ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е

23.07.2008 Москва № 45

Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации

7 августа, регистрационный номер 12085

Об утверждении

СанПиН 2.4.5. 2409-08

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч.1), ст.1; 2003, № 2, ст.167; № 27 (ч.1), ст. 2700; 2004, № 35, ст.3607; 2005, № 19, ст.1752; 2006, № 1, ст.10; 2006, № 52 (ч. 1), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. 1), ст. 21; 2007, № 1 (1 ч.), ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213, .2007, № 46, ст. 5554; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; Российская газета 2008, № 153) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000,№ 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, №47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953)

постановляю:

1. Утвердить СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (приложение).

2. Признать утратившими силу:

- пункты 2.3.25., 2.3.26., 2.12. санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 28.11.2002 № 44 (зарегистрировано в Минюсте России 05.12.2002, регистрационный № 3997);

- пункты 2.2.5., 2.7., приложения 4, 5, 6 и 7 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2003, № 2 (зарегистрировано в Минюсте России 11.02.2003, регистрационный № 4204) (с изменениями).

3. Ввести в действие указанные санитарные правилас 1 октября 2008г.

Г.Г. Онищенко

# Приложение

# УТВЕРЖДЕНЫ

# постановлением Главного

государственного санитарного

врача Российской Федерации

от 23.07. 2008 г. № 45

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ,

УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

###### САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

**СанПиН 2.4.5.2409 -08**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# I. Общие положения и область примененияприменения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч.1), ст.1; 2003, № 2, ст.167; № 27 (ч.1), ст. 2700; 2004, № 35, ст.3607; 2005, № 19, ст.1752; 2006, № 1, ст.10; 2006, № 52 (ч. 1), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. 1), ст. 21; 2007, № 1 (1 ч.), ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213, .2007, № 46, ст. 5554; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; Российская газета 2008, № 153), направлены на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях, в том числе школах, школах-интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетских корпусах и других типов, учреждениях начального и среднего профессионального образования (далее – образовательные учреждения).

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

1.4. Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания образовательных учреждений.

1.5. В организациях общественного питания образовательных учреждений юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями может осуществляться приготовление блюд, их хранение и реализация. Использование их в иных целях не допускается.

1.6. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется, в соответствии с законодательством Российской Федерации, уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка и его территориальными органами.

# VI. Требования к организации здорового питания и формированию

# примерного меню

6.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

6.2. Рацион питанияобучающихсяпредусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональныхи территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

6.7. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

6.8. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей посещающих группу продленного дня должен быть организован дополнительно полдник.

При круглосуточном пребывании должен быть предусмотрен не менее, чем пяти кратный прием пищи.За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5- 4-х часов.

6.9. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).

6.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.12. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6.13. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

6.14. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак – 25 %, обед – 35 %, полдник – 15 % (для обучающихся во вторую смену – до 20-25 %), ужин – 25 %. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак – 20 %, обед – 30-35 %, полдник – 15 %, ужин – 25 %, второй ужин – 5-10 %. При организации шестиразового питания: завтрак – 20 %, второй завтрак – 10 %, обед – 30 %, полдник – 15 %, ужин – 20 %, второй ужин – 5 %. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 %, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

6.15. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

6.16. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.17. Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

6.18. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

6.19. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

6.20. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

6.21. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать, в качестве второго ужина, фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

6.22. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.24. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.25. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил указанных в приложении 7.

6.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.27. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт,при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

6.28. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

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

6.30. В течение двух недель (10-14 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся (таблицы 1 и 2 приложения 8 настоящих санитарных правил).

Приведенные в приложении 8 настоящих санитарных правил рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях и других организациях), при организации питания которых, следует руководствоваться нормами питания, утвержденными соответствующими актами законодательства Российской Федерации.

6.31. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии, с рекомендуемым настоящими санитарными правилами, ассортиментом дополнительного питания (приложение 9). Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно, перед началом учебного года, и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.32. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательного учреждения.

6.33. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре, емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

6.34. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

# VII. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

7.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

7.2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

7.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

7.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

7.5. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

# VIII. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

8.1. В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил.

8.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.

8.3. Столовая образовательного учреждения, работающая на полуфабрикатах (доготовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

8.4. Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8.5. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований санитарных правил для организаций общественного питания и настоящих санитарных правил.

8.6. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

8.7. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

8.8. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

8.9. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше + 120 С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

8.11. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

8.12. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

8.13. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

* I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
* II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в

установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

8.16. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

8.17. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

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

8.19. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.20. 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). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

8.21. 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).

8.22. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

* при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
* порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
* при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
* при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
* масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
* яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
* яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
* омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2ºС;
* вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
* гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
* салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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

8.24. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75ºС, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 ºС, холодные супы, напитки – не выше 14 ºС.

8.25. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

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

8.27. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.28. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 + 2 0 С. Хранение заправленных салатов не допускается.

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

8.29. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

# IX. Требования к профилактике витаминной и

# микроэлементной недостаточности

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных приложением 4 настоящими санитарными правилами.

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

9.3. 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, необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

9.4. 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.

9.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в приложении 4 настоящих санитарных правил.

9.6. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

# X. Требования к организации питьевого режима

10.1. В образовательных учреждениях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающейгигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

10.2. Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

10.3. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

10.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

10.5. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале и одноразовых стаканчиков – в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.6. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

10.7. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

10.8. Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения должна иметь документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность.

# XIV. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

14.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

14.2. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

- организацию производственного контроля, включающий лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами.);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

14.3.Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

14.4. Медицинские работники должныследить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

14.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

14.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья», в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд», в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил).

В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

14.10. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования », в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

14.12. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 настоящих санитарных правил).

14.13. В образовательном учреждении рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Приложение 2

к СанПиН 2.4.5.2409-08

**Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности**

**приготовляемых блюд**

**День**: понедельник

**Неделя:** первая

**Сезон:** осенне-зимний

**Возрастная категория:** 12 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи,  наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность  (ккал) | Витамины  (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
| В1 | С | А | Е | Са | P | Mg | Fe |
| Б | Ж | У |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 3

к СанПиН 2.4.5.2409-08

**Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах)**

**для обучающихся различного возраста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название блюд | Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп | |
| С 7 до 11 лет | С 11 лет и старше |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо | 150-200 | 200-250 |
| Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.) | 200 | 200 |
| Салат | 60-100 | 100-150 |
| Суп | 200-250 | 250-300 |
| Мясо, котлета | 80-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| Фрукты | 100 | 100 |

Приложение 4

к СанПиН 2.4.5.2409-08

Таблица 1

**Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название пищевых**  **веществ** | **Усредненная потребность в пищевых веществах**  **для обучающихся двух возрастных групп** | |
| с 7 до11 лет | с 11 лет и старше |
| Белки (г) | 77 | 90 |
| Жиры (г) | 79 | 92 |
| Углеводы (г) | 335 | 383 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 2350 | 2713 |
| Витамин В1 (мг) | 1,2 | 1,4 |
| Витамин В2 (мг) | 1,4 | 1,6 |
| Витамин С (мг) | 60 | 70 |
| Витамин А (мг рет. экв) | 0,7 | 0,9 |
| Витамин Е (мг ток.экв.) | 10 | 12 |
| Кальций (мг) | 1100 | 1200 |
| Фосфор (мг) | 1650 | 1800 |
| Магний (мг) | 250 | 300 |
| Железо (мг) | 12 | 17 |
| Цинк (мг) | 10 | 14 |
| Йод (мг) | 0,1 | 0,12 |

Таблица 2

**Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся**

**образовательных учреждений начального и среднего**

**профессионального образования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название пищевых**  **веществ** | **Потребность в пищевых веществах**  **для обучающихся юношей и девушек** | |
| Юноши 15-18 лет | Девушки 15-18 лет |
| Белки (г) | 98 - 113 | 90 - 104 |
| в т.ч. животного происхождения | 59 - 68 | 54 - 62 |
| Жиры (г) | 100 - 115 | 90 - 104 |
| в т. ч. растительного происхождения | 30 - 35 | 27 - 31 |
| Углеводы (г) | 425 - 489 | 360 - 414 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 3000 - 3450 | 2600 - 2990 |
| Витамины: |  |  |
| Витамин С (мг) | 70 | 70 |
| Витамин А (мг рет. экв) | 1,0 | 0,8 |
| Витамин Е (мг ток.экв) | 15 | 12 |
| Тиамин (мг) | 1,5 | 1,3 |
| Рибофлавин (мг) | 1,8 | 1,5 |
| Пиридоксин (мг) | 2,0 | 1,6 |
| РР (мг ниац.экв) | 20 | 17 |
| Фолат (мкг) | 200 | 200 |
| Минеральные вещества: |  |  |
| Кальций (мг) | 1200 | 1200 |
| Фосфор (мг) | 1800 | 1800 |
| Магний (мг) | 300 | 300 |
| Железо (мг) | 15 | 18 |
| Йод (мг) | 0,13 | 0,13 |

Таблица 3

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в**

**образовательных учреждениях**

|  |  |
| --- | --- |
| **Прием пищи** | **Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии** |
| Завтрак в школе (первая смена) | 20-25% |
| Обед в школе | 30-35% |
| Полдник в школе | 10% |
| Итого | 60-70% |

Таблица 4

**Рекомендации по распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи вобщеобразовательных**

**учреждениях с круглосуточным пребыванием детей**

(школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)

|  |  |
| --- | --- |
| Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| Завтрак | 20-25% |
| Второй завтрак | 10% |
| Обед | 30-35% |
| Полдник | 10% |
| Ужин | 25-30%\* |

Приложение 6

к СанПиН 2.4.5.2409-08

**Таблица замены продуктов по белкам и углеводам.**

| Наименование продуктов | Количество (нетто, г) | Химический состав | | | Добавить к суточному рациону или исключить |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г |
| **Замена хлеба (по белкам и углеводам)** | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,9 | 49,7 |  |
| Хлеб ржаной простой | 150 | 8,3 | 1,5 | 48,1 |  |
| Мука пшеничная 1 сорт | 70 | 7,4 | 0,8 | 48,2 |  |
| Макароны, вермишель | 70 | 7,5 | 0,9 | 48,7 |  |
| Крупа манная | 70 | 7,9 | 0,5 | 50,1 |  |
| **Замена картофеля (по углеводам)** | | | | | |
| Картофель | 100 | 2,0 | 0,4 | 17,3 |  |
| Свекла | 190 | 2,9 | - | 17,3 |  |
| Морковь | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 |  |
| Капуста белокочанная | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 |  |
| Макароны, вермишель | 25 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Крупа манная | 25 | 2,8 | 0,2 | 17,9 |  |
| Хлеб пшеничный | 35 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Хлеб ржаной простой | 55 | 3,1 | 0,6 | 17,6 |  |
| **Замена свежих яблок (по углеводам)** | | | | | |
| Яблоки свежие | 100 | 0,4 | - | 9,8 |  |
| Яблоки сушеные | 15 | 0,5 | - | 9,7 |  |
| Курага ( без косточек) | 15 | 0,8 | - | 8,3 |  |
| Чернослив | 15 | 0,3 | - | 8,7 |  |
| **Замена молока (по белку)** | | | | | |
| Молоко | 100 | 2,8 | 3,2 | 4,7 |  |
| Творог полужирный | 20 | 3,3 | 1,8 | 0,3 |  |
| Творог жирный | 20 | 2,8 | 3,6 | 0,6 |  |
| Сыр | 10 | 2,7 | 2,7 | - |  |
| Говядина (1 кат.) | 15 | 2,8 | 2,1 | - |  |
| Говядина (2 кат.) | 15 | 3,0 | 1,2 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 20 | 3,2 | 0,1 | - |  |
| **Замена мяса (по белку)** | | | | | |
| Говядина (1 кат.) | 100 | 18,6 | 14,0 |  |  |
| Говядина (2 кат.) | 90 | 18,0 | 7,5 |  | Масло +6 г |
| Творог полужирный | 110 | 18,3 | 9,9 |  | Масло +4 г |
| Творог жирный | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | Масло -9 г |
| Рыба (филе трески) | 120 | 19,2 | 0,7 | - | Масло +13 г |
| Яйцо | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 |  |
| **Замена рыбы (по белку)** | | | | | |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | 1,3 |  |
| Говядина 1 кат. | 85 | 15,8 | 11,9 | - | Масло -11г |
| Говядина 2 кат. | 80 | 16,0 | 6,6 | - | Масло -6 г |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 | Масло -8 г |
| Творог жирный | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | Масло -20 г |
| Яйцо | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | Масло -13г |
| **Замена творога** | | | | | |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 |  |
| Говядина 1 кат. | 90 | 16,7 | 12,6 | - | Масло -3г. |
| Говядина 2 кат. | 85 | 17,0 | 7,5 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | - | Масло +9 г |
| Яйцо | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | Масло -5г |
| **Замена яйца (по белку)** | | | | | |
| Яйцо 1 шт. | 40 | 5,1 | 4,6 | 0,3 |  |
| Творог полужирный | 30 | 5,0 | 2,7 | 0,4 |  |
| Творог жирный | 35 | 4,9 | 6,3 | 1,0 |  |
| Сыр | 20 | 5,4 | 5,5 | - |  |
| Говядина 1 кат. | 30 | 5,6 | 4,2 | - |  |
| Говядина 2 кат. | 25 | 5,0 | 2,1 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 35 | 5,6 | 0,7 | - |  |

Приложение 7

к СанПиН 2.4.5.2409-08

# Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации

**в организациях общественного питания образовательных учреждений**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошеная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
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. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил.№9
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Приложение 8

к СанПиН 2.4.5.2409-08

Таблица 1

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений**

| **Наименование продуктов** | **Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **в г, мл, брутто** | | **в г, мл, нетто** | |
| **7-10 лет** | **11-18 лет** | **7-10 лет** | **11-18 лет** |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 80 | 120 | 80 | 120 |
| Хлеб пшеничный | 150 | 200 | 150 | 200 |
| Мука пшеничная | 15 | 20 | 15 | 20 |
| Крупы, бобовые | 45 | 50 | 45 | 50 |
| Макаронные изделия | 15 | 20 | 15 | 20 |
| Картофель | 250\* | 250\* | 188 | 188 |
| Овощи свежие, зелень | 350 | 400 | 280\*\* | 320\*\* |
| Фрукты (плоды) свежие | 200 | 200 | 185\*\* | 185\*\* |
| Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник | 15 | 20 | 15 | 20 |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, *в т.ч. инстантные* | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат. | 77 (95) | 86 (105) | 70 | 78 |
| Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п) | 40 (51) | 60 (76) | 35 | 53 |
| Рыба-филе | 60 | 80 | 58 | 77 |
| Колбасные изделия | 15 | 20 | 14,7 | 19,6 |
| Молоко (массовая доля жира 2,5%,3,2%) | 300 | 300 | 300 | 300 |
| Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%) | 150 | 180 | 150 | 180 |
| Творог (массовая доля жира не более9 %) | 50 | 60 | 50 | 60 |
| Сыр | 10 | 12 | 9,8 | 11,8 |
| Сметана (массовая доля жира не более 15 %) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Масло сливочное | 30 | 35 | 30 | 35 |
| Масло растительное | 15 | 18 | 15 | 18 |
| Яйцо диетическое | 1 шт. | 1 шт. | 40 | 40 |
| Сахар\*\*\* | 40 | 45 | 40 | 45 |
| Кондитерские изделия | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Чай | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Какао | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Соль | 5 | 7 | 5 | 7 |

***Примечание:***

\* Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*\*\* В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Таблица 2

**Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования при 2-х и 4-х разовом питании**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Единица  измерения | Количественные величины в брутто | |
| При 4-х разовом питании | При 2-х разовом питании |
| Мясо | грамм | 160 | 130 |
| Колбасные изделия | грамм | 10 | 5 |
| Субпродукты | грамм | 30 | 15 |
| Рыба, в т.ч.: | грамм | 70 | 60 |
| сельдь | грамм | 5 | 5 |
| Яйцо | штук | 0,7 | 0,5 |
| Молоко и кисломолочные продукты | грамм | 300 | 100 |
| Творог полужирный | грамм | 60 | 35 |
| Сметана 30% жирности | грамм | 15 | 10 |
| Сыр | грамм | 15 | 10 |
| Масло сливочное, в т.ч.: | грамм | 25 | 25 |
| порционное | грамм | 20 | 20 |
| Маргарин | грамм | 30 | 20 |
| Масло растительное | грамм | 15 | 10 |
| Макаронные изделия | грамм | 20 | 10 |
| Крупы | грамм | 60 | 40 |
| Бобовые | грамм | 8 | 5 |
| Мука пшеничная | грамм | 50 | 15 |
| Сухари пшеничные | грамм | 10 | 5 |
| Крахмал | грамм | 3 | 2 |
| Сахар, в т.ч. кондитерские изделия | грамм | 80 | 40 |
| Картофель | грамм | 300 | 210 |
| Овощи | грамм | 350 | 250 |
| Томат-пюре | грамм | 10 | 10 |
| Сухофрукты | грамм | 15 | 10 |
| Кофейный напиток | грамм | 2 | 2 |
| Чай | грамм | 2 | 1 |
| Какао | грамм | 0,5 | 0,5 |
| Желатин | грамм | 0,3 | 0,3 |
| Фрукты свежие или сок | грамм | 85 | 60 |
| Специи | грамм | 2 | 1,5 |
| Соль | грамм | 10 | 7 |
| Дрожжи | грамм | 1 | - |
| Хлеб пшеничный | грамм | 280 | 180 |
| Хлеб ржаной | грамм | 170 | 120 |

Приложение 9

к СанПиН 2.4.5.2409-08

**Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся**

| № п/п | Наименование пищевых продуктов | Масса (объем) порции, упаковки | Примечание |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) | – | реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов |
|  | Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная | до 500 мл | реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления |
|  | Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком, | 200 мл | горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите |
|  | Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки | до 500 мл | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления; |
|  | Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) | до 500мл | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
|  | Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности) | до 200 г | реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
|  | Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности) | до 125 г | реализуются при условии наличия  охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления; |
|  | Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов | до 125 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
|  | Хлебобулочные изделия | до 100 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
|  | Орехи (кроме арахиса), сухофрукты | до 50 г | реализуются в ассортименте,  в потребительской упаковке |
|  | Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные) | до 50 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
|  | Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад | до 25 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |