкокалорийные «Детские», биточки низкокалорийные «Детские», тефтели низкокалорийные «Детские», фрикадельки низкокалорийные «Детские», голубцы ленивые «Детские»;

– ГОСТ Р 55574-2013 «Паштеты для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные мясные паштеты – «Детский», «Карапуз», «Школьник», «Тимка»;

– ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на рубленые полуфабрикаты из мяса птицы: рубленые формованные в панировке или без - котлеты детские, котлеты школьные, котлеты куриные, котлеты особые, котлеты с яйцом, котлеты солнечногорские, крокеты школьные, крокеты куриные, крокеты с крупой, крокеты с кабачком, крокеты детские, крокеты с говядиной, палочки мясные, палочки куриные, палочки с крупой, палочки с овощами, палочки школьные, палочки с говядиной, биточки детские, биточки

с яйцом, биточки школьные, биточки мясные, биточки куриные, биточки «Тотоша», биточки солнечногорские, тефтели школьные, тефтели детские, тефтели с говядиной, тефтели солнечногорские, тефтели «Тотоша», тефтели куриные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки из индейки, фрикадельки школьные, «Ежики» куриные, «Ежики» детские, бифштекс «Тотоша», бифштекс школьный, ромштекс из мяса птицы, ромштекс школьный, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые куриные, голубцы ленивые ассорти, гамбургер детский, гамбургер школьный, гамбургер куриный, шницель «Тотоша», шницель школьный, шницель солнечногорский; рубленые фаршированные: зразы школьные, зразы с сыром, зразы солнечногорские, зразы с печенью;

– ГОСТ Р 56364-2015 «Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты из мяса птицы с пониженной калорийностью: рубленые формованные в панировке или без - котлеты из мяса цыплят детские, котлеты филейные школьные, котлеты из мяса индейки детские, котлеты «Тотошка», котлеты с яичным белком «Крепыш», крокеты с овощами «Смак», крокеты с крупой «Веснушка», крокеты «Крепыш», биточки с яйцом, тефтели детские, тефтели с яичным белком, тефтели филейные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки школьные, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые, голубцы ленивые ассорти, гамбургеры филейные; рубленые фаршированные - зразы школьные, зразы солнечногорские, зразы с печенью;

– ГОСТ Р 56365-2015 «Российское качество. Изделия ветчинные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на ветчинные изделия из мяса птицы: ветчина филейная, ветчина из мяса цыплят, ветчина из мяса индейки, ветчина куриная детская, ветчина куриная школьная, ветчина из мяса птицы ассорти, ветчина из мяса цыплят с кроликом, ветчина из мяса цыплят с языком, ветчина из мяса цыплят и перепелов;

– ГОСТ Р 56579-2015 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясосодержащие рубленые полуфабрикаты с массовой долей мясных ингредиентов не менее 40%: старше 1,5 лет - биточки «Цветик» и «Маугли», тефтели с рисом, тефтели с перловкой, фрикадельки «Карапуз» и «Гномик», кнели «Детские», котлеты мясоовощные; старше 3 лет - котлета «Для гамбургера «Классная» и котлета «Для чизбургера «Детская», голубцы ленивые «Детские», котлеты мясокартофельные, биточки «Карапуз», «Гномик», «Тимка»; старше 6 лет - котлеты пониженной калорийности «Детские», биточки пониженной калорийности «Детские», тефтели пониженной калорийности «Детские», фрикадельки пониженной калорийности «Детские»;

– ГОСТ Р 58111-2018 «Полуфабрикаты в тесте замороженные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные полуфабрикаты из мяса птицы в тесте: пельмени – «Желанные», «Классики», «Солнечногорские», «Птенчик», «Петушок», «Крепышок», «Богатырь», «Колобок», «Кроха», «Тотоша»; хинкали - из мяса цыплят, из мяса индейки, «Снежки», «Рябушка»; манты – «Атлет», «Крепыш», «Богатырь»;

– ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия». Распространяется на хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки. Хлебобулочные изделия вырабатывают подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой (сладкой, овощной, фруктовой).

**ПРИЛОЖЕНИЕ 13. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ,
РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ.
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА ДОО**

- Положение об организации питания воспитанников дошкольной образовательной организации;
- Положение «О Совете по питанию дошкольной образовательной организации»;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Порядок проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания воспитанников;
- Иные локальные нормативные акты;
- Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП;
- Контракты (договора) на поставку продуктов питания / оказание услуги по организации питания воспитанников;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Основное меню приготавливаемых блюд (двухнедельное) по возрастным категориям;
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Индивидуальное меню;
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Ведомость контроля за рационом питания детей;
- Табель учета посещаемости детей;

– Журнал учета среднесуточных норм питания и потребностей в пищевых веществах, соответствия калорийности дневного рациона в расчете на одного ребенка;

– Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

– Гигиенический журнал (сотрудники);

– Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

– Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

– Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

– Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;

– Графики генеральных уборок пищеблока;

– График смены воды на пищеблоке и в группах;

– График выдачи блюд с пищеблока в осенне-зимний и весенне-летний периоды;

– Инструкция по содержанию и обработке столовой посуды и оборудования на пищеблоке;

– Инструкция по обработке яиц;

– Инструкция по обработке и утилизации биологических и пищевых отходов;

– Иные документы.

– Перечень приказов:

– Об утверждении и введение в действие Положений;

– О введении в действие основного меню приготавливаемых блюд для детей с 1 до 3, с 3 до 7 лет в осенне-зимний и весенне-летний периоды;

– Об утверждении режима питания;

– О назначении ответственного за организацию питания;

– Об утверждении программы производственного контроля с применением принципов ХАССП;

– Иные приказы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 10485556620218183357344113440560018432977890922

Владелец Шевченко Ольга Валерьевна

Действителен с 14.05.2024 по 14.05.2025