



**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА
СТАВРОПОЛЯ**

**Шпаковская ул., д.85,
г.Ставрополь, 355037,
Ставропольский край**
Тел.(8652) 75-70-15, факс 75-74-41
E-mail: obrazovanie@stavadm.ru
ОКПО 57133258,
ОГРН 1022601990498,
ИНН/КПП 2636036366 / 263501001
17.03.2021 № 10/7-26-1562
На № от .20

Руководителям
образовательных учреждений
города Ставрополя

О направлении информации

Уважаемые руководители!

Комитет образования администрации города Ставрополя (далее - комитет образования) направляет для использования в работе методические рекомендации «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02 марта 2021 года, а также разъяснения к утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Приложение 1: на 23 л., в 1 экз.
Приложение 2: на 10 л. в 1 экз.

Руководитель комитета образования
администрации города Ставрополя


А.В. Диреганова

Е.В. Балаба
В.В. Переверзева
А.Е. Лобанкова
Е.Ю. Городилова
75 73 39

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Утверждаю
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации
А.Ю.ПОПОВА
2 марта 2021 г.

2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
МР 2.3.6.0233-21**

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 2 марта 2021 г.
3. Введены впервые.

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с оказанием услуг общественного питания населению, а также при организации питания в организованных детских коллективах.

1.2. При организации общественного питания рекомендуется учитывать базовые принципы здорового питания <1>, в том числе включающие:

<1> Статья 2.1 Федерального закона 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).

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- 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;
- соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;

- технологическую и кулинарную обработку пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов.

1.3. МР могут быть использованы юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями при организации мер по обеспечению соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, в том числе при проектировании, строительстве и реконструкции предприятий общественного питания.

1.4. При проведении массовых мероприятий (ярмарки, спортивные соревнования, олимпиады, универсиады, культурно-развлекательные, слеты и другие аналогичные общественные мероприятия) в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний предприятиям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд (меню) с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, по месту размещения предприятия общественного питания.

1.5. В предприятиях общественного питания не рекомендуется осуществлять работы и услуги, не связанные с услугами общественного питания.

II. Рекомендации при организации водоснабжения и водоотведения

2.1. На предприятиях общественного питания рекомендуется организация резервных источников горячего водоснабжения с разводкой по сети.

При отсутствии воды или нарушениях работы внутренней системы канализации работу предприятия общественного питания рекомендуется приостанавливать до устранения нарушений.

2.2. При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения рекомендуется оборудовать здание предприятия питания внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений.

При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков рекомендуется осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции.

2.3. Рекомендуется прокладывать канализационные стояки в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий в данных помещениях.

2.4. Рекомендуется моечные и производственные ванны подключать к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны. Рекомендуется все приемники стоков внутренней канализации обеспечить гидравлическими затворами (сифонами).

2.5. При подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется оборудование локтевых приводов.

III. Рекомендации при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений и к условиям работы персонала

3.1. В целях обеспечения нормируемых параметров в предприятиях общественного питания рекомендуется предусматривать:

1) забор воздуха для приточной вентиляции на высоте не менее 2 метров от поверхности земли или устройство приточной вентиляции, обеспечивающей очистку подаваемого в помещения предприятия питания воздуха до гигиенических нормативов, установленных для атмосферного воздуха;

2) оборудование систем вентиляции производственных и моечных помещений отдельно от системы вентиляции складских помещений, предназначенных для хранения пищевой продукции и обеденных залов;

3) организацию местной вытяжной вентиляции для удаления пара при технологических процессах изготовления блюд и для удаления мучной и сахарной пыли при осуществлении процессов просеивания муки и сахара (сахарной пудры).

3.2. Отверстия вентиляционных систем рекомендуется закрывать мелкоячеистой сеткой или иными доступными средствами защиты.

3.3. Для освещения производственных помещений и складов рекомендуется применять светильники во влагопылезащитном исполнении.

3.4. В помещениях для приготовления холодных блюд и закусок, приготовления крема, отделки тортов и пирожных рекомендуется предусматривать конструкцию регулируемых солнцезащитных устройств на окнах для защиты от избыточной инсоляции.

IV. Рекомендации к устройству и содержанию помещений и территории

4.1. Предприятия общественного питания рекомендуется обеспечивать необходимым набором складских, производственных, моечных и вспомогательных помещений, а также оборудованием (технологическим и холодильным) в соответствии с организацией производственного процесса и объемом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания. Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений предприятий общественного питания приведен в приложении 1 к настоящему МР.

Для сбора и утилизации пищевых отходов возможна установка кухонных измельчителей пищевых отходов, для твердых коммунальных отходов - оборудования для прессовки.

Все производственные, складские, моечные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения рекомендуется обозначать табличками (или иными доступными средствами) с указанием их назначения.

4.2. Технологическое оборудование рекомендуется размещать таким образом, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки.

4.3. В туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

4.4. Генеральную уборку всех помещений предприятия общественного питания рекомендуется проводить не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Многоразовые 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.

4.5. При проектировании новых, реконструкции или капитальном ремонте действующих предприятий общественного питания для санитарно-бытового обеспечения работников

рекомендуется предусмотреть отдельные, для мужчин и женщин, помещения туалетных (за исключением случаев, когда численность работающих в смену составляет не более 15 человек) с тамбурами, в которых устанавливаются раковины для мытья рук, а также душевые, комната приема пищи и отдыха.

4.6. Для сбора твердых коммунальных отходов на территории хозяйственной зоны предприятия общественного питания рекомендуется предусматривать контейнеры с крышками (или другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием. Рекомендуется предусмотреть возможность раздельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов.

4.7. Уборку территории рекомендуется проводить ежедневно.

V. Рекомендации к используемому оборудованию, инвентарю, посуде и таре

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

Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

5.2. Колоду для разруба мяса рекомендуется устанавливать на крестовине или специальной подставке, ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпать солью. Периодически, по мере износа, колода спиливается.

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

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

5.4. 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;
- 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;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 °С.

Кружки, стаканы, бокалы, в том числе используемые в пивных барах, 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.

5.5. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов 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.

5.6. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

5.7. 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.

5.8. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

5.9. 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.

5.10. По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке выдачи заказа, раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

5.11. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

5.12. Рекомендации по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды приведены в приложении 2 к настоящему МР.

5.13. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные 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.

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

VI. Рекомендации к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов

6.1. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

6.2. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

6.3. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

6.4. В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой.

Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

6.5. В предприятиях питания рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

6.6. Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

6.7. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

6.8. Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для

вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

6.9. В предприятиях питания обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

6.10. Яйцо и яичный порошок, меланж хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

6.11. При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах, рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

VII. Рекомендации к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания

7.1. В предприятиях питания с ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции общественного питания и не имеющих цехового деления рекомендуется доготовка кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и изготовление готовых к употреблению кулинарных изделий и блюд в одном помещении на разных технологических участках (производственных столах), с обеспечением поточности технологических процессов.

7.2. Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:

7.2.1. Не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации.

7.2.2. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.

7.2.3. Мясной фарш, изготовленный в предприятии питания, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2 °С до плюс 4 °С.

7.2.4. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы рекомендуется вымачивать в холодной воде.

7.2.5. Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

7.2.6. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты из вареных овощей в незаправленном виде рекомендуется хранить при температуре не выше +6° не более 12 часов. Заправляются салаты и винегреты и нарезанные компоненты непосредственно перед отпуском потребителю.

7.2.7. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты после их разделки заливаются процеженным бульоном и подвергаются повторному кипячению в течение 5 минут. Студень, разлитый в предварительно ошпаренные формы (противни) рекомендуется охлаждать до температуры 25 °С на производственных столах в холодном цехе, с последующим хранением в условиях холодильника при температуре от +2° до +6 °С.

7.2.8. Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5 - 7 минут. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85 °С, для изделий из фарша - не ниже 90 °С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85 °С.

7.2.9. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить 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 хлорамина (0,5% раствор); 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.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

7.2.10. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

7.2.11. Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

7.2.12. Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными магнитами для улавливания металлопримесей. Сила магнитов проверяется в соответствии с технической документацией на оборудование. Металлопримеси хранятся в недоступном месте для предотвращения попадания их в продукцию.

7.2.13. В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка,

запекание и другие).

7.3. При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров. Ежедневно до начала и по окончании жарки рекомендуется проверять качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету). Рекомендуемыми признаками для замены фритюрного жира являются наличие резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшего использования фритюра.

Рекомендуемая форма журнала учета использования фритюрных жиров приведена в приложении 3 к настоящим МР.

7.4. Рекомендации по отбору суточных проб приведены в приложении 4 к настоящим МР.

7.5. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

VIII. Рекомендации по реализации готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов

8.1. Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации рекомендуется подвергнуть быстрому охлаждению до температуры +5 °С в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения.

8.2. Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, и кулинарных изделий производится в помещении с температурой воздуха не выше +15 °С или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии помещения с температурой воздуха не выше +15 °С или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью процесс порционирования должен осуществляться не более 30 минут.

8.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуется реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.4. При организации питания в организованных детских коллективах организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд.

IX. Рекомендации при изготовлении кондитерских изделий с кремом

9.1. При входе в производственные помещения рекомендуется использовать коврики, смоченные дезинфекционными растворами, санитарно-гигиенические проходные, работающие по типу санитарного пропускника и др.

9.2. Внутрицеховая тара и инвентарь после освобождения от остатков пищевых продуктов моются в посудомоечной машине или в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- в 1-й секции - замачивание и мытье в воде температурой 45 - 50 °С, с использованием моющих средств, в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;

- во 2-й секции - замачивание в воде температурой не ниже 40 °С, с использованием дезинфицирующих средств (в концентрации, соответствующей инструкции по применению) в

течение 10 мин.;

- в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

9.3. Кондитерские мешки рекомендуется обрабатывать с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65 °С в течение одного часа до полного отмывания крема;

- стирка в стиральной машине или вручную, с использованием моющего средства и температурой воды 40 - 45 °С;

- ополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65 °С;

- сушка в специальных сушильных шкафах;

- стерилизация в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 °С в течение 20 - 30 минут (предварительно помещенные в биксы или кастрюли с крышками или завернутые в пергамент, подпергамент).

Хранятся стерильные кондитерские мешки в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась их стерилизация.

При отсутствии автоклава или сухожарового шкафа кондитерские мешки кипятятся в течение 30 минут с момента закипания, после чего сушатся в специальном шкафу и хранятся в чистых емкостях с закрытыми крышками, с соответствующей маркировкой.

Рекомендуется использование одноразовых кондитерских мешков, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

9.4. Наконечники и венчики для сбивания крема, после удаления остатков крема, обрабатываются с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- мытье, с использованием моющего средства при температуре воды 45 - 50 °С;

- ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С;

- стерилизация или кипячение в течение 30 минут.

9.5. Для обработки яиц предусматриваются помещения для хранения и распаковки яиц, проверки качества яиц на овоскопе, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы.

Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- в первой секции мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением моющих средств;

- во второй секции замачивание в течение 5 минут в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением дезинфицирующих средств;

- в третьей секции ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

Для обработки яиц используются кальцинированная сода, хлорамин или моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.

9.6. Рекомендуемый состав производственных и вспомогательных помещений кондитерского цеха приведен в приложении 5 к настоящему МР.

Х. Санитарно-эпидемиологические рекомендации к организации питания работников сельского хозяйства в период проведения сезонных полевых работ

10.1. Раздачу готовых блюд, доставленных в термоконтейнерах, или приготовленных с использованием полевой кухни, рекомендуется осуществлять в строениях (помещениях) или под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли, а также использовать для этих целей передвижные средства: вагоны-кухни, автоприцепы, фургоны и другие аналогичные средства (далее - пункты питания).

10.2. Пункты питания рекомендуется размещать на сухом, не заболоченном участке, рельеф которого обеспечивает сток атмосферных вод, в удалении от источников загрязнения: складов хранения горюче-смазочных материалов - не менее чем на 50 м; мусоросборников, выгребных ям, туалетов - не менее чем на 25 м; проезжих дорог - не менее чем на 200 м.

10.3. Пункты организации общественного питания населения обеспечиваются водой из централизованных систем водоснабжения.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения работа пункта питания осуществляется при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения, в том числе систем автономного водоснабжения и водоотведения, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

XI. Особенности организации питания детей

11.1. При организации питания рекомендуется учитывать положения методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" и МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях".

11.2. Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

11.3. Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд (приложение 7 к МР).

11.4. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их

разогрева). Предусматривается документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

11.5. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

11.6. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные напитки - не выше 20 °С. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 ± 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

11.7. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

11.8. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах рекомендуется использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и

микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) обучающихся.

11.9. Особенности организации кострового питания и питания с использованием полевой кухни в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях.

11.9.1. Рекомендуется наличие отдельных столов для сбора грязной посуды. После приема пищи производится обработка и мытье столовой посуды: механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже +45 °С с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже +45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости; ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой температурой не ниже +65 °С. Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (+45 °С) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (+65 °С) во 2-й емкости. Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.

11.9.2. После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы - ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Приложение 1
к МР 2.3.6.0233-21

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ВКЛЮЧАЯ БАЗОВЫЕ) <*>**

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
Склад	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (стол), картофелеочистительная машина, моечная ванна, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), овощерезательная машина, холодильник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Холодный цех (зона)	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевой продукции), универсальный механический привод или (и) овощерезательная

	машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, часы настенные
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса и рыбы, отдельно для птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевой продукции), электромясорубка, колода для разруба мяса (при необходимости) - при работе с тушами и (или) полутушами, моечные ванны (для мяса и рыбы, отдельно для птицы) - не менее двух), раковина для мытья рук, часы настенные
Помещение или зона для обработки яиц	Производственный стол, три емкости для замачивания и ополаскивания яйца, перфорированная емкость для погружения яйца, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная раковина или ванна, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук, часы настенные
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше тестомесильной машины, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Цех по производству мягкого мороженого	Производственные столы, фризеры, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), набор гастроемкостей, мерная посуда, контрольные весы, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Цех по производству кремовых кондитерских изделий	Производственные столы (не менее двух), стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше тестомесильной машины, отсадочные машины, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), машина кремозбивальная (миксер), охлаждаемый стол для отделки кондитерских изделий с кремом, моечная ванна, раковина для мытья рук, бактерицидная лампа
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение или зона для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой

	пищевой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой пищевой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, часы настенные
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильный прилавок (витрина, секция), нейтральный прилавок, бактерицидная лампа
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для чайной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук, стол для использованной посуды
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж для сушки
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух); шкаф для хлеба, раздаточная, оборудованная мармитами, раковина для мытья рук, возможна установка посудомоечной машины
Посудомоечная буфета-раздаточной	Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, инвентаря, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, СВЧ-печь, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Буфет	Стол, холодильное оборудование, полки, витрины, витрины с охлаждаемым прилавком, шкафы, кофе-машина, раковина для мытья рук
Вагон-ресторан	плита с духовым шкафом с ограждением по периметру, тепловой шкаф для подогрева готовых блюд, печь СВЧ или конвекционная печь (укомплектованная термopарами), среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), производственные столы для сырой и готовой пищевой продукции, стол для сервирования, мойка 2-гнездная для мытья кухонной посуды, мойка для пищевой продукции, шкаф для оттаивания замороженной пищевой продукции (при отсутствии конвекционных печей), шкаф для приправ, шкаф сушильный и шкаф для хранения посуды и кухонного инвентаря, мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами,

<*> Набор помещений и их оборудование определяется технологическими и объемно-планировочными решениями. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

предусмотрен в таблице 6.18 санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62296).

Приложение 2
к МР 2.3.6.0233-21

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛАМ ОБРАБОТКИ УСТАНОВОК ДЛЯ ДОЗИРОВАННОГО РОЗЛИВА ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ

Мойку и санитарную обработку установок для дозированного розлива питьевой воды проводят сотрудники организованного детского коллектива, у которых в должностных инструкциях прописаны данные обязанности или компания, осуществляющая доставку воды.

1. Рекомендации по санитарной обработке ручных помп.

Мойку и санитарную обработку помпы необходимо проводить при каждой смене бутyli.

Мойка и санитарная обработка помпы проводится в моечных ваннах для мытья столовой посуды и включает в себя следующие этапы:

1.1. Снять помпу с бутyli, вынуть из нее наливной кран, водоразборные трубки и разъединить их.

1.2. Промыть все наружные и внутренние поверхности водоразборных трубок и наливного крана с использованием ершика под проточной водой.

1.3. Приготовить раствор дезинфекционного средства в концентрации для мытья столовой посуды (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению).

1.4. Поместить основание помпы в моечную ванну с раствором так, чтобы все отверстия для воды были погружены (до насоса). Поместить туда же наливной кран, водоразборные трубки помпы, чтобы они были полностью погружены в раствор дезинфекционного средства. Время экспозиции определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства.

1.5. Протереть наружные поверхности нажимного стакана и насоса (те части, которые не были погружены в раствор) чистой ветошью, смоченной в растворе дезинфекционного средства.

1.6. Промыть наливной кран и водоразборные трубки под проточной водой (длительность ополаскивания определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства) с температурой воды не ниже 65 °С.

1.7. Высушить помпу.

2. Рекомендации по мойке и санитарной обработке кулера.

Необходимо проводить регулярную мойку поверхностей кулера, контактирующих с водой, и их санитарную обработку.

2.1. Рекомендации по мойке кулера.

2.1.1. Для мойки кулера потребуется: чистая щетка, жидкое средство для мытья посуды, чистая ветошь.

2.1.2. Мойку проводят не реже 1 раза в 7 календарных дней.

2.1.3. Снять бутылку с кулера.

2.1.4. Тщательно промыть все наружные поверхности щеткой с жидким средством для мытья посуды. Особое внимание уделить верхнему участку вокруг иглы, куда надевается бутылка.

2.1.5. Снять поддон, вынуть из него решетку, промыть поддон щеткой с моющим средством, а затем тщательно прополоскать его проточной водой. Протереть насухо чистой сухой ветошью.

2.1.6. Протереть начисто наружную поверхность кулера, чтобы не осталось следов пены моющего средства.

2.1.7. Вставить поддон на место.

2.1.8. Установить бутылку на кулер, предварительно сняв стикер.

2.1.9. Слить из каждого крана по стакану воды, чтобы промыть краны от возможного попадания моющего средства.

2.2. Рекомендации по санитарной обработке кулера.

Санитарная обработка кулера проводится после его мойки с периодичностью - не реже одного раза в три месяца

2.2.1. Для санитарной обработки кулера потребуется: чистая щетка, ершик, резиновые перчатки, жидкое моющее средство для мытья посуды и дезинфекционное средство (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению), 4 бутылки емкостью не менее пяти литров очищенной воды, ветошь.

2.2.2. Снять бутылку с кулера. Слить в воду из холодного и горячего кранов, открыть задние сливные отверстия и слить воду из них.

2.2.3. Развести дезинфекционный раствор. Для этого открыть 1 пятилитровую бутылку воды и добавить в нее дезинфекционное средство, в концентрации для мытья столовой посуды, закрыть бутылку крышкой и взболтать. Затем оставить бутылку до полного растворения дезинфекционного средства в воде.

2.2.4. Закрыть заднее сливное отверстие и опустить краны в обычное положение "закрыто".

2.2.5. Открыть краны, тщательно промыть их изнутри и снаружи щеткой и ершиком с использованием моющего средства для мытья посуды. Тщательно прополоскать их в проточной воде.

2.2.6. Промыть все внешние поверхности кулера, согласно указанным в п. 2 рекомендациям по мойке кулера, до п. 2.1.7 включительно.

2.2.7. Прикрутить краны на место.

2.2.8. Открыть краны, подставить под них емкости. Аккуратно налить дезинфекционный раствор в верхнюю чашу кулера (углубление, где располагается игла для бутылки) до тех пор, пока из крана польется раствор. Закрыть краны. Продолжать наливать раствор в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта дезинфекционным раствором).

2.2.9. Оставить кулер с дезинфекционным раствором на время, необходимое для дезинфекции в соответствии с инструкцией по применению.

2.2.10. Слить дезинфекционный раствор из кранов, затем из задних сливных отверстий.

2.2.11. Закрыть задние сливные отверстия.

2.2.12. Открыть краны, подставить под них емкости. Наполнить верхнюю чашу кулера питьевой водой из пятилитровой бутылки до тех пор, пока из крана не польется вода. Закрыть краны. Продолжить наливать воду в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта водой). Затем слить воду из кранов.

2.2.13. Повторите п. 2.2.12 еще два раза. Всего необходимо промыть кулер очищенной питьевой водой 3 раза.

2.2.14. Установить полную бутылку на кулер, предварительно сняв стикер.

2.2.15. Кулер готов к использованию.

Приложение 3
к МР 2.3.6.0233-21

Рекомендуемый образец

Журнал учета использования фритюрных жиров

Дата (час) начала использования жира	Вид фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции	Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Использование оставшегося жира		Должность, Ф.И.О. контролера
							переходящий остаток, кг	утилизированный жир, кг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Приложение 4
к МР 2.3.6.0233-21

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой "фасованная проба" на складе.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике "Для суточных проб" или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции 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.

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

Приложение 5
к МР 2.3.6.0233-21

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СОСТАВ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ
КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА**

N п/п	Название помещений	С производством изделий		
		в сутки	кремовых	без крема
		до 300 кг	менее 100 кг	
1 <*>	Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+(1 + 2 + 8)	+(1 + 2 + 8)
2.	Растваривания сырья и подготовки его к производству	+	-	-
3 <***>	Помещения для яиц: Помещения для хранения и распаковки яиц с холодильной установкой	+	+	+
	Помещение мойки и дезинфекции яиц	+	+	+
	Помещение для получения яичной массы	+	+	+
4.	Помещение для приготовления теста с отделением просеивания муки	+	+	+
5. <****>	Помещение для приготовления полуфабрикатов (сиропов, помады, желе, подварки варенья)	+	-	-
6 <*>	Помещение разделки теста и выпечки	+	+(5 + 6)	+(5 + 6)
7.	Помещение для выстойки и резки бисквита (остывочная)	+	+	+
8.	Помещение зачистки масла	+	-	-
9 <*>	Помещение для приготовления крема с холодильной установкой	+	+(9 + 10)	-
10.	Помещение для отделки кондитерских изделий с холодильной установкой	+	+	+
11.	Помещение для хранения упаковочных материалов	+	+	-
12 <***>	Помещение для мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря	+	+(12 + 13)	-(12 + 13)
13. <***>	Помещение для мытья и сушки внутрицеховой тары и крупного инвентаря	+	+	+
14.	Помещение для мытья и сушки оборотной тары	+	+	+
15.	Помещение экспедиции готовых изделий с холодильной камерой	+	+	+

<*> Допускается совмещение помещений (в скобках даны номера пунктов, соответствующие помещениям).

<*> Совмещение помещений, указанных в пунктах 12 и 13 настоящей таблицы, допускается при использовании специализированного оборудования.

<***> Для предприятий общественного питания, использующих обработанное яйцо, пастеризованный меланж, промышленной выработки, яичный порошок для изготовления кондитерских изделий (в том числе с кремом) и не использующие сырые яйца, помещения для хранения и распаковки яиц, их обработки и получения яичной массы могут не предусматриваться.

<****> При использовании не переработанной плодоовощной продукции предусматривается участок или отдельное помещение для обработки и подготовки к использованию на участке сборки и декорирования кондитерских изделий.

Приложение 6
к МР 2.3.6.0233-21

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ
ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе	5 - 10 смывов	1 раз в год

иерсиниозов	обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Приложение 7
к МР 2.3.6.0233-21

Рекомендуемый образец

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн. ценность (ккал):	

Ca (мг):		
Mg (мг):		
Fe (мг):		
C (мг):		

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

**Разъяснения по изменениям в новых санитарных правилах
2.3/2.4.3590-20 для общественного питания**

Образовательным организациям необходимо составить новые или обновить существующие служебные документы и локальные акты в соответствии с требованиями действующего Постановления Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Новые санитарные правила для предприятий общественного питания СП 2.3/2.4.3590-20, вступили в силу с 1 января 2021 года и действуют по 1 января 2027 года - всего 6 лет.

ХАССП обязателен

Питание детей должно быть организовано с обязательной разработкой и внедрением процедур ХАССП

В новых санитарных правилах указана необходимость проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

СП 2.3/2.4.3590-20 п. 2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Ссылки на технические регламенты, федеральные законы, СанПиНы, приказы

В новых правилах нет дублирующих требований из различных нормативных документов. Таким образом, требования трактуются однозначно, недвусмысленно.

Для углубленного изучения требований к общественному питанию рекомендуем дополнительно ознакомиться с документами, на которые в Санитарных правилах есть ссылки:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ТС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;

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

Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

СП 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;

Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

Приказ Минздрава России от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием».

Объединение санитарных правил

Вступившие в силу санитарные правила распространяются на все типы предприятий общественного питания. В СП 2.3/2.4.3590-20 включены требования к питанию в детских садах, школах, медицинских и специализированных социальных учреждениях.

Ранее требования были расписаны в нескольких санитарных правилах, все они утратили силу с 31 декабря 2020 г. В одном документе объединили требования из 17 разных нормативных актов, регулирующих сферу общественного питания.

Маркировка инвентаря и оборудования

СП 2.3/2.4.3590-20 п. 3.2. Новые санитарные правила допускают маркировку разделочного инвентаря любым удобным способом. Прежние санитарные правила требовали обязательно использовать буквенную маркировку инвентаря («СМ»-сырое мясо, «СР»- сырая рыба, «СО»-сырые овощи, «ВМ»-вареное мясо, «ВР»-вареная рыба, и т.д.) даже при наличии цветовой.

Теперь, маркировка инвентаря должна быть удобной и понятной для персонала. Для удобства можно сделать памятку по маркировке инвентаря.

Двух- и трех-секционные моечные ванны.

Из санитарных правил убрали обязательное требование об установке двух- и трех-секционных моечных ванн для мытья кухонной и столовой посуды.

«п. 3.2. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.»

«п. 3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.»

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Использование одноразовых перчаток и халатов

В новых Правилах уточнили, что перчатки обязательно применять при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок и салатов. Это как раз те этапы приготовления блюд, на которых необходимы дополнительные меры предосторожности, чтобы исключить загрязнение блюд, которые не проходят тепловую обработку.

«п. 3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны 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.»

Всем работникам пищеблока необходимо выдать по одному халату, который работники смогут использовать во время посещения санузла, надевая поверх рабочей одежды. Однако в случае, если халата нет, при посещении санузла работники пищеблока по-прежнему обязаны снимать рабочую одежду.

Обработка яиц

Из СП 2.3/2.4.3590-20 убрали пункт об обязательной обработке сырых яиц. Но это не значит, что яйцо не нужно обрабатывать. В процессе разработки процедур ХАССП предприятие самостоятельно определяет возможные риски и способы их устранения. При этом руководство предприятия несет ответственность за изготовление безопасной пищевой продукции в соответствии с требованием ТР ТС 021/2011 (ст. 10, п. 3, пп. 1):

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

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

Контроль температуры блюд на линии раздачи

В новом СП 2.3/2.4.3590-20 изменился пункт в отношении контроля температуры блюд на линии раздачи. Это касается преимущественно столовых.

Необходимо уделить особое внимание зоне раздачи блюд.

В старом СП 2.4.5.2409-08 была указана минимальная температура подачи блюд:

горячие блюда (супы, соусы, напитки) - не ниже 75 град. С,
вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С,
холодные супы, напитки - не выше 14 град. С.

В п. 5.1, п.5.2 СП 2.3/2.4.3590-20 конкретная температура не указана. Теперь температуру раздачи блюд следует брать из технологических инструкций - это технологические карты или технико-технологические карты. В технологические инструкции необходимо внести температуру горячих и вторых блюд, гарниров и напитков.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи необходимо использовать термометры. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допустимо.

Принципы здорового питания

В санитарных правилах для услуг общественного питания появился термин «здоровое питание». Этот пункт санитарных правил (п.1.1. СП 2.3/2.4.3590-20) имеет рекомендательный характер, и относится преимущественно к организациям, где соблюдаются научно обоснованные физиологические нормы питания человека.

Это, в том числе, касается питания в дошкольных и общеобразовательных организациях. Для учреждений установлены определенные нормы потребления на одного человека в сутки.

Журналы учета

Все журналы можно вести в бумажном и/или электронном виде!

В приложениях к новому СП 2.3/2.4.3590-20 семи рекомендуемых образцов журналов:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал проведения витаминизации блюд и напитков;
- Журнал учета пищевых отходов.

1. Гигиенический журнал (сотрудники). В этом журнале объединили ранее обязательный «журнал здоровья» и «журнал учета гнойничковых заболеваний». Вместо двух журналов - один. Хотя их и раньше объединяли в один.

Каждый сотрудник должен дважды расписаться в этом журнале перед выходом на смену. Он ставит подпись:

- об отсутствии у него и членов его семьи инфекционных заболеваний;
- об отсутствии ОРВИ и заболеваний кожи рук.

Медицинский работник или ответственное лицо, заведующий производством или шеф-повар, напротив ставит отметку и подпись о допуске сотрудника на смену или о его отстранении.

2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Необходим для контроля исправности холодильного оборудования и проверки условий хранения пищевой продукции. Этот журнал позволяет снизить риск порчи пищевых продуктов и в случае необходимости своевременно произвести ремонт оборудования.

3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, нужен для контроля условий хранения пищевой продукции в складских помещениях. Он также предполагает, что во всех местах хранения продуктов питания должен быть установлен измерительный прибор для определения температуры и влажности в помещении. Ответственный обязан ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в журнал. Журнал можно вести в бумажном или электронном виде. Рекомендуемая форма журнала представлена в приложении 3 СП 2.3/2.4.3590-20.

4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Его ведение, требует не только анализ органолептических свойств готовой кулинарной продукции, но и результат взвешивания порционных блюд. В журнале необходимы отметки результатов бракеража минимум трех членов комиссии, для бесперебойного контроля за качеством готовой кулинарной продукции необходимо приказом утвердить минимум 5 членов комиссии.

5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Ведение журнала, согласно новым Правилам, необходимо для осуществления контроля за качеством сырья поступающего на пищеблок образовательного учреждения.

6. Журнал проведения витаминизации блюд и напитков. В п.8.1.6. к СП 2.3/2.4.3590-20 сказано, что выдача поливитаминных препаратов детям не допускается. Вместо этого при недостатке отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специальная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Такие напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная. О суточной потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах для разных групп возрастной категории детей можно ознакомиться в приложении 10 таблица 1 к СП 2.3/2.4.3590-20.

Форма журнала проведения витаминизации остается прежней и также его ведение является обязательной.

7. Журнал учета пищевых отходов. Для организаций осуществляющих производство питания в п. 2.17. СП 2.3/2.4.3590-20 появились требования к обращению с твердыми коммунальными отходами (ТКО).

Об отходах производства и потребления

В соответствии с Федеральным законом «Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998 № 89-ФЗ твердые коммунальные отходы - это мусор, который формируется в жилых помещениях во время потребительской деятельности людей, а также продукция, которая утратила свои потребительские характеристики при ее применении людьми в жилых помещениях, чтобы удовлетворить бытовые и личные потребности.

К твердым коммунальным отходам относятся:

биологический (растительные, пищевые остатки, отбросы, помои, т.п.);

синтетический (целлюлоза, бумага, древесина, картон и т.п.);

нефтепродукты (полимеры, текстильные остатки, кожаные, резиновые и другие виды отходов);

металлы, сплавы;

стекло и т.д.

Детям категорически запрещено находиться вблизи мусорных контейнеров, где хранятся отходы.

Для сбора отходов должны использоваться исключительно специальные контейнеры, оснащенные плотно закрывающимися крышками.

Промаркированные емкости для временного хранения остатков пищи запрещается использовать в других целях. Ежедневно освобождать такую тару или ведра необходимо, когда они заполнены не более чем на 2/3 от объема, а в конце дня емкости для коммунальных отходов должны быть обязательно освобождены вне зависимости от объема наполнения и очищены с применением разрешенных дезинфицирующих и моющих средств. На следующем этапе емкости важно тщательно ополоснуть проточной водой и просушить.

Пищевые отходы, образующиеся в детских садах и школах, запрещено передавать каким-либо организациям и физическим лицам. В связи с этим запретом в учреждениях могут использоваться денатураты, исключающие возможность использования остатков для кормления животных.

Летом отходы пищи могут храниться 8-10 часов, зимой (при температуре менее 7*С) - 30 часов.

Вывозом и утилизацией коммунальных отходов из образовательных учреждений должна заниматься специализированная компания, с которой руководство школы или детского сада заключило договор.

Ответственность за процесс утилизации возлагается на шеф-повара и руководителя образовательного учреждения.

Утилизация по СП 2.3/2.4.3590-20 предполагает составление, ведение и соблюдение следующих документов:

приказ о сборе и утилизации твердых коммунальных отходов, содержащий основные правила обращения с отходами и подписываемый руководителем образовательного учреждения;

журнал учета пищевых отходов;

инструкции по утилизации, положения которые необходимо соблюдать ответственным лицам школ и детских садов при работе с твердыми коммунальными отходами.

Маркировка дезинфицирующих и моющих средств

В новых Правилах появилось требование к маркировке емкостей, в которой хранятся или разводятся растворы моющих и дезинфицирующих средств. Если средство не в таре производителя или отсутствует оригинальная заводская маркировка производителя, то на емкости со средством следует обязательно указывать его название, концентрацию, дату приготовления раствора, и его предельный срок годности.

«п.4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.»

Требование к транспортировке пищевой продукции

Скорректированы требования к транспортировке пищевых продуктов. Теперь допускается совместно транспортировать и доставлять пищевое сырьё, полуфабрикаты, готовую пищевую продукцию, и иные грузы, но при условии:

- наличия герметической упаковки;
- при соблюдении условий перевозки по температуре и влажности;
- исключив соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции при перевозке.

ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» статья 17. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции:

«п. 2. 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.»

СП 2.3/2.4.3590-20 «п.3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка

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

В новых правилах указано, что при приемке пищевой продукции в организацию общественного питания необходимо обязательно контролировать условия и режим перевозки пищевой продукции (п.2.2).

В случае нарушения условий и режима перевозки, например температуры, влажности, при наличии загрязнений, отсутствие товаросопроводительной документации, маркировки пищевой продукции, продукция на предприятие не принимается.

Ведомость контроля за рационом питания

Медицинскому работнику или другому ответственному лицу образовательного учреждения необходимо вести ведомость контроля за рационом питания детей. Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно. Форма документа представлена в приложении 13.

Количество пищевой продукции из ведомости должны быть не ниже минимальных значений, представленных в таблице 1,2 приложения 7.

Основное меню

В организованных детских коллективах питание детей осуществляется по утверждённому основному меню, которое обязательно должно включать в себя горячее и дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании.

Исключение из основного меню горячего питания, а также замена его буфетной продукцией не допускается.

Основное меню разрабатывается минимум на две недели для каждой возрастной группы. В случае, когда образовательная организация организует питание детей самостоятельно, без привлечения организаторов питания, разработкой и утверждением меню занимается руководитель образовательной организации.

В случае, когда в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню утверждается индивидуальным предпринимателем и согласовывается с руководителем образовательного учреждения.

Меню следует составлять по рекомендуемой форме из приложения 8 СП 2.3/2.4.3590-20.

Наименования блюд в меню должно соответствовать их наименованиям в технологических картах, а также рецептурным сборникам.

Масса порции и суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны быть в пределах норматива, указанного в таблицах 1 и 3 приложения 9 соответственно СП 2.3/2.4.3590-20, а суточная потребность в питательных

веществах и доля распределения энергетической ценности - в таблицах 1 и 3 приложения 10 СП 2.3/2.4.3590-20.

Все кулинарные блюда необходимо готовить по технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.

По новому СП 2.3/2.4.3590-20 требований к форме технологических документов нет, однако есть к содержанию: в документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков.

Индивидуальное меню, для детей нуждающихся в лечебном и диетическом питании п.8.2. СП 2.3/2.4.3590-20

Для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, должно быть разработано индивидуальное меню.

По новому СП 2.3/2.4.3590-20 типовая форма ежедневного меню не определена, соответственно разрабатывается индивидуально в каждом образовательном учреждении. При этом в меню должны быть прописаны рационы по назначению лечащего врача ребёнка. Назначение должны предоставить родители (законные представители).

Если ребёнок питается по индивидуальному меню, выдача рационов питания ему должна осуществляться под контролем ответственных лиц, назначенных в образовательной организации.

В случаях, когда дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, приносят готовую пищу, индивидуальное меню на них не составляется. Также, обращаем внимание на то, что таким детям необходимо создать специальные условия для питания.

Дополнительное питание п. 8.3. СП 2.3/2.4.3590-20

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен утверждаться с учётом ограничений, изложенных в приложении 6 СП 2.3/2.4.3590-20.

Также, для организации дополнительного питания детей допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Запрещённые продукты питания

Список запрещённых продуктов питания был значительно переработан. Например, были исключены из запрещённых такие продукты, как: солёная рыба, закусочные консервы и маргарин для выпечки; добавлены в запрещённые: концентрированные диффузионные соки; уточнено использование продуктов: печень, язык и сердце можно использовать только говяжье, подробнее в приложении 6 СП 2.3/2.4.3590-20.

Кратность приёмов пищи

Пересмотрены и утверждены новые нормы количества обязательных приёмов пищи. Подробнее необходимо ознакомиться в приложении 12 к СП 2.3/2.4.3590-20.

Однако при распределении кратности приёмов пищи следует учитывать исключения, которые описаны в п.8.1.2.1 - 8.1.2.3.

Организация питания при перевозках групп детей, мероприятиях

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 паёк»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23:00 до 7:00) - должно быть организовано горячее питание (п.8.1.8. СП 2.3/2.4.3590-20).

«п. 8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребёнок 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 ребёнка.»

Также определены требования для организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях. Например, должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приёма пищи, а также сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены. Чтобы ознакомиться с требованиями подробнее, обратитесь к пункту 8.7. СП 2.3/2.4.3590-20.

Обязательная вакцинация п.2.21. СП 2.3/2.4.3590-20

Установлены требования к обязательной вакцинации лиц, поступающих на работу в организацию общественного питания.

Воспитание столового этикета и формирование культуры питания

Перед приемом пищи детям следует, помыть руки с мылом и просушить. В целях правильного формирования культуры питания в детских коллективах для сервировки стола необходимо использовать столовые приборы: ложку, вилку, нож. Использование приборов призвано облегчить действия трапезничающего.

На обеденных столах, в свободном доступе необходимо разместить бумажные салфетки с использованием подставки.