



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
Белгородской области**

**ПРИКАЗ**

«24» марта 2021 г.

№ 3443

**Об утверждении регионального  
стандарта по обеспечению горячим  
питанием обучающихся**

В соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», распоряжением Правительства Белгородской области от 6 июля 2020 года № 311-рп «Об утверждении Перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях», в целях объединения практик, используемых на территории Белгородской области, выработки и применения единых подходов для совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и оказания методической помощи организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Белгородской области (прилагается).

2. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя начальника департамента - начальника управления образовательной политики департамента образования Белгородской области Е.Н. Клименченко.

**Начальник  
департамента образования  
Белгородской области**

**Е.Г. Тишина**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

---

---

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**  
**по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и**  
**муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на**  
**территории Белгородской области**

МОСКВА, 2021г.

Разработали:

Проректор по научной работе,  
доктор технических наук, профессор

\_\_\_\_\_ М.П. Щетинин

Заведующий кафедрой Индустрии  
питания, гостиничного бизнеса и  
сервиса,  
кандидат технических наук, доцент

\_\_\_\_\_ И.У. Кусова

Доцент кафедры Индустрии питания,  
гостиничного бизнеса и сервиса,  
кандидат технических наук

\_\_\_\_\_ Д.И. Быстров

Доцент кафедры Конструирование  
функциональных продуктов питания  
и нутрициологии,  
кандидат технических наук, доцент

\_\_\_\_\_ А.С. Дыдыкин

## Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	5
1 Требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в общеобразовательной организации .....	11
1.1 Требования к безопасности и качеству содержимого «тарелки».....	11
1.2 Требования к безопасности используемой посуды .....	11
1.3 Требования к удовлетворению физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса.....	11
1.4 Требования к ассортименту продуктов; перечни разрешенных и запрещенных продуктов для организации питания обучающихся .....	12
1.5 Нормы обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения; допустимые нормы замены одних продуктов другими.....	13
1.6 Требования к разработке вариантов типового регионального меню и примерных меню на их основе; методика формирования меню на период не менее двух недель (10–14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и регионального законодательства в области организации питания для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций. Требования к формированию рациона питания обучающихся. Общие принципы формирования рациона питания детей и подростков. Типовые меню и варианты их реализации в примерных меню.....	15
1.7 Требование к составлению меню для кадетских классов, а также для детей, нуждающихся в специализированном питании .....	18
1.8 Требования к обязательному и дополнительному ассортименту дополнительного питания.....	23
1.9 Требования к организации питьевого режима .....	25
1.10 Требования к организации основного и дополнительного питания .....	25
1.11 Требования к торговле в общеобразовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов.....	28
2 Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций.....	30
2.1 Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды .....	30
2.2 Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания.....	35
2.3 Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов .....	37
2.4 Требования к технологическому процессу приготовления блюд .....	38
2.5 Требования и нормативы оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью и кухонным инвентарём в зависимости от особенностей и показателей общеобразовательной организации, влияющих на значения таких нормативов. Методика и сроки проведения аудита пищеблоков и обеденных залов оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем.....	60
2.6 Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов общеобразовательных организаций, способа организации питания .....	77
2.7 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса .....	77
3 Требования к экономическим условиям организации питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях.....	80
3.1 Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания	

обучающихся за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников .....	80
3.2 Требования к расчету стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчета .....	82
3.3 Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств .....	84
3.4 Требования к разработке технического задания на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации размещения заказов .....	85
4 Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию .....	88
4.1 Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации .....	88
4.2 Требования к дополнительным образовательным программам по формированию культуры здорового питания .....	89
4.3 Требования к профессиональной подготовке педагогов в сфере формирования культуры здорового питания .....	91
4.4 Требования к оформлению, содержанию и своевременному обновлению наглядной агитации о культуре здорового питания в общеобразовательной организации .....	92
5 Требования к результатам применения данного стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях .....	93
5.1 Требования к организации и содержанию контроля за реализацией стандарта (в том числе общественного), методику и сроки представления данных в единую региональную информационную систему учета и мониторинга организации питания обучающихся; правила и формы размещения на официальных сайтах образовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню .....	93
5.2 Порядок обеспечения доступа и обоснования допустимых действий в столовых представителей общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся .....	93
5.3 Требования к охвату питанием .....	95
5.4 Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья .....	98
ПРИЛОЖЕНИЕ А .....	102
Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков .....	102
ПРИЛОЖЕНИЕ Б .....	104
Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов питания для обучающихся в общеобразовательных организациях .....	104
ПРИЛОЖЕНИЕ В .....	106
Перечень сырья, не используемого для производства продуктов детского питания для детей школьного возраста. Перечень продукции, которая не должна содержаться в готовых продуктах детского питания для детей школьного возраста .....	106
ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Рекомендации для замены продуктов и блюд при организации питания обучающихся .....	108
ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Нормативные документы .....	110

## ВВЕДЕНИЕ

### **Актуальность разработки и использования стандартов по обеспечению питанием**

В первые годы жизни детский организм преодолевает сильнейшие изменения, связанные как с психическим и физическим развитием, так и с повышением нервно-психической нагрузки. Отсюда возникает важность в непрерывном поступлении заменимых и незаменимых питательных веществ через сбалансированное питание. Но добиться этого можно лишь при условии правильно организованного, рационального питания детей в дошкольных и школьных учреждениях, а также в домашних условиях.

Система организации питания в образовательных учреждениях предусматривает выполнение определенных требований:

- Энергетическая ценность рационов должна соответствовать суточной энергозатрате детей и подростков.

- Необходимо обеспечить сбалансированности рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные вещества, соли и микроэлементы.

- Рацион питания должен состоять из всех групп продуктов, т. е. быть разнообразным.

- Необходимо создание оптимального режима питания.

- Обеспечение сохранности исходной пищевой ценности и высоких вкусовых качеств при технологической и кулинарной обработке продуктов и блюд.

- Учет индивидуальных особенностей детей (наличие прогрессирующих заболеваний, аллергии, непереносимости отдельных продуктов и блюд).

- Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, заключающейся в соблюдении всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Результаты социологического исследования по удовлетворенности обучающихся и их родителей организацией и качеством питания в образовательных организациях РФ, а также итоги мониторинга за состоянием школьного меню в течение нескольких лет (полученные в рамках ежегодного мониторинга Министерства просвещения РФ), обнаружили значительные отклонения от принципов рационального питания (<https://iuorao.ru>).

В общеобразовательных организациях зачастую не достигается 100%-й охват одноразовым и двухразовым горячим питанием обучающихся обычной категории, льготной категории, а также обучающихся, у которых есть установленный диагноз по таким заболеваниям, как диабет, целиакия, заболевания ЖКТ, аллергия и другие хронические заболевания. Основными причинами являются большие очереди, нехватка времени на подготовку к приему пищи и само потребление, нехватка мест, обусловленная

несоответствием школьных столов проектной мощности. Нередко дети жалуются родителям, что еда в школьных столовых холодная, либо недостаточно подогретая.

Стоимость питания недоступна многим детям в силу достатка семьи, даже с учётом субсидий и компенсаций: более чем для 11 % родителей стоимость питания ребёнка в школьной столовой является ощутимой для семейного бюджета и, можно предположить, что в этих семьях дети либо вообще не питаются в школьной столовой, либо питаются там нерегулярно, и, соответственно, для них недоступно полноценное сбалансированное питание в течение дня. Значительная часть родителей (74,3 %) считает стоимость питания ребёнка в школьной столовой «средней», что также позволяет предположить нерегулярность питания (например, только завтрак или только обед, или покупка хлебобулочных изделий, перекус) у детей из этих семей. Частичное решение этой проблемы пришло с установлением муниципальных мер социальной поддержки, а также с внедрением во всех общеобразовательных организациях Российской Федерации бесплатного одноразового питания для учащихся 1–4 классов.

Многие школы выполняют функцию общеобразовательного учреждения полного дня в соответствии с требованиями Федерального Государственного Образовательного Стандарта. Таким образом, дети после уроков посещают занятия в рамках дополнительного образования, элективных курсов, кружков, спортивных секций и др. В этом случае задача школьных столовых — обеспечить правильное питание детей в соответствии с графиком их пребывания в школе.

Рациональное (здоровое) питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды. Широкие эпидемиологические исследования, проведенные в последние годы специалистами ФГБУН «ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи» и других медицинских учреждений страны, выявили значительные нарушения в структуре питания и пищевом статусе детей и подростков. К их числу относятся: существенные отклонения от рекомендуемых норм потребления пищевых веществ детьми дошкольного и школьного возраста, снижение показателей физического развития. Отмеченные нарушения питания детей и подростков являются одной из главных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы.

В соответствии с федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность, причём независимо от наличия или отсутствия у детей и подростков хронических заболеваний, которые сопровождаются ограничениями в питании. Полноценное питание является жизненно важным условием для нормального функционирования детского и подросткового

организма, особенно в период роста и развития. Здоровое питание имеет большое значение для детей с хроническими заболеваниями.

В большинстве общеобразовательных организаций страны практически отсутствует разработанный системный подход обеспечения питанием детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.), что связано со следующими причинами:

- отсутствие в общеобразовательных организациях специалистов необходимого уровня квалификации (диетологи, технологи и т. д.), способных разработать индивидуальное меню для детей с хроническими заболеваниями;

- невозможность приобрести специализированное питание из-за ограниченного ассортимента продукции или ее отсутствия на магазинных прилавках;

- высокая стоимость специальных продуктов;

- неготовность или отсутствие желания у отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для детей с различными диагнозами;

- отсутствие нормативно-правовой базы по соблюдению норм содержания отдельных веществ в пищевой продукции, а также специальной маркировки;

- особенности приготовления пищи для данной категории детей (наличие отдельной посуды, необходимость обеспечения чистоты приготовления продукции, что подразумевает отдельное оборудование и место приготовления и др.).

Указанные выше общие проблемы в образовательных организациях, по оценкам экспертов в области питания, возможно решить, применяя единые подходы и используя наиболее перспективные ключевые технологии (пищевые и социально ориентированные). С целью достижения более высокого качественного уровня системы питания необходима оптимизация, в т. ч.:

- обеспечение прозрачности ценообразования для потребителя, заказчика, контролирующих органов и плательщика;

- создание профессиональных стандартов для специалистов, осуществляющих производство продукции и организацию питания в учреждениях образования (возможно совместно со специалистами из системы здравоохранения и социальной защиты);

- создание специализированных структур (операторов питания), представляющих интересы заказчика, плательщика и потребителя, выполняющих функции обеспечения эффективности использования ресурсов;

- применение технологии замораживания, сублимационной (лиофильной) сушки (низкотемпературной (-50 °С...-70 °С), инфракрасной сушки (при невысоких температурах - 45 °С...65 °С) фруктов, ягод и овощей, мяса, рыбы;

- разработка новых безопасных технологий, сборников рецептов и методических рекомендаций по приготовлению блюд с высокой биологической ценностью (боулы, WOK, смузи, коктейли плодово-ягодные,



молочные, овощные и др.) и их применение на местах, в школах, дошкольных учреждениях.

Особую значимость для формирования правильного рациона питания в дошкольных и общеобразовательных учреждениях имеют медицинские и гигиенические подходы. К ним относятся:

- повышение обеспеченности микронутриентами, про- и пребиотиками путем включения в рацион блюд, обогащенных этими элементами;

- факторы индивидуального потребления витаминно-минеральных комплексов в виде напитков и/или дополнительных препаратов.

Важным направлением в данной области является именно оптимизация режима питания, позволяющая составлять не просто вкусное и разнообразное меню, а создавать сбалансированные рационы, подходящие под разные категории учащихся.

Важно отметить необходимость внедрения принципов персонализированного и индивидуализированного питания школьников.

Обучающиеся общеобразовательных организаций представляют собой неоднородный по потребностям коллектив. При этом в большинстве случаев в школьном питании используется усредненное меню, которое не в состоянии покрыть потребности организма каждого ребенка. В связи с этим видится актуальным при организации питания учитывать особенности каждого ребенка и предоставлять им индивидуальные рационы.

Одним из востребованных вариантов расширения меню в общеобразовательных учреждениях является система «шведского стола», при которой существует возможность выбора одного из двух-трех вариантов завтрака или обеда. Тем не менее сделать такой подход массовым и максимально приближенным к персонализированному питанию мешают существующие условия организации питания. Значительное число пищеблоков работают на сырье, в том числе и те, которые по своим планировочным решениям относятся к пищеблокам-догоотовочным с запретом работы на сырье.

Очевидно, что такой подход не позволяет значительно расширить ассортимент в меню, этого можно достичь только индустриальными методами, используя поставку полуфабрикатов высокой степени готовности с комбинатов школьного питания.

Более перспективной моделью является самостоятельное формирование рационов питания обучающимися и их родителями, предусматривающее создание рациона для каждого ученика с учетом его потребностей, особенностей. Для реализации такой модели необходимо использовать специальные программные комплексы, позволяющие формировать ежедневные рационы, а также использовать индустриальные подходы к организации питания.

Вместе с тем, рационализация питания детей и совершенствование системы организации питания в общеобразовательных организациях связана, в первую очередь, с решением социально-экономических и управленческих проблем.

### **Цель Стандарта**

Настоящий Стандарт разработан с целью объединения практик, используемых на территории Белгородской области, выработки и применения единых подходов для совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и оказания методической помощи органам исполнительной власти Белгородской области, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

Настоящий Стандарт разработан для применения на территории Белгородской области и рекомендован для использования в практической деятельности органам исполнительной власти Белгородской области, органам местного самоуправления, муниципальным и государственным общеобразовательным организациям, предприятиям общественного питания независимо от формы собственности, осуществляющим организацию питания в общеобразовательных организациях Белгородской области.

### **Стандарт выполняет две основные функции:**

– информационную, предлагающую возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, об эффективном опыте организации питания, типичных ошибках при организации системы школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

– методическую, позволяющую привести к единообразию всю систему питания в регионе. В Стандарте приведены базовые варианты меню для проектирования рационов специализированного питания с учетом персонального физиологического статуса.

Использование описанных в Стандарте подходов положительно скажется на росте экономики за счет модернизации и создания новых региональных пищевых производств, привлечения частных инвестиций, как в сферу школьного питания, так и в региональное сельское хозяйство, позволит провести модернизацию инфраструктуры школьного питания до сентября 2023 года, как это указано в федеральном законе № 47-ФЗ от 01.03.2020 г. «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

В Белгородской области организация питания в общеобразовательных организациях осуществлялась разрозненными коммерческими организациями (ИП, ООО), либо образовательными организациями самостоятельно. Комбинаты школьного питания (КШП) выполняли исключительно функцию приготовления питания, в их обязанности не входила модернизация

пищевых блоков и технологического оборудования. Кроме того, КШП не осуществляли реализацию социальных программ и программ, направленных на пропаганду здорового питания и здорового образа жизни.

В настоящее время в Белгородской области к организации питания стали привлекаться специализированные организации, оказывающие услуги общественного питания — операторы питания. Текущий анализ их деятельности показал, что частные компании способны работать эффективнее муниципальных КШП и обеспечивать качественное питание при том же уровне цен на школьное питание.

Одновременно с этим в образовательных организациях существовала еще одна серьезная проблема — это несоответствующее стандартам качества состояние пищевых блоков, в т. ч. устаревшее оборудование, находящееся в собственности образовательных организаций. Эта ситуация создавала высокие риски в части обеспечения безопасности питания детей в общеобразовательных организациях. Для решения этой проблемы были разработаны соответствующие рекомендации по формированию системы развития материально-технической базы пищевых блоков школьных столовых в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Белгородской области.

Для использования единых подходов и стандартов качества питания во Белгородской области разработан Региональный Стандарт предоставления услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных учреждений, расположенных на территории Белгородской области.

Ожидаемым результатом применения Стандарта станет внедрение обновленных моделей организации качественного и доступного горячего школьного питания на всей территории Белгородской области, созданных на основе лучших, доказавших свою эффективность, муниципальных практик Белгородской области. Таким образом, использование Стандарта на практике создаст условия для стопроцентного охвата обучающихся общеобразовательных организаций здоровым горячим школьным питанием.

## **1 Требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в общеобразовательной организации**

### **1.1 Требования к безопасности и качеству содержимого «тарелки»**

Качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении, должны соответствовать требованиям Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2009 № 880.

### **1.2 Требования к безопасности используемой посуды**

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех обучающихся, воспитанников (при раздельном приготовлении пищи по группам — одновременное питание всех членов группы).

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

Согласно требованиям и правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в школьных столовых допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и/или холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

### **1.3 Требования к удовлетворению физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса**

Физиологическая потребность в энергии и пищевых веществах - необходимая совокупность качественных и количественных эссенциальных алиментарных факторов для поддержания динамического равновесия между человеком как сформировавшимся в процессе эволюции биологическим видом и окружающей средой, направленная на обеспечение жизнедеятельности, сохранение и воспроизводство вида и поддержание адаптационного потенциала.

Каждый обучающийся и воспитанник должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательном учреждении, что прописано в следующих нормативных документах: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.1.0253-21 «Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».

Меню для каждой возрастной группы детей должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации). Рекомендуемый образец приведен в Приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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, обогащенная 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.

#### **1.4 Требования к ассортименту продуктов; перечни разрешенных и запрещенных продуктов для организации питания обучающихся**

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, представлен в Приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение В настоящего Стандарта).

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей представлены в Приложении 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение Б настоящего Стандарта).

### **1.5 Нормы обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения; допустимые нормы замены одних продуктов другими**

Оптимальное (здоровое) детское питание — это необходимое условие для обеспечения здоровья, способности к обучению (включая все возрастные группы), устойчивости к инфекциям и другим неблагоприятным факторам.

Среднесуточный рацион питания должен удовлетворять физиологические потребности в энергии и пищевых веществах детей всех возрастных групп (МР 2.3.1.0253-21 «Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»). Большинство детей посещают образовательные учреждения, где они получают с пищей значительную часть пищевых веществ и энергии. При этом организация питания в детских образовательных учреждениях регламентируется среднесуточными наборами продуктов питания, обеспечивающими детей необходимым количеством энергии и нутриентов, в зависимости от длительности пребывания в образовательных учреждениях.

При организации питания детей школьного возраста, обучающихся в образовательных учреждениях, следует иметь в виду следующие основные медико-биологические требования (таблица 1):

а) рацион должен состоять из завтрака и обеда и обеспечивать 20–25 % и 30–35 % суточной потребности в энергии соответственно, а по содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов завтрак и обед в сумме должны обеспечивать 55–60 % рекомендуемых суточных физиологических норм потребности;

б) рационы должны быть дифференцированы по своей энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста детей (для 7–11 лет и 11–18 лет);

в) необходимо соблюдение режима питания — завтрак перед уходом в школу, второй завтрак в школе (в 10–11 ч), необходимый для восполнения энергозатрат и запасов пищевых веществ, интенсивно расходуемых в процессе обучения; обед (дома или в школе), полдник и ужин (не позднее, чем за 2 часа до сна).

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Рекомендуемые нормы потребления белков, жиров, витаминов и минеральных веществ (завтрак, обед) для детей 7–18 лет в образовательных учреждениях составляют 55–60 % от суточной потребности.

Таблица 1 — Распределение в процентном отношении потребления энергии по приемам пищи детьми 7–18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Прием пищи	Доля суточной потребности в энергии, %*
Завтрак	20–25
Обед	30–35
Полдник	10
Ужин	25–30

\* Рекомендуемое потребление белков, жиров, витаминов и минеральных веществ детьми (завтрак, обед) в образовательных учреждениях должно составлять 55–60 % от суточной потребности.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки) представлены в таблице 2 настоящего Стандарта.

Таблица 2 — Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) (Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3–7 лет	7–11 лет	12 лет и старше
Каша или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130–150	150–200	150–200	200–250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т. п.)	30–40	50–60	60–100	100–150
Первое блюдо	150–180	180–200	200–250	250–300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50–60	70–80	90–120	100–120
Гарнир	110–120	130–150	150–200	180–230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150–180	180–200	180–200	180–200
Фрукты	95	100	100	100

**1.6 Требования к разработке вариантов типового регионального меню и примерных меню на их основе; методика формирования меню на период не менее двух недель (10–14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и регионального законодательства в области организации питания для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций. Требования к формированию рациона питания обучающихся. Общие принципы формирования рациона питания детей и подростков. Типовые меню и варианты их реализации в примерных меню**

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) (таблица 3), при этом необходимо учитывать следующее:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 (Приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Таблица 3 — Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20–25 %
	обед	30–35 %
	полдник	10–15 %
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30–35 %
	полдник	10–15 %
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20 %
	второй завтрак	5 %
	обед	35 %
	полдник	15 %
	ужин	20 %
	второй ужин	5 %



Организация, осуществляющая питание детей должна разработать меню, которое утверждает ее руководитель.

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

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться с руководителем организации, в которой осуществляется питание детей.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (таблица 4).

Таблица 4 — Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (Приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции — заменитель	Масса, г
1	2	3	4
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

Продолжение таблицы 4

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, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциям 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.

Организации, осуществляющие питание детей в образовательных учреждениях, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке, а также на сайте организации) следующую информацию:

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

– меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, представлен в Приложении В настоящего Стандарта.

При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

– лечебное и диетическое питание должно быть организовано в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;

– индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

– выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню и под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

Примерное 10-дневное региональное меню с учетом возрастных групп для общеобразовательных учреждений Белгородской области представлено в Приложении И настоящего Стандарта (книга 3).

### **1.7 Требование к составлению меню для кадетских классов, а также для детей, нуждающихся в специализированном питании**

Разработка меню должна проводиться согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Ассортимент продуктов и блюд, включенных в меню, должен быть достаточно разнообразным. Блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных с ним календарных дней. Ежедневно в рацион питания следует включать: мясо, рыбу, кисломолочную продукцию, овощи, фрукты свежие, соки фруктовые. При отсутствии свежих овощей и фруктов можно использовать свежемороженые овощи и фрукты промышленного производства при наличии санитарно-эпидемиологических разрешений.

В целях профилактики йододефицитных состояний рекомендуется рассмотреть включение в рацион соли поваренной пищевой йодированной. Сливочное масло необходимо использовать жирностью 82,5 %.

Для всех блюд должны быть разработаны технологические карты.

При составлении рационов рекомендуется использовать:

– Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы – М. : Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. – 560 с. (далее — номер рецептуры (К));

– Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / под ред. М. П. Могильного. – М. : ДеЛи принт, 2005. – 628 с. (далее — номер рецептуры);

– Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Годунова. – СПб. : Издательство «ПрофиксКС», 2003. – 688 с. (далее — номер рецептуры (Г)).

Пищевую ценность рекомендуется рассчитывать с использованием справочника «Химический состав и калорийность российских продуктов питания» (Тутельян В. А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник. – М. : ДеЛи плюс, 2012. – 284 с.), справочника «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» (Скурихин И. М., Тутельян В. А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – М. : ДеЛи принт, 2007. – 276 с. и базы данных «Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации» (Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации. – URL: [http://web.ion.ru/food/FD\\_tree\\_grid.aspx](http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx)).

Примерное 14-дневное региональное меню для кадетских классов общеобразовательных учреждений Белгородской области представлены в Приложении Л настоящего Стандарта (книга 4).

В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

Аллергия. В России, по данным многих исследований, больше всего заболевших пищевой аллергией, приходится на возраст от 5 до 12 лет. Анализ данных многочисленных исследований этиологической структуры пищевой аллергии у детей старшего возраста показал, что у школьников и подростков чаще всего отмечается аллергия на овощи, фрукты, орехи, шоколад, цитрусовые, клубнику, экзотические специи. Исследования по изучению молекулярной характеристики аллергенов в растениях и пищевых продуктах доказывают, что причиной развития пищевой аллергии у детей старшего возраста и взрослых является не алиментарный путь, а перекрестные реакции между данными аллергенами. Многие исследователи отмечают, что с увеличением возраста дети в большинстве случаев хорошо переносят многие продукты, и связывают это с созреванием иммунной системы желудочно-кишечного тракта и формированием оральной толерантности (иссл. от 15.04.2019 г. ФГБУ ГНЦ институт иммунологии ФМБА России <https://nrcii.ru/>).

К высокоаллергенным продуктам относятся все цитрусовые, клубника, земляника, малина, ежевика, ананасы, морковь, помидоры, болгарский перец, редька, яйца, сосиски и колбасы, курица, морская рыба, цельное коровье молоко, сыры и йогурты с добавками, какао, шоколад, орехи, мед, соки.

При разработке рациона для детей с аллергией необходимо исключить продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию.

Диабет. Рацион питания детей с диабетом не отличается от рациона, разработанного для здоровых детей. В данном случае необходимо

скорректировать влияние поступившего инсулина и потребляемой пищи на содержание сахара в крови. Сахар в крови повышают лишь те продукты, которые содержат углеводы: хлеб, крупы, мюсли, кукурузные хлопья, картофель, макаронные изделия, молоко и молочные продукты, сахар, мёд, кондитерские изделия, выпечка, мороженое, сладкие напитки с сахаром, фрукты, фруктовые соки.

Количество углеводов в пище должно всегда соответствовать вводимой дозе инсулина. Есть продукты, которые почти не повышают сахар в крови. Детям можно их есть в промежутках между основными приёмами пищи: сырые овощи, например, морковь, помидоры, перец; фруктовый и травяной чай без сахара.

Для детей больных сахарным диабетом в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом между приемами пищи не более 4 часов. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения — источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, мясо, сыр, гречка, рис, фасоль, овес). Продукты должны иметь низкий гликемический индекс: овощные культуры — перец сладкий, баклажан, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль, свежая зелень, листовая зелень; свежие фрукты; бобовые; коричневый рис; макаронные изделия из муки твердых сортов или цельно зерновые макаронные изделия. Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания.

Приемы пищи должны осуществляться четко по расписанию. Режим питания детей с диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). Если профиль действия инсулина диктует необходимость включения в режим питания дополнительных перекусов, то прежде всего этот вопрос нужно согласовать с родителями и затем определить порядок организации и время проведения перекусов.

При приготовлении блюд для детей с сахарным диабетом, работники пищеблока должны четко соблюдать технологию приготовления пищи, информировать родителей о калорийности рациона питания, содержании белков, жиров и углеводов в блюдах для правильного расчета дозы инсулина. Информацию для родителей нужно разместить на сайте образовательной организации.

Для детей, приносящих еду из дома, в соответствии с медицинскими показаниями, приготовленную родителями должны быть обеспечены условия для ее хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь). Работники столовой должны быть проинформированы о детях больных сахарным диабетом и быть проинструктированы о действиях в случае возникновения у них гипогликемии, а также об особенностях организации питания.

Целиакия. Большинство продуктов для больных целиакией на российском рынке представлены производителями стран Евросоюза, а поэтому имеют высокую стоимость, что затрудняет использование данной продукции в питании детей больных целиакией. В некоторых регионах

Российской Федерации зачастую невозможно приобрести данные продукты или их ассортимент значительно ограничен. Большой проблемой является неготовность, отсутствие желания отечественных предприятий инвестировать в специфическое и ответственное производство продукции для людей с целиакией. Кроме того, отсутствует нормативно-правовая база по соблюдению норм содержания глютена (белка злаковых культур) в данной продукции и ее маркировке. Между тем маркировка продуктов давно принята во многих странах мира (перечеркнутый колосок или надпись «без глютена»).

Приготовление питания для детей с диагнозом целиакия имеет ряд особенностей. Необходимо обеспечить чистоту приготовления продукции для них, а именно требуется наличие отдельной посуды, оборудования и мест приготовления, чтобы полностью исключить возможность попадания в еду глютена, т. к. даже незначительное загрязнение продукта глютеном способно привести больного целиакией к серьезным последствиям — дисфункциям, воспалительным и онкологическим заболеваниям ЖКТ, анемии, гипотрофии, бесплодию.

Диетотерапия при целиакии основана на принципе исключения из потребляемой пищи токсичного для этих больных глютена. Из пищевого рациона полностью должны быть исключены продукты и блюда, содержащие проламин — одну из 4 фракций белка пищевых злаков. Самое высокое содержание проламина имеют пшеница, рожь (33–37 %) и просо (55 %), умеренное количество обнаруживается в овсе (10 %). Таким образом, в список запрещенных попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес. Также исключаются продукты промышленного производства, содержащие «скрытый» глютен — полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, полуфабрикаты овощные в панировке. В меню должны быть включены каши из гречневой и рисовой круп. Безглютеновое питание — единственный способ этиотропной профилактики (<http://zacofalk.ru/files/>).

Во избежание попадания малейших примесей глютена в пищу ребенка все безглютеновые продукты должны храниться в отдельном месте. На пищеблоке для приготовления пищи рекомендуется выделить отдельное помещение, оборудованное технологическими столами (не менее двух — для сырой и готовой продукции), разделочным инвентарем и моечной ванной.

Посуда и столовые приборы должны отличаться цветом или рисунком, и/или формой, допускается использование одноразовой посудой. Рекомендуется использовать посуду, приобретенную специально для детей больных целиакией. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома. Кухонная и столовая посуда, инвентарь моется в отдельной моечной ванне или отдельной, специально выделенной емкости с последующим ополаскиванием в проточной воде.

Муковисцидоз. Часто встречающееся генетически детерминированное заболевание, которое характеризуется распространенным поражением экзокринных желез, кистозным перерождением поджелудочной железы (ПЖ),

поражением кишечника и дыхательной системы и закупорки выводящих протоков вязким секретом, что вызвано изменениями функций каналов мембран эпителиальных клеток.

При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм. Ведущим в клинической картине является поражение двух систем — бронхолегочной, где формируется хронический воспалительный процесс и пищеварительный, что приводит к нарушению процесса пищеварения.

Муковисцидоз хорошо поддается лечению, которое может предотвратить, задержать или облегчить его симптомы. Основным принципом стратегии питания больных муковисцидозом — активные увеличения ценности рациона до 120–150 % от рациона здорового ребенка. Энергетическая ценность дополнительных калорий в возрастной группе до трех лет составляет 200 ккал/сутки, 3–5 лет — 400 ккал/сутки, 6–11 лет — 600 ккал/сутки, старше 12 лет — 800 ккал/сутки (<http://pharmapractice.ru/34030>).

При организации специализированного питания должны соблюдаться следующие требования: увеличение энергетической ценности (калорийности) рациона; увеличение количества потребляемого белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой; увеличение физиологической нормы потребления жира (40–50 % энергетической емкости рациона).

Питание детей с муковисцидозом должно быть:

– регулярным (6 раз в день, формула 3 + 3): три основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и три дополнительных перекуса (второй завтрак, полдник, второй ужин);

– «плотным» — в каждый основной прием пищи должны включаться блюда, содержащие качественные животные белки, цинк (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты — сыр, творог), качественные жиры (растительное масло, сливочное масло, сметана, сливки), сложные углеводы (крупы, хлеб, овощи) и в меньшей степени простые углеводы (фрукты, сладости, варенье, мед).

Дополнительные приемы пищи (перекусы: второй завтрак, полдник, перед сном) обязательны. Дополнительные приемы пищи могут быть представлены специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

Фенилкетонурия. Наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа ферментов фенилаланин-гидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие. Патогенетическим методом профилактики обострений является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

Для детей с фенилкетонурией не требуется отдельной столовой и кухонной посуды, отдельных технологических столов, разделочного инвентаря.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, так как у детей имеются разные

вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также отмечаются разные физиологические реакции на продукты питания.

Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, содержатся в методических рекомендациях МР 2.4.0162-19 (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019 г.), в которых, в том числе представлены рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи и технологические карты блюд для использования при составлении меню.

### **1.8 Требования к обязательному и дополнительному ассортименту дополнительного питания**

При формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, должны соблюдаться принципы адекватного, рационального, сбалансированного, здорового, щадящего питания, подразумевающего:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность используемых для организации дополнительного питания учащихся пищевых продуктов по основным пищевым веществам;

- максимальное разнообразие ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, которое достигается путем реализации достаточного в количественном и качественном отношении ассортимента пищевых продуктов, относящихся к различным группам, и обладающих различными потребительскими свойствами, отвечающими особенностям индивидуального потребительского спроса детей и подростков из разных возрастных и социальных групп;

- исключение из ассортимента пищевых продуктов, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья детей и подростков с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями в органах желудочно-кишечного тракта. Для свободной продажи в столовых (буфетах) образовательных учреждений формируется обязательный и дополнительный ассортимент. Обязательный ассортимент является ассортиментным минимумом, продукты, входящие в него, должны быть в наличии (в продаже) каждый день. Дополнительный ассортимент является ассортиментным максимумом и определяет возможность реализации тех или иных продуктов, при их наличии, с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах. Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже не менее 20–30 наименований пищевых продуктов,



относящихся к разным группам в соответствии с их потребительскими свойствами и пищевой ценностью.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ассортимент продуктов, предназначенных для дополнительного питания детей и подростков включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке.

Допускается замена отдельных продуктов из обязательного ассортиментного перечня (при временном отсутствии тех или иных продуктов) только при условии полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

При наличии в достаточном количестве соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков) в ассортимент продукции, реализуемой в буфетах образовательных учреждений, можно включать блюда и кулинарные изделия собственного производства (изготовления), избегая при этом повторов одноименных (или приготовленных из одних и тех же полуфабрикатов) блюд и изделий в смежные дни.

Для кулинарных изделий и готовых блюд, реализуемых в образовательных учреждениях в свободной продаже (буфет, барная стойка и т. п.), целесообразно использование одноразовой индивидуальной потребительской упаковки (из полимерных материалов, фольги, ламинированной бумаги и т. п.).

При формировании ассортимента продуктов для дополнительного питания детей и подростков предпочтение следует отдавать продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом, продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ, таким, как молочные, мясные (рыбные) продукты, орехи и т. п., а также пищевым продуктам с повышенной пищевой и биологической ценностью, в том числе обогащенным микронутриентами, таким, как хлебобулочные изделия, обогащенные витаминно-минеральными смесями, продукты, обогащенные белком, витаминизированные напитки и т. п.

В ассортимент продуктов для свободной продажи следует включать свежие мытые фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы). В ассортименте должно быть не менее 2 наименований.

В состав дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи можно включать консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре в порционной упаковке (до 200 г), а также варенье, джем, повидло, конфитюр, мед в порционной упаковке (до 30 г) в ассортименте (ограниченно, с учетом возможности индивидуальной непереносимости).

### **1.9 Требования к организации питьевого режима**

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

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

При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды, упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров — для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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

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

### **1.10 Требования к организации основного и дополнительного питания**

При формировании рациона здорового питания и меню в организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, должны соблюдаться следующие требования:

- в организованных детских коллективах питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом

питании с учетом требований, содержащихся в Приложениях № 6–13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- не допускается исключение горячего питания из меню, а также его замена буфетной продукцией;

- для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления;

- в организации, в которой осуществляется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации;

- в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей;

- в случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей;

- допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- 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.

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

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

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

- рекомендации по организации здорового питания детей.

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

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

Суточные пробы должны храниться не менее 48 ч в специально отведенном холодильнике/месте в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;

- индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;

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

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

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

### **1.11 Требования к торговле в общеобразовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов**

Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 г: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

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

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

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для автоматизированной торговли через торговые автоматы:

1. Молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в асептической упаковке массой нетто до 250 г.

2. Стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 3,5 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С).

3. Творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 9 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек.

4. Изделия булочные витаминизированные, в том числе сдобные, массой нетто до 50 г в индивидуальной потребительской упаковке.

5. Кондитерские изделия, обогащенные микронутриентами: вафли с молочно-жировой начинкой, печенье, зефир; кондитерские батончики, обогащенные железом (гемоглобином), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 25 г.

6. Шоколад, в том числе с добавлениями и начинками, конфеты шоколадные с начинками, в том числе обогащенные витаминами, в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 7 г.

7. Кексы витаминизированные в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 50 г.

8. Вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л.

9. Напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокодержающие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л.

10. Соки, нектары, морсы, напитки сокодержающие в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

11. Готовые завтраки сухие на крупяной основе, орехи (несоленые), злаки, сухофрукты и их смеси («мюсли») в индивидуальных упаковках массой нетто до 30 г.

Ассортиментный перечень концентратов напитков для автоматизированной торговли напитками в розлив через торговые автоматы:

1. Какао-напитки (шоколадные напитки) быстрорастворимые витаминизированные (обогащенные микронутриентами);

2. Напитки кофейные суррогатные на злаковой основе или на основе цикория (без добавления кофеина или кофе) витаминизированные (обогащенные микронутриентами);

3. Чайные напитки гранулированные (содержащие чай черный, зеленый, каркаде, концентраты из других видов пищевого растительного сырья, кроме лекарственного);

4. Концентраты киселей плодово-ягодных витаминизированных (обогащенных микронутриентами).

#### Примечания

1. При приготовлении горячих напитков в автоматах может использоваться молоко сухое и другие сухие молочные продукты (не содержащие растительных жиров), а также сахар, фруктоза, экстракт стевии (стевиозид).

2. Для приготовления напитков из перечисленных видов концентратов и сырьевых компонентов должна использоваться горячая или холодная питьевая вода, прошедшая предварительную водоподготовку, включая обеззараживание, в соответствии с требованиями к питьевой воде, используемой для приготовления продуктов детского питания.

## **2 Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций**

### **2.1 Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды**

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

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии школьного питания не принимаются.

Система входного товароведного контроля качества поступающего продовольственного сырья.

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Все сырье, поступающее на предприятие, в том числе для производства детского питания, должно пройти входной контроль, согласно ТР ТС 021/2011, ГОСТ 24297-2013 и внутренним документам предприятия. Данная процедура включает в себя как лабораторную проверку сырья по показателям качества, так и проверку документации: наличие и актуальность декларации, протоколов испытаний по показателям безопасности, качественных удостоверений, актов фитосанитарного контроля или ветеринарного сертификата.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие школьного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии школьного питания не принимаются.

В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020 г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

- которые являются опасными и/или некачественными по органолептическим показателям;
- которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством

Российской Федерации значениям, и/или содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и/или которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и/или показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

- в отношении которых установлен факт фальсификации;

- в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

- которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;

- которые не имеют товаросопроводительных документов.

Обязательно должны соблюдаться правила обращения на рынке пищевой продукции.

В соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»:

Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии ТР ТС 021/2011, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Пищевая продукция, соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и/или иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного



средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приёмка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

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 государства — члена Таможенного союза.

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 непивцевой 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.

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.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале соответствии с формой, приведенной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами, родительской общественностью.

Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и/или обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

В столовых, где производится питание из сырья по полному циклу в соответствии с планировочными решениями, должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и

представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий.

Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами, содержащимися в Разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299.

Столовые образовательных учреждений должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии. Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

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

## **2.2 Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания**

Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации школьного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

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

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

- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и/или реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

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

Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

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

Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

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

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

Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Зоны (участки) и/или размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут

присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Предприятия школьного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

### **2.3 Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов**

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и свидетельства государственной регистрации, выдаваемого согласно Раздела 2 Единого перечня товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденному решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299).

Приёмка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий школьного питания должны использовать отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонную посуду.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

– нахождение на раздаче более 3 ч с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

– размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

– реализация на следующий день готовых блюд;

– замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

– привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и/или электронном носителях и влажности — в складских помещениях (Приложения № 2 и № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

#### **2.4 Требования к технологическому процессу приготовления блюд**

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

Проблема безопасности продуктов питания — сложная комплексная проблема, требующая многочисленных усилий для ее решения, как со стороны ученых, — биохимиков, микробиологов, токсикологов, — так и со стороны производителей, санитарно-эпидемиологических служб, государственных органов исполнительной власти и, наконец, потребителей.

Безопасность продуктов питания должна обеспечиваться на всех этапах создания пищевой продукции: подготовки, приготовления, хранения, транспортирования, реализации, раздачи и т.д.

Актуальность проблемы безопасности продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда.

В связи с этим первоочередной задачей является обеспечение защиты жизни и здоровья детей от воздействия опасных и вредных факторов, возникающих при употреблении детьми небезопасных пищевых продуктов.

При производстве пищевой продукции очень важно контролировать готовый продукт по показателям качества и безопасности, что регламентируется ТР ТС 021/2011, национальными и межгосударственными стандартами на готовую продукцию и внутренними документами предприятия

Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», безопасность пищевой продукции — это состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения. Таким образом, под «безопасностью продуктов питания» следует понимать отсутствие опасности для здоровья человека при их употреблении, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действия).

Безопасность продуктов для детского питания — это состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Согласно статье 25.1 Федерального закона № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания детей должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей, а производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

С продуктами питания в организм ребенка могут поступать значительные количества веществ, опасных для его здоровья. Поэтому остро стоят проблемы, связанные с повышением ответственности за эффективность и объективность контроля качества пищевых продуктов, гарантирующих их безопасность для здоровья детей.

В Российской Федерации с учетом международного и отечественного опыта экологии питания медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе для детского питания, регламентируются законами Российской Федерации, а



именно: № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 184-ФЗ «О техническом регулировании», № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

С октября 2001 г. в стране действуют СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а с 1 июля 2002 г. введены в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Согласно ТР ТС 021/2011, на пищевом предприятии должна быть разработана и внедрена система ХАССП, которая включает в себя анализ рисков и контрольных точек. Однако, для эффективного управления рисками недостаточно только внедрения ХАССП – требуется внедрение более сложной системы менеджмента качества. Таковыми являются европейские стандарты системы менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000, FSSC 22000 и др. Внедрение данных систем поможет не только в контроле за текущим технологическим процессом, но также и в устранении вероятных причин возникновения несоответствия по средствам валидации, мониторинга и верификации процессов, а также управления рисками и возможностями.

С развитием нанотехнологий, микробиологии, генной инженерии и биотехнологии появилось огромное количество новых пищевых добавок и новых пищевых технологий. Кроме того, ряд техногенных катастроф и активное вмешательство человека в жизнь природы обусловили рост загрязнения окружающей среды. Все эти факторы вызвали необходимость создания международного пищевого законодательства, ужесточающего требования к безопасности продуктов питания, и переходу к новой концепции контроля безопасности пищевых продуктов. В качестве такой концепции была принята концепция НАССР (далее – ХАССП) (*англ.* Hazard Analysis and Critical Control Points). Эта концепция предусматривает систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции, и максимально гарантирует безопасность продуктов питания без проверки каждой единицы. Разработчики концепции предложили систему, которая позволяет производить продукт таким образом, чтобы практически исключить появление небезопасных факторов, то есть реализует риск-ориентированный подход в оценке и управлении качеством и безопасностью продукции и процессов.

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия, организующие школьное питание, должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Работы по созданию концепции ХАССП как части космической программы США для защиты астронавтов от вспышек заболеваний были

начаты в шестидесятые годы прошлого столетия компанией PILLSBURY (The Pillsbury Company – крупнейшее предприятие по переработке зерна и производству продуктов питания в США) по заказу американского космического агентства NASA.

Требования данных законодательных документов нашли свое отражение в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания», МР 5.1-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП» Роспотребнадзора и национальных стандартах: ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции», ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных условий для обеспечения безопасности пищевых продуктов — Часть 2. Общественное питание».

Учитывая значительные изменения в законодательных и нормативных документах, принятых за последние десять лет, возникает необходимость детальной проработки и комплексного освещения различных аспектов, касающихся организации питания в общеобразовательных организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

и/или технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и/или электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и/или техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Таким образом, разработка программ производственного контроля и проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля, являются обязательными требованиями для обеспечения безопасности пищевой продукции при оказании услуг по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях.

На рисунке 1 представлен предлагаемый алгоритм разработки программы производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях.

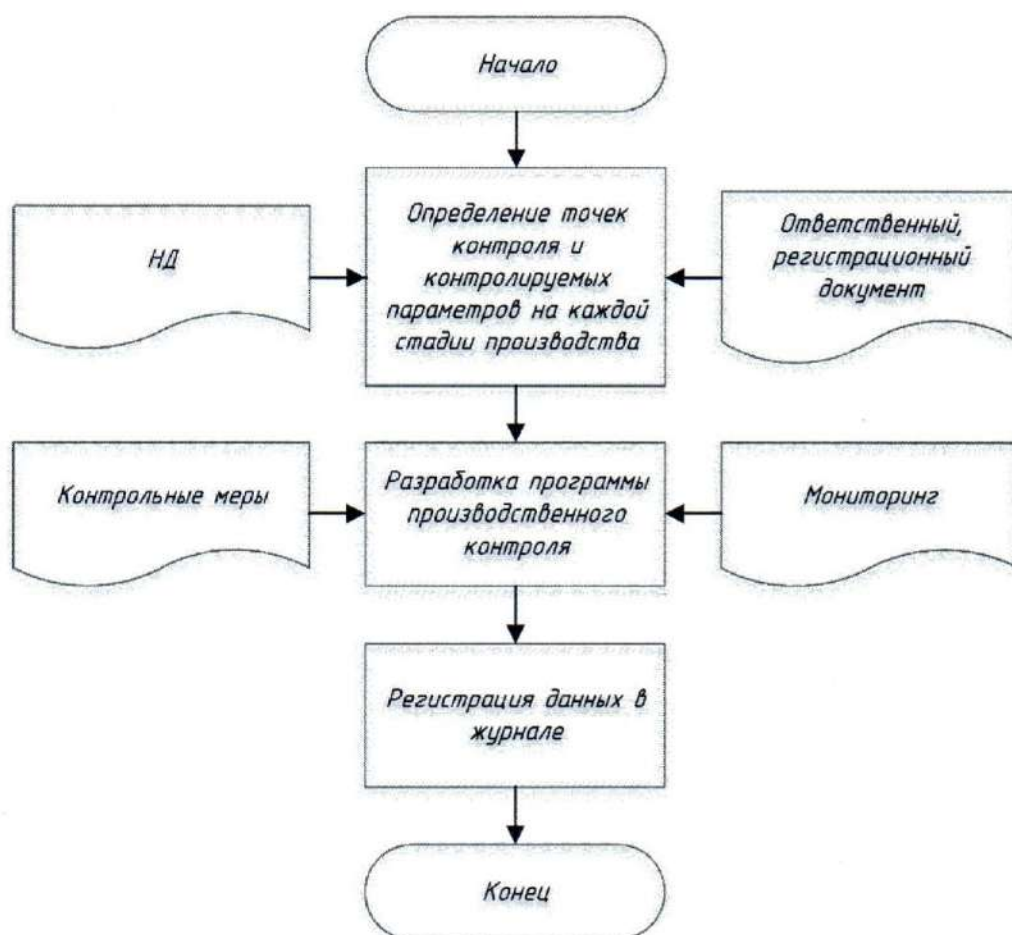


Рисунок 1 — Последовательность действий при разработке программы производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях

Определение точек контроля и контролируемых параметров на каждой стадии производства.

Для определения точек контроля и контролируемых параметров должны быть рассмотрены, как минимум, следующие информационные материалы:

- карты приготовления блюд,
- технологические инструкции,
- типовые технологии,
- технические регламенты,
- электронные ресурсы,
- другие источники информации.

По результату анализа перечисленных выше материалов должен быть составлен перечень точек контроля с указанием объекта контроля и контролируемых параметров. Выбранные точки контроля должны быть нанесены на блок-схему процесса.

Например, при изготовлении стейка из говядины в школьной столовой, штатное расписание которой приведено в таблице 5, блок-схема процесса будет иметь вид, представленный на рисунке. Перечень точек контроля процесса приготовления стейка из говядины приведен в таблице 6.

Таблица 5 — Штатное расписание школьной столовой

№ п/п	Наименование должности	Норматив штатной численности
1.	Заведующий производством	1 единица должности на 1 школьную столовую
2.	Повар	при односменном режиме работы школы — 2 единицы должности; при 2-сменном режиме работы школы — 4 единицы должности
3.	Буфетчик	1 единица должности на буфет
4.	Кладовщик	1 единица должности на школьную столовую (при наличии складского помещения)
5.	Мойщик	1 единица должности на 50 посадочных мест
6.	Уборщик производственных помещений	1 единица должности на 150 кв. м убираемой площади
7.	Грузчик	до 500 чел. обучающихся — 0,5 единицы должности; от 500 чел. до 800 чел. — 1 единица должности; свыше 800 чел. — 1,5 единицы должности
8.	Подсобный рабочий	1 единица должности на 530 посадочных мест

Таблица 6 — Карта контроля

№ ТК	Наименование ТК	Контролируемый показатель	Значение показателя	Периодичность контроля	Ответственный
1	2	3	4	5	6
ТК 1	Говядина	Органолептические и физико-химические показатели	Согласно ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия»	Визуальный контроль и контроль документации от поставщика — каждая партия	Повар
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Раз в месяц или при смене поставщика	Заведующий производством
		Температура в толще мяса	В толще мяса не выше плюс 6 °С	Каждую партию	Повар
		Время хранения	Не более суток	Каждую партию	Повар
ТК 2	Соль	Органолептические и физико-химические показатели	ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия	Визуальный контроль и контроль документации от поставщика — каждая партия	Заведующий производством
		Микробиологические нормативы и гигиенические	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Каждые 6 месяцев	Заведующий производством

		требования безопасности			
		Влажность соли	Не более 75 %	Каждую партию	Заведующий производством
		Время хранения	Не более 3 месяцев	Каждую партию	Заведующий производством
ТК 3	Специи	Органолептические и физико-химические показатели	ГОСТ 29050-91 «Пряности. Перец черный и белый. Технические условия»	Визуальный контроль и контроль документации от поставщика — каждая партия	Заведующий производством
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Каждые 6 месяцев	Заведующий производством
		Влажность специй	Не более 75 %	Каждую партию	Заведующий производством
		Время хранения	Не более 3 месяцев	Каждую партию	Заведующий производством
ТК 4	Масло растительное	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»	Визуальный контроль и контроль документации от поставщика — каждая партия	Заведующий производством
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Каждые 6 месяцев	Заведующий производством
ТК 5	Приемка, оценка	Температура помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Повар
		Влажность помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Повар

		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
ТК 6	Приемка, оценка	Температура помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
ТК 7	Приемка, оценка	Температура помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик

		Влажность помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
ТК 8	Приемка, оценка	Температура помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством



ТК 9	Хранение	Температура помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
ТК 10	Хранение	Температура помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические показатели	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и	Раз в месяц	Заведующий производством

		помещения, персонала	требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания»		
ТК 11	Хранение	Температура помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
ТК 12	Хранение	Температура помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности	Раз в смену	Кладовщик

			и условиям хранения пищевых продуктов»		
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
ТК 13	Мойка стейка	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждую порцию	Повар
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Выборочный контроль	Заведующий производством
		Температура мяса	более 40 °С	Каждую порцию	Повар
		Время мойки	3–5 с	Каждую порцию	Повар
ТК 14	Просушка стейка	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждую порцию	Повар
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Выборочный контроль	Заведующий производством
ТК 15	Приправа	Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством

		Соотношение соли и специй	В соответствии с технологической инструкцией	Каждую порцию	Повар
ТК 16	Нагрев	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждое блюдо	Повар
		Температура нагрева	60–90 °С	Каждое блюдо	Повар
		Время нагрева	2–5 минут	Каждое блюдо	Повар
ТК 17	Обжарка основным способом	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждое блюдо	Повар
		Температура нагрева	80–90 °С	Каждое блюдо	Повар
		Время обжарки	5–7 минут с каждой стороны	Каждое блюдо	Повар
ТК 18	Оформление	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждое блюдо	Повар
		Время выполнения операции	1–3 минуты	Каждое блюдо	Повар
ТК 19	Подача	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждое блюдо	Буфетчик
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с технологической инструкцией	Выборочный контроль	Заведующий производством
		Время подачи	Не дольше, чем через 3 минуты после ТК18	Каждое блюдо	Буфетчик

#### Разработка программы производственного контроля

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и/или безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля их соблюдения.

Контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и выполнения санитарных правил должен осуществляться в общеобразовательных организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием, в соответствии с требованиями СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и

выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

В таблице 7 приведен пример программ производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях.

Таблица 7 — Программа производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и/или исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Исполнитель	Контрольная документация	Отчетная документация
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Входной контроль качества и безопасности поступающего в столовую сырья, полуфабрикатов и упаковочного материала	Транспортное средство	1. Наличие специально предназначенного транспортного средства. 2. Санитарное состояние транспорта. 3. Соблюдение условий транспортировки для каждого вида пищевых продуктов	Каждая единица транспорта	Заведующий производством	Визуальный осмотр	Рабочий журнал
		Сырье	1. Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации. 2. Контроль соответствия видов и наименований поступающего сырья маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации. 3. Контроль принадлежности продукции к партии,	Каждая партия	Заведующий производством	Товарно-транспортная накладная	Журнал учета приходов продовольственного сырья и вспомогательных материалов

			указанной в сопроводительной документации, визуальный контроль за отсутствие признаков порчи продукции. 4. Контроль качества сырья и упаковочных материалов визуально и по физико-химическим показателям			Сертификат соответствия	Журнал входного контроля продовольственного сырья, полуфабрикатов и упаковочного материала
2	Производственный контроль на этапе хранения сырья, полуфабрикатов и упаковочного материала	Сырье, полуфабрикаты, упаковочные материалы	1. Контроль за соблюдением сроков хранения сырья и полуфабрикатов. 2. Контроль за соблюдением правил товарного соседства. 3. Контроль за соблюдением условий хранения продукции (температура и относительная влажность воздуха).	Раз в смену	Кладовщик	Визуальный и инструментальный контроль	Журнал контроля производственной среды в складских помещениях
3	Контроль на этапе технологического процесса	Горячие и холодные блюда	4. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации. 5. Контроль за соблюдением точности технологического процесса; 6. Контроль органолептически х показателей	Постоянно	Заведующий производством	Технологическая инструкция или карта приготовления блюда	Журнал контроля качества продукции
			Лабораторный контроль:	Постоянно			

			– микробиологических показателей безопасности готовых блюд (по выбору)  – гигиенических показателей безопасности	Раз в квартал  Раз в полгода или при смене поставщика	Заведующий производством	Договор на проведение инспекционного контроля	Журнал контроля качества продукции  Протоколы лабораторных исследований
4	Производственный контроль на этапе хранения готовой продукции	Горячие и холодные блюда	Контроль условий хранения готовой продукции. Соблюдение температурно-временного режима и сроков реализации.	Раз в смену	Заведующий производством	Условия и сроки хранения в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03	Журнал контроля на этапе хранения готовой продукции
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудованием	Производственные, складские, подсобные, административно-бытовые помещения	1. Санитарно-техническое состояние помещений. 2. Соблюдение чистоты проведения генеральной уборки и ее качества. 3. Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. 4. Контроль состояния технологического оборудования. 5. Обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, наличие запаса средств. 6. Контроль уровня звукового давления.	Согласно «Программе обязательных предварительных мероприятий»	Заведующий производством	Приказ о проведении и санитарных дней. Графики уборки производственных, складских и административных помещений. Графики санитарной обработки оборудования и коммуникаций.	Отметки в соответствующих журналах

6	Контроль состояния производственной и окружающей среды	Производственные помещения. Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах:</p> <p>1) Микроклимат: – температура – влажность воздуха</p> <p>2) Освещенность</p> <p>3) Контроль уровня звукового давления</p>	Согласно «Программе обязательных предварительных мероприятий»	Заведующий производством	Приказ о проведении и контроля состояния производственной и окружающей среды	Журнал регистрации параметров микроклимата и уровня освещенности в производственных и складских помещениях
7	Контроль личной гигиены персонала и проведение гигиенического обучения персонала	Производственный персонал	<p>1. Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.</p> <p>2. Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала.</p> <p>3. Контроль за наличием достаточного числа чистой санитарной одежды или спецодежды, средства для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи.</p> <p>4. Осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие</p>	Согласно «Программе обязательных предварительных мероприятий»	Заведующий производством Медработник	Приказ Минздрава РФ № 302н от 12.04.2011 г.	Медицинские книжки сотрудников



			гнойниковых заболеваний. Опрос на наличия кишечных инфекций. 5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала. 6. Лабораторный контроль по микробиологическим показателям.				Протоколы лабораторных испытаний
--	--	--	---	--	--	--	----------------------------------

Из таблицы 7 следует, что периодичность контроля зависит от составленных согласно требованиям концепции ХАССП программ обязательных предварительных мероприятий. Для предприятий общественного питания, в том числе и для школьных столовых, программы обязательных предварительных мероприятий должны содержать «Программы специальных предварительных требований».

В таблице 8 приведены специальные предварительные требования, которые должны выполняться при реализации ряда операций.

Таблица 8 — Программы специальных предварительных требований

№ п/п	Операция/процесс	Основные требования
1	2	3
1	Размораживание	1. Участок размораживания необходимо держать в чистоте и не допускать перекрестного загрязнения. 2. Размораживать продукты небольшими партиями, быстро и в соответствующих охлаждаемых условиях (+4 °С). 3. Держать продукты в герметичных контейнерах, оберточной бумаге или в защитной упаковке. 4. Готовые к употреблению пищевые продукты проверять на степень размораживания и отсутствия кристаллов льда.
2	Подготовка	1. Свежие овощи и фрукты вымыть в питьевой воде с добавлением дезинфицирующего вещества, когда это необходимо и разрешено законодательством, затем промыть в проточной питьевой воде. 2. В зависимости от вида и намеченного применения продукты следует отсортировать и, при необходимости, нарезать. 3. Промывать продукты следует только в питьевой воде.
3	Кулинарная обработка	1. Продолжительность изготовления и температура обработки должны быть достаточными для того, чтобы разрушить вегетативные клетки патогенных микроорганизмов.

		<p>2. При жарке должны использоваться только кулинарные жиры и масла.</p> <p>3. Перед каждой жаркой при повторном использовании жиры и масла должны быть профильтрованы через специальные фильтры, а их качество должно регулярно контролироваться.</p> <p>4. Кулинарное масло следует нагревать до температуры не выше +180 °С.</p> <p>5. Если после кулинарной обработки готовое блюдо не реализовано, то его следует быстро охладить до температуры хранения +63 °С в толще продукта.</p>
4	Порционирование	<p>1. Порционирование охлажденных блюд следует осуществлять в охлаждаемой зоне, а при ее отсутствии — в течение не более 30 минут.</p> <p>2. Порции готовых блюд следует помещать в одноразовые или предварительно продезинфицированные многоразовые упаковки из соответствующих материалов.</p> <p>3. Порции охлажденных блюд должны быть закрыты материалами, разрешенными для контакта с пищевой продукцией.</p> <p>4. Охлажденное готовое блюдо должно быть немедленно реализовано или храниться в охлажденном состоянии при температуре + 4 °С.</p>
5	Охлаждение и хранение	<p>1. Немедленно после изготовления готовые блюда должны быть охлаждены до температуры +10 °С внутри продукта в течение двух часов и перемещены для хранения при температуре не выше +4 °С.</p> <p>2. Температура в любой точке продукта при хранении должна быть не более +4 °С.</p> <p>3. Температура внутри продукта при хранении должна периодически контролироваться.</p> <p>4. Охлажденные готовые блюда должны быть реализованы предпочтительно в течение 24 ч их хранения при температуре +4 °С.</p>
6	Замораживание, хранение и размораживание	<p>1. Замороженные готовые продукты должны храниться при температуре не выше (-18 °С).</p> <p>2. Готовые замороженные продукты должны размораживать при температуре не выше +4 °С.</p> <p>3. Размороженные готовые продукты не должны подвергаться повторному замораживанию.</p>
7	Разогрев блюд	<p>1. Разогрев блюд должен осуществляться при условии: температура внутри разогретого блюда должна достигать 75 °С в течение не более одного часа после извлечения из холодильника.</p> <p>2. Температуру разогреваемого блюда должны контролировать через определенные интервалы времени.</p> <p>3. Разогретые блюда должны быть реализованы в кратчайшее время при температуре не ниже 63 °С.</p> <p>4. В особых случаях для разогрева могут быть предусмотрены более низкие температуры, при этом</p>

		должна быть выбрана соответствующая комбинация продолжительности и температуры.
8	Отпуск готовых блюд	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нереализованные готовые блюда должны быть уничтожены, их не должны подвергать повторному разогреву или возврату в холодильники.</li> <li>2. Отпуск готовых блюд должен быть организован таким образом, чтобы предотвратить прямое загрязнение реализуемых блюд или близкого нахождения обслуживающего персонала или потребителей.</li> <li>3. При реализации горячих блюд их температуру следует поддерживать на уровне 63 °С и реализовывать в течение не более 6 часов, а охлажденных блюд — на уровне + 4 °С.</li> <li>4. Если температура охлажденных блюд не достигает +4 °С, но ниже +10 °С, то продолжительность выкладки должна составлять не более двух часов.</li> <li>5. Зоны реализации и отпуска готовых блюд должны быть оборудованы и содержаться в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии.</li> <li>6. Замену, очистку и дезинфекцию столовых приборов и посуды следует проводить каждые четыре часа и по необходимости.</li> <li>7. Новую партию приготовленных блюд нельзя смешивать с блюдами, находящимися на раздаче, за исключением горячих блюд с температурой выше 63 °С, или охлажденных блюд с температурой не выше +4 °С.</li> </ol>
9	Система идентификации и санитарно-гигиенического контроля	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Упакованные готовые блюда должны иметь маркировку с указанием наименования блюда, даты изготовления, наименования изготовителя, рекомендаций по употреблению и хранению и срока годности с датой и обозначением «употребить до».</li> <li>2. Процедуры санитарно-гигиенического контроля должен осуществлять технически компетентный персонал, владеющий принципами и методами пищевой гигиены.</li> <li>3. Образцы готовых блюд следует хранить для дальнейшего исследования. Если нет возможности хранить каждое реализуемое блюдо, то необходимо отобрать для хранения образцы со специфическими и потенциальными опасностями для каждой группы блюд.</li> <li>4. Для обеспечения безопасности следует хранить образцы блюд в стерильном контейнере при температуре не более +4 °С в течение не более трех суток после реализации продукции.</li> </ol>

Приказом по организации должны быть назначены должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных

правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля, как правило, возлагается на заведующего производством.

За нарушение санитарного законодательства должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и коллективным договором организации.

В таблицах 9, 10, 11, 12 и 13 приведены рекомендуемые формы журналов, в которых должны отражать результаты производственного контроля.

Согласно таблице 7, контроль личной гигиены сотрудников организации проводится в соответствии с программой обязательных предварительных мероприятий, которая включает обязательную документированную процедуру «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции».

Таблица 9 — Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника	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	4	5	6	7	8
1							
2							
...							
n							

Таблица 10 — Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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