

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД №15 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА
ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 15 компенсирующего вида Выборгского района Санкт-Петербурга (далее - ОУ) разработано в соответствии:

- Законом РФ «О защите прав потребителей от 07.02.1992 № 2300-1;
- Указом Президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности РФ»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевой продукции»;
- Федеральным законом РФ № 184 -ФЗ от 15 декабря 2002 г. «О техническом регулировании»;
- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 №2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия»;
- Постановлением Правительства РФ от 01.07.2022 N 1195 «Об утверждении Правил осуществления просветительской деятельности»;
- Приказом Минпросвещения России от 31.07.2020 N 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»;
- Приказом Минпросвещения России от 25.11.2022 N 1028 «Об утверждении федеральной образовательной программы дошкольного образования»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873

«О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга»;

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

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

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

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

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

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

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

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

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

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

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

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

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

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

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

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

- ГОСТом 31988-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги

общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников в ОУ разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в ОУ.

1.3. Задачами настоящего Положения являются:

создание условий для сохранения и укрепления здоровья детей в ОУ на основе обеспечения принципов здорового питания;

— развитие материально-технической базы пищеблока ОУ за счет различных источников финансирования;

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

— обеспечение доступности информации об организации питания в ОУ, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

1.4. В соответствии с Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» питание в ОУ осуществляется в соответствии с договором, заключенным между ОУ и организацией общественного питания (оператором питания), отвечающей требованиям, установленным действующим законодательством.

Исполнительными органами государственной власти Санкт-Петербурга, в ведении которых находится ОУ:

- осуществляется выбор формы обеспечения социального питания в

подведомственном ОУ;

- принимаются решения об изменении формы обеспечения социального питания в подведомственном ОУ по согласованию с Управлением социального питания (далее-Управление).

- В ОУ созданы условия и инфраструктура для организации горячего питания воспитанников в соответствии с санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания детей, оборудованы пищеблоки для приготовления пищи и буфетные для раздачи пищи в режиме полного дня (12 -часовое пребывание детей).

2. Нормативно-методическое обоснование обеспечения организации питания детей раннего и дошкольного возраста

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

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

Общие принципы или законы физиологического питания детей включают²:

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

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

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

- принцип нутриентного предобеспечения – обеспечение должно предшествовать и опережающе сопровождать все процессы роста и развития. За последние десять лет был разработан и введен в действие ряд основополагающих документов в области питания, таких как Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации (утв. Указом Президента Российской Федерации от 21.01.2020 № 20), Стратегия повышения качества и безопасности пищевой продукции Российской Федерации до 2030 года (утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 1364-р).

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

Указанные принципы включают в себя:

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

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энерготратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим

потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработок пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- исключение использования фальсифицированных и пищевых продуктов, материалов и изделий.

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

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

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

3. Требования к пищевым продуктам и пищевому сырью, используемых для питания детей

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

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

Такие продукты, как хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, фрукты включают в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, рыба, субпродукты, яйцо) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель (периода реализации циклического меню) ребенок должен получить количество продуктов в полном объеме по установленным нормам.

3.1. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания

Упаковка должна быть изготовлена из материалов, обеспечивающих безопасность

продуктов, и ее сохранность в течение срока годности при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем.

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

Не требуется указания состава в отношении свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны и не обработаны подобным способом, полученного из одного вида продовольственного сырья, а также пищевой продукции, состоящей из одного компонента, наличие которого можно установить исходя из наименования продукции.

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

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

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

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

Наименование и место нахождения изготовителя (адрес, включая страну) или фамилия, имя, отчество и место нахождения (адрес) индивидуального предпринимателя - изготовителя. При несовпадении с юридическим адресом указывается адрес производства, а также лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на территории Российской Федерации (при наличии). Информация об адресе изготовителя импортных продуктов указывается на языке страны его места нахождения, латинскими буквами, при условии указания наименования страны на русском языке. В маркировке продуктов, поставляемых из третьих стран, указывается наименование и местонахождение импортера. Когда сырье, полуфабрикаты, продукты (например, чай, молоко, крупа, растительное масло) поставляют на предприятия, осуществляющие обработку, которая меняет их свойства и/или превращает их в готовые продукты (в том числе фасованные), изготовителем и упаковщиком считают указанные предприятия. Кроме того, допускается наносить надписи «Изготовлено под контролем...», «Изготовлено для...» с указанием адреса и наименования контролера (заказчика).

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

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

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

«кефир фруктовый», «сыр плавленый с ветчиной».

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

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

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

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

Маркировка должна включать следующую информацию:

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

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

3.2. Перевозка, прием и хранение пищевых продуктов в ОУ

3.2.1. Требования к транспортировке пищевых продуктов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.2. Требования к приемке пищевых продуктов

Приемка пищевых продуктов и услуг организации питания осуществляется в порядке и сроки, установленные контрактом, и оформляется в единой информационной системе в сфере закупок документом о приемке в электронной форме.

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

а) самостоятельно:

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

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

Участниками приемки пищевых продуктов и услуг организации питания могут быть:

- дошкольная образовательная организация, являющиеся получателем

продовольственного сырья / услуг организации питания;

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

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

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

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

- проведение анализа документов, подтверждающих факт поставки товара / оказание услуги организации питания, на предмет соответствия товара / услуги требованиям, предусмотренным контрактом (в том числе наименованию, количеству, комплектности, объему, качеству и безопасности, ассортимент, годность, прослеживаемость, условия транспортировки, а также другим требованиям);
- проведение анализа представленных поставщиком сопроводительных документов на товар/готовые блюда, включая товарно-транспортные документы, накладные, документы изготовителя (ярлык, этикетка, техническая документация). Декларацию соответствия, сертификат соответствия, электронную сертификацию в системе "Меркурий", доверенность, промежуточные и итоговые акты о результатах лабораторных исследований продукции на предмет соответствия требованиям законодательства о техническом регулировании и контракта (для товаров).

Ответственным работникам, назначенным осуществлять приемку пищевых продуктов, необходимо:

- 1) ознакомиться с требованиями и условиями контракта, по которому предстоит провести приемку и (или) экспертизу товаров / услуг;
- 2) знать стандарты, технические регламенты, применимые к предмету приемки и (или) экспертизы.

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

- 1 этап - Оценка доставки пищевых продуктов
- 2 этап - Оценка внешнего вида пищевых продуктов.
- 3 этап - Оценка сопроводительных документов.

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

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

Таблица 1 –

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

Примечание: указываются факты списания, возврата продуктов и др.

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

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.3.3 Требования к хранению пищевых продуктов

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

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Форма Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением N 3 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20) представлена в таблице 2.

Таблица 2 –

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

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

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

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

Таблица 3 –

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

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

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

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

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

- При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, в соответствии с перечнем, указанным в таблице 9.
- При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-модифицированные организмы (ГМО).
- Пищевая продукция для детей первого года жизни по своей консистенции должна соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.
- Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:
 - печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов;
 - хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.
 - Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:
 - этилового спирта более 0,2 процента;
 - кофе натурального;
 - ядер абрикосовой косточки;
 - уксуса;
 - подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для

диетического лечебного и диетического профилактического питания.

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

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

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

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

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

3.4. Требования к обеспечению сроков годности пищевых продуктов

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

Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

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

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

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

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

4. РАЗРАБОТКА РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

4.1. Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях

Здоровое питание детей предполагает строгое соблюдение режима приема пищи. Рациональный режим питания способствует правильному развитию ребенка, играет

существенную роль в профилактике заболеваний. В понятие режима питания входит: строгое соблюдение времени приемов пищи и интервалов между ними; рациональная в физиологическом отношении кратность приема пищи; правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы; условия приема пищи и поведение ребенка во время еды.

Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации (таблицы 4).

Таблица 4 –

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

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество и наименование обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник

Режим питания должен предусматривать достаточное время для подготовки к приему пищи и непосредственно к самому приему пищи. Режим питания для детей разных возрастных групп в дошкольных организациях должен соответствовать примерному режиму дня в соответствии с федеральной образовательной программой дошкольного образования (Приказ Минпросвещения России от 25.11.2022 N 1028 «Об утверждении федеральной образовательной программы дошкольного образования») (Таблица 5).

Таблица 5

Примерный режим питания детей в дошкольной образовательной организации

Прием пищи	Время	
	2-3 года	3-7 лет
Подготовка к завтраку, завтрак	8.30 - 9.00	8.30 - 9.00
Второй завтрак	10.30 - 11.00	10.30 - 11.00
Подготовка к обеду, обед	12.00 - 12.30	12.00 - 13.00
Подготовка к полднику, полдник (уплотненный)	15.30 - 16.00	15.30 - 16.00

4.2. Требования к составлению меню

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

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

предпринимателем, согласовываться руководителем дошкольной организации.

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

- рацион должен отвечать возрастным потребностям детей в энергии и пищевых веществах, климатическим условиям и сезону года, характеру физических нагрузок;
- рацион должен быть сбалансированным по всем пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам, минеральным веществам);
- в зависимости от продолжительности работы дошкольной организации меню рассчитывается на 2–6-разовое питание детей с учетом рекомендаций в отношении калорийности отдельных приемов пищи;
- основу меню составляет действующий набор продуктов, утвержденный для каждого типа детской организации;
- меню должно быть разнообразным, что достигается путем использования широкого ассортимента продуктов, способами кулинарной обработки, позволяющими приготовить различные блюда из одного продукта. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;
- исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов пищеварения;
- рацион должен учитывать индивидуальные особенности детей, в том числе непереносимость ими отдельных видов пищевых продуктов и блюд.

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

Питание детей старше 1 года должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания изменю не допускается. Минимальный среднесуточный набор продуктов для детей до 7 лет представлен в таблице 5. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего:

- 1) При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно.
- 2) При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30% (Приложение 6).
- 3) Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

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

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

Таблица 6 –

Кратность питания и распределение потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи

Время пребывания в организации	Количество приемов пищи	Наименование приемов пищи
12 часов	4	завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник

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

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

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

Масса порций и суммарный объем блюд по приемам пищи должны быть дифференцированы по возрасту детей и соответствовать установленным требованиям (Таблицы 7, 8).

Таблица 7 –

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

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

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

Показатели	Объем блюд	
	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет

Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

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

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

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

Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей и заносит данные в ДО КАИС КРО.

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

Не допускается:

- увеличение массы порции в случае снижения численности детей. Если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускать другим детям, как дополнительное питание;
- уменьшение выхода блюд если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено. Вносить изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии количеством прибывших детей.

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

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

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

расходные операции с указанием количественного остатка.

4.4. Основные требования к кулинарной обработке продуктов для питания детей в ОУ

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

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

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

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

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

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания;
- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке — кипячению в бульоне в течение 5-7;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, с использованием теплового оборудования, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см;
- яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

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

хранению не подлежат.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

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

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +65...+75 °С, напитки – не выше 20°С. Холодные закуски, салаты из сырых или вареных овощей хранятся до раздачи в холодильнике при температуре 4±2 °С. Срок реализации холодных закусок не более 1 часа, салатов из сырых овощей не более 30 минут, салатов из вареных овощей не более 2 часов с момента изготовления. Заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей срок реализации готовых первых, вторых, третьих блюд составляет не более 2 часов с момента изготовления.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования.

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

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

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

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

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

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном в холодильнике при температуре 4±2 °С. Срок реализации холодных закусок не более 1 часа, салатов из сырых овощей не более 30 минут, салатов из вареных овощей не более 2 часов с момента изготовления. Заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей срок реализации готовых первых, вторых, третьих блюд составляет не более 2 часов с момента изготовления.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования.

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

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

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

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

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в

подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

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

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

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

Основой рациона питания детей в дошкольных организациях является продуктовый набор, регламентированный требованиями СанПиНа 2.3/2.4.4282-26. Важно распределить существующий набор продуктов на блюда и кулинарные изделия. Основные продукты питания можно классифицировать по частоте потребления и их пищевой и биологической ценности.

По частоте потребления различают продукты питания ежедневного потребления (хлеб, мука пшеничная, крупы или макаронные изделия, картофель, овощи, фрукты, мясо-говядина или рыбы, молоко, кисломолочные напитки, масла сливочное и растительное, сахар, соль); продукты питания не ежедневного потребления (птица, рыба, творог, сметана, сыр, яйцо, соки и др.). По пищевой и биологической ценности продукты делятся на основные источники животного белка (мясо, молоко, кисломолочные напитки, творог, рыба, яйцо); основные источники энергии, углеводов, пищевых волокон, витаминов В1, В2, РР (хлеб и хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия); носители углеводов, пищевых волокон, органических кислот, витаминов С, Р, каротинов и некоторых минеральных веществ (овощи, картофель, фрукты); основные источники жиров (масло сливочное, масло растительное, сметана).

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

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. В технологической карте должны быть отражены: название блюда (кулинарного изделия), выход порции в готовом виде, раскладка продуктов, химический состав и

калорийность, технология приготовления блюда (кулинарного изделия), наименование используемого сборника рецептов и номер рецептуры. Технологические карты должны быть оформлены согласно ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания технологические документы на продукцию общественного питания общие требования к оформлению, построению и содержанию».

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

При организации питания необходимо придерживаться определенной структуры отдельных приемов пищи.

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

Традиционно обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток. В качестве первых блюд предлагают самые разнообразные супы, исключая острые. Следует помнить, что в ответ на введение первого блюда вырабатывается достаточное количество пищеварительных соков, что обеспечивает усвоение высокоценных продуктов второго блюда. В качестве вторых блюд используют тушеное и отварное мясо, гуляш, мясо по-строгановски (бефстроганов), тушеные овощи с мясом, печень, припущенную или отварную рыбу. Широко применяют мясные, мясоовощные, мясо-крупяные, рыбные рубленые кулинарные изделия. В качестве гарнира дают тушеные овощи, рагу, а также крупяные гарниры. Необходимо также учитывать, что к мясным блюдам подходит любой гарнир, а к рыбе – лучше картофельный. На третье обязательно давать напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов).

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

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

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

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

При приготовлении первого блюда из овощей, рекомендуется гарниром ко второму подавать блюдо из круп или макаронные изделия, и наоборот. Хорошим сочетанием будет, например, мясная котлета (или котлета из птицы) и сложный гарнир, состоящий

из картофеля и овощей или отварных макарон и овощей или смеси овощей, обогащенные молоком или яйцом. К рыбе можно подать картофель отварной и на закуску салат из свежей или квашеной капусты (в зависимости от сезона). Повышают усвояемость пищи различные соусы ко второму блюду или свежая зелень (петрушка, укроп, зеленый лук). Анализ выполнения норм питания осуществляется путем ведения ведомости контроля за рационом питания.

5. Требования к организации питания детей в ОУ

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

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

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы и проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, созданной и утвержденной приказом руководителя ОУ в составе повара, представителя администрации ОУ, ответственного за питание.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. Обязательному бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд, кулинарных изделий и напитков до начала реализации. Бракеражная комиссия проводит также и контрольное взвешивание готовых блюд и порционных кулинарных изделий в соответствии с инструкцией (Приложение 7). Масса готовых блюд, кулинарных изделий и напитков должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

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

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

Запах определяют до пробы и при глотании пищи после прожевывания.

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

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

При проведении бракеража учитывают особенности качества приготовленной продукции.

Супы

Для отбора проб суп перемешивают черпаком в котле или кастрюле и отливают в тарелку. Сначала пробуют жидкую часть без добавления сметаны. В заправочных супах (щи, борщ и др.) жидкая часть должна быть слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. Далее разбирают плотную часть, ее соответствие рецептуре (наличие

моркови, свеклы и т. д.).

Каждую составную часть оценивают отдельно по консистенции, готовности, форме нарезки, степени очистки овощей. Зерна круп, бобовых и овощи должны быть мягкими, но не разваренными.

Затем пробуют блюдо целиком с добавлением сметаны.

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

Мясные блюда

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

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

Рыбные блюда

Проверяются соответствие вида рыбы обозначению ее меню и правильность разделки.

Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, мягкая, но не крошащаяся, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости.

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

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

Блюда из яиц

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

Блюда из творога

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

Блюда из круп и макаронных изделий

Кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и протирают для определения наличия посторонних примесей (плохо перебрана крупа), комков (не мешали при варке). В кашах и изделиях из круп не должно быть затхлого запаха, привкуса горечи, подгоревшей крупы.

Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, сохранившие форму и упругость зерна. У каши зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каши соответствует данному виду крупы.

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

Овощные блюда

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

Соусы

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

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

Недопустимые дефекты:

- посторонние неприятные запахи и привкусы;
- запах сырой муки и клейкость;
- запах и вкус подгорелой муки;
- водянистый вкус (слабый бульон);
- пересол, комки заварившейся муки;
- наличие темных крупинок и горького вкуса (овощи подгорели или их плохо зачистили).

Дефекты молочных соусов:

- свернувшееся молоко, комки, темный цвет от подгоревшей муки. Блюда и изделия из теста

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

Консистенция мучных блюд и изделий должна быть следующей:

- из пресного теста (в вареном виде) - мягкая, упругая;
- из дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью;
- из песочного - мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся;
- из блинного - рыхлая, эластичная.

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

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

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

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

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

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности

блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Органолептическую оценку определяют в соответствии с требованиями. Оценку качества готовой продукции необходимо оформлять в бракеражном журнале.

5.2. Правила отбора и хранения суточной пробы

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

Контроль правильного отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

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

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия, которые разрабатываются ОУ. Перечень типовых мероприятий указан в таблице №20.

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

Виды отклонений готовой продукции и продовольственного сырья от нормативной документации	Типовые мероприятия	
	Самостоятельная форма обеспечения социальным питанием	Услуга общественного питания (аутсорсинг)
Несоответствия по физико-химическим показателям занижена массовая доля сухих веществ (жира) в пробе блюда (недовложение пищевых продуктов в продукцию общественного питания)	Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ОУ и группы ХАССП). Проведение оперативных корректирующих действий в соответствии с разработанными планами ХАССП в учреждении.	Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ОУ и исполнителя по контракту)

/завышено содержание влаги / занижено содержание сухих веществ (жира) в пищевом продукте	Инвентаризация технологических карт, утвержденных заведующим и используемых на пищеблоке (на предмет соблюдения технологии приготовления, норм закладки продовольственного сырья, соответствия рецептуры блюда Сборнику)	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением исполнителем инвентаризация технологических карт, утвержденных руководителем предприятия общественного питания и используемых на пищеблоке (на предмет соблюдения технологии приготовления, норм закладки продовольственного сырья, соответствия рецептуры блюда Сборнику)
	Проведение инструктажа с работниками пищеблока	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением инструктажа с работниками пищеблока
	Проработки блюда в соответствии с утвержденной технологической картой, в котором выявлены отклонения по массе сухих веществ	Обеспечение контроля со стороны учреждения за проведением исполнителем проработки блюда в соответствии с утвержденной технологической картой, в котором выявлены отклонения по массе сухих веществ
	Заключение договора на проведение лабораторного контроля с экспертной организацией для получения удовлетворительного результата (при его отсутствии)	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением исполнителем лабораторных исследований пищевых продуктов, входящих в состав блюда, в рамках программы
	Проведение лабораторных исследований пищевых продуктов, входящих в состав блюда, в рамках программы производственного контроля учреждения	производственного контроля исполнителя
	Заключение договора на проведение лабораторного контроля с экспертной организацией для получения удовлетворительного результата (при его отсутствии) Проведение лабораторных исследований (повторных) пробы блюда в рамках программы производственного контроля учреждения для получения удовлетворительного результата	Контроль учреждения за проведением исполнителем лабораторных исследований (повторных) пробы блюда в рамках программы производственного контроля учреждения для получения удовлетворительного результата

	При выявлении фактов ненадлежащего исполнения или неисполнения работником возложенных на него трудовых обязанностей, применить дисциплинарные взыскания в соответствии с ТК РФ. Ведение учреждением в отношении Поставщика претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р	Ведение учреждением в отношении Исполнителя претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р
Несоответствия по микробиологическим показателям обнаружены БГКП в пробе блюда / пищевого продукта	Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ОУ и группы ХАССП) Проведение оперативных корректирующих действий в соответствии с разработанными планами ХАССП в учреждении.	Выявление причин (заседание бракеражной комиссии, Совета по питанию с участием ответственного по питанию в ОУ и исполнителя по контракту)
	Проведение инструктажа с работниками пищеблока	Контроль учреждения в рамках контракта за проведение исполнителем инструктажа с работниками пищеблока
	Проведение повторного санитарного минимума для сотрудников пищеблока	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением исполнителем повторного санитарного минимума для сотрудников пищеблока
	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с утвержденными технологическими картами. Обеспечение точности технологических процессов и отдельных зон для продовольственного сырья и готовой продукции при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Контроль исполнителем за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с утвержденными технологическими картами. Обеспечение точности технологических процессов и отдельных зон для продовольственного сырья и готовой продукции при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов

Проведение генеральной уборки помещений пищеблока	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением генеральной уборки помещений пищеблока
Проведение повторных (внеплановых) лабораторных исследований на предмет соблюдения санитарных требований в помещениях пищеблока в рамках программы производственного контроля учреждения	Контроль учреждения в рамках контракта за проведением повторных (внеплановых) лабораторных исследований на предмет соблюдения санитарных требований в помещениях пищеблока в рамках программы производственного контроля исполнителя
При выявлении фактов ненадлежащего исполнения или неисполнения работником возложенных на него трудовых обязанностей, применить дисциплинарные взыскания в соответствии с ТК РФ. Ведение учреждением в отношении Поставщика претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р	Ведение учреждением в отношении Исполнителя претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р

5.3. Организация приема пищи детьми

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

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

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

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

Детей следует приучать к определенному месту за столом, чистоте, аккуратности, прививать им санитарно-гигиенические навыки — мыть руки перед едой, а при

необходимости - и после еды, пользоваться салфеткой и т. д. Транспортировку пищевых продуктов из пищеблока по группам необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения, в соответствующей посуде с крышками.

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

- Организация питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается: в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

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

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

- в докармливании детей;

- привлечение детей к здоровому питанию.

Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

- принимать участие в докармливании детей.

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

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

- разливают III блюдо;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы постепенно и начинают прием пищи;

- дети приступают к приему первого блюда;

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

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

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

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

ОУ для воспитанников, нуждающихся в индивидуальном подходе при организации питания, по заявлению родителей (законных представителей) воспитанников создает условия для употребления воспитанниками, нуждающимися в индивидуальном питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями).

Готовые домашние блюда передаются родителями (законными представителями) на пищеблок ОУ для хранения, разогрева и последующей выдачи индивидуального питания воспитанникам.

Руководителем ОУ назначается ответственный сотрудник за контроль по приему от родителей индивидуально упакованных рационов питания, их соответствующему температурному режиму хранения и употребления в установленное время реализации.

В случае невозможности организовать индивидуальное питание воспитанника по одному из вышеуказанных вариантов родителям предлагается перевод в специализированные ОУ района с учетом особенностей заболевания ребенка.

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

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

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

Задачами Совета по питанию являются:

- содействие администрации ОУ в обеспечении гарантий прав воспитанников на полноценное питание с учётом действующих норм питания и состояния здоровья воспитанников;

- проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) воспитанников;

- участие в контроле организации питания в ОУ по согласованию с администрацией ОУ;

- разработка рекомендаций по организации питания в ОУ, включая формирование мотивации к здоровому питанию;

информирование участников образовательных отношений (работников, воспитанников и их родителей (законных представителей)) об организации питания в ОУ.

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

Задачами родительского контроля за организацией питания детей являются:

- повышение качества и эффективности организации питания воспитанников в ОУ путем привлечения внимания родителей (законных представителей);

- выявление пищевых предпочтений у детей и их корректировка с целью формирования навыков здорового питания;

- подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в ОУ.

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

ОУ:

- разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания воспитанников, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) воспитанников в помещения пищеблока и места приема пищи в групповых помещениях;

- формирует Совет по питанию, рабочую группу по контролю за питанием воспитанников. В состав Совета по питанию, рабочей группы входят представители

родительской общественности, представители ОУ;

осуществляет прием заявлений от родителей (законных представителей) воспитанников по их участию в составе Совета по питанию, рабочей группе по контролю за организацией питания в образовательном учреждении;

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

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

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

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

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

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

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

- оценивают дневной рацион питания на соответствие утвержденному меню; оценивают соблюдение технологии приготовления блюд и кулинарных изделий по визуальным и органолептическим признакам по методике представленной в Приложении 8;

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

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

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

- выявляют пищевые предпочтения детей для рекомендаций по совершенствованию меню.

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

6. Требования к персоналу и материально-технической базе организации питания в ОУ

6.1. Требования к персоналу

Лица, поступающие на работу, связанную с организацией общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских

осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

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

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

Работники пищеблока дошкольной образовательной организации обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную санитарную одежду булавками;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- работать в чистой специальной санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения, волосы убирать под шапочку или косынку без применения заколок и шпилек;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- не выходить на улицу в специальной санитарной одежде;
- перед посещением туалетной комнаты снять специальную санитарную одежду;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

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

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

Таблица 20 – Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О работника (последнее при наличии)	Долж- ность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекцион- ных 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 медицинс- ким работником (ответствен- ным лицом) (допущен/о- тстранен)	Подпись медицинс- кого работника (ответствен- ного лица)
----------	------	---	----------------	---	---	---	---

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

ОУ в целях поддержания профессиональной компетенции и квалификации руководителей и работников, организующих социальное питание, обеспечивает профессиональное обучение и дополнительное профессиональное образование руководителей и работников ОУ в области организации питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства.

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

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

6.2. Требования к помещениям и оборудованию пищеблока в ОУ

Объемно-планировочные и конструктивные решения пищеблоков, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами. Помещения пищеблока, гардероб с душевой и санузелом, помещение для хранения и разведения дезинфицирующих средств следует оборудовать приточно-вытяжной механической вентиляцией.

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

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

Окна оборудуются легко снимаемыми для очищения защитными сетками от

насекомых.

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

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

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

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевой продукции и приготовления готовых блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65°C.

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

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

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

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

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

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

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

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

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

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

съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В дошкольной образовательной организации разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

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

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

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

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

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

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

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

Для обеззараживания посуды рекомендуется использование сухожарового шкафа, который устанавливают в каждой групповой ячейке. При его отсутствии для обеззараживания посуды в каждой группе следует иметь емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

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

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

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

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельные и специально промаркированные

оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

Не рекомендуется использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

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

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

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

6.4.1. Основные требования к кулинарной обработке продуктов

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

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

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

Производство (изготовление) пищевых продуктов, используемых для организации питания обучающихся, должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей. Необходимо использовать пищевые продукты, соответствующие по показателям безопасности и качества действующей нормативно-правовой документации и (или) стандартам на продукты детского питания. Продовольственное сырье и пищевые продукты в зависимости от их вида по показателям безопасности должны отвечать требованиям нормативно-правовой документации, отраженных в Приложении 12. В случае, если соответствующий стандарт не поименован в Приложении 12, следует руководствоваться действующим национальным или межгосударственным стандартом, отраслевым стандартом, стандартом организации и (или) техническими условиями на данный вид продукции.

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

Пищевые продукты для питания детей должны быть качественными и безопасными для здоровья детей.

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

Программа производственного контроля включает контроль: – сырья, продукции, упаковки, материалов на этапе их приемки и хранения, подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства, технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции, качества и безопасности готовой пищевой продукции на этапе их хранения и транспортирования;

- состояния производственного оборудования, инвентаря;
- санитарно-технического состояния производственных помещений, включая функционирование инженерных сетей и внутренней отделки помещений; – санитарно-эпидемиологического режима: качества используемой воды, моющих и дезинфицирующих средств, проводимой мойки и дезинфекции, личной гигиены работников.

В программе производственного контроля указываются определяемые показатели, параметры контроля и периодичность проведения последнего, а также сведения об ответственном лице организации, осуществляющем контроль на определенном этапе, и/или привлекаемой сторонней организации. Для осуществления контроля за качеством воды отбору (специалистами аккредитованной лаборатории) подлежит вода питьевая централизованного водоснабжения из мест использования на пищеблоке образовательной организации. При выявлении несоответствий, выявляемых в питьевой воде по результатам производственного контроля, требуется учреждениям:

- а) обратить внимание на состояние инженерных сетей;
- б) установить дополнительные очистные элементы, фильтры;
- в) инициировать претензионную работу с ресурсоснабжающей организацией;
- г) проводить повторные исследования воды в рамках программы производственного контроля. Типичные (наиболее часто встречающиеся) несоответствия, выявляемые в питьевой воде, представлены в таблице 21.

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

№ п/п	Показатель	Чем может быть вызвано его наличие	Последствие для человека
Микробиологические исследования			
№ п/п	Показатель	Чем может быть вызвано его наличие	Последствие для человека
1	Е. Coli	Наличие Е. Coli в воде является признаком недавнего загрязнения сточными водами или отходами животноводства. Кишечная палочкапроисходит от человеческих и животных отходов. Во время дождей, таяния снега или других видов осадков, Е. Coli может вместе с потоком воды попасть в ручьи, реки, озера, или грунтовые воды	Е.coli провоцирует развитие следующих заболеваний: -острой кишечной инфекции; - у детей и пожилых людей — гемолитико-уремического синдрома с исходом в виде острой почечной недостаточности; - при оседании на мочевыводящих путях — уретрита, цистита, вульвовагинита.
Физико-химические исследования			
2	Жесткость	Показатель жесткости воды определяется количеством содержащих в ней щелочно-земельных элементов, преимущественно кальция и магния. Вода жесткостью менее 5 °Ж может оказывать коррозионное воздействие на водопроводные трубы. Изменение жесткости воды может влиять на изменение её вкусовых свойств: для воды с высокой жесткостью характерен горьковатый вкус	Постоянное употребление воды с повышенной жесткостью приводит к снижению моторики желудка и накоплению солей в организме, а также к возникновению заболеваний суставов (артритов, полиартритов), образованием камней в почках и желчных путях.

3.	Массовая концентрация общего железа	Наличие общего железа в водах связано с широким распространением этого элемента в природе. В питьевой воде железо также может присутствовать из-за коррозии изготовленных из чугуна или стали водопроводных труб. При содержании общего железа выше нормы вода становится мутной, желто-бурого цвета, особенно после нагревания, у нее ощущается характерный металлический запах и привкус.	Увеличение количества железа приводит к накоплению его до токсической концентрации в органах и тканях, включая суставы, печень, эндокринные железы и сердце. Железо может создавать питательную среду для роста вредных микроорганизмов и клеток злокачественных опухолей, а также дополнительно стимулировать канцерогенное действие свободных радикалов. Избыток железа нарушает функцию центральной нервной системы, усугубляя психические расстройства.
Токсичные элементы			
№ п/п	Показатель	Чем может быть вызвано его наличие	Последствие для человека
4	Массовая концентрация свинца, кадмия, меди, никеля, цинка, железа	Токсичные элементы в воде могут быть естественным процессом или результатом деятельности человека. Однако, понимание природных условий, которые могут привести к наличию токсичных элементов в воде, может помочь в снижении риска для здоровья и защите окружающей среды	Свинец – это один из самых токсичных металлов, который можно отнести к вредным примесям в питьевой воде. Он накапливается в костной ткани, нарушает нормальное функционирование ЦНС и снижает иммунитет. Особую опасность металл представляет для маленьких детей дошкольного возраста.

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

№ 172н «Об утверждении перечня индикаторов риска нарушения обязательных требований при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)»).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для осуществления контроля за качеством готовой кулинарной продукции отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или

в специально отведенном месте в холодильнике на подносе при температуре 2- 6 °С (правила отбора суточных проб приведены в разделе 5.2).

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

Бракеражная комиссия проводит:

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

органолептическую оценку качества готовых блюд по стандартной методике, указанной в п.28 Приложения № 1 к ГОСТ 31986-2012. Результаты взвешивания порционных блюд и контроль качества готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Вышеперечисленные мероприятия являются составной частью контроля дошкольной образовательной организацией за исполнением условий контракта, связанных с обеспечением соблюдения требований поставщиком / исполнителем услуги питания качества и безопасности пищевых продуктов, качества приготовленной пищи в соответствии с действующими требованиями и нормами, установленными нормативно-технической документацией (согласно ГОСТ 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» показатели качества готовой продукции – физико-химические и органолептические показатели). Обобщенная информация по обеспечению безопасности и качества сырья и готовой продукции в образовательных организациях Санкт-Петербурга приведена в таблице 24.

Таблица 24 - Обобщенная информация по обеспечению безопасности и качества сырья и готовой продукции в ОУ

Форма организации питания	Варианты обеспечения безопасности и качества сырья и готовой продукции в ОУ	Наличие ППК	Наличие контракта	Объект контроля ОО/ кто осуществляет	Характеристика видов лабораторных исследований
Услуга *	2.1. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными исполнителем	ППК утверждается исполнителем	Контракт заключает исполнитель в установленном ФЗ порядке	Пищеблок ОУ / исполнитель	В соответствии с ФЗ, в том числе по показателям, предусмотренным программой производственного контроля исполнителя
	2.2. Производственный контроль ОУ в соответствии с порядком и периодичностью, установленными ДОО	ППК утверждается ОУ	Контракт заключает ОУ по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии и с ФЗ	Столовая, помещения ОУ / экспертная организация	В соответствии с ФЗ, в том числе по показателям: микробиологическим (смывы, готовая продукция); физико- химическим (готовая продукция, вода питьевая) **
	2.3. Контроль исполнения условий контракта, связанных с обеспечением соблюдения требований исполнителя к качеству и безопасности питания	1) предусматривается в рамках мероприятий утвержденной ДОО ППК	В рамках заключенного ОО контракта по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии и с ФЗ	Пищеблок, столовая ОУ	В аналогии со строкой 2.2. **
		2) предусматривается в виде проведения отдельного мероприятия (лабораторного исследования)	Контракт заключает ОУ в соответствии с ФЗ, в том числе по итогам размещения конкурсной заявки в АИС ГЗ «Электронный магазин»	Пищеблок, столовая ОУ	В соответствии с ФЗ по показателям лабораторного контроля готовой продукции: - органолептическим (вкус, цвет, запах, консистенция); - физико-химическим: масса сухих веществ, масса жира (отрицательное значение показателя характеризует недовложение пищевых продуктов в продукцию общественного питания) **

*- в соответствии с Законом «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (от 8.10 2008 № 569-95): - питание организует дошкольная

образовательная организация (далее - ОУ), осуществляется закупка пищевых продуктов в рамках контрактов (самостоятельная) 44 - питание предоставляет организация общественного питания (далее -исполнитель) в рамках контракта (организация общественного питания);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Принципы внедрения ХАССП

Разработка и внедрение ХАССП подразумевает выполнение семи принципов:

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

ХАССП.

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

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

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

Опасные факторы делятся на четыре группы:

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

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

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

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

Определение критических контрольных точек, ККТ

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

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

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

Разработка системы отслеживания показателей в каждой ККТ

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

Определяет, за какими показателями надо следить в каждой ККТ.

Определяет границы предельных значений показателей.

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

Фиксировать данные можно в электронном виде или в бумажном журнале. Например, на пищеблоке есть цех, в котором важен температурный режим, и организация утром и вечером снимает показатели термометра. Если же стоит современное холодильное оборудование, данные о температурном режиме могут поступать непосредственно на компьютер. И тот и другой способ мониторинга возможен. Главное, чтобы измерительное оборудование было исправным, имело паспорт и документацию — и его должны проверить в центре стандартизации и метрологии.

Порядок проведения поверки средств измерений

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

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

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

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

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

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

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

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

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

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

Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей

водой из шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

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

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

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

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем простирывают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

Для сбора твердых коммунальных отходов на территории дошкольной образовательной организации

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

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

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

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

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

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

культуре питания разных народов и т.п.

При разработке Программы по мотивации к здоровому питанию детей должны быть предусмотрены различные формы организации занятий, наиболее эффективные в раннем возрасте и предполагающие тесное взаимодействие с родителями.

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

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

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

Задачи, которые следует решить в ходе реализации Программы:

- формирование и развитие представления детей о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;

- формирование у дошкольников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья;

- освоение детьми практических навыков рационального питания;

- повышение компетентности педагогов дошкольной образовательной организации в вопросах рационального питания дошкольников;

разработка и внедрение эффективных форм сотрудничества с родителями в практику преемственности организации питания детей в семье и дошкольной образовательной организации, формирование у родителей устойчивого интереса к безопасному и здоровому питанию. Одним из направлений в реализации проекта является сотрудничество с семьей в вопросах рационального питания детей. Значимость данной работы состоит в том, чтобы достичь грамотного понимания родителями проблемы сохранения и укрепления здоровья ребенка, через организацию рационального питания в семье.

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

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

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

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

просветительское и консультационное направления реализуются через групповые

родительские собрания, конференции, круглые столы, семинары-практикумы, тренинги и ролевые игры, консультации, педагогические гостиные, родительские клубы и другое; информационные проспекты, стенды, ширмы, папки-передвижки для родителей (законных представителей); педагогические библиотеки для родителей(законных представителей); сайт ОУ и социальные группы в сети Интернет; медиарепортажи и интервью; фотографии, выставки детских работ, совместных работ родителей (законных представителей) и детей. Включают также и досуговую форму - совместные праздники и вечера, семейные спортивные и тематические мероприятия, тематические досуги, знакомство с семейными традициями и другое.

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

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

На протяжении уже многих лет с положительной стороны зарекомендовала себя комплексная

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

НОРМАТИВНОЕ ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Нормативное правовое обеспечение организации общественного питания детей в дошкольных образовательных организациях представлено в перечне законодательных, правовых и нормативно-методических документов и перечне документов, регламентирующих требования безопасности к продовольственному сырью и пищевым продуктам. Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания в дошкольной образовательной организации представлены в приложении 1.8.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ТЕКУЩЕГО (ЕЖЕГОДНОГО) И ИТОГОВОГО (В ПОСЛЕДНИЙ ГОД ВОСПИТАНИЯ) МОНИТОРИНГА СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ В СВЯЗИ С УСЛОВИЯМИ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Состояние здоровья и индивидуальные особенности детей учитываются при проведении профилактических медицинских осмотров в соответствующем возрасте в соответствии с Порядком проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних, утвержденным приказом Минздрава России от 10.08. 2017 № 514н (далее - Порядок № 514н). Согласно пункту 2 Порядка № 514н профилактические

осмотры проводятся в установленные возрастные периоды в целях раннего (своевременного) выявления патологических состояний, заболеваний и факторов риска их развития, немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, а также в целях определения групп здоровья и выработки рекомендаций для несовершеннолетних и их родителей или иных законных представителей.

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

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

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

- определяет группу здоровья несовершеннолетнего; медицинскую группу для занятий физической культурой;

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

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

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

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

I группа показателей включает данные анкетирования (по стандартизированной анкете) родителей для выявления жалоб, отражающих наличие у детей функциональных нарушений и хронических заболеваний органов пищеварения, центрального и вегетативного отделов нервной системы, органа зрения, опорно-двигательного аппарата; явлений анемии; снижение иммунобиологических свойств организма; проявления

пищевой аллергии. Все указанные нарушения здоровья могут возникнуть при нарушениях режима и качества питания, неполном удовлетворении потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.).

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

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

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

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

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.2.

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

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

РЕГЛАМЕНТ ПРИЕМКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

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

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

а) силами заказчика:

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

б) с привлечением экспертов, экспертных организаций. По итогам проведения экспертизы заказчик:

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

Приемка товара осуществляется в три этапа.

1 этап Регламента приемки продуктов питания (далее -Регламент)

- Оценка доставки продуктов питания

- Заказчик оценивает условия доставки пищевых продуктов по следующим основаниям: требования к перевозке (транспортированию) пищевой продукции (статья 17 ТР ТС 021/2011, раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);

- санитарное состояние транспорта (статья 17 ТР ТС 021/2011, раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);

- требования к таре и упаковке (ТР ТС 005/2011, СП 2.3.2.1324-03, разделы 7,8 СП 2.3.6.3668-20);

- соблюдение правил товарного соседства при перевозке (транспортировке) пищевых продуктов (раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);

- требования к лицам, сопровождающим пищевую продукцию (пункт 3.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20, статья 17 ТР ТС 021/2011).

По итогам оценки условий доставки пищевых продуктов заказчик:

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

- пищевые продукты доставлены на специализированном транспорте (в случае доставки скоропортящихся пищевых продуктов - охлаждаемый или изотермический);

- санитарное состояние транспорта удовлетворительное (грузовые отделения, контейнеры чистые);

- товарное соседство при доставке различных пищевых продуктов на одном транспорте соблюдено;

- соблюдены требования к таре и упаковке;

- лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией должны

использовать чистую санитарную одежду
и иметь личную медицинскую книжку.

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

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

2 этап Регламента - оценка внешнего вида пищевых продуктов

Заказчик оценивает внешний вид пищевых продуктов:

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

- По итогам оценки условий доставки пищевых продуктов заказчик: а) переходит к этапу 3 настоящего Регламента, в случае если: отсутствуют признаки порчи и недоброкачественности (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);

- не нарушена целостность упаковки производителя;
- маркировка присутствует, информация по маркировке представлена в

полном объеме;

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

3 этап Регламента - оценка сопроводительных документов

Заказчик изучает сопроводительные документы:

декларация о соответствии статья 21, статья 23 ТР ТС 021/2011	Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением: 1. переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2. специализированной пищевой продукции; 3. уксуса.
свидетельство о государственной регистрации статья 21, статья 24 ТР ТС 021/2011	Специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации: 1. пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания; 2. пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания; 3. минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм ³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм; 4. пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; 5. биологически активные добавки к пище.
документы ветеринарно-санитарной экспертизы статья 21, статья 30 ТР ТС 021/2011, Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе

По итогам изучения сопроводительной документации заказчик:

- а) принимает продукты питания в соответствии с СанПиНом 2.4.2.4283-26, если:

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

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

наличие товарно-транспортной накладной (товарной накладной) и/или счет-фактуры с указанием следующей информации: наименование поставщика, адрес, ИНН/КПП поставщика, реквизиты поставщика, номер, дата контракта (договор), полное наименование товара, единица измерения, количество товара, цена товара (с НДС и без НДС), наличие подписи и печати поставщика. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (далее - Порядок).

Заказчику необходимо выполнить следующие операции в системе "Меркурий":

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

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

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

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

3. Оформить возврат товара.

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

б) товар не принимает и возвращает поставщику, в случае если документы отсутствуют и (или) информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке не соответствует друг другу. В случае сомнения в идентификации пищевых продуктов (по наименованию - путем сравнения

наименования и назначения пищевых продуктов, указанных в маркировке на потребительской упаковке и(или) в товаросопроводительной документации; визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевых продуктов с признаками, изложенными в определении таких пищевых продуктов; органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевых продуктов с признаками, изложенными в определении таких пищевых продуктов), для установления физико-механических, физико- химических, микробиологических и других показателей качества пищевых продуктов, определяемых в лабораторных условиях, лица, участвующие в приемке пищевых продуктов, своими силами отбирают образцы (пробы) пищевых продуктов (с контрольной пробой, если при отборе не присутствует поставщик, которая хранится на месте отбора проб), материалов. В случае если отбор проб требует необходимых навыков, специального оборудования и т.д., рекомендуется привлечение специалистов государственной аккредитованной исследовательской лаборатории для соблюдения требований нормативных документов к отбору проб пищевых продуктов. При наличии претензий к товару, рекомендуется составить акт рекламации и направить его поставщику в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. 4.

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

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

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

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

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

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.5.

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

Примерное двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, посещающих дошкольные образовательные организации с 12-часовым пребыванием (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с приложением экспертного заключения о соответствии требованиям Федерального закона от 30.03.199г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (глава III, статья 28), СанПиНом 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; примерное двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные организации с 12-часовым пребыванием (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с приложением экспертного заключения о соответствии требованиям Федерального закона от 30.03.199г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (глава III, статья 28), СанПиНом 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" размещены на официальной странице Управления в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступны по ссылке:
<https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/normativdoc/menyu/menyu- dlya-gbdou/>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.6.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СРЕДНЕЙ МАССЫ ВЫХОДА БЛЮД И
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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

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

Штучные и порционные кулинарные и мучные кондитерские изделия отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 штук на

настольных циферблатных или электронных весах, имеющих действующую поверку. Преднамеренный выбор изделий не допускается. При получении заниженных результатов взвешивают еще 10 изделий. Затем производят поштучное взвешивание не менее 10 изделий на настольных порционных циферблатных или электронных весах. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

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

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

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

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

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.7.

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

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

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

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

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

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

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

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

- на отсутствие темных пятен, признаков вялости, гнили; качество нарезки: одинаковые по форме и размерам кусочки, отсутствие слипшихся комков, наличие и примерное количество ингредиентов, заявленных в технологической карте;
- нарезка из свежих фруктов, овощей должна осуществляться непосредственно перед подачей на стол, поверхность ломтиков должна иметь естественный для свежего среза цвет, без затемнения и заветривания;
- салаты, а также нарезанные фрукты, овощи выдаются порционно, использование общего блюда с нарезанными фруктами, салатами и овощами не допускается.

5 При оценке качества хлебобулочных изделий следует обращать внимание:

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

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

Методика выставления оценки

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

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

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

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

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.8.

ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА ОУ

- Положение об организации питания воспитанников дошкольной образовательной организации;
- Положение «О Совете по питанию дошкольной образовательной организации»;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Порядок проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания воспитанников;
- Иные локальные нормативные акты;
- Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП;
- Контракты (договора) на поставку продуктов питания / оказание услуги по организации питания воспитанников;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Основное меню приготавливаемых блюд (двухнедельное) по возрастным категориям;
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Индивидуальное меню;
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Ведомость контроля за рационом питания детей;
- Табель учета посещаемости детей;

- Журнал учета среднесуточных норм питания и потребностей в пищевых веществах, соответствия калорийности дневного рациона в расчете на одного ребенка;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- Графики генеральных уборок пищеблока;
- График смены воды на пищеблоке и в группах;
- График выдачи блюд с пищеблока в осенне-зимний и весенне-летний периоды;
- Инструкция по содержанию и обработке столовой посуды и оборудования на пищеблоке;
- Инструкция по обработке яиц;
- Инструкция по обработке и утилизации биологических и пищевых отходов;
- Иные документы.
- Перечень приказов:
 - Об утверждении и введение в действие Положений;
 - О введении в действие основного меню приготавливаемых блюд для детей с 1 до 3, с 3 до 7 лет в осенне-зимний и весенне-летний периоды;
 - Об утверждении режима питания;
 - О назначении ответственного за организацию питания;
 - Об утверждении программы производственного контроля с применением принципов ХАССП;
 - Иные приказы.