



**Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Республике Башкортостан**

Санитарно-гигиенические требования к организации питания в организациях для детей и подростков

Р.А. Ахметшина

**начальник отдела надзора по гигиене детей и подростков
Управления Роспотребнадзора по Республике
Башкортостан**

Постановление Главного государственного санитарного
врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32
"Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил
и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-
эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения"

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (приложение).
2. Установить срок действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с **1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.**

Постановление Главного государственного санитарного
врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32

"Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил
и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-
эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения"

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

постановление Главного государственного санитарного
врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об
утверждении **СанПиН 2.4.5.2409-08«Санитарно-
эпидемиологические требования к организации
питания обучающихся в общеобразовательных
учреждениях, учреждениях начального и среднего
профессионального образования»**

(зарегистрировано Минюстом России 07.08.2008,
регистрационный N 12085);

Постановлением Правительства России от
8 октября 2020 г. № 1631 СанПиН
2.4.4.2599-10 отменен с 1 января 2021 г.

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

пункты 8.5 - 8.9, главы IX, X, пункты 11.12, 11.13, 11.14, приложения 3-10 СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 N 25 (зарегистрировано Минюстом России 26.05.2010, регистрационный N 17378), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

Постановлением Правительства России от 8 октября 2020 г. № 1631 отменен с 1 января 2021 г.

СанПиН 2.4.2.2843-11

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

пункты 9.1 - 9.3, третье предложение первого абзаца и шестой абзац пункта 9.5, пункты 9.6 - 9.9, приложение 2 **СанПиН 2.4.2.2843-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев"**, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 21 (зарегистрировано в Минюсте России 24.03.2011, регистрационный N 20279);

Постановлением Правительства России от 8 октября 2020 г. № 1631 СанПиН 2.4.2.2842-11 отменен с 1 января 2021 г.

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

Постановлением Правительства России от 8 октября 2020 г. N 1631 СанПиН 2.4.2.2842-11 отменен с 1 января 2021 г.

пункты 4.4 - 4.8, главу V, приложение 1 СанПиН 2.4.2.2842-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 N 22 (зарегистрировано Минюстом России 24.03.2011, регистрационный N 20277);

Постановлением Правительства России от 8 октября 2020 г. № 1631 СанПиН 2.4.4.3048-13 отменен с 1 января 2021 г.

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

пункты 6.2 - 6.5, главу IX, приложения 1 - 7 СанПиН 2.4.4.3048-13
"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа",
утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.05.2013 N 25 (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный N 28563), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

Постановлением Правительства России от 8 октября 2020 г. № 1631 СанПиН 2.4.1.3049-13 отменен с 1 января 2021 г.

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

главы XIII, XIV, XV, XVI, приложения 4 - 15 СанПиН 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденных

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 N 26 (зарегистрировано Минюстом России 29.05.2013, регистрационный N 28564), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.08.2015 N 41 (зарегистрировано Минюстом России 04.09.2015, регистрационный N 38824);

Постановлением Правительства России от 8 октября 2020 г. № 1631 СанПиН 2.4.1.3147-13 отменен с 1 января 2021 г.

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

главу III, приложения 1, 2 **СанПиН 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда"**, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.12.2013 N 68 (зарегистрировано Минюстом России 03.02.2014, регистрационный N 31209), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.08.2015 N 38 (зарегистрировано Минюстом России 19.08.2015, регистрационный N 38591);

Постановлением Правительства России от 8 октября 2020 г. № 1631 СанПиН 2.4.4.3155-13 отменен с 1 января 2021 г.

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

Постановлением Правительства России от 8 октября 2020 г. N 1631 СанПиН 2.4.4.3155-13 отменен с 1 января 2021 г.

главы VIII, IX, X, приложения 1 - 11 СанПиН 2.4.4.3155-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления", утвержденных

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 N 73 (зарегистрировано Минюстом России 18.04.2014, регистрационный N 32024), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337);

Постановление Главного государственного санитарного
врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32

"Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил
и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-
эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения"

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

главу III, приложение 2 **СП 2.5.3157-14 "Санитарно-
эпидемиологические требования к перевозке
железнодорожным транспортом организованных групп детей"**,
утвержденных постановлением Главного государственного
санитарного врача Российской Федерации от 21.01.2014 N 3
(зарегистрировано Минюстом России 26.03.2014, регистрационный
N 31731);

Постановлением Правительства России от 8 октября 2020 г. № 1631 СанПиН 2.4.4.3172-14 отменен с 1 января 2021 г.

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

пункт 9.2 **СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей"**, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.07.2014 N 41 (зарегистрировано Минюстом России 20.08.2014, регистрационный N 33660);

Постановлением Правительства России от 8 октября 2020 г. № 1631 СанПиН 2.4.3259-15 отменен с 1 января 2021 г.

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

главы VI, VII, пункт 12.12 СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.02.2015 N 8 (зарегистрировано Минюстом России 26.03.2015, регистрационный N 36571);

Постановлением Правительства России от 8 октября 2020 г. № 1631 СанПиН 2.4.2.3286-15 отменен с 1 января 2021 г.

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

пункт 9.1, 9.2 СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 N 26 (зарегистрировано Минюстом России 14.08.2015, регистрационный N 38528);

Технические регламенты Таможенного и Евразийского экономического союза

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

ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" и "

➤ ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции

➤ ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

➤ ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

➤ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

Технические регламенты Таможенного и Евразийского экономического союза

➤ **ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»**

➤ **ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»**

➤ **ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»**

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

ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"

Ст.1 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

санитарно-эпидемиологические требования - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, **несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний** и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (далее - санитарные правила), а в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"

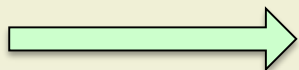
VIII. Особенности организации общественного питания детей



организованные детские коллективы и детские организации



организации, осуществляющие образовательную деятельность



оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми,



отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальные, медицинские услуги

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

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

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

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам).

В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше



№ ре.	Прием пищи, наименован ие блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15



**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

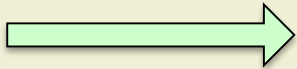
**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

Информация в доступных для родителей и детей местах



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



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

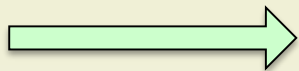


рекомендации по организации здорового питания детей.

**общественное питание детей должно осуществляться
посредством реализации основного (организованного)
меню, включающего**



горячее питание



дополнительное питание



**индивидуальные меню для детей,
нуждающихся в лечебном и диетическом
питании с учетом требований**

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

8.1.2. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

**детей первого
года жизни**

1-3 года

3-7 лет

7-11 лет

МЕНЮ

12 лет и старше

**питания детей, находящихся в
организациях для детей-сирот
и детей, оставшихся без
попечения родителей от 1
года**

**питания кадетов, обучающихся в
образовательных организациях
кадетского типа и кадетской
направленности**

12-18
месяцев

18 месяцев -
3 года

3 года -7 лет

**меню питания
детей, находящихся
в организациях для
детей-сирот и
детей, оставшихся
без попечения
родителей от 1 года**

7-11 лет

12 лет и
старше

**Меню питания
кадетов,
обучающихся в
образовательных
организациях
кадетского типа и
кадетской
направленности**

5-8 класс

9-11
класс



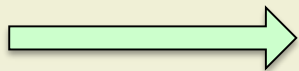
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации **основного (организованного) меню**, с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к настоящим Правилам.

Требования к реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание , дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании общественного питания детей в организованных детских коллективах



Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей Приложение № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20



Среднесуточные наборы пищевой продукции
(минимальные) Приложение № 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблицы 1-5



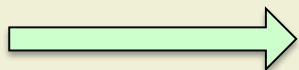
Рекомендуемый образец
Меню приготавливаемых блюд. Приложение № 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Требования к реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание , дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании общественного питания детей в организованных детских коллективах (продолжение)



Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

приложение № 9 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Таблица 1



Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

приложение № 9 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Таблица 2



Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

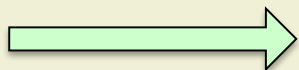
приложение № 9 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Таблица 3

Требования к реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание , дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании общественного питания детей в организованных детских коллективах (продолжение)



Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

приложение № 10 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Таблица 1



Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

приложение № 10 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Таблица 2



Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

приложение № 10 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Таблица 3

Требования к реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание , дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании общественного питания детей в организованных детских коллективах (продолжение)



Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
приложение № 10 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Таблица 4

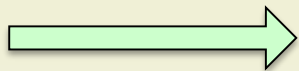


Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности
приложение № 11 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)



Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения
приложение № 12 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Таблица 3

Требования к реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании общественного питания детей в организованных детских коллективах (продолжение)

Приложение N 13
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример) Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции и в граммах г (нетто) согласно <u>приложению N 12</u>	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3		7		

Требования к реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание , дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании общественного питания детей в организованных детских коллективах (продолжение)

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата:

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

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

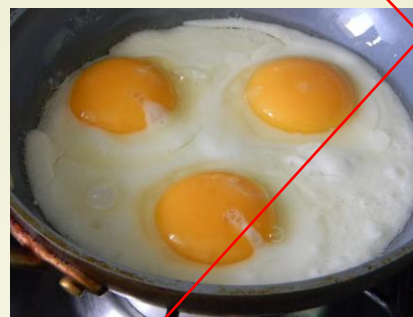
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Приложение № 6

Перечень

продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пищи, 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. Непотрошенная 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, "хлопушки", 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. Зелья, изделия из мясной обреш, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровавые 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. N 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), студии, фаршмак 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 рубленным 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.



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

Приложение № 6

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

19. Соки концентрированные диффузионные.

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

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

29. маргарин (кроме выпечки).

31. газированная вода питьевая.

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

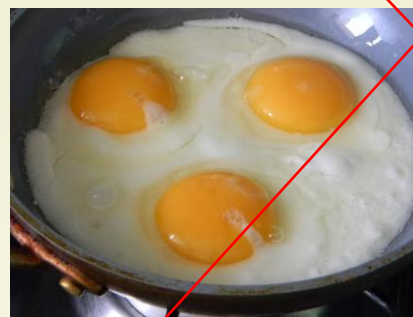
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

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.



ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

1. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.

При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно Приложению 10.

3. Пищевая продукция для детей первого года жизни по своей консистенции должна соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
Статья 8. Требования безопасности к специализированной
пищевой продукции

4. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:
- печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов;
 - хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

5. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

этилового спирта более 0,2 процента;

кофе натурального;

ядер абрикосовой косточки;

уксуса;

подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

6. Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров жирных кислот в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот.
7. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

8. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- 1) творог с кислотностью более 150 градусов Тернера;
- 2) соевая мука (кроме изолята и концентрата соевого белка);
- 3) зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями;
- 4) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;
- 5) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- 6) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
Статья 8. Требования безопасности к специализированной
пищевой продукции

8. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья (продолжение):

- 7) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 8) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- 9) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 12 процентов;
- 10) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 32 процентов;

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

8. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья (продолжение):

- 11) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов;
- 12) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории;
- 13) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 14) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 15) рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
Статья 8. Требования безопасности к специализированной
пищевой продукции

8. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья (продолжение):

- 16) яйца и мясо водоплавающих птиц;
- 17) спреды;
- 18) масло сливочное соленое;
- 19) растительные масла - хлопковое, кунжутное;
- 20) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
Статья 8. Требования безопасности к специализированной
пищевой продукции

8. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья (продолжение):

21) соки концентрированные диффузионные;

22) пряности (за исключением укропа, петрушки, сельдерея, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, а также лука, чеснока, содержание которых устанавливается изготовителем);

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
Статья 8. Требования безопасности к специализированной
пищевой продукции

8. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья (продолжение):

- 23) яичный порошок (для скоропортящейся пищевой продукции);
- 24) гидрогенизированные масла и жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;
- 25) жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- 26) майонез, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе растительных масел, жиры специального назначения, фритюрный жир.

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

9. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

9. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов;
- 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 процентов;
- 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов;
- 9) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

9. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- 11) яйца и мясо водоплавающих птиц;
- 12) соки концентрированные диффузионные;
- 13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активно

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
Статья 8. Требования безопасности к специализированной
пищевой продукции

9. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

14) растительные масла: хлопковое;

15) гидрогенизированные масла и жиры;

16) жгучие специи (перец, хрен, горчица)

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)



Таблица 4
Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)



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



Таблица 2
Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)



Таблица 3

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

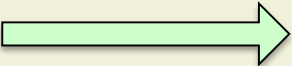


Таблица 5

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение N 7 Таблица 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9-12
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800- 900	800- 900	800-900	700	600	500	200- 400	200- 400
фруктовые соки (мл)	-	-	5-30	40-50	50-60	70	80	90 - 100
фруктовое пюре (мл)	-	-	5-30	40-50	50-60	70	80	90- 100
творог (г)	-	-	-	-	10-40	40	40	50
желток (шт.)	-	-	-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	-	-	10-100	100- 150	150	170	180	200

Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение N 7 Таблица 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9-12
каша (г)	-	10-100	100- 150	150	150	180	200	200
мясное пюре (г)	-	-	-	5-30	30	50	60-70	60-70
рыбное пюре (г)	-	-	-	-	-	5-30	30-60	30-60
кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	-	-	-	-	-	200	200	200
цельное молоко (мл)	-	100 [*] ₋	200 [*] ₋	200 [*] ₋	200 [*] ₋	200 ^{**} ₋	200 ^{**} ₋	200 ^{**} ₋
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	-	-	-	-	-	5	10	10
сухари, печенье (г)	-	-	-	-	3-5	5	10-15	10-15
растительное масло (мл)	-	-	1-3	3	5	5	6	6
сливочное масло (г)	-	-	1-4	4	4	5	6	6

* Для приготовления каш.

питание детей первого года жизни

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

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

Приложение N 7 Таблица 1 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
<u>1</u>	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
<u>2</u>	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
<u>3</u>	Сметана	9	11
<u>4</u>	Сыр	4	6
<u>5</u>	Мясо 1-й категории (было бескостное/на кости)	50	55
<u>6</u>	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
<u>7</u>	Субпродукты (печень, язык, сердце) Колбасные изделия - исключены	20	25
<u>8</u>	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
<u>9</u>	Яйцо, шт.	1 было 20	1 было 24
<u>10</u>	Картофель	120	140

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

Приложение N 7 Таблица 1 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
<u>11</u>	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180 было 205	220 было 260
<u>12</u>	Фрукты свежие	95	100
<u>13</u>	Сухофрукты	9	11
<u>14</u>	Сок фруктовые и овощные	100	100
<u>15</u>	Витаминизированные напитки	0	50
<u>16</u>	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный исключен)	40	50
<u>17</u>	Хлеб пшеничный (хлеб зерновой исключен)	60	80

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

Приложение N 7 Таблица 1 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
<u>18</u>	Крупы, бобовые	30	43
<u>19</u>	Макаронные изделия	8	12
<u>20</u>	Мука пшеничная	25	29
<u>21</u>	Масло сливочное (было коровье сладкосливочное)	18	21
<u>22</u>	Масло растительное	9	11
<u>23</u>	Кондитерские изделия	12 (было 7)	20
<u>24</u>	Чай	0,5	0,6
<u>25</u>	Какао-порошок	0,5	0,6
<u>26</u>	Кофейный напиток	1	1,2

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

Приложение N 7 Таблица 1 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25 было 37	30 было 47
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3 было 4	5 было 6

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в **нетто г**, мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение N 7 Таблица 2 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет было 7-10 лет	12 лет и старше было 11-18 лет
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный исключен)	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 было 188	187 было 188
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, соевый б.	280	320

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в **нетто** г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение N 7 Таблица 2 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет было 7-10 лет	12 лет и старше было 11-18 лет
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты (в том числе шиповник исключен)	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце) Колбасные изделия исключены	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 (исключено массовая доля 2,5%-3,2%)	300	350 было 300

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в **нетто г**, мл, на 1 ребенка в сутки) продолжение

Приложение N 7 Таблица 2 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет было 7-10 лет	12 лет и старше было 11-18 лет
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.) (было массовая доля жира не более 9%)	50	60
18	Сыр	10 было 9,8	15 было 11,8
19	Сметана (было массовая доля жира не более 15 %)	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт. (было диетическое)	1 было 40 мг	1 Было 40 мг

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в **нетто** г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение N 7 Таблица 2 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет было 7-10 лет	12 лет и старше было 11-18 лет
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 используемом готовой пищевой продукции)	30 было 40	35 было 45
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1 было 0, 4	2 было 0,4

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в **нетто г**, мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение N 7 Таблица 2 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет было 7-10 лет	12 лет и старше было 11-18 лет
26	Какао-порошок	1 было 1,2	1,2
27	Кофейный напиток (включено)	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2 было 1	0,3 было 2
29	Крахмал (включено)	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3 было 5	5 было 7
31	Специи (включено)	2	2

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение N 7 Таблица 3 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42
Крахмал	-	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	150	200	300	400	475

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение N 7 Таблица 3 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	-	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	30	35	55	65	70

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение N 7 Таблица 3 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-	2	2	2
Какао (г)	-	-	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г)	20	20	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленное (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение N 7 Таблица 3 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70
Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	5	7	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	-	-	20	30	40
Яйцо (штук)	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	1,5	3	5	6	8
Специи (г)	-	1	1	2	2

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться **специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.** Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.



Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания
кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и
кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

Приложение N 7 Таблица 5 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения»**

	Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
		5-8 класс	9-11 класс
	Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки)(г)	120	150
	Хлеб пшеничный (г)	200	250
	Мука пшеничная (г)	35	45
	Крупы, бобовые (г)	50	70
	Макаронные изделия (г)	20	30
	Картофель (г)	300	350
	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г)	400	450
	Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	30	40

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания
кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и
кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)
Приложение N 7 Таблица 5 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения»**

	Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
		5-8 класс	9-11 класс
	Фрукты свежие, ягоды (г)	400	400
	Сухофрукты, орехи (г)	90	90
	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200
	Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	120
	Птица (куры-потрошенные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная - 1 кат)(г)	55	60
	Рыба (филе) (г)	80	100
	Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	10	15
	Молоко (мл)	300	300
	Кисломолочные продукты (мл)	200	200
	Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	60	75

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания
кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и
кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

Приложение N 7 Таблица 5 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения»**

	Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
		5-8 класс	9-11 класс
	Сыр (г)	15	20
	Сметана (мл)	15	20
	Масло сливочное (г)	50	55
	Масло растительное (мл)	20	25
	Яйцо шт.	1	1
	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	35	40

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки) продолжение

Приложение N 7 Таблица 5 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

	Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
		5-8 класс	9-11 класс
	Кондитерские изделия (г)	20	25
	Чай (г)	1	1
	Какао-порошок, кофейный напиток (г)	6	8
	Дрожжи хлебопекарные (г)	2	2
	Крахмал (г)	1,2	1,2
	Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	5

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

8.1.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам).

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"

Приложение № 11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица замены пищевой продукции в граммах
(нетто) с учетом их пищевой ценности
представлена в замен Таблицы замены
продуктов по белкам и углеводам

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Приложение №11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 3

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина замена на яйцо исключена	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Приложение №11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 3

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
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

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Приложение №11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Творог с массовой долей жира 9% исключена замена на яйцо	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Приложение №11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 3

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
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) исключена замена на яйцо	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Приложение №11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 3

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции- заменитель	Масса, г
Картофель Исключена замена на макароны, вермишель, крупу манную, хлеб пшеничный, хлеб ржаной	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

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Приложение №11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 3

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Приложение N 9
к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)

Таблица 1

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

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Приложение N 9к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120 было 80-120	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 было 200	180-200 было 200
Фрукты	95	100	100	100

Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

Таблица 2

Блюдо	Масса порций	
	5-8 класс	9-11 класс
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	250-280
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)	100-150	100-150

Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

Приложение № 9к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Таблица 2

Блюдо	Масса порций	
	5-8 класс	9-11 класс
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	120-150
Гарнир	180-230	200-250
Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок	180-200	180-200
Фрукты	250-300	300-350

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Приложение № 10

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

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 было 2713

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Приложение №10

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
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

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Приложение № 10

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100 было 1650	1200 было 1800
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18 было 17
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

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

Приложение №10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 2

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

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

8.1.2. 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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Приложение N 9

к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)

Таблица 3

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 было 350-450	100 было 400-550	200	200
Обед	450 было 400-550	600 было 600-800	700	800
Полдник	200 было 200-250	250 было 250-350	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100 было 400-500	150 было 450-600	200	200

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Приложение №10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 3

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

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

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Приложение №10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 3

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Приложение №10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 3

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

8.1.2.3. 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 № 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Приложение №10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 3

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

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Приложение №12
к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)

Таблица 3

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Приложение №12
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 3

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Приложение №12
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 3

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Приложение №12
к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)

Таблица 3

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

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

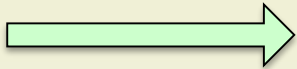
**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

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



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



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



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

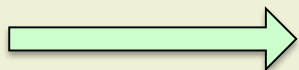
**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

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



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



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



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

соки, нектары,
питьевая
негазированная
вода,

стерилизованное
молоко, молочная
продукция,

орехи (кроме
арахиса),
сухофрукты,

в потребительской
упаковке не более 100
грамм: мучные
кондитерские изделия,

Через аппараты для
автоматической
выдачи
допускаются к
реализации
пищевая продукция
промышленного
изготовления в
потребительской
(мелкоштучной)
упаковке

в том числе обогащенные
микронутриентами
(витаминизированные) со
сниженным содержанием
глютена, лактозы, сахара) при
соблюдении требований к
условиям хранения и срокам
годности пищевой продукции, а
также при наличии документов,
подтверждающих ее качество и
безопасность.

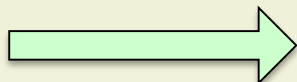
Допускается устанавливать
аппараты для автоматической выдачи
пищевой продукции в обеденном зале
при условии соблюдения нормы
площади посадочного места.

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

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



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

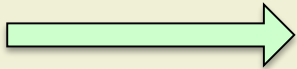


8.5.2. В составе отделения для детей, в котором осуществляется оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, должны быть предусмотрены помещения для приготовления и розлива детских смесей.

8.4.2. Питьевой режим должен быть организован



**посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков,
устройств для выдачи воды,**



выдачи упакованной питьевой воды



использование кипяченой питьевой воды.

8.4. Питьевого режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей

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

8.4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей

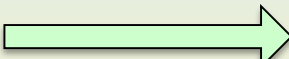
Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям 21.

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

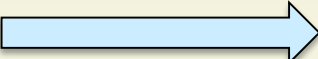
8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:



кипятить воду нужно не менее 5 минут;



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



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

8.4. **Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей**



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

8.4. Питьевого режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей

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

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

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

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

8.6.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования.

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

требования:

Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 2](#) к настоящим Правилам). При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

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

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

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

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

8.7.2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук, пыли.

Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и

В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

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

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.
■ Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.

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

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

8.7.5. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).
8.7.6. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**

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

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

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

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции

Наименование

Фасовка

дата выработки

изготовитель

поставщик

количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)

номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого
продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной
регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной
экспертизы)

Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного
сырья и пищевых продуктов

Условия хранения, конечный срок реализации

Дата и час фактической реализации

Подпись ответственного лица

Примечание

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного
помещения

Наименование холодильного оборудования

Температура в градусах Цельсия

месяц/дни: (ежедневно)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п

Наименование складского помещения

Месяц/дни: (температура в градусах
Цельсия и влажность в процентах)

1

2

3

4

5

6

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изгото влени я блюда	Врем я сняти я браке ража	Наи мено вани е готов ого блюд а	Результаты органолептическ ой оценки качества готовых блюд	Разре шение к реализ ации блюда, кулина рного издели я	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результат ы взвешиван ия порционны х блюд	Примеча ние
--	--	---	--	---	--	--	----------------

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п

Дата

Ф. И. О. работника (последнее при наличии)

Должность

Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний
у сотрудника и членов семьи

Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных
путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей
тела

Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)
(допущен / отстранен)

Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Ст.1 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

санитарно-эпидемиологические требования - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, **несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний** и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (далее - санитарные правила), а в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. N 195-ФЗ

Статья 6.5. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к питьевой воде

Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения

Статья 14.43. Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов

Статья 14.45. Нарушение порядка реализации продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия

Статья 14.46.2. Непринятие изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) мер по предотвращению причинения вреда при обращении продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов

предупреждение

административный штраф

административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток

административного правонарушения, Снятие пищевой продукции с реализации, уничтожение пищевой продукции

Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения

Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению)

влечет наложение административного штрафа

на граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи пятисот рублей;

на должностных лиц - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей;

на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток;

на юридических лиц - от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Методические рекомендации

МР 2.4.0179-20

«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

МР 2.4.0180-20

«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

Методические рекомендации

МР 2.4.0162-19

2.4. Гигиена детей и подростков

**«Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»
(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главный государственный санитарный врач РФ 30 декабря 2019 г.)**

■

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН**



**Благодарю
за
внимание!**