**Приложение 1**

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

**Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания**

|  |
| --- |
|  |

| **Наименование производственного помещения** | **Оборудование** |
| --- | --- |
| Склады | 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(не менее двух), раковина для мытья рук |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна(не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, 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, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Мясорыбный цех | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, 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 разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук  В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата. |
| Помещение для обработки яиц | Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук |
| Мучной цех | Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.  В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки. |
| Доготовочный цех | Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук |
| Помещение для нарезки хлеба | Производственный стол, хлеборезательная машина**,** шкаф для хранения хлеба, 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, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Раздаточная зона | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией) |
| Моечная для мытья столовой посуды | Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |
| Моечная кухонной посуды | Производственный стол, две моечныеванны, стеллаж, раковина для мытья рук |
| Моечная тары | Двухсекционная моечная ванна |
| Производственное помещение буфета-раздаточной | Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук |
| Посудомоечная буфета-раздаточ-ной | Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |
| Комната приема пищи | Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук |

Приложение 2

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

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

**приготовляемых блюд**

**День**: понедельник

**Неделя:** первая

**Сезон:** осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше

|  |
| --- |
|  |

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

Приложение 3

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

**Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах)** **для обучающихся различного возраста**

|  |
| --- |
|  |

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

Приложение 4

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

Таблица 1

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

|  |
| --- |
|  |

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

Таблица 2 **Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся** **образовательных учреждений начального и среднего** **профессионального образования**

|  |
| --- |
|  |

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

Таблица 3

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

**образовательных учреждениях**

|  |
| --- |
|  |

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

Таблица 4

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

**учреждениях с круглосуточным пребыванием детей**

(школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)

|  |
| --- |
|  |

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

Приложение 5

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда)**:   
**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептур**: .

|  |
| --- |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | | | | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порц | | | | 100 порц | |
| Брутто, г | | Нетто, г | | Брутто, кг | Нетто, кг |
|  | | | |  | |  | |  |  |
|  | | | |  | |  | |  |  |
| Выход: | | | | – | |  | | – | – |
| **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию** | | | | | | | | | |
| Белки (г): |  |  |  | Ca (мг): |  |  |  | | |
| Жиры (г): |  |  |  | Mg (мг): |  |  |  | | |
| Углеводы (г): |  |  |  | Fe (мг): |  |  |  | | |
| Эн.ценность (ккал): |  |  |  | C (мг): |  |  |  | | |
| **Технология приготовления:** с указанием процессов приготовления и технологических режимов | | | | | | | | | |

Приложение 6

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

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

|  |
| --- |
|  |

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

Приложение 7

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

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

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

Приложение 8

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

Таблица 1

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

|  |
| --- |
|  |

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

***Примечание:***

\* Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

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

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

Таблица 2

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

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

Приложение 9

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

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

|  |
| --- |
|  |

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

Приложение 10

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**   
(рекомендуемое)

**Формы учетной документации пищеблока**

**Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»**

|  |
| --- |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов) | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта | Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов | Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответственного лица | Примечание\* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Примечание:***

**\*** Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Форма 2. «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

Форма 3. «Журнал здоровья»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф. И. О. работника\* | Должность | Месяц/дни: апрель | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6. | ….. | 30 |
| 1. | *Образец заполнения:* | подсобный рабочий | Зд.\*\* | Отстранен | б/л. | В. | отп | отп |  | Зд. |
| 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.

**Форма 4. «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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Форма 5. «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования »**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в град. С | | | | | |
| месяц/дни: апрель | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 6. | ….. | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Форма 6. «Ведомость контроля за рационом питания»**

|  |
| --- |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование группы продуктов | Норма\* продукта в граммах г (нетто) | Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека / количество питающихся | | | | | В среднем за 10 дней | Отклонение от нормы в %( +/–) |
| 1 | 2 | 3 | … | 10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Примечание:***

**\*** Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.

Приложение 11

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объёме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°С.

Приложение 12

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность

**проведения лабораторных и инструментальных исследований**

**в организациях питания образовательных учреждений**

|  |
| --- |
|  |

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
| --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда  исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям- 1 раз в год,  микробиологическим показателям – 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |