

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Арский детский сад № 1»
Арского муниципального района Республики Татарстан

Принято
общим собранием работников
Протокол № 1
от «29» 08 2025 года

Согласовано:
Советом родителей (законных
представителей) воспитанников ДОУ
Протокол № 1
от «29» 08 2025 года

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
«Арский детский сад № 1»
А.Ф.Шакирова
Приказ № 4/1
от «29» 08 2025 года



**Положение об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Арский детский сад №1»
Арского муниципального района Республики Татарстан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Арский детский сад №1» Арского муниципального района Республики Татарстан (далее – Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Арский детский сад №1» Арского муниципального района Республики Татарстан (далее- Учреждение), укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2024 №9 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения. Отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

~ Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.08.2024 №10 «О внесении изменения в санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28»;

~ Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.04.2020 №213н «О внесении изменений в некоторые нормативные правовые акты Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации в связи с принятием ФЗ от 27.12.2019 №451-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «О специальной оценке условий труда»;

~ Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.11.2023 №817н «Об утверждении методики проведения специальной оценки условий труда, классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению»;

~ Приказом Минздравсоцразвития Российской Федерации №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

~ Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

~ Уставом Учреждения.

1.3. Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в Учреждении, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в Учреждении, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении.

1.7. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

1.8. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции и рекомендации по организации здорового питания детей размещаются в доступном для родителей месте – раздевалке каждой возрастной группы; об условиях питания и охраны здоровья обучающихся размещаются в подразделе «Организация питания в

образовательной организации» раздела «Сведения об образовательной организации» на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

~ обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

~ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

~ предупреждение (профилактика) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

~ пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

~ анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

~ разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в Учреждение, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники обязаны:

~ оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- ~ снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - ~ сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;
 - ~ использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов.
- 3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным нормам и правилам организации общественного питания, а также типовой продукции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.
- 3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться в системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо должно ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 6, 7). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Учреждением.

4.2. Поставщик предоставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Учреждения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов приводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения (Приложение 4).

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, завхоза, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.3. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию

показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях (образцы приведены в Приложениях 6, 7).

5.4. Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим Учреждением режиму питания (Приложение 2).

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим Учреждением.

6.3. 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 1).

6.4. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче и в приемных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ~ ежедневное меню питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции;

- ~ рекомендации по организации здорового питания детей.

6.5. При наличии детей в Учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

6.6. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, завхоз, медсестра.

7. Организация питания в Учреждении

7.1. Медсестра Учреждения должна проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (образец в Приложении 8) на бумажном или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с утвержденными заведующим Учреждением технологическими картами. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в Учреждении должны осуществляться следующие требования:

~ питание детей должно осуществляться с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

~ меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего: при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %.

7.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания, приведен в Приложении 3.

7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ответственным работников пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) отбирается суточная проба (в объёме одной порции или в количестве не менее 100 гр.) от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся).

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

7.7. Выдача готовой пищи разрешается только после контроля комиссией по бракеражу готовой продукции в составе не менее 5 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции (Приложение 5).

7.8. Выдача пищи осуществляется по графику.

7.9. В компетенцию заведующего Учреждением по организации питания входит:

~ утверждение меню приготавливаемых блюд;

~ контроль состояния производственной базы, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

~ капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

~ контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

~ обеспечение пищеблока Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочными оборудованием, и уборочным инвентарем;

~ заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.10. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

~ в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

~ в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

~ Ксервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет, к дежурству - с 4-х лет.

7.11. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель/помощник воспитателя обязан:

~ промыть столы горячей водой смылом и протереть насухо;

~ тщательно вымыть руки;

~ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, а также одноразовые перчатки при раздаче пищи;

~ сервировать стол в соответствии с приемом пищи.

7.12. Во время раздачи пищи запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

8. Организация питьевого режима

8.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой или расфасованной в бутылки водой.

8.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Учреждении.

8.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ежедневно ответственно лицо составляет меню на следующий день.

9.3. Ежедневно в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному лицу.

10. Финансовое обеспечение

10.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

10.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

~ средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);

~ бюджетных ассигнований республиканского и муниципального бюджета.

10.2. Организация питания за счет средств родительской платы

10.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении.

10.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

10.2.3. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

10.2.4. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

11. Меры социальной поддержки

11.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников Учреждения. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- ~ на первого ребенка – 20 процентов;
- ~ второго ребенка – 50 процентов;
- ~ третьего и последующих детей – 70 процентов.

11.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление необходимых документов:

- ~ заявления одного из родителей (законных представителей), копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- ~ копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

12. Документация организации питания воспитанников ДОУ

12.1. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

- ~ приказ организации питания воспитанников;
- ~ десятидневное меню;
- ~ меню приготавливаемых блюд;
- ~ технологические карты кулинарных блюд;
- ~ журнал учета получения питьевой воды;
- ~ программа производственного контроля;
- ~ гигиенический журнал (сотрудники);
- ~ журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- ~ журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ~ журнал санитарного состояния пищеблока;
- ~ журнал брака жаскорпортящейся пищевой продукции;
- ~ журнал брака жасготовой пищевой продукции.

13. Заключительные положения

13.1. Положение является локальным нормативным актом Учреждения и утверждается приказом заведующего Учреждением.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

13.4. Досведения работников Положение доводится под подпись.

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

Вид пищевой продукции	Масса,г	Видпищевойпродукции-заменитель	Масса,г
Говядина	100	Мясокролика	96
		Печеньговяжья	116
		Мясоптицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творогс массовой долей жира 9%	120
		Баранина I кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося промышленного изготовления	95
		Оленина промышленного изготовления	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокачанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
8-10 часов	11-12 часов	24 часа
завтрак	завтрак	завтрак
второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
обед	обед	обед
полдник	полдник	полдник
-	ужин	ужин
-	-	второй ужин

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение 3

Перечень пищевой продукции, которая недопускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки (или) систем микроскопами годности и (или) признакам недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (непромышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны срубленными яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша-«самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшие тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядра бобовых, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция заморожена на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сыр и творожные изделия с жирностью более 9%.
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.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение 4
Рекомендуемый образец

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, по ступени пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность пищевого продукта (декларация соответствия, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продукта в	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации
--	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение 5

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение 6

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	30

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение 7

Рекомендуемый образец

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приложение 8

Рекомендуемый образец

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/руки открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью
листов

Заведующий
А.Ф. Пакирова

