

**СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ДОЛЖНЫ ХРАНИТЬСЯ
НЕ МЕНЕЕ 48 ЧАСОВ В СПЕЦИАЛЬНО
ОТВЕДЕННОМ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ МЕСТЕ/
ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ
ОТ +2°С ДО +6°С.**

ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБОГАЩЕНИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ В ЭНДЕМИЧНЫХ ПО НЕДОСТАТКУ ОТДЕЛЬНЫХ МИКРОЭЛЕМЕНТОВ РЕГИОНАХ В МЕНЮ ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ВЫПУСКА, ОБОГАЩЕННЫЕ ВИТАМИНАМИ И МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ, А ТАКЖЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ ПРОМЫШЛЕННОГО ВЫПУСКА. ВИТАМИННЫЕ НАПИТКИ ДОЛЖНЫ ГОТОВИТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИЛАГАЕМЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД РАЗДАЧЕЙ.

ПРИ НАРУШЕНИИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, А ТАКЖЕ В СЛУЧАЕ НЕГОТОВНОСТИ, БЛЮДО К ВЫДАЧЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ДО УСТРАНЕНИЯ ВЫЯВЛЕННЫХ НЕДОСТАТКОВ. РЕЗУЛЬТАТ БРАКЕРАЖА РЕГИСТРИРУЕТСЯ В ЖУРНАЛЕ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБРАЗЦЫ ПРИВЕДЕНЫ В ПРИЛОЖЕНИЯХ N 4 И 5 К НАСТОЯЩИМ ПРАВИЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ПРИЧИН ЗАПРЕТА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ФАКТОВ СПИСАНИЯ, ВОЗВРАТА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРИНЯТИЯ НА ОТВЕТСТВЕННОЕ ХРАНЕНИЕ.

РАЗРЕШАЕТСЯ ПРОИЗВОДИТЬ ЗАМЕНУ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В СООТВЕТСТВИИ С САНИТАРНЫМИ ПРАВИЛАМИ И НОРМАМИ В ПРЕДЕЛАХ СРЕДСТВ, ВЫДЕЛЯЕМЫХ НА ЭТИ ЦЕЛИ ОРГАНИЗАЦИЯМ ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ (ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ, МЕДИЦИНСКИМ ОРГАНИЗАЦИЯМ, ОРГАНИЗАЦИЯМ, ОКАЗЫВАЮЩИМ СОЦИАЛЬНЫЕ УСЛУГИ, В КОТОРЫЕ ПОМЕЩАЮТСЯ ДЕТИ-СИРОТЫ И ДЕТИ, ОСТАВШИЕСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, ПОД НАДЗОР), ОРГАНИЗАЦИЯМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО ОСНОВНЫМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ.

**МЕНЮ ДОЛЖНО ПРЕДУСМАТРИВАТЬ
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ,
МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ
И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ПО ОТДЕЛЬНЫМ ПРИЕМАМ ПИЩИ
(ЗАВТРАК, ВТОРОЙ ЗАВТРАК, ОБЕД,
ПОЛДНИК, УЖИН, ВТОРОЙ УЖИН)
С УЧЕТОМ СЛЕДУЮЩЕГО:**

САНПИН 2.3/2.4.3590-20

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ, НУЖДАЮЩИХСЯ В ЛЕЧЕБНОМ И ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ В ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ, ДОЛЖНЫ СОБЛЮДАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

- **ДЛЯ ДЕТЕЙ, НУЖДАЮЩИХСЯ В ЛЕЧЕБНОМ И ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ, ДОЛЖНО БЫТЬ ОРГАНИЗОВАНО ЛЕЧЕБНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ В СООТВЕТСТВИИ С ПРЕДСТАВЛЕННЫМИ РОДИТЕЛЯМИ (ЗАКОННЫМИ ПРЕДСТАВИТЕЛЯМИ РЕБЕНКА) НАЗНАЧЕНИЯМИ ЛЕЧАЩЕГО ВРАЧА.**
- **ИНДИВИДУАЛЬНОЕ МЕНЮ ДОЛЖНО БЫТЬ РАЗРАБОТАНО СПЕЦИАЛИСТОМ-ДИЕТОЛОГОМ С УЧЕТОМ ЗАБОЛЕВАНИЯ РЕБЕНКА (ПО НАЗНАЧЕНИЯМ ЛЕЧАЩЕГО ВРАЧА).**

**ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
В ДЕТСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДОЛЖНЫ СОБЛЮДАТЬСЯ
СЛЕДУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ:**

- **АССОРТИМЕНТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ (БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ) ДОЛЖЕН ПРИНИМАТЬСЯ С УЧЕТОМ ОГРАНИЧЕНИЙ, ИЗЛОЖЕННЫХ В ПРИЛОЖЕНИИ N 6 К НАСТОЯЩИМ ПРАВИЛАМ.**
- **СОКИ, НАПИТКИ, ПИТЬЕВАЯ ВОДА ДОЛЖНЫ РЕАЛИЗОВАТЬСЯ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ; РАЗЛИВАТЬ СОКИ, НАПИТКИ, ПИТЬЕВУЮ ВОДУ В БУФЕТЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.**
- **ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ ДОПУСКАЕТСЯ РЕАЛИЗАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ЧЕРЕЗ АППАРАТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫДАЧИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.**

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДЕТСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДОЛЖНЫ СОБЛЮДАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

- **ЧЕРЕЗ АППАРАТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫДАЧИ ДОПУСКАЮТСЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ (МЕЛКОШТУЧНОЙ) УПАКОВКЕ (СОКИ, НЕКТАРЫ, СТЕРИЛИЗОВАННОЕ МОЛОКО, МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ, ПИТЬЕВАЯ НЕГАЗИРОВАННАЯ ВОДА, ОРЕХИ (КРОМЕ АРАХИСА), СУХОФРУКТЫ, А ТАКЖЕ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ НЕ БОЛЕЕ 100 ГРАММ: МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОБОГАЩЕННЫЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ (ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ) СО СНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕ ГЛЮТЕНА, ЛАКТОЗЫ, САХАРА) ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ И СРОКАМ ГОДНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, А ТАКЖЕ ПРИ НАЛИЧИИ ДОКУМЕНТОВ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИХ ЕЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ.**

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДЕТСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДОЛЖНЫ СОБЛЮДАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

- **ДОПУСКАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ АППАРАТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫДАЧИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ ПРИ УСЛОВИИ СОБЛЮДЕНИЯ НОРМЫ ПЛОЩАДИ ПОСАДОЧНОГО МЕСТА.**
- **АППАРАТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫДАЧИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖНЫ ОБРАБАТЫВАТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЕЙ ИЗГОТОВИТЕЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ НЕ РЕЖЕ ДВУХ РАЗ В МЕСЯЦ, А ТАКЖЕ ПО МЕРЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ.**

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ



ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ РАЗМНОЖЕНИЯ ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:

- **НАХОЖДЕНИЕ НА РАЗДАЧЕ БОЛЕЕ 3 ЧАСОВ С МОМЕНТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ ГОТОВЫХ БЛЮД, ТРЕБУЮЩИХ РАЗОГРЕВАНИЯ ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ;**
- **РАЗМЕЩЕНИЕ НА РАЗДАЧЕ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И НАПИТКОВ ВНЕ ОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЫ (ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ) И РЕАЛИЗАЦИЯ С НАРУШЕНИЕМ УСТАНОВЛЕННЫХ СРОКОВ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ;**
- **ЗАПРАВКА СОУСАМИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ) САЛАТНОЙ ПРОДУКЦИИ, ИНЫХ БЛЮД, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ВНЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. СОУСЫ К БЛЮДАМ ДОСТАВЛЯЮТСЯ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ;**

**ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ РАЗМНОЖЕНИЯ ПАТОГЕННЫХ
МИКРООРГАНИЗМОВ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:**

- РЕАЛИЗАЦИЯ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ ГОТОВЫХ БЛЮД;
- ЗАМОРАЖИВАНИЕ НЕРЕАЛИЗОВАННЫХ ГОТОВЫХ БЛЮД ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕЙ РЕАЛИЗАЦИИ В ДРУГИЕ ДНИ;
- ПРИВЛЕЧЕНИЕ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ, ПОРЦИОНИРОВАНИЮ И РАЗДАЧЕ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОСТОРОННИХ ЛИЦ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРСОНАЛ, В ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОТОРОГО НЕ ВХОДЯТ УКАЗАННЫЕ ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

**ПРИЕМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В ТОМ ЧИСЛЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ, НА ПРЕДПРИЯТИЕ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОЛЖЕН ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ПРИ
НАЛИЧИИ МАРКИРОВКИ И ТОВАРОСОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ
ДОКУМЕНТАЦИИ, СВЕДЕНИЙ ОБ ОЦЕНКЕ (ПОДТВЕРЖДЕНИИ)
СООТВЕТСТВИЯ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ В ТОМ ЧИСЛЕ
ТЕХНИЧЕСКИМИ РЕГЛАМЕНТАМИ. В СЛУЧАЕ НАРУШЕНИЙ
УСЛОВИЙ И РЕЖИМА ПЕРЕВОЗКИ, А ТАКЖЕ ОТСУТСТВИИ
ТОВАРОСОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И
МАРКИРОВКИ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ И
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ (ПИЩЕВОЕ) СЫРЬЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НЕ ПРИНИМАЮТСЯ.**

**ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
КОНТРОЛЬ, ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП
(В АНГЛИЙСКОЙ ТРАНСКРИПЦИИ НАССР -
HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL
POINTS), В СООТВЕТСТВИИ С ПОРЯДКОМ
И ПЕРИОДИЧНОСТЬЮ (ВКЛЮЧАЯ
ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ,
ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И ИСПЫТАНИЯ),
УСТАНОВЛЕННЫМИ ПРЕДПРИЯТИЕМ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.**

ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА И ТАРА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ МАТЕРИАЛОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, А ТАКЖЕ ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИХ ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ МЫТЬЯ И ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ. ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОДНОРАЗОВОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ.

ГОТОВЫЕ БЛЮДА, НАПИТКИ, КУЛИНАРНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, ИЗГОТАВЛИВАЕМЫЕ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ И ЕДИНЫМ САНИТАРНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ. ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, СРОК ГОДНОСТИ КОТОРОЙ ИСТЕК, ПОДЛЕЖИТ УТИЛИЗАЦИИ.

**ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТОВ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИХ
СООТВЕТСТВИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ
ТРЕБОВАНИЯМ (СВИДЕТЕЛЬСТВО О ГОСУДАРСТВЕННОЙ
РЕГИСТРАЦИИ, ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ),
НЕ ТРЕБУЕТСЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВЫХ БЛЮД,
НАПИТКОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ,
ИЗГОТАВЛИВАЕМЫХ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ И РЕАЛИЗУЕМЫХ ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, КАК НА МЕСТЕ
ИЗГОТОВЛЕНИЯ, ТАК И ВНЕ ЕГО ПО ЗАКАЗАМ, В ТОМ
ЧИСЛЕ ПУТЕМ ДОСТАВКИ ПОТРЕБИТЕЛЮ, ПРОДАЖИ НА
ВЫНОС, КЕЙТЕРИНГА.**

**ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТЬСЯ
В СООТВЕТСТВИИ С АССОРТИМЕНТОМ (МЕНЮ),
УТВЕРЖДЕННЫМ РУКОВОДИТЕЛЕМ ОРГАНИЗАЦИИ ИЛИ
УПОЛНОМОЧЕННЫМ ИМ ЛИЦОМ, ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ
ДОКУМЕНТАМ, В ТОМ ЧИСЛЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЕ,
ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЕ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
ИНСТРУКЦИИ, РАЗРАБОТАННЫМ И УТВЕРЖДЕННЫМ
РУКОВОДИТЕЛЕМ ОРГАНИЗАЦИИ ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫМ
ИМ ЛИЦОМ. НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, УКАЗЫВАЕМЫХ В МЕНЮ, ДОЛЖНЫ
СООТВЕТСТВОВАТЬ ИХ НАИМЕНОВАНИЯМ, УКАЗАННЫМ
В ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТАХ.**

ДЛЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И САНИТАРНО-БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ДОЛЖЕН ВЫДЕЛЯТЬСЯ ОТДЕЛЬНЫЙ ПРОМАРКИРОВАННЫЙ ИНВЕНТАРЬ, ХРАНЕНИЕ КОТОРОГО ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В СПЕЦИАЛЬНО ОТВЕДЕННЫХ МЕСТАХ. УБОРОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ТУАЛЕТА ДОЛЖЕН ХРАНИТЬСЯ ОТДЕЛЬНО ОТ ИНВЕНТАРЯ ДЛЯ УБОРКИ ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ.

**ВСЕ ПОМЕЩЕНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ДОЛЖНЫ
ПОДВЕРГАТЬСЯ УБОРКЕ. В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ
ПОМЕЩЕНИЯХ ЕЖЕДНЕВНО ПРОВОДИТСЯ ВЛАЖНАЯ
УБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ
И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ. СТОЛЫ ДЛЯ
ПОСЕТИТЕЛЕЙ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ УБОРКЕ
ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

МЕДИЦИНСКИЙ ПЕРСОНАЛ ИЛИ НАЗНАЧЕННОЕ ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ДОЛЖЕН ПРОВОДИТЬ ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОСМОТР РАБОТНИКОВ, ЗАНЯТЫХ ИЗГОТОВЛЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И РАБОТНИКОВ, НЕПОСРЕДСТВЕННО КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ С ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМ СЫРЬЕМ, НА НАЛИЧИЕ ГНОЙНИЧКОВЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ КОЖИ РУК И ОТКРЫТЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ТЕЛА, ПРИЗНАКОВ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСМОТРА ДОЛЖНЫ ЗАНОСИТЬСЯ В ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ НА БУМАЖНОМ И/ИЛИ ЭЛЕКТРОННОМ НОСИТЕЛЯХ. СПИСОК РАБОТНИКОВ, ОТМЕЧЕННЫХ В ЖУРНАЛЕ НА ДЕНЬ ОСМОТРА, ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ ЧИСЛУ РАБОТНИКОВ НА ЭТОТ ДЕНЬ В СМЕНУ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕМОНТ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ
ОДНОВРЕМЕННО С ИЗГОТОВЛЕНИЕМ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В НИХ.

**МАСТЕР-КЛАССЫ (ОБУЧАЮЩИЕ
МЕРОПРИЯТИЯ) С УЧАСТИЕМ ДЕТЕЙ
И ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ ДОЛЖНЫ
ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ СОЗДАНИИ УСЛОВИЙ,
ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ, И ПОД КОНТРОЛЕМ
СОБЛЮДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД.**

В помещениях предприятия общественного питания **НЕ ДОЛЖНО БЫТЬ насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** проживание физических лиц, в производственных помещениях **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ** хранение личных вещей и комнатных растений.**

**ЛИЦА С КИШЕЧНЫМИ ИНФЕКЦИЯМИ,
ГНОЙНИЧКОВЫМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ КОЖИ
РУК И ОТКРЫТЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ТЕЛА,
ИНФЕКЦИОННЫМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ
ДОЛЖНЫ ВРЕМЕННО ОТСТРАНЯТЬСЯ
ОТ РАБОТЫ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ
И МОГУТ ПО РЕШЕНИЮ РАБОТОДАТЕЛЯ
БЫТЬ ПЕРЕВЕДЕНЫ НА ДРУГИЕ ВИДЫ РАБОТ.**

для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания **должны использоваться** раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

**ДОПУСКАЕТСЯ ДОСТАВКА ГОТОВЫХ
БЛЮД ИЗ ДРУГИХ ОРГАНИЗАЦИЙ В
СООТВЕТСТВИИ С ПУНКТОМ 1.9 ПРАВИЛ.
ДОСТАВКА ГОТОВЫХ БЛЮД ДОЛЖНА
ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В ИЗОТЕРМИЧЕСКОЙ
ТАРЕ.**

**ПОМЕЩЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, ИХ РАЗМЕЩЕНИЕ
И РАЗМЕР ДОЛЖНЫ ОБЕСПЕЧИВАТЬ
ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ (ПОТОЧНОСТЬ)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ, ИСКЛЮЧАЮЩИХ
ВСТРЕЧНЫЕ ПОТОКИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ
И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИСПОЛЬЗОВАННОЙ
И ЧИСТОЙ ПОСУДЫ, А ТАКЖЕ ВСТРЕЧНОГО
ДВИЖЕНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ И ПЕРСОНАЛА.**

**СТОЛОВАЯ И КУХОННАЯ ПОСУДА
И ИНВЕНТАРЬ ОДНОРАЗОВОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДОЛЖНЫ ПРИМЕНЯТЬСЯ
В СООТВЕТСТВИИ С МАРКИРОВКОЙ
ПО ИХ ПРИМЕНЕНИЮ. ПОВТОРНОЕ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОДНОРАЗОВОЙ ПОСУДЫ
И ИНВЕНТАРЯ **ЗАПРЕЩАЕТСЯ.****

СОСТАВ ПОМЕЩЕНИЙ, РАБОТАЮЩИХ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ:

**ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЦЕХ, ПОМЕЩЕНИЯ,
ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ДОГотовКИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ, ГОРЯЧИЙ ЦЕХ, ХОЛОДНЫЙ
ЦЕХ, МОЕЧНАЯ ДЛЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ,
МОЕЧНАЯ ДЛЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ, КЛАДОВЫЕ
И СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ С ХОЛОДИЛЬНЫМ
ОБОРУДОВАНИЕМ.**

СОСТАВ ПОМЕЩЕНИЙ БУФЕТОВ- РАЗДАТОЧНЫХ:

**ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ПРИЕМА И РАЗДАЧИ
ГОТОВЫХ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ МЫТЬЯ КУХОННОЙ И
СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ, ПОМЕЩЕНИЕ (МЕСТО)
ДЛЯ ХРАНЕНИЯ КОНТЕЙНЕРОВ (ТЕРМОСОВ,
ТАРЫ).**



САНПИН 2.3/2.4.3590-20

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ
В СТОЛОВЫХ, РАБОТАЮЩИХ НА
ПОЛУФАБРИКАТАХ ЗАПРЕЩЕНО.**

КОЛИЧЕСТВО МЕСТ В ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ ВСЕХ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ТЕЧЕНИЕ НЕ БОЛЕЕ ТРЕХ ПЕРЕМЕН, ВО ВНОВЬ СТРОЯЩИХСЯ И РЕКОНСТРУИРУЕМЫХ - НЕ БОЛЕЕ ЧЕМ В ДВЕ ПЕРЕМЕНЫ. ЧИСЛО ОДНОВРЕМЕННО ПИТАЮЩИХСЯ ДЕТЕЙ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ КОЛИЧЕСТВО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ В ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ ПО ПРОЕКТУ.



СанПин 2.3/2.4.3590-20

**ПРИ ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ
УСТАНАВЛИВАЮТСЯ УМЫВАЛЬНИКИ
ИЗ РАСЧЕТА **ОДИН КРАН НА 20**
ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ.**

**ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
ДОЛЖНА БЫТЬ ВЫПОЛНЕНА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.**

**ИНВЕНТАРЬ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ДЛЯ РАЗДАЧИ
И ПОРЦИОНИРОВАНИЯ БЛЮД, ДОЛЖЕН ИМЕТЬ
МЕРНУЮ МЕТКУ ОБЪЕМА В ЛИТРАХ И (ИЛИ)
МИЛЛИЛИТРАХ.**

**ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИЕМА
ПИЩИ, ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ОБОРУДУЮТСЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ,
ХОЛОДИЛЬНЫМ И МОЕЧНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ,
ИНВЕНТАРЕМ В СООТВЕТСТВИИ
С ГИГИЕНИЧЕСКИМИ НОРМАТИВАМИ, А ТАКЖЕ
В ЦЕЛЯХ СОБЛЮДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД, РЕЖИМА ОБРАБОТКИ,
УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.**

**ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ИНГРЕДИЕНТОВ,
ОБЛАДАЮЩИХ АЛЛЕРГЕННЫМИ
СВОЙСТВАМИ, ФИГУРА НЕОБХОДИМО
ДОВОДИТЬ ДО ПОТРЕБИТЕЛЯ СВЕДЕНИЯ
ОБ ИХ НАЛИЧИИ В ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ.**

**СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБОРУДУЮТ
ПРИБОРАМИ ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНОЙ
ВЛАЖНОСТИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА -
ПСИХРОМЕТРАМИ, ХОЛОДИЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ - КОНТРОЛЬНЫМИ
СПИРТОВЫМИ ТЕРМОМЕТРАМИ
(РТУТНЫЕ ТЕРМОМЕТРЫ ЗАПРЕЩЕНЫ).**

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЕФОРМИРОВАННОЙ,
С ДЕФЕКТАМИ И МЕХАНИЧЕСКИМИ
ПОВРЕЖДЕНИЯМИ КУХОННОЙ И СТОЛОВОЙ
ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ; СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
(ВИЛКИ, ЛОЖКИ) ИЗ АЛЮМИНИЯ
ЗАПРЕЩЕНО.**

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ ЦЕЛЬНОМЕТАЛЛИЧЕСКИМИ, УСТОЙЧИВЫМИ К ДЕЙСТВИЮ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ СРЕДСТВ, ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ МАТЕРИАЛОВ, ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ. ПОКРЫТИЕ СТОЛА ДЛЯ РАБОТЫ С ТЕСТОМ (СТОЛЕШНИЦА) ДОЛЖНО БЫТЬ ВЫПОЛНЕНО ИЗ ДЕРЕВА ТВЕРДЫХ ЛИСТВЕННЫХ ПОРОД. В ДОШКОЛЬНЫХ ГРУППАХ, РАЗМЕЩЕННЫХ В ЖИЛЫХ И НЕЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ЖИЛИЩНОГО ФОНДА, ДЛЯ РАБОТЫ С ТЕСТОМ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЁМНОЙ ДОСКИ, ВЫПОЛНЕННОЙ ИЗ ДЕРЕВА ТВЕРДЫХ ЛИСТВЕННЫХ ПОРОД.



САНПИН 2.3/2.4.3590-20

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ И ХОЛОДИЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ИСПРАВНЫМ
И СПОСОБНЫМ ПОДДЕРЖИВАТЬ
ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ.**

**КУХОННАЯ ПОСУДА, СТОЛЫ, ИНВЕНТАРЬ,
ОБОРУДОВАНИЕ МАРКИРУЮТСЯ
В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАЗНАЧЕНИЯ И ДОЛЖНЫ
ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ
С МАРКИРОВКОЙ.**



САНПИН 2.3/2.4.3590-20

**ПРИ ОТСУТСТВИИ ХОЛОДНОГО ЦЕХА ПРИБОРЫ
ДЛЯ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ВОЗДУХА
УСТАНАВЛИВАЮТ НА УЧАСТКЕ (В ЗОНЕ)
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
В МЯСОРЫБНОМ, ОВОЩНОМ ЦЕХАХ
И В ПОМЕЩЕНИИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ.**



САНПИН 2.3/2.4.3590-20

**ДЛЯ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ВОЗДУХА
В ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ
БАКТЕРИЦИДНАЯ УСТАНОВКА.**

**КОЛИЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО,
ХОЛОДИЛЬНОГО И МОЕЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ,
ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ И СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ
ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ ПОТОЧНОСТЬ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА, А ОБЪЕМ
ЕДИНОВРЕМЕННО ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ КОЛИЧЕСТВУ
НЕПОСРЕДСТВЕННО ПРИНИМАЮЩИХ ПИЩУ ЛИЦ.**

**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.**

**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.**

В ЦЕЛЯХ ИСКЛЮЧЕНИЯ РИСКА ТОКСИЧЕСКОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ЗДОРОВЬЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ И ПЕРСОНАЛА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ АЛЛЕРГИЧЕСКИХ РЕАКЦИЙ, МОЮЩИЕ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ УБОРКИ ПОМЕЩЕНИЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОГО И САНИТАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ (РАКОВИН ДЛЯ МЫТЬЯ РУК, УНИТАЗОВ), ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ ПО ИХ ПРИМЕНЕНИЮ И ХРАНИТЬСЯ В СПЕЦИАЛЬНО ОТВЕДЕННЫХ МЕСТАХ.

ИСКЛЮЧАЕТСЯ ИХ ПОПАДАНИЕ В ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ.

С ЦЕЛЬЮ ИСКЛЮЧЕНИЯ ОПАСНОСТИ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТОКСИЧНЫМИ ХИМИЧЕСКИМИ ВЕЩЕСТВАМИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ХРАНЕНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКЦИИ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ДЕРАТИЗАЦИИ И ДЕЗИНСЕКЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОВЕДЕНИЕ ДЕРАТИЗАЦИИ И ДЕЗИНСЕКЦИИ РАСПЫЛЯЕМЫМИ И РАССЫПАЕМЫМИ ТОКСИЧНЫМИ ХИМИЧЕСКИМИ ВЕЩЕСТВАМИ В ПРИСУТСТВИИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ И ПЕРСОНАЛА (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПЕРСОНАЛА ОРГАНИЗАЦИИ, ЗАДЕЙСТВОВАННОГО В ПРОВЕДЕНИИ ТАКИХ РАБОТ).



САНПИН 2.3/2.4.3590-20

**ТЕМПЕРАТУРА ГОРЯЧИХ ЖИДКИХ БЛЮД
И ИНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД, ХОЛОДНЫХ СУПОВ,
НАПИТКОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ ПОТРЕБИТЕЛЮ
ЧЕРЕЗ РАЗДАЧУ, ДОЛЖНА СООТВЕТСТВОВАТЬ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ДОКУМЕНТАМ –
В ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТАХ ДЛЯ КАЖДОГО
БЛЮДА В ИМЕЮЩЕМСЯ УТВЕРЖДЁННОМ
МЕНЮ ДОЛЖНА БЫТЬ УКАЗАНА
ТЕМПЕРАТУРА БЛЮД НА РАЗДАЧЕ!**

**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.**

САНПИН 2.3/2.4.3590-20

ДЛЯ ИСКЛЮЧЕНИЯ РИСКА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО И ПАРАЗИТАРНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ РАБОТНИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБЯЗАНЫ:

- ОСТАВЛЯТЬ В ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ШКАФАХ ИЛИ СПЕЦИАЛЬНО ОТВЕДЕННЫХ МЕСТАХ ОДЕЖДУ ВТОРОГО И ТРЕТЬЕГО СЛОЯ, ОБУВЬ, ГОЛОВНОЙ УБОР, А ТАКЖЕ ИНЫЕ ЛИЧНЫЕ ВЕЩИ И ХРАНИТЬ ОТДЕЛЬНО ОТ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ И ОБУВИ;
- СНИМАТЬ В СПЕЦИАЛЬНО ОТВЕДЕННОМ МЕСТЕ РАБОЧУЮ ОДЕЖДУ, ФАРТУК, ГОЛОВНОЙ УБОР ПРИ ПОСЕЩЕНИИ ТУАЛЕТА ЛИБО НАДЕВАТЬ СВЕРХУ ХАЛАТЫ; ТЩАТЕЛЬНО МЫТЬ РУКИ С МЫЛОМ ИЛИ ИНЫМ МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ ДЛЯ РУК ПОСЛЕ ПОСЕЩЕНИЯ ТУАЛЕТА;
- СООБЩАТЬ ОБО ВСЕХ СЛУЧАЯХ ЗАБОЛЕВАНИЙ КИШЕЧНЫМИ ИНФЕКЦИЯМИ У ЧЛЕНОВ СЕМЬИ, ПРОЖИВАЮЩИХ СОВМЕСТНО, МЕДИЦИНСКОМУ РАБОТНИКУ ИЛИ ОТВЕТСТВЕННОМУ ЛИЦУ;
- 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.

**ПРИ ОТСУТСТВИИ ВТОРОГО ЗАВТРАКА
КАЛОРИЙНОСТЬ ОСНОВНОГО ЗАВТРАКА
ДОЛЖНА БЫТЬ УВЕЛИЧЕНА НА 5%
СООТВЕТСТВЕННО.**

**ДОПУСКАЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ ОТСТУПЛЕНИЕ
ОТ НОРМ КАЛОРИЙНОСТИ ПО ОТДЕЛЬНЫМ
ПРИЕМАМ ПИЩИ В ПРЕДЕЛАХ $\pm 5\%$ ПРИ
УСЛОВИИ, ЧТО СРЕДНИЙ $\%$ ПИЩЕВОЙ
ЦЕННОСТИ ЗА НЕДЕЛЮ БУДЕТ
СООТВЕТСТВОВАТЬ НОРМАМ, ПРИВЕДЕННЫМ
В ТАБЛИЦЕ N 3 ПРИЛОЖЕНИЯ N 10
К НАСТОЯЩИМ ПРАВИЛАМ, ПО КАЖДОМУ
ПРИЕМУ ПИЩИ.**

ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, ЛИЦ ИЗ ЧИСЛА ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, ЛИЦ, ПОТЕРЯВШИХ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ОБОИХ РОДИТЕЛЕЙ ИЛИ ЕДИНСТВЕННОГО РОДИТЕЛЯ, БОЛЬНЫХ ХРОНИЧЕСКОЙ ДИЗЕНТЕРИЕЙ, ТУБЕРКУЛЕЗОМ, ОСЛАБЛЕННЫХ ДЕТЕЙ, А ТАКЖЕ ДЛЯ БОЛЬНЫХ ДЕТЕЙ, НАХОДЯЩИХСЯ В ИЗОЛЯТОРЕ, УСТАНОВЛИВАЕТСЯ **15-ПРОЦЕНТНАЯ НАДБАВКА К НОРМАМ ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРИВЕДЕННЫМ В ТАБЛИЦЕ 3 ПРИЛОЖЕНИЯ N 7 К НАСТОЯЩИМ ПРАВИЛАМ.**

для ДЕТЕЙ-СИРОТ и ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, ЛИЦ ИЗ ЧИСЛА ДЕТЕЙ-СИРОТ и ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, ЛИЦ, ПОТЕРЯВШИХ ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ОБОИХ РОДИТЕЛЕЙ или ЕДИНСТВЕННОГО РОДИТЕЛЯ, НУЖДАЮЩИХСЯ в ЛЕЧЕБНОМ и ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ, ОРГАНИЗАЦИЕЙ для ДЕТЕЙ-СИРОТ и ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, ОРГАНИЗАЦИЕЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ по ОСНОВНЫМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ, по СОГЛАСОВАНИЮ с ОРГАНАМИ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ ВИДЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ и БЛЮДА с УЧЕТОМ ЗАБОЛЕВАНИЙ УКАЗАННЫХ ЛИЦ.

**ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ
БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ
ДОЛЖНО БЫТЬ ОРГАНИЗОВАНО 5-6 РАЗОВОЕ
В СУТКИ ПО МЕСТУ ФАКТИЧЕСКОГО
ПРЕБЫВАНИЯ РЕБЕНКА.**

**В ОРГАНИЗАЦИИ, В КОТОРОЙ
ОРГАНИЗУЕТСЯ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ, ДОЛЖНО
РАЗРАБАТЫВАТЬСЯ МЕНЮ. МЕНЮ ДОЛЖНО
УТВЕРЖДАТЬСЯ РУКОВОДИТЕЛЕМ
ОРГАНИЗАЦИИ.**

В СЛУЧАЕ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ В ДЕТСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ, ОРГАНИЗАЦИЯХ ОТДЫХА ДЕТЕЙ И ИХ ОЗДОРОВЛЕНИЯ, МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ, ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ СТАЦИОНАРНОЕ СОЦИАЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, МЕНЮ ДОЛЖНО УТВЕРЖДАТЬСЯ РУКОВОДИТЕЛЕМ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, СОГЛАСОВЫВАТЬСЯ РУКОВОДИТЕЛЕМ ОРГАНИЗАЦИИ, В КОТОРОЙ ОРГАНИЗУЕТСЯ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ.

В СЛУЧАЕ ЕСЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ПРИНИМАЕТ УЧАСТИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ, МЕНЮ ДОЛЖНО УТВЕРЖДАТЬСЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕМ, СОГЛАСОВЫВАТЬСЯ РУКОВОДИТЕЛЕМ ОРГАНИЗАЦИИ, В КОТОРОЙ ОРГАНИЗУЕТСЯ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ.

**МЕНЮ ДОЛЖНО РАЗРАБАТЫВАТЬСЯ
НА ПЕРИОД НЕ МЕНЕЕ ДВУХ НЕДЕЛЬ
(С УЧЕТОМ РЕЖИМА ОРГАНИЗАЦИИ)
ДЛЯ КАЖДОЙ ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ
ДЕТЕЙ. ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ ДОЛЖНО
ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ
С УТВЕРЖДЕННЫМ МЕНЮ.**

**ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ,
КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ,
ПРИВЕДЕН В ПРИЛОЖЕНИИ N 6
К НАСТОЯЩИМ ПРАВИЛАМ.**

ОРГАНИЗАЦИИ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИЕ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ, ДОЛЖНЫ РАЗМЕЩАТЬ В ДОСТУПНЫХ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ МЕСТАХ (В ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ, ХОЛЛЕ, ГРУППОВОЙ ЯЧЕЙКЕ) СЛЕДУЮЩУЮ ИНФОРМАЦИЮ:

- **ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСНОВНОГО (ОРГАНИЗОВАННОГО) ПИТАНИЯ НА СУТКИ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП ДЕТЕЙ С УКАЗАНИЕМ НАИМЕНОВАНИЯ ПРИЕМА ПИЩИ, НАИМЕНОВАНИЯ БЛЮДА, МАССЫ ПОРЦИИ, КАЛОРИЙНОСТИ ПОРЦИИ;**
- **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ.**

ПРИ ОРГАНИЗОВАННЫХ ПЕРЕВОЗКАХ ГРУПП ДЕТЕЙ АВТОМОБИЛЬНЫМ, ВОДНЫМ И ДРУГИМИ ВИДАМИ ТРАНСПОРТА И ПРИ ПРОВЕДЕНИИ МАССОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ С УЧАСТИЕМ ДЕТЕЙ МЕНЕЕ 4 ЧАСОВ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАБОР ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ("СУХОЙ ПАЕК"), СВЫШЕ 4 ЧАСОВ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ НОЧНОГО ВРЕМЕНИ С 23.00 ДО 7.00) - ДОЛЖНО БЫТЬ ОРГАНИЗОВАНО ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ

**ВЫДАЧА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОЛЖНА ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ТОЛЬКО ПОСЛЕ
СНЯТИЯ ПРОБЫ ОТВЕТСТВЕННЫМ ЛИЦОМ ИЛИ
КОМИССИЕЙ (ПРИ НАЛИЧИИ), НЕЗАВИСИМО
ОТ СПОСОБА ОРГАНИЗАЦИИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
ПИТАНИЯ (САМОЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ИЛИ
СТОРОННЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ДОГОВОРУ).**

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, ОЛАДЫ, КОЛБАСА, БУТЕРБРОДЫ ДОЛЖНЫ ОСТАВЛЯТЬСЯ ПОШТУЧНО, ЦЕЛИКОМ (В ОБЪЕМЕ ОДНОЙ ПОРЦИИ).