Зарегистрировано в Минюсте России 11 ноября 2020 г. N 60833

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ

ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 27 октября 2020 г. N 32

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ И НОРМ

САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2020, N 29, ст. 4504) и [постановлением](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CCD6788274949F5633D2AA86D3EA91FDBCCB1E914427970439E6A252A8A34F3DF7BF452868F376KF3EN) Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953) постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормы [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#P82) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (приложение).

2. Установить срок действия санитарно-эпидемиологических правил и норм [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#P82) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.

3. Признать утратившими силу с 1 января 2021 г.:

[постановление](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CBD37F837A9DC25C3B8BA684D4E5CEEAA9824A9C44258B0230ACF116FFKA3DN) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 N 31 "О введении в действие санитарных правил" (зарегистрировано Минюстом России 07.12.2001, регистрационный N 3077);

[постановление](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CFDA7D8B70949F5633D2AA86D3EA91EFBC931291473895002CB0F314KF3EN) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 N 28 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03" (зарегистрировано Минюстом России 23.04.2003, регистрационный N 4447);

[постановление](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CEDB7A8173949F5633D2AA86D3EA91EFBC931291473895002CB0F314KF3EN) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 N 3 "О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05" (зарегистрировано Минюстом России 03.02.2005, регистрационный N 6295);

……………………………………………….

[главу VII](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CAD77682729AC25C3B8BA684D4E5CEEABB821292422DC15376E7FE16FEB04F3CF7BD4734K639N) СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-эпидемиологическому режиму работы организаций социального обслуживания", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.05.2016 N 69 (зарегистрировано Минюстом России 23.08.2016, регистрационный N 43348), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.05.2017 N 61 (зарегистрировано Минюстом России 24.05.2017, регистрационный N 46809).

А.Ю.ПОПОВА

Приложение

Утверждены

постановлением Главного

государственного санитарного врача

Российской Федерации

от 27 октября 2020 г. N 32

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ

САНПИН 2.3/2.4.3590-20

"САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

I. Область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания <1> и условий деятельности при оказании услуг общественного питания [населению](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CAD677827199C25C3B8BA684D4E5CEEABB8212904426950633B9A747B9FB423EEAA1473474F174FFK439N), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

--------------------------------

<1> Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CDD07F84719BC25C3B8BA684D4E5CEEAA9824A9C44258B0230ACF116FFKA3DN) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания <2>.

--------------------------------

<2> Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CDD07F84719BC25C3B8BA684D4E5CEEAA9824A9C44258B0230ACF116FFKA3DN) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CADA7F807496C25C3B8BA684D4E5CEEABB82129045229E5663F6A61BFDAD513EEBA1453668KF30N) от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 29, ст. 4504).

1.2. Настоящие Правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия общественного питания).

1.3. Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

VIII. Особенности организации общественного питания детей

8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии [таблицей 4](#P1107) приложения N 7 к настоящим Правилам.

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в [приложениях N 6](#P578) - [13](#P2112) к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

--------------------------------

<19> [Абзац 4 статьи 1](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CADA7F807496C25C3B8BA684D4E5CEEABB821298412DC15376E7FE16FEB04F3CF7BD4734K639N) Федерального закона от 02.01.2020 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

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

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

8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

8.1.2.3. 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, приведенным в [таблице N 3](#P1859) приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

8.1.2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в [таблице 3](#P906) приложения N 7 к настоящим Правилам.

8.1.2.7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

8.1.2.8. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5 - 6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

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

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 8](#P1356) к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности ([приложение N 11](#P1945) к настоящим Правилам).

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

8.1.6. 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.

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

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

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

рекомендации по организации здорового питания детей.

8.1.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

8.1.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в [приложении N 6](#P578) к настоящим Правилам.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в [приложении N 6](#P578) к настоящим Правилам.

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

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

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

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

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

8.4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

8.4.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям <20>.

--------------------------------

<20> [СанПиН 2.1.4.1074-01](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960C8D67687739AC25C3B8BA684D4E5CEEABB821290442695063AB9A747B9FB423EEAA1473474F174FFK439N); Технический [регламент](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CDD37F83739DC25C3B8BA684D4E5CEEABB821290442695033AB9A747B9FB423EEAA1473474F174FFK439N) Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 (Официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 05.09.2017). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с [Договором](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960C8D17E8B7A9FC25C3B8BA684D4E5CEEAA9824A9C44258B0230ACF116FFKA3DN) о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным [законом](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960C8D17D817A9EC25C3B8BA684D4E5CEEAA9824A9C44258B0230ACF116FFKA3DN) от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также [Договором](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CDD077817499C25C3B8BA684D4E5CEEAA9824A9C44258B0230ACF116FFKA3DN) о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным [законом](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960C8D57686739EC25C3B8BA684D4E5CEEAA9824A9C44258B0230ACF116FFKA3DN) от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017).

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

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

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

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям <21>.

--------------------------------

<21> Технический [регламент](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CDD37F83739DC25C3B8BA684D4E5CEEABB821290442695033AB9A747B9FB423EEAA1473474F174FFK439N) Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический [регламент](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CAD27F83739EC25C3B8BA684D4E5CEEABB821290442695033BB9A747B9FB423EEAA1473474F174FFK439N) Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

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

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

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8.5. При организации питания детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

8.5.1. Питание детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях (далее - медицинские организации), должно быть организовано посредством применения системы стандартных диет с учетом основного заболевания в соответствии с установленными Минздравом России требованиями <22>.

--------------------------------

<22> [Приказ](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CBD3778A709BC25C3B8BA684D4E5CEEAA9824A9C44258B0230ACF116FFKA3DN) Минздрава России N 330; [приказ](consultantplus://offline/ref=E9BF8B6811C500725C2FDCFC11DD5960CAD57C8B769DC25C3B8BA684D4E5CEEAA9824A9C44258B0230ACF116FFKA3DN) Минздрава России от 23.09.2020 N 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием" (зарегистрирован в Минюсте России 30,09.2020, регистрационный N 60137).

8.5.2. В составе отделения для детей, в котором осуществляется оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, должны быть предусмотрены помещения для приготовления и розлива детских смесей.

8.6. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования (далее - дошкольные образовательные организации), а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.6.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

8.6.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

8.6.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

8.6.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 2](#P454) к настоящим Правилам).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

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

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

8.6.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых.

8.6.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

8.7. При организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях должны соблюдаться следующие требования:

8.7.1. Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

8.7.2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.

В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.

8.7.3. В детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставляться на хранение на 48 часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °C до +6 °C.

8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

8.7.5. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

8.7.6. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

Приложение N 1

к СанПиН 2.3/2.4.......

Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение N 2

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал

учета температурного режима холодильного оборудования

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

Приложение N 3

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение N 4

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение N 5

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

Приложение N 6

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПЕРЕЧЕНЬ

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ

ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

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. Непотрошеная 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 обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение N 7

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми

лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
| 1 - 3 года | 3 - 7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочная продукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Соки фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

Таблица 2

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации

питания детей от 7 до 18 лет

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
| 7 - 11 лет | 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

Таблица 3

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации

питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот

и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года

(в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование вида пищевой продукции | Возраст | | | | | |
| 12 - 18 месяцев | 18 месяцев - 3 года | 3 года - 7 лет | 7 - 11 лет | 12 лет и старше |
| Хлеб ржаной (г) | 20 | 30 | 50 | 100 | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 60 | 70 | 90 | 200 | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 16 | 16 | 25 | 40 | 42 |
| Крахмал | - | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Крупы, бобовые, макаронные изделия (г) | 40 | 45 | 45 | 60 | 75 |
| Картофель (г) | 150 | 180 | 240 | 300 | 400 |
| Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г) | 150 | 200 | 300 | 400 | 475 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | - | 250 | 260 | 300 | 300 |
| Фруктовое пюре (г) | 250 | - | - | - | - |
| Соки фруктовые (мл) | 150 | 150 | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты сухие (г) | 10 | 15 | 15 | 15 | 20 |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г) | 30 | 35 | 55 | 65 | 70 |
| Кондитерские изделия (г) | 15 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| Кофе (кофейный напиток) (г) | - | - | 2 | 2 | 2 |
| Какао (г) | - | - | 0,5 | 2 | 2 |
| Чай (г) | 0,2 | 0,2 | 0,5 | 1 | 1 |
| Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г) | 80 | 100 | 100 | 110 | 110 |
| Птица 1-й категории (куры потрошеные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная) 1 кат. (г) | 20 | 20 | 30 | 40 | 50 |
| Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г) | 25 | 27 | 42 | 80 | 110 |
| Колбасные изделия (г) | - | - | 10 | 25 | 25 |
| Молоко, кисломолочные продукты (мл) | 600 | 600 | 550 | 500 | 500 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г) | 25 | 50 | 50 | 60 | 70 |
| Сметана (г) | 5 | 8 | 10 | 10 | 11 |
| Сыр (г) | 5 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Масло сливочное (г) | 25 | 30 | 35 | 45 | 51 |
| Масло растительное (мл) | 5 | 7 | 10 | 15 | 19 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | - | - | 20 | 30 | 40 |
| Яйцо (штук) | 0,5 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,6 | 0,6 |
| Соль (г) | 1,5 | 3 | 5 | 6 | 8 |
| Специи (г) | - | 1 | 1 | 2 | 2 |

Таблица 4

Примерная схема питания детей первого года жизни

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование видов пищевой продукции и блюд | Возраст (месяцы жизни) | | | | | | | |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 - 12 |
| Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл) | 800 - 900 | 800 - 900 | 800 - 900 | 700 | 600 | 500 | 200 - 400 | 200 - 400 |
| фруктовые соки (мл) | - | | 5 - 30 | 40 - 50 | 50 - 60 | 70 | 80 | 90 - 100 |
| фруктовое пюре (мл) | - | | 5 - 30 | 40 - 50 | 50 - 60 | 70 | 80 | 90 - 100 |
| творог (г) | - | | - | - | 10 - 40 | 40 | 40 | 50 |
| желток (шт.) | - | | - | - | - | 0,25 | 0,50 | 0,50 |
| овощное пюре (г) | - | | 10 - 100 | 100 - 150 | 150 | 170 | 180 | 200 |
| каша (г) | - | | 10 - 100 | 100 - 150 | 150 | 150 | 180 | 200 |
| мясное пюре (г) | - | | - | - | 5 - 30 | 30 | 50 | 60 - 70 |
| рыбное пюре (г) | - | | - | - | - | - | 5 - 30 | 30 - 60 |
| кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл) | - | | - | - | - | - | 200 | 200 |
| цельное молоко (мл) | - | | 100 <\*> | 200 <\*> | 200 <\*> | 200 <\*> | 200 <\*\*> | 200 <\*\*> |
| хлеб (пшеничный, в/с) (г) | - | | - | - | - | - | 5 | 10 |
| сухари, печенье (г) | - | | - | - | - | 3 - 5 | 5 | 10 - 15 |
| растительное масло (мл) | - | | - | 1 - 3 | 3 | 5 | 5 | 6 |
| сливочное масло (г) | - | | - | 1 - 4 | 4 | 4 | 5 | 6 |
| --------------------------------  <\*> Для приготовления каш.  <\*\*> В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока. | | | | | | | | |

Таблица 5

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации

питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях

кадетского типа и кадетской направленности

(в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование видов пищевой продукции питания | Возраст | |
| 5 - 8 класс | 9 - 11 класс |
| Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки) (г) | 120 | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 200 | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 35 | 45 |
| Крупы, бобовые (г) | 50 | 70 |
| Макаронные изделия (г) | 20 | 30 |
| Картофель (г) | 300 | 350 |
| Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г) | 400 | 450 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | 30 | 40 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | 400 | 400 |
| Сухофрукты, орехи (г) | 90 | 90 |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл) | 200 | 200 |
| Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г) | 100 | 120 |
| Птица (куры потрошеные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошеная - 1 кат) (г) | 55 | 60 |
| Рыба (филе) (г) | 80 | 100 |
| Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша) | 10 | 15 |
| Молоко (мл) | 300 | 300 |
| Кисломолочные продукты (мл) | 200 | 200 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г) | 60 | 75 |
| Сыр (г) | 15 | 20 |
| Сметана (мл) | 15 | 20 |
| Масло сливочное (г) | 50 | 55 |
| Масло растительное (мл) | 20 | 25 |
| Яйцо шт. | 1 | 1 |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г) | 35 | 40 |
| Кондитерские изделия (г) | 20 | 25 |
| Чай (г) | 1 | 1 |
| Какао-порошок, кофейный напиток (г) | 6 | 8 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 2 | 2 |
| Крахмал (г) | 1,2 | 1,2 |
| Соль пищевая поваренная йодированная (г) | 4 | 5 |

Приложение N 8

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3 - 6 лет/

7 - 11 лет/12 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | N рецептуры |
| Белки | Жиры | Угле воды |
| Неделя 1  День 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| День 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |
| Среднее значение за период: |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение N 9

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ

ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

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

Таблица 2

Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных

организациях кадетского типа и кадетской направленности

в зависимости от возраста (в граммах)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блюдо | Масса порций | |
| 5 - 8 класс | 9 - 11 класс |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 200 - 250 | 250 - 280 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное) | 100 - 150 | 100 - 150 |
| Первое блюдо | 200 - 250 | 250 - 300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 100 - 120 | 120 - 150 |
| Гарнир | 180 - 230 | 200 - 250 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок | 180 - 200 | 180 - 200 |
| Фрукты | 250 - 300 | 300 - 350 |

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи

(в граммах - не менее)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет | от 7 до 12 лет | 12 лет и старше |
| Завтрак | 350 | 400 | 500 | 550 |
| Второй завтрак | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Обед | 450 | 600 | 700 | 800 |
| Полдник | 200 | 250 | 300 | 350 |
| Ужин | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Второй ужин | 100 | 150 | 200 | 200 |

Приложение N 10

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ

И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах | | | |
| 1 - 3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 42 | 54 | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 | 2350 | 2720 |
| витамин C (мг/сут) | 45 | 50 | 60 | 70 |
| витамин B1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 | 1,2 | 1,4 |
| витамин B2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 | 1,4 | 1,6 |
| витамин A (рет. экв/сут) | 450 | 500 | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 80 | 200 | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 10 | 10 | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 | 3,0 | 4,0 |

Таблица 2

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии

для обучающихся в образовательных организациях кадетского

типа и организаций кадетской направленности

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Возраст | Энергетическая ценность (ккал/сут) | Белки (г/сут) | Жиры (г/сут) | Углеводы (г/сут) |
| 5 - 8 класс | до 3500 | 119 - 149 | 134 - 143 | 550 - 580 |
| 9 - 11 класс | до 4000 | 142 - 177 | 157 - 168 | 646 - 681 |

Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых

веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени

пребывания в организации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второй завтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |
| ужин | 25% |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20 - 25% |
| обед | 30 - 35% |
| полдник | 10% - 15% |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30 - 35% |
| полдник | 10 - 15% |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второй завтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |
| ужин | 20% |
| второй ужин | 5% |

Таблица 4

Режим питания в зависимости от длительности пребывания

детей в дошкольной организации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации | | |
| 8 - 10 часов | 11 - 12 часов | 24 часа |
| 8.30 - 9.00 | завтрак | завтрак | Завтрак |
| 10.30 - 11.00 | второй завтрак | второй завтрак | второй завтрак |
| 12.00 - 13.00 | Обед | Обед | Обед |
| 15.30 | полдник | полдник | Полдник |
| 18.30 | - | ужин | Ужин |
| 21.00 | - | - | второй ужин |

Приложение N 11

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ТАБЛИЦА

ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ

ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| Печень говяжья | 116 |
| Мясо птицы | 97 |
| Рыба (треска) | 125 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| Баранина II кат. | 97 |
| Конина I кат. | 104 |
| Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
| Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| Сгущено-вареное молоко | 40 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| Рыба (треска) | 17,5 |
| Сыр | 12,5 |
| Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| Мясо (говядина) | 26 |
| Рыба (треска) | 30 |
| Молоко цельное | 186 |
| Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| Капуста цветная | 80 |
| Морковь | 154 |
| Свекла | 118 |
| Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| Горошек зеленый | 40 |
| Горошек зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| Соки фруктовые | 133 |
| Соки фруктово-ягодные | 133 |
| Сухофрукты: |  |
| Яблоки | 12 |
| Чернослив | 17 |
| Курага | 8 |
| Изюм | 22 |

Приложение N 12

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА

ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБУЧЕНИЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид организации | Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации | Количество обязательных приемов пищи |
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру | до 5 часов | 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) |
| 8 - 10 часов | завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
| 11 - 12 часов | завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин |
| круглосуточно | завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования | до 6 часов | один прием пищи - завтрак или обед |
| более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
| круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Группы продленного дня в общеобразовательной организации | до 14,00 | дополнительно к завтраку обед |
| до 17.00 - 18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |
| Организация с дневным пребыванием в период каникул | 8.30 - 14.30 | завтрак и обед |
| 8.30 - 18.00 | завтрак, обед и полдник |
| Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории | круглосуточно | завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Лагеря палаточного типа | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин |

Приложение N 13

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ведомость контроля за рационом питания

с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) согласно [приложению N 12](#P2063) | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в % (+/-) |
| 1 | 2 | 3 | ... | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: