

**Санитарно-гигиенические  
требований к работе пищеблока.  
Личная гигиена персонала.**

**СанПиН 2.4.1.3049-13**

**Утверждены постановлением Главного государственного  
санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г.**

**№ 26**

**СанПин – это принятый государством свод правил, соблюдение которых позволяет детским садам обеспечить здоровье и правильное развитие своих воспитанников. Все указанные цифры и нормы являются признанным стандартом и не должны нарушаться без важной причины.**

- СанПин принимается на государственном (федеральном уровне). В нём содержатся обязательные к выполнению и исполнению санитарные, эпидемиологические и гигиенические нормы, правила, требования.
- Наряду с обязательными для исполнения требованиями, санитарные правила содержат **рекомендации** по созданию наиболее благоприятных и оптимальных условий содержания и воспитания детей, направленных на сохранение и укрепление их здоровья.

# Общие положения и область применения

- **настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру в дошкольных образовательных организациях, а также при осуществлении услуг по развитию детей (развивающие центры) в дошкольных организациях независимо от вида, организационно-правовых форм и форм собственности.**

- С 2013 года документ периодически обновляется, возникают все более новые требования к микроклимату, а также к размещению детей в детском саду.
- Рабочий документ разработан с учетом всех требований, а также согласно родительскому контролю и непосредственному участию.

## **п.1.2. - СанПиН 2.4.1.3049-13 устанавливает санитарно-эпидемиологические требования**

- условиям размещения дошкольных образовательных организаций,
- оборудованию и содержанию территории,
- помещениям, их оборудованию и содержанию,
- естественному и искусственному освещению помещений,
- отоплению и вентиляции,
- водоснабжению и канализации,
- организации питания,
- приему детей в дошкольные образовательные организации,
- организации режима дня,
- организации физического воспитания,
- личной гигиене персонала.

# **Соблюдение установленных нормативов**

## **позволяет:**

- **обеспечивать надлежащий уход за дошкольниками;**
- **защищать детей от вирусов и заболеваний;**
- **помогать детям развиваться умственно и физически.**

**Поскольку от выполнения установленных требований зависит здоровье и развитие детей, за их соблюдением ведется строгий контроль со стороны Роспотребнадзора, прокуратуры и государственных органов, занимающихся вопросами образования.**

## заключения договора с поставщиком продуктов.

- Выбор поставщика осуществляется посредством проведение тендера.
- Любой поставщик, желающий принять в нем участие, обязан представить документы о продукции, при этом они должны содержать сведения не только касательно стоимости поставки, но процесс приготовления продукции, сертификаты её качества.
- После того, как договор о поставки продукции заключен, контроль над организацией питания осуществляется непосредственно в дошкольном учреждении ежедневно.

# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОУ

№ № п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно ОКВ
1.	Полуфабрикаты натуральные охлажденные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, лопаточная и тазобедренная часть, котлетное мясо	Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена. Тазобедренная часть: мышцы, отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним куском без мышц, прилежающих к берцовой кости, разделены на четыре крупных куска: верхний (среднегодичная мышца), внутренний (приводящая и полуперепончатая), боковой (четырёхглавая), наружный (полусухожильная и двуглавая). М.д. жира - не более 10,9%.	1511451

# Безопасность пищевых продуктов

- Содержание токсичных элементов
- Содержание токсичных соединений: антибиотиков, пестицидов, микотоксинов, др. ксенобиотиков
- Присутствие запрещенных ингредиентов, в т. ч. запрещенных для использования в детском питании
- Показатели окислительной порчи жиров
- Уровни внесения пищевых добавок
- Безопасность по микробиологическим и паразитологическим показателям
- Подтверждение соответствия пищевых продуктов: декларация о соответствии или свидетельство о государственной регистрации на специализированные продукты для питания дошкольников и школьников

# Продукты для питания дошкольников

- Подлежат государственной регистрации (специализированная пищевая продукция).
- Повышенные требования безопасности
- Допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и ванилин.
- Не допускается использование красителей E102, E104, E110, E122, E124, E129 (п. 4.4.18 ТР ТС 022/2011).
- Запрещено использовать консерванты, гидрогенизированные масла и жиры, жгучие специи, алкоголь, кофе и кофеин, подсластители, коллагенсодержащее сырье и др. сырье с низкой пищевой ценностью.
- Запрещено использовать фосфаты в мясной продукции. ст. 8, 24, прил. 1, 3, 4 ТР ТС 021/2011; п. 4.4.18 ТР ТС 022/2011 п. 5, 15, 16, 17, 76-87, 107, 126 прил. 1-4 ТР ТС 034/2013

# Достоверность информации для потребителя

- Полнота и правильность маркировки
- Идентификация ингредиентов, указанных в составе, но отсутствующих.
- Идентификация ингредиентов не указанных в составе, но присутствующих.
- Соответствие наименования, состава и пищевой ценности маркировке. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 № 29-ФЗ:  
"фальсифицированные пищевые продукты <...> — пищевые продукты <...>, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной". Ст. 3., п. 2: "Не могут находиться в обороте пищевые продукты..., которые не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации".

## Данные проверок пищевых продуктов Союзом потребителей «Росконтроль»

- По данным за 2013-2015 гг.:
- 64 % пищевых продуктов имеют нарушения обязательных требований В том числе:  
Нарушения требований безопасности — 24 %
- Обман (введение в заблуждение) потребителя — 55 %
- До 20 % - нарушения требований к маркировке Подробнее — на портале [Roskontrol.ru](http://Roskontrol.ru)

# распространенные нарушения по группам продуктов

Группа прод-тов	Нарушения требований безопасности	Фальсификация
Молочные продукты	Несоответствие по микробиологическим показателям (дрожжи, плесени). Обнаружение антибиотиков. Несоответствие требованиям к показателям пищевой ценности продуктов детского питания	Замена жира 3МЖ на основе пальмового масла (до 70 %). Добавление консервантов, стабилизаторов, не указанных в маркировке.
Мясные продукты	Несоответствие по микробиологическим показателям (дрожжи, плесени).	Замена мяса коллагеновым, растительным белком. Добавление влагоудерживающих агентов, консервантов.
Яйца	Обнаружение антибиотиков.	Несоответствие по категории.
Рыба	Явные признаки недоброкачественности.	Несоответствие по микробиологическим показателям, несоответствие виду рыбы, указанному в маркировке. Использование консервантов.
Консервы	Явные признаки недоброкачественности	Избыток соли. Добавление влагоудерж. агентов

## **XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов**

14.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

- Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
- Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ([Приложение N 5](#)), который хранится в течение года.

Журнал  
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих  
на пищеблок

КонсультантПлюс: примечание.

Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <>
1	2	3	4	5	7	8	9

# XVI. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ

- 16.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
- Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфекционных средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
- 16.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
- 16.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.
- Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции.

## **XVI. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ**

- 16.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку.
- 16.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.
- При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

# XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов

14.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

- Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном

об  
те

Журнал  
учета температурного режима в холодильном оборудовании

Я В

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

## **XIV. Требования к условиям хранения пищевых продуктов**

14.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

14.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

14.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

14.6. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

- Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
- Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения температуры окружающей среды  $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  и не более одного часа.

# XIV. Требования к условиям хранения пищевых продуктов

- Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.
- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

## **ХIV. Требования к**

# **приготовлению пищевых**

## **продуктов**

14.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

14.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

**При приготовлении блюд не применяется жарка.**

# XIV. Требования к приготовлению пищевых продуктов

14.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте ([Приложение 7](#)), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам

## Технологическая карта

Технологическая карта N \_\_\_\_\_  
Наименование изделия: \_\_\_\_\_  
Номер рецептуры: \_\_\_\_\_  
Наименование сборника рецептур: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

# XIV. Требования к приготовлению пищевых продуктов

- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.
- Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.
- Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.
- Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.
- Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

# **XIV. Требования к приготовлению пищевых продуктов**

- При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).
- Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
- Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).
- При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

## **XIV. Требования к приготовлению пищевых продуктов**

- 4.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.
- Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
- 14.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- 14.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

## **XIV. Требования к приготовлению пищевых продуктов**

- 14.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.
- С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

# **XIV. Требования к приготовлению пищевых продуктов**

14.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

14.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются.

Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

# XIV. Требования к приготовлению пищевых продуктов

14.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила:

- Овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.
- Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.
- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

14.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

14.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

14.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (**овощи вареные**) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

# XIV. Требования к приготовлению пищевых продуктов

14.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

14.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

- Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.
- В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. **Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.**
- Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

## **XIV. Требования к приготовлению пищевых продуктов**

- 14.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
- 14.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

# Витаминизация блюд

- Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
- Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.
- При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.
- Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.
- Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

# Витаминизация блюд

- Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ([таблица 2](#) Приложения N 8), который хранится один год.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

# XIV. Требования к реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

14.23. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции ([таблица 1](#) Приложения N 8).

- Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

-----  
Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

## **XIV. Требования к реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

14.24. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

порционные блюда - в полном объеме;

холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;

порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.
- Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
- Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы **осуществляется ответственным лицом.**

## XIV. Требования к реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

14.25. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в [Приложении N 9](#);

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:**

- [Мясо и мясопродукты](#)
- [Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы](#)
- [Консервы](#)
- [Пищевые жиры](#)
- [Молоко и молочные продукты](#)
- [Яйца](#)
- [Кондитерские изделия](#)
- [Прочие продукты и блюда](#)

# ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

## **Мясо и мясопродукты**

- Мясо и мясопродукты:
- - мясо диких животных;
- - коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- - мясо третьей и четвертой категории;
- - мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- - субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- - кровяные и ливерные колбасы;
- - непотрошенная птица;
- - мясо водоплавающих птиц.

# ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

## **Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы**

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, **кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).**

## • **Консервы**

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

## **Яйца**

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

# ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

## **Молоко и молочные продукты**

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое (на основе растительных жиров);
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

# ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

## Пищевые жиры

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (**маргарин допускается только для выпечки**) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

## Кондитерские изделия

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

# ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

## Прочие продукты и блюда

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома;
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%)

# ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

# Питьевой режим

14.26. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим.

Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

- Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.
- Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией

# Примерная суточная потребность детей в воде

Возраст	Средняя масса тела, кг	Общее количество жидкости за 24 ч, мл	Количество жидкости на 1 кг массы тела за 24 ч, мл
3 дня	3.0	250 – 300	80 – 100
10 дней	3.2	400 – 500	125 – 150
3 мес	5.4	750 – 850	140 – 160
3 мес	7.3	950 – 1100	130 – 155
3 мес	8.6	1100 – 1250	125 – 145
1 год	9.5	1150 – 1300	120 – 135
2 года	11.8	1350 – 1500	115 – 125
4 года	16.2	1600 – 1800	100 – 110
6 лет	20.0	1800 – 2000	90 – 100
7 лет	28.7	2000 – 2500	70 – 85
14 лет	45.0	2200 – 2700	50 – 60
16 лет	54.0	2200 – 2700	40 – 50

# **соблюдение установленных нормативов**

## **позволяет:**

- Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.
  - В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.
- 15.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 3.

# дети с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом

- В соответствии с п.24 «Типового положения о дошкольном образовательном учреждении» (утверждено Постановлением Правительства РФ от 12 сентября 2008 г. N 666) организация питания в дошкольном образовательном учреждении возлагается на дошкольное образовательное учреждение.
- Организация правильного питания неразрывно связана с одной из важных задач дошкольных учреждений – с охраной и укреплением здоровья детей (ст. 18 Закона РФ «Об образовании»).
- Образовательное учреждение несёт ответственность за жизнь и здоровье воспитанников во время образовательного процесса (ст.32 Закона РФ «Об образовании»).
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», указывает:
- питание детей должно удовлетворять их физиологические потребности в основных пищевых веществах и энергии (п. 15.1),
- при составлении меню следует учитывать состояние здоровья детей.

# **дети с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом**

- ***индивидуальное приготовление пищи для нуждающихся в этом по медицинским показаниям детей является обязанностью дошкольного учреждения.***
- ***Отказать в приёме ребенка, страдающего аллергией, при наличии справки о возможности посещения детского сада от врача дошкольное учреждение не имеет права.***

Что касается договора с родителями на оказание образовательных услуг, то все условия такого договора, перекладывающие на родителей ответственность за питание ребёнка в дошкольном учреждении и за соответствующее этому питанию состояние здоровья ребёнка, будут недействительными, как противоречащие законодательству.

## **XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

- 15.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
- В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.
  - Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.
- 15.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, **утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации**, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях ([Приложение 10](#)).
- 15.4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4.



## **XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

Сборник технических нормативов предназначен для всех предприятий организационно-правовых форм хозяйствования, обеспечивающих питанием детей.

Сборник относится к технической документации.

Содержит единые требования к технологическим процессам, к готовой продукции массового приготовления, определяющие ее безопасность, а также нормы расходов, выхода полуфабрикатов и готовых изделий для питания детей дошкольного возраста в дошкольных образовательных учреждениях.

Сборник рекомендован для диетологов, врачей, сотрудников дошкольных образовательных организаций, преподавателей образовательных организаций, связанных с организацией и подготовкой специалистов в области детского питания

# Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

## Содержание

Раздел 1. Характеристика сборника технических нормативов

Раздел 2. Рациональное питание детей

2.3. Технологическая обработка пищевых продуктов

2.4. Режим питания детей

2.5. Нормы продуктов для питания детей

2.6. Требования к составлению меню

2.7. Организация диетического питания для детей всех возрастов

2.8. Основные требования к кулинарной обработке продуктов

2.9. Организация приема пищи

Раздел 3. Требования к организации питания детей

Раздел 4. Рецептуры, технология приготовления продукции

Приложение А. Нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

Приложение Б. Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов при основных процессах кулинарной обработки блюд и кулинарных изделий

Приложение В. Химический состав, пищевая и энергетическая ценность продукции для детского питания

Приложение Г. Перспективное 10-дневное меню для питания детей 1,5-3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым пребыванием

Приложение Д. Извлечение из [ГОСТ Р 31988-2012. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»](#)

Приложение Е. Извлечение из [ГОСТ Р 31986-2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»](#)

## **XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно [Приложению N 7](#).
- Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

# XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Технологические карты должны быть оформлены согласно [Приложению N 7](#).

## Технологическая карта

Технологическая карта N \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

# Кратность приема пищи и режим питания детей

15.11. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации.

- При 8 - 10-часовом пребывании детей, организуется 3 - 4-разовое питание,
- при 10,5 - 12-часовом - 4 - 5-разовое питание,
- при 13 - 24-часовом - 5 - 6-разовое питание.
- Между завтраком и обедом возможна организация второго завтрака.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий **напиток или сок и (или) свежие фрукты.**

## **XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

Для детей, начиная с 9-месячного возраста, оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов."

15.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

**Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.**

- Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

- **Готовую пищу надо раздавать сразу после ее приготовления. Это необходимо для сохранения в ней витаминов и вкусовых качеств, а также для предупреждения пищевых отравлений. Готовую пищу закрывают крышками. Витаминизация пищи проводится ежедневно в пищеблоке или групповой детского учреждения непосредственно перед раздачей.**
- **Первые блюда в момент раздачи должны иметь температуру 65°C, вторые — не ниже 50 °C, холодные блюда и закуски (салаты, винегрет) — от 10 до 15 °C. Разливать и раскладывать готовую к употреблению пищу надо специальными разливательными черпаками или ложками, вилками, лопаточками. Следует обращать внимание на ее кулинарное оформление: красивые, привлекательные блюда способствуют возбуждению аппетита, а значит, и лучшему усвоению пищи.**

# **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**

- **Питание детей организуют в помещении групповой.**
- **Вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.**
- **В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.**

# Требования к инвентарю, посуде

- **Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.**
- **Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали.**
- **Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.**

## Требования к инвентарю, посуде

- Для мытья посуды в буфетной оборудуется 3-гнездная мойка с подводкой холодной и горячей воды. Допускается 2-гнездная мойка в ДОУ, построенных по старым типовым проектам
- В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.
- Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

## Требования к инвентарю, посуде

- Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.
  - Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна).
  - Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
- 13.15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе.

# Требования к инвентарю, посуде

- Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.
- Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.
- Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.
- столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мыть средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.).

# Требования к оборудованию пищеблока

13.1. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с [Приложением N 4](#).

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

# Требования к оборудованию пищеблока

## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

# Требования к оборудованию пищеблока

13.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

13.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски.
- Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

# Требования к инвентарю и посуде пищеблока

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

# Требования к инвентарю и посуде пищеблока

13.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

в первой секции - моют щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;

во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

## Требования к инвентарю и посуде пищеблока

13.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках.

Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

13.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

# Требования к инвентарю и посуде пищеблока

13.17. Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств.

- Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
- Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

## Требования к инвентарю и посуде пищеблока

13.18. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на  $2/3$  объема.

Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

# Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

13.19. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.

- Ежеженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
- Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

- **В теплое время года засетчиваются окна и двери.**
- **Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.**

# Требования к санитарному содержанию помещений ДОО

- В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.
- В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.



# **Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, личной гигиене персонала**

- Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке;
- аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также **лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год.**
- Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

# Требования к прохождению проф. осмотров

- Работники дошкольной образовательной организации должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим

Ревакцинация против дифтерии, столбняка -	Взрослые от 18 лет- каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против вирусного гепатита В	Дети от 1 года до 18 лет, взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее
Вакцинация против краснухи, ревакцинация против краснухи	женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках
Вакцинация против кори, ревакцинация против кори	взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска (работники медицинских и образовательных организаций), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори
Вакцинация против гриппа	работники медицинских и образовательных организаций

## Требования к личной гигиене персонала

- 19.3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение N 16).
- Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.
  - При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

# Требования к личной гигиене персонала

19.3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение N 16).

Приложение N 16  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

См. данную [форму](#) в MS-Excel.

## Журнал здоровья

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:							...
			1	2	3	4	5	6	7	
1.										
2.										
3.										

-----  
Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*\*\*> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

## Требования к личной гигиене персонала

- Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.
- При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

19.5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека.

Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу.

Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

## Требования к личной гигиене персонала

- 19.4. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены:
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
  - оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
- 19.6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).
- 19.7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.
- 19.8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

# XX. Требования к соблюдению санитарных правил

20.1. Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

# XX. Требования к соблюдению санитарных правил

20.1. Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

20.2. Медицинский персонал дошкольных образовательных организаций осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

# XX. Требования к соблюдению санитарных правил

20.3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

"Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях" от 30.12.2001 N 195-ФЗ

(ред. от 01.05.2019) (с изм. и доп., вступ. в силу с 12.05.2019)

Статья 6.3. Нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

"Уголовный кодекс Российской Федерации" от 13.06.1996 N 63-ФЗ

(ред. от 23.04.2019)

Статья 236. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил

# **XX. Требования к соблюдению санитарных правил**

## **Статья 6.3. Нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения**

влечет предупреждение или наложение административного штрафа на граждан в размере от ста до пятисот рублей; на должностных лиц - от пятисот до одной тысячи рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пятисот до одной тысячи рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

# XX. Требования к соблюдению санитарных правил

## **Статья 236. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил**

1. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил, повлекшее по неосторожности массовое заболевание или отравление людей, -наказывается штрафом в размере до восьмидесяти тысяч рублей или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до шести месяцев, либо лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет, либо обязательными работами на срок до трехсот шестидесяти часов, либо исправительными работами на срок до одного года, либо ограничением свободы на срок до одного года.

2. То же деяние, повлекшее по неосторожности смерть человека, -наказывается обязательными работами на срок до четырехсот восьмидесяти часов, либо исправительными работами на срок от шести месяцев до двух лет, либо принудительными работами на срок до пяти лет, либо лишением свободы на тот же срок.