



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ НЕДАЙВОЗОВА ОКСАНА ПЕТРОВНА

ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.

346622, Российская Федерация, Ростовская область,
Багаевский район, хутор Ажинов, улица Буденовская, дом 31, кв. 2
ИНН 610301542708, ОГРНИП 321619600222930, ОКПО 2012012663

«УТВЕРЖДАЮ»

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
НЕДАЙВОЗОВА ОКСАНА ПЕТРОВНА

Недайвозова Оксана Петровна



Приказ от "10" января 2022 года № 2/01

ПРОГРАММА

ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД, ОРГАНИЗАЦИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, КОТОРЫЕ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ИХ РЕАЛИЗАЦИИ И ОРГАНИЗУЮЩИЕ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ И ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ НЕДАЙВОЗОВА ОКСАНА ПЕТРОВНА
(Школьные столовые и школьные буфет-раздаточные)**

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя - исполнителя услуги по предоставлению питания,

ИНН, ОГРИП:

**Индивидуальный предприниматель Недайвозова Оксана Петровна,
ИНН 610301542708, ОГРИП 321619600222930, тел. 8(961) 322-93-00**

ФИО руководителя учреждения - заказчика, телефон:

№ п/п	Наименование учреждения	Фамилия, имя, отчество руководителя	Должность	Телефон
3	<i>МБОУ СШ № 6</i>	<i>Култышева Любовь Александровна</i>	<i>Директор</i>	<i>+7 (863) 615-82-84</i>

• Юридический адрес предприятия общественного питания:

346622, Россия, Ростовская область, Багаевский район, хутор Ажинов, улица Буденовская, дом 31, квартира 2

• Фактический адрес предприятия общественного питания:

№ п/п	Наименование учреждения	Адрес учреждения
3	<i>МБОУ СШ № 6</i>	<i>347879 г.Гуково, ул.Комсомольская,17</i>

- Количество работающих 9 чел.**
из них относящихся к декретированному контингенту 9 чел.

1. Перечень

выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания обучающихся;*
- организация общественного питания воспитанников;*
- организация общественного питания обучающихся в каникулярное время.*

**2. Перечень
должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного
контроля**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность	Телефон
1	Бережная Марина Евгеньевна	Повар детского питания – ответственный за организацию питания	+7 (951) 562-21-38
2	Недайвозова Оксана Петровна	Индивидуальный предприниматель	+7-961-322-93-00

3. Перечень

нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011, утв. Решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- глава II «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-

эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (ред. от 06.07.2011 г.),

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

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

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13).

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (в ред. от 21.01.2011г.),

- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий";

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции на продукцию.

4. Перечень

мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за организацией питания, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно - отчетная документация
1	2	3	4	5
I. Входной производственный контроль				
1.1.	Контроль за выполнениями санитарных норм и правил всеми работниками предприятия.	Ежедневно	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 8).
1.2.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие продуктов питания и продовольственного сырья. Органолептическая проверка поступающего продовольственного сырья и продуктов питания.	Каждая поступающая партия	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П. Повар	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 12).
1.3.	Контроль за условиями транспортировки продуктов питания.	Каждая поступающая партия	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Визуальное наблюдение Акт (при выявлении нарушений)
II. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции)				
2.1.	Сроки хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	Ежедневно	Повар	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 12).
2.2.	Соответствие условий хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции нормам СанПиНа	Ежедневно	Повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 9). Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 10). Визуальное наблюдение температурного режима и относительной влажности производственных помещений.
2.3.	Контроль температурных режимов холодильного и морозильного оборудования.	Систематически	Повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 9).
III. Контроль за формированием рациона питания.				
3.1.	Контроль за ассортиментным разнообразием пищевой продукции в рационе питания.	Ежедневно	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Примерное 10 дневное меню. Ежедневное меню.
IV. Контроль соблюдения технологии обработки сырья и приготовления пищи, выполнения санитарных правил в технологическом процессе.				
4.1.	Соответствие технологии первичной и кулинарной обработки нормативно-технической и технологической документации, требованиям СанПиНа.	1 раза в год	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Технологические карты, ГОСТы
4.2.	Соблюдение поточности продовольственного сырья,	Ежедневно	Повар	Визуальное наблюдение.

	полуфабрикатов, использованием чистой и грязной посуды в процессе готовки.			
4.3.	Контроль за технологией первичной и кулинарной обработки продукции	Ежедневно	Повар	Визуальное наблюдение. Инструкции. Технологические карты.
4.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Ежедневно	Повар (в составе бракеражной комиссии)	Визуальное наблюдение. Снятие проб готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11).
4.5.	Контроль за состоянием технологического и холодильного оборудования	Систематически	Повар	Визуальное наблюдение. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 9) . Информирование руководителя Заказчика в случае неисправности
4.6.	Контроль за наличием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих средств, других предметов материально-технического оснащения пищеблока и столовой.	Систематически	Повар	Своевременная подача письменной заявки руководителю Заказчика.

V. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции.

5.1.	Оценка качества готовой продукции	Ежедневно	Повар	Снятие проб готовой продукции (Приложение 13) . Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11).
5.2.	Контроль безопасности готовой продукции	Ежедневно	Повар (в составе бракеражной комиссии) ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Результаты лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в организациях питания образовательных учреждений (Приложение 14)
5.3.	Соответствие объема и пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и утвержденному меню.	Согласно договора на производственный контроль	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Результаты лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в организациях питания образовательных учреждений (Приложение 14)

VI. Контроль за техническим и санитарным состоянием оборудования, производственных, складских, подсобных помещений пищеблока и столовой.

6.1.	Контроль за состоянием производственных, складских и подсобных помещений пищеблока.	Систематически	Повар	Визуальное наблюдение
6.2.	Контроль за техническим состоянием инвентаря и оборудования пищеблока.	1 раз в год	Повар, ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Визуальное наблюдение; Акт исправности и технического соответствия технологического оборудования.
6.3.	Проверка качества и своевременности уборки помещений столовой, соблюдения режима дезинфекции.	Систематически	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Визуальное наблюдение.

VII. Контроль за условиями труда сотрудников столовой и состоянием производственной среды пищеблока.

7.1.	Обеспечение аптечек для оказания первой медицинской помощи и своевременное их пополнение.	Систематически по запросу.	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Визуальные наблюдения
7.2.	Организация централизованной стирки и починки санитарной одежды.	Систематически по мере загрязнения	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Визуальные наблюдения

7.3.	Контроль относительной влажности производственных помещений.	Систематически	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Визуальные наблюдения. Показания психрометра Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 10).
7.4.	Контроль за сбором пищевых отходов	Систематически	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Визуальные наблюдения
VIII. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками.				
8.1.	Контроль за своевременным прохождением предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров всеми сотрудниками столовой.	При поступлении и далее 1 раз в год.	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Медицинские книжки сотрудников (Приложение 1).
8.2.	Контроль за своевременным прохождением всеми сотрудниками столовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения.	При поступлении и далее 1 раз в год.	ИП НЕДАЙВОЗОВА О. П.	Медицинские книжки сотрудников (Приложение 1).
8.3.	Контроль состояния здоровья персонала	Ежедневно	Повар	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 8).

5. Перечень

объектов, производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных инструментальных исследований, испытаний.

- производственные помещения предприятия питания,
- реализуемые блюда,
- рационы питания,
- технологические процессы,
- рабочие места,
- технологическое оборудование.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1.

О порядке прохождения обязательных медицинских обследований вновь поступающих лиц на работу в организации общественного питания*

Характер производимых работ	Участие врачей-специалистов, периодичность осмотров. Характер лабораторных и функциональных исследований.
Работники детских оздоровительных учреждений	Терапевт - 1 раз в год. Дерматовенеролог - при поступлении на работу.

Крупнокадровая флюорография - 1 раз в год.
Кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследование на гельминты - при поступлении на работу.
Исследование на возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении и по эпидпоказаниям.

ПО ПРИКАЗУ от 12.04.2011 года № 302н

Врачи-специалисты:

Дерматовенеролог - 1 раз в год;
Оториноларинголог - 1 раз в год;
Стоматолог - 1 раз в год;
Терапевт - 1 раз в год;
Психиатр - 1 раз в год;
Нарколог - 1 раз в год;
Акушер-гинеколог (для женщин) – 1 раз в год;

*Инфекционист - проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.

Лабораторные и функциональные исследования:

цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких – 1 раз в год;
исследование крови на сифилис - при поступлении на работу;
мазки на гонорею - при поступлении на работу;
исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций - при поступлении на работу;
серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям
исследования на гельминтозы - при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям
клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ) 1 раз в год;
клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) - 1 раз в год;
электрокардиография - 1 раз в год;
биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина – 1 раз в год;
женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования - не реже 1 раза в год;
женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез - 1 раз в 2 года.

Прививки:

Против дифтерии и столбняка 1 раз в 10 лет;
против кори - 1 раз до 55 лет;
против вирусного гепатита А 1 раз и через 0,5 года 2-й раз;

против вирусного гепатита В 3 раза (В1, В2, В3) до 55 лет;
 Туляремия – 1 раз в 5 лет;
 Дизентерия - Вакцинация от дизентерии проводится только при наличии показаний. Поскольку она не является обязательной, график привития отсутствует. Ревакцинация может быть проведена, но не ранее, чем через год после предыдущей профилактической инъекции.

* При зачислении сотрудников в оздоровительное учреждение по специальности, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

Приложение № 2.

**Приложение № 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 С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (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 1

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

№	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 - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	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	25	30

	содержания в используемой готовой пищевой продукции)		
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)

№	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 потрошенные - 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

Приложение № 4.

**Приложение 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Рекомендуемый образец

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ 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	Углеводы		
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 № 5.

Приложение 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 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 № 6.

Приложение 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 лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
		Творог с массовой долей жира 9%	100
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 № 7.

Приложение 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 недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "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 № 8.

**Приложение № 1
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ (СОТРУДНИКИ)

Рекомендуемый образец

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Дол жнос ть	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 (ответственног о лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение № 9.

**Приложение № 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 град. С							
		месяц/дни: (ежедневно)							
		1	2	3	6	...	30		

Приложение № 10.

**Приложение № 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Рекомендуемый образец

ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 11.

Приложение № 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 № 12.

Приложение № 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	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольствен	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного	Примечание

							соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	ного сырья и пищевых продуктов		ции	лица	

Приложение № 13.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

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 °С до +6 °С.

Приложение № 14.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В РАМКАХ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	1 блюда	1 раз в сезон

Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в сезон