Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 г. N 25 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10"

Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул

Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул

Дата подписания: 19.04.2010

Дата публикации: 09.06.2010 00:00

Зарегистрировано в Минюсте РФ 26 мая 2010 г.

Регистрационный N 17378

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007 N 1 (ч. 1) ст. 21; 2007, N 1 (ч. 1) ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; 2008, N 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, N 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, N 44, ст. 4984; 2008, N 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, N 1, ст. 17) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; 2004, N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953) **постановляю:**

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул" (приложение).

2. Ввести в действие указанные санитарные правила с момента официального опубликования.

Г. Онищенко

Приложение

Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, организуемых на базе функционирующих общеобразовательных учреждений, дошкольных образовательных учреждений, учреждений дополнительного образования, спортивных сооружений, центров социальной реабилитации, и направлены на оздоровление детей и подростков в период каникул.

1.2. Санитарные правила распространяются на все виды оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей и подростков, независимо от их подчиненности и форм собственности, и являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением отдыха детей в период каникул.

Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований настоящих санитарных правил осуществляется органами, уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.3. Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей (далее - оздоровительные учреждения) организуются для обучающихся образовательных учреждений на время летних, осенних, зимних и весенних каникул.

Оздоровительные учреждения комплектуются из числа обучающихся одной или нескольких общеобразовательных, спортивных, художественных школ и иных учреждений для детей и подростков, подразделяются на отряды не более 25 человек для обучающихся 1-4 классов и не более 30 человек для остальных школьников.

1.4. Учредителю оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей необходимо в срок не менее чем за 2 месяца до начала оздоровительного сезона поставить в известность орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, о планируемых сроках открытия оздоровительного учреждения, режиме работы, количестве оздоровительных смен и количестве оздоравливаемых детей и не позднее чем за 30 дней до начала работы оздоровительного учреждения предоставить документы в соответствии с Приложением 1 настоящих санитарных правил.

1.5. Продолжительность смены в оздоровительном учреждении определяется длительностью каникул и составляет в период летних каникул не менее 21 календарного дня; осенью, зимой и весной не менее 5 рабочих дней. Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки и санитарной обработки учреждения составляет не менее 2 дней.

1.6. Открытие оздоровительного учреждения осуществляется при наличии документа, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам на весь период каникул (весенних, летних, осенних, зимних), выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.7. К работе в оздоровительные учреждения допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке (приложение 2). Профессиональная гигиеническая подготовка и

аттестация проводится не реже одного раза в два года. Работники оздоровительных учреждений должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

1.8. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

1.9. Во всех случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель оздоровительного учреждения обязан незамедлительно (в течение 1 часа) информировать орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для принятия в установленном законодательством Российской Федерации мер.

II. Гигиенические требования к режиму дня

2.1. Организация работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием осуществляется в режимах пребывания детей:

- с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед);

- с 8.30 до 18.00 часов, с обязательной организацией дневного сна для детей в возрасте до 10 лет и 3-разового питания (завтрак, обед, полдник). Рекомендуется организация дневного сна и для других возрастных групп детей и подростков.

2.2. Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 2- или 3-разовое питание и дневной сон для детей.

В оздоровительных учреждениях рекомендуется следующий режим дня:

Элементы режима дня	Пребывание детей	
	с 8.30 до 14.30 часов	с 8.30 до 18 часов
Сбор детей, зарядка	8.30-9.00	8.30-9.00
Утренняя линейка	9.00-9.15	9.00-9.15
Завтрак	9.15-10.00	9.15-10.00
Работа по плану отрядов, общественно полезный труд, работа кружков и секций	10.00-12.00	10.00-12.00
Оздоровительные процедуры	12.00-13.00	12.00-13.00
Обед	13.00-14.00	13.00-14.00
Свободное время	14.00-14.30	14.00-14.30
Уход домой	14.30	
Дневной сон		14.30-15.30
Полдник		16.00-16.30
Работа по плану отрядов, работа кружков и секций		16.30-18.00.
Уход домой		18.00

2.3. Кружковая деятельность с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и другие подобные виды деятельности) должна чередоваться с активным отдыхом и спортивными мероприятиями.

2.4. Организация и режим занятий с использованием компьютерной техники проводятся в помещениях, оборудованных в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

2.5. Продолжительность занятий кружков и спортивных секций допускается не более 35 минут для детей 7 лет и не более 45 минут для детей старше 7 лет.

Для отдельных видов кружков (туристического, юных натуралистов, краеведческого и т.п.) допускается продолжительность занятий до 1,5 часа.

2.6. Оптимальная наполняемость групп при организации занятий в кружках, секциях и клубах не более 15 человек, допустимая - 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других занятий).

III. Гигиенические требования к организации физического воспитания детей и оздоровительных мероприятий

3.1. Мероприятия по физическому воспитанию организуются в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.

3.2. Физкультурно-оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика;

- занятия физкультурой в кружках, секциях, обучение плаванию;

- прогулки, экскурсии и походы с играми на местности;

- спортивные соревнования и праздники;

- занятия на тренажерах.

3.3. Спортивно-оздоровительные мероприятия могут проводиться на базе стадиона и спортивного зала школы или школы-интерната, спортивных сооружений районного, местного или городского значения, спортивных школ и других объектов, выделенных для оздоровительного учреждения.

3.4. Распределение детей и подростков на основную, подготовительную и специальную группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). Детям основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом. С детьми подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача. При возможности организуются занятия лечебной физкультурой.

3.5. Проведение закаливающих процедур (водные, воздушные и солнечные ванны) должно контролироваться медицинским персоналом. Закаливание начинают после адаптации детей в оздоровительном учреждении, проводят систематически, постепенно увеличивая силу закаливающего фактора.

3.6. Водные процедуры после утренней гимнастики (обтирание, обливание) проводятся под контролем врача.

Купание проводится ежедневно в первую половину дня до 11-12 часов; в жаркие дни разрешается повторное купание во второй половине дня, после 16 часов. Начинать купания рекомендуется в солнечные и безветренные дни при температуре воздуха не ниже 23 С и температуре воды не ниже 20 С для детей основной и подготовительной групп, для детей специальной группы - при разрешении врача, температура воды и воздуха должна быть на 2 выше. После недели регулярного купания допускается снижение температуры воды до 18 С для основной и подготовительной групп. Продолжительность купания в первые дни начала купального сезона - 2-5 минут, с постепенным увеличением до 10-15 минут.

Не допускается купание сразу после еды и физических упражнений с большой нагрузкой.

3.7. Использование открытого водного объекта для купания детей допускается только при наличии документа, подтверждающего его соответствие санитарным правилам, предъявляющим гигиенические требования к охране поверхностных вод и (или) предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к охране прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения, выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

При использовании плавательных бассейнов для детей должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.

3.8. Воздушные ванны начинают с первых дней пребывания в учреждении для детей основной группы при температуре воздуха не ниже 18 С, для детей специальной группы - не ниже 22 С. Продолжительность первых процедур - 15-20 минут.

Прием воздушных ванн рекомендуется сочетать с ходьбой, подвижными играми, физическими упражнениями.

3.9. Солнечные ванны проводят в утренние или вечерние часы на пляже, специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра, спустя час-полтора после еды, при температуре воздуха 18-25 С. Во II и III климатических районах солнечные ванны проводят во второй половине дня. Детям основной и подготовительной групп солнечные ванны следует начинать с 2-3 минут для младших и с 5 минут для старших, постепенно увеличивая процедуру до 30-50 минут. Солнечные ванны проводят при температуре воздуха 19-25 С .

Дети специальной группы принимают солнечные ванны по рекомендации врача.

3.10. Подвижные игры должны занимать в режиме дня детей основной и подготовительной групп: 40-60 минут - для младших детей (6-11 лет) и 1,5 часа - для старших детей (с 12 лет).

3.11. Дети, перенесшие острые заболевания во время отдыха или незадолго до прибытия, могут освобождаться врачом от занятий физической культурой и спортом.

IV. Требования к территории оздоровительного учреждения

4.1. На территории оздоровительного учреждения выделяется не менее 3 зон: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

4.2. Оборудование физкультурно-спортивной зоны должно обеспечивать условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно-игровые площадки должны иметь твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров. Синтетические и полимерные покрытия для открытых спортивных площадок должны быть безопасны, водонепроницаемы, морозоустойчивы и оборудованы водостоками. Занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины, не проводятся.

4.3. При отсутствии на территории оздоровительного учреждения зоны отдыха и (или) физкультурно-спортивной зоны для выполнения оздоровительных программ по физическому воспитанию рекомендуется использовать парки культуры и отдыха, зеленые массивы, спортивные сооружения, в том числе плавательные бассейны, расположенных вблизи оздоровительного учреждения.

4.4. Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения столовой и иметь самостоятельный въезд с улицы.

4.5. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны, на расстоянии не менее 25 м от здания, должна быть предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. Площадка с трех сторон оборудуется ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора.

V. Требования к зданию, помещениям и оборудованию

5.1. Оздоровительное учреждение рекомендуется размещать не выше третьего этажа здания.

Не допускается размещение помещений оздоровительного учреждения в подвальных и цокольных этажах здания.

5.2. Набор помещений оздоровительного учреждения должен включать: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальные помещения, помещения медицинского назначения, спортивный зал, столовую, помещение для сушки одежды и обуви, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Для проведения водных закаливающих процедур, мытья ног перед сном рекомендуется предусмотреть условия для их организации, в том числе с использованием имеющихся душевых или специально приспособленных помещений (площадок).

5.3. Спальные помещения оборудуются из расчета не менее 3 кв. м на 1 человека, но не более 15 человек в 1 помещении.

Спальные помещения для мальчиков и девочек устраиваются раздельными, независимо от возраста детей.

Спальни оборудуют стационарными кроватями (раскладушками) и прикроватными стульями (по числу кроватей). Стационарные 2- и 3- ярусные кровати не используются.

Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, одеяло) и не менее чем 1 комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже чем один раз в 7 дней; допускается стирка постельного белья родителями индивидуально для каждого ребенка.

5.4. Помещения для кружковых занятий и их оборудование должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям дополнительного образования. Гардеробные оборудуются вешалками или шкафами для верхней одежды детей.

5.5. Для просмотра телевизионных передач возможна установка в игровой комнате телевизора с рядами стульев. Расстояние от экрана телевизора до первых рядов стульев должно быть не менее 2 метров.

5.6. Организация питания детей в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием обеспечивается на базе различных предприятий общественного питания, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящими санитарными правилами.

5.7. Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении должен быть предусмотрен медицинский пункт или медицинский кабинет, изолятор для больных, оборудованные раковинами для мытья рук с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем, необходимым инвентарем и оборудованием.

Медицинский кабинет оснащается письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами.

Изолятор оснащается кроватями (раскладушками) - не менее 2, столом и стульями. Для временной изоляции заболевших детей допускается использование медицинского и (или) процедурного кабинета.

Не допускается в качестве стульев и кушеток использовать мягкую мебель (диваны, кресла, стулья с мягкой обивкой).

При отсутствии медицинского кабинета допускается организация медицинского обслуживания в поликлиниках, амбулаториях и фельдшерско-акушерских пунктах, обслуживающие детское население.

5.8. Туалеты для мальчиков и девочек должны быть раздельными и оборудованы кабинами с дверями без запоров. Количество санитарных приборов определяется из

расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Для персонала выделяется отдельный туалет.

Туалеты оборудуются педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечиваются сиденьями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (по эпидемиологическим показателям).

5.9. Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом перед обеденным залом оборудуются умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест. Каждый умывальник обеспечивается мылом, электрополотенцами или бумажными рулонами, или индивидуальными полотенцами.

5.10. Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов предусматривается отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем.

5.11. В период работы оздоровительного учреждения не допускается проведение всех видов ремонтных работ в базовом учреждении.

5.12. Уровни эквивалентного шума в помещениях оздоровительного учреждения не должны превышать 40 дБА.

VI. Требования к воздушно-тепловому режиму

6.1. Температура воздуха в помещениях оздоровительного учреждения не должна быть ниже 18 С, относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40 - 60%.

6.2. В игровых комнатах, помещениях кружков, спальнях следует соблюдать режим проветривания. Для этих целей не менее 50% окон должны открываться и (или) иметь форточки (фрамуги) с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время необходимо предусмотреть наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

6.3. Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения в жаркое время года окна, имеющие южную, юго-западную и западную ориентации, должны быть обеспечены солнцезащитными устройствами или шторами.

Меры по ограничению избыточного теплового воздействия инсоляции не должны приводить к нарушению норм естественного освещения помещений.

6.4. Концентрации вредных веществ в воздухе всех помещений оздоровительных учреждений не должны превышать предельно допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия (ПДК и ОБУВ) для атмосферного воздуха населенных мест.

VII. Требования к естественному и искусственному освещению

7.1. Все основные помещения оздоровительного учреждения должны иметь естественное освещение.

7.2. Окна игровых и кружковых помещений должны быть ориентированы на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта.

7.3. Во всех помещениях оздоровительного учреждения обеспечиваются нормируемые уровни освещенности в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими требования к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

VIII. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима

8.1. Здания оздоровительных учреждений должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.

8.2. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения оздоровительное учреждение следует обеспечить бесперебойной подачей воды в помещения пище блока и санитарные узлы.

8.3. В неканализованных районах оздоровительные учреждения оборудуются внутренней канализацией при условии устройства локальных очистных сооружений. Допускается оборудование учреждений люфтклозетами (с организацией вывоза стоков), надворными туалетами.

8.4. Оздоровительные учреждения обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

8.5. Питьевой режим в оздоровительном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

8.6. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

8.7. При организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды оздоровительное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале; одноразовых стаканчиков - в игровых, учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

8.8. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.

8.9. Бутилированная вода, поставляемая в оздоровительные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

IX. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

9.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 7-дневное меню для весенних, осенних, зимних каникул и 10- или 14 (18)-дневное меню для летних каникул).

9.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3) настоящих санитарных правил.

9.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

9.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой (приложение 4 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладка, содержащее количественные данные о рецептуре блюд.

9.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в оздоровительном учреждении, и согласовывается руководителем оздоровительного учреждения.

9.6. В примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 5 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах (приложения 3 и 6 настоящих санитарных правил).

9.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

9.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

9.9. При разработке меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

9.10. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

9.11. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

Допускаются в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

9.12. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов должно составлять 1:1:4.

9.13. Питание детей и подростков должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

9.14. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Рекомендуется включать овощи и фрукты.

9.15. Обед должен включать закуску, первое, второе и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени; допускается использовать порционированные овощи. Второе горячее блюдо должно быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром.

9.16. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, йогурты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты.

9.17. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 7 настоящих санитарных правил), что должно быть подтверждено необходимыми расчетами.

9.18. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

9.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда, указанные в приложении 8 настоящих санитарных правил.

9.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания, обслуживающей оздоровительные учреждения, должен осуществляться при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность

пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должна сохраняться до окончания использования продукции.

9.21. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

9.22. Овощи урожая прошлого года (капусту, морковь) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

9.23. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

9.24. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения должны ежедневно заполняться журналы в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар в соответствии с рекомендациями приложения 10 настоящих санитарных правил.

При возникновении случаев пищевых отравлений или инфекционных заболеваний суточные пробы готовых блюд, а также пробы других подозреваемых пищевых продуктов предоставляются по требованию органов, уполномоченных осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) для лабораторных исследований.

X. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизация готовых блюд

10.1. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

10.2. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных настоящими санитарными правилами.

10.3. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона. Витаминизация осуществляется в соответствии с инструкцией (приложение 6). Допускается использование премиксов; инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

10.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

10.5. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

10.6. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами.

10.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей детей и подростков.

XI. Требования к санитарному содержанию территории, помещений и мытью посуды

11.1. Территория оздоровительного учреждения должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода детей на участок. Летом, в сухую погоду, поверхности площадок и травяной покров рекомендуется поливать за 20 минут до начала спортивных занятий. Зимой площадки и пешеходные дорожки очищать от снега и льда.

Мусор собирают в мусоросборники, которые должны иметь плотно закрывающиеся крышки, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами, разрешенными в установленном порядке, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. Не допускается сжигание мусора на территории учреждения, в том числе в мусоросборниках.

11.2. Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

11.3. Уборку спальных помещений следует проводить после дневного сна, обеденного зала - после каждого приема пищи, физкультурного зала - после каждого занятия, остальных помещений - в конце дня.

11.4. В оздоровительных учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению.

11.5. Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах, недоступных для детей.

11.6. При угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в учреждении проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия по предписанию должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

11.7. Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).

11.8. Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте.

11.9. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом.

11.10. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должны иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

11.11. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

11.12. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары должно осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

11.13. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

11.14. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не допускается.

11.15. По окончании уборки весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

11.16. При образовании медицинских отходов, которые по степени их эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным (рискованным) отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с установленными санитарными правилами требованиями по сбору, хранению, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений.

11.17. При наличии бассейна режим эксплуатации и качество воды бассейна, а также уборка и дезинфекция помещений и оборудования проводятся в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими требованиями для плавательных бассейнов.

11.18. Спортивный инвентарь подлежит обработке моющими средствами ежедневно.

11.19. Ковровые покрытия очищаются пылесосом ежедневно, а также после каждой смены подвергаются просушиванию и выколачиванию на улице.

11.20. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

11.21. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

В целях профилактики клещевого энцефалита в эпидемиологически неблагополучных районах по данному заболеванию необходимо организовать проведение противоклещевой обработки в местах планируемого пребывания детей (парках, лесопарковых зонах и других зеленых массивах).

11.22. Перед началом оздоровительного сезона и по окончании оздоровительной смены проводят генеральную уборку всех помещений оздоровительного учреждения, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией.

XII. Требования к соблюдению правил личной гигиены

12.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди детей и подростков оздоровительных учреждений необходимо выполнение следующих мероприятий:

а) в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;

б) для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается;

в) персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынки или колпак) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены, легкая нескользкая рабочая обувь;

г) в базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

12.2. Работники столовой обязаны:

а) приходить на работу в чистой одежде и обуви;

б) оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

в) тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

г) коротко стричь ногти;

д) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

ж) работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

з) не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

и) не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

12.3. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

12.4. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

12.5. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

XIII.Требования к соблюдению санитарных правил

13.1. Руководитель оздоровительного учреждения и юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией летнего оздоровления, являются ответственными лицами за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивают:

а) наличие в учреждении настоящих санитарных правил и санитарных правил, предъявляющих требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и доведение их содержания до сотрудников учреждения;

б) выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения;

в) необходимые условия для соблюдения санитарных правил;

г) прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

д) наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований, а также соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с национальным календарем прививок;

е) организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

ж) наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

13.2. Производственный контроль за качеством и безопасностью питания детей осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

13.3. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 11 настоящих санитарных правил).

13.4. Медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

13.5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

13.6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1
к СанПиН 2.4.4.2599-10

Документы, необходимые для открытия детского оздоровительного учреждения на время каникул

- санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение;
- копия приказа об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей с указанием сроков работы каждой смены;
- утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников;
- личные медицинские книжки сотрудников согласно списочному составу (с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения);
- примерное меню;
- режим дня;
- списки поставщиков пищевых продуктов, бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды;
- результаты исследования лабораторно-инструментального контроля воды плавательного бассейна, при наличии бассейна в образовательном учреждении;
- программу производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденными организациями общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации, и организующих питание детей в оздоровительных учреждениях.

Приложение 2
к СанПиН 2.4.4.2599-10

О порядке прохождения обязательных медицинских обследований вновь поступающих лиц на работу в оздоровительные учреждения*

Характер производимых работ	Участие врачей-специалистов, периодичность осмотров. Характер лабораторных и функциональных исследований.
Работники детских оздоровительных учреждений	Терапевт - 1 раз в год. Дерматовенеролог - при поступлении на работу. Крупнокадровая флюорография - 1 раз в год. Кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследование на гельминты - при поступлении на работу. Исследование на возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении и по эпидпоказаниям.

* При зачислении сотрудников в оздоровительное учреждение по специальности, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

Приложение 3
к СанПиН 2.4.4.2599-10

Таблица 1

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей оздоровительных учреждений с учетом их возраста

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	308 (допускается 335 за счет фруктов)	360 (допускается 383 за счет фруктов)
Энергетическая ценность калорийность (ккал)*	2251 (2359 при увеличении углеводов)	2628 (2720 при увеличении углеводов)

Таблица 2

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11 лети старше	7-10 лет	11 лети старше
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 жалованное (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.

Приложение 4

к СанПиН 2.4.4.2599-10

Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7

	День № 1 - завтрак:					
	…..					
	День № 1 - обед:					
	…..					
	День № 1 - полдник					
	…..					
	ИТОГО:	-				
	День № 2 - завтрак:					
	…..					
	День № 2 - обед:					
	…..					
	День № 2 - полдник					
	…..					
	ИТОГО:	-				
	…..					
	ИТОГО ЗА СМЕНУ ВСЕГО:	-				-
	ИТОГО ЗА СМЕНУ соотношение	-				-

Приложение 5
к СанПиН 2.4.4.2599-10

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для детей различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 10 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
Мясное, рыбное блюдо	75-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Приложение 6
к СанПиН 2.4.4.2599-10

Расчеты для проведения С-витаминизации третьих блюд

Возраст детей	Количество витамина С мг/ сутки	
	в летние каникулы	в весенние, осенние и зимние каникулы
для детей до 10 лет	20	50

для детей 11 лет и старше	25	70

Приложение 7
к СанПиН 2.4.4.2599-10

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	
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	15	0,8	-	8,3	
Чернослив (без косточек)	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 -11 г
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 -13 г
Замена творога (по белку)					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г
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 -5 г
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 8
к СанПиН 2.4.4.2599-10

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации

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, фляжная сметана без термической обработки.

16. Простокваша-"самоквас".

17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия).

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. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.

25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

26. Газированные напитки.

27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

28. Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов.

29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

30. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

31. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

32. Окрошки и холодные супы.

33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

34. Яичница-глазунья.

35. Паштеты.

36. Блинчики с мясом и с творогом.

37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Приложение 9
к СанПиН 2.4.4.2599-10

Таблица 1

Документация пищеблока

Форма 1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

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

_____

* **П р и м е ч а н и е :** Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Таблица 2

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

* **П р и м е ч а н и е :** Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Таблица 3

Форма 3. "Ведомость контроля за рационом питания"

№ п/п	Наименование группы продуктов	Единица измерения	Рекомендуемое количество продуктов (нетто) в день на одного ребенка, в зависимости от возраста	Фактически выдано продуктов в нетто по дням (всего), г на одного человека					В среднем за 18 дней	Отклонение от нормы в % (±)
				1	2	3	…	18		
1	Мясные продукты	грамм								
1.1	в т.ч. колбасные изделия	грамм								
2	Рыба	грамм								
3	Яйцо	штук								
4	Молоко, молочные и кисломолочные продукты	грамм								
5	Творог	грамм								
6	Сметана	грамм								
7	Сыр	грамм								
8	Масло сливочное	грамм								
9	Масло растительное	грамм								
10	Макаронные изделия, крупы, бобовые	грамм								
11	Сахар	грамм								
12	Кондитерские и выпечные изделия	грамм								
13	Картофель	грамм								
16	Овощи	грамм								
17	Сухофрукты	грамм								
18	Кофейный напиток, какао, чай	грамм								
20	Фрукты свежие	грамм								
21	Сок	грамм								

22	Хлеб	грамм								

Таблица 4

Форма 4. "Журнал здоровья"

№ п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель				
			1	2	3		18
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд.**	Отстранен	б/л	…	отп.
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.

Таблица 5

Форма 5. "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

Таблица 6

Форма 6. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"

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

Таблица 7

Форма 7. "Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования"

Наименование неисправного оборудование	Дата установления неисправности	Принятые меры, (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись отв. лица

Приложение 10

к СанПиН 2.4.4.2599-10

Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме; 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 11
к СанПиН 2.4.4.2599-10

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон