

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И НАУКИ КБР**  
**Государственное бюджетное учреждение**  
**«Центр сопровождения детей-сирот и детей,**  
**оставшихся без попечения родителей»**  
**(ГБУ «Центр сопровождения детей» Минпросвещения КБР)**

---

**ПРИНЯТО:**

Решением Общего собрания работников  
Протокол № 3 от «15» декабря 2025 г.

**УТВЕРЖДЁН:**

Приказом  
от 15 декабря 2025 г. № 309-ОД

Председатель \_\_\_\_\_ А.А. Алишанов

Директор \_\_\_\_\_ А.А. Алишанов

**Положение**  
**об организации питания детей**  
**в ГБУ «Центр сопровождения детей» Минпросвещения КБР**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания детей в государственном бюджетном учреждении «Центр сопровождения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» Министерства просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики (далее – Положение) регулирует деятельность пищевого блока, принимается общим собранием работников государственного бюджетного учреждения «Центр сопровождения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» Министерства просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики (далее – Центр) и утверждается директором Центра.

1.2. Положение разработано в соответствии с «Федеральными законами от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Уставом Центра.

1.3. Пищевой блок является структурным подразделением Центра и создается в целях обеспечения полноценного рационального бесперебойного общественного питания воспитанников, укрепления их здоровья, обеспечения инфекционной безопасности, предотвращения пищевых отравлений.

1.4. Деятельность пищевого блока осуществляется на основании годового плана работы, Единого режима дня Центра, «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и настоящего Положения.

1.5. Деятельностью пищевого блока руководит заведующий производством (шеф-повар), который назначается директором.

1.6. Пищевой блок размещается в отдельном здании, соединенном отапливаемыми переходами с жилыми корпусами и представляет собой столовую, работающую на продовольственном сырье, которая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

В пищевой блок входят:

- обеденный зал;
- горячий цех;
- мясной цех;
- овощной цех;
- место для обработки яиц;
- холодильная камера;
- посудомоечный цех;
- цех для кухонной посуды;
- склад для хранения сыпучих продуктов;
- овощехранилище;
- кабинет заведующего производством (шеф-повара);
- комната отдыха сотрудников;
- загрузочная платформа с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входом, используемая для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;
- навес над входом и загрузочной платформой;
- гигиеническая комната (душ, туалет).

1.6. Обслуживающий персонал столовой состоит из шеф повара, поваров, кухонных рабочих и осуществляет свою деятельность согласно утвержденным должностным инструкциям и настоящего положения.

1.7. шеф повар представляет ежемесячный и ежегодный отчет о деятельности столовой в бухгалтерию.

1.8. Работники столовой соблюдают Конвенцию о правах ребенка, законы РФ, Устав и локальные акты Центра

1.9. Устанавливается 6-кратный приём пищи воспитанниками: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.

1.10. Приём пищи осуществляется в соответствии с «Единым режимом дня» в столовой. Воспитанники дошкольной группы второй завтрак, обед, полдник принимают в столовой дошкольного отделения.

1.11. Медицинской сестрой диетической, шеф-поваром, бухгалтером по питанию один раз в квартал разрабатывается примерное 2-недельное меню на осенний, зимний, весенний и летний периоды (по трём возрастным группам: 3-7, 7-11, 12-18), который утверждается директором Центра, согласовывается с ТО УФС Роспотребнадзора по КБР в г. Нальчик и вывешивается в обеденном зале столовой.

На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой диетической, шеф-поваром и кладовщиком составляется меню-раскладка отдельно для детей в

возрасте 3-7 лет, 7-11 лет и 12-18 лет с учетом норм продуктов, которое утверждается директором Центра ежедневно до 12<sup>00</sup> часов.

Медицинская сестра диетическая ежедневно вывешивает в обеденном зале столовой меню на день.

*Ответственность за разработку примерного 2-недельного меню на осенний, зимний, весенний и летний периоды; составление ежедневной меню-раскладки и меню на каждый день; проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции; контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации; оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи); бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале; осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков; контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы; контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды; контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала "Здоровье"; осмотр сотрудников пищеблока и детей - дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов; гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания; соблюдение норм питания воспитанников возложить на медицинскую сестру диетическую.*

1.12. Для воспитанников, страдающих хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, почек организуется щадящее (диетическое) питание.

*Ответственность за индивидуализацию питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний возложить на медицинскую сестру диетическую, шеф-повара.*

1.13. Медицинская сестра диетическая проводит:

- каждые 10 дней контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
- один раз в месяц подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день).

5.6. Бухгалтер по питанию до 3 числа каждого месяца, следующего за отчетным, представляет директору Центра справку о соблюдении норм питания воспитанников за истекший месяц по установленной форме.

5.7. Ответственность за организацию питания воспитанников возлагается на заместителя директора по административно-хозяйственной работе, медицинскую сестру диетическую, шеф-повара.

5.8. Ответственность за жизнь и здоровье детей в процессе организации их питания возлагается на заместителя директора по административно-хозяйственной работе, медицинскую сестру диетическую, шеф-повара и повара.

## **2. Функции пищевого блока**

Пищевой блок:

2.1. Осуществляет:

- деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализацию;

- своевременное питание воспитанников согласно Единого режима дня в соответствии с 2-недельным меню, норм питания с соблюдением технологического и санитарно-гигиенического режима;
- диетическое питание детей группы риска, часто болеющих и с хроническими заболеваниями (диетические столы №№ 1,2,3 и т.д);
- обеспечение посадки всех воспитанников в обеденном зале не более чем в 2 перемены, отдельно по группам;
- хранение и переработку продуктов питания;
- сбор твердых бытовых и пищевых отходов в отдельные контейнеры с крышками.

2.2. Принимает участие в процессах адаптации и обеспечения жизнедеятельности воспитанников («День именинника», «День защиты детей», «День здоровья», «Выпускной вечер», «Семейная встреча Нового года», «Международный женский день» и другие мероприятия).

2.3. Обеспечивается необходимыми продуктами питания, посудой, инвентарем, оборудованием согласно существующим требованиям и нормам.

2.4. Ведёт следующую номенклатуру дел:

Индекс дела	Наименование дела	Срок хранения документов
06-27	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	1 год
06-28	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	1 год
06-32	Примерное 2-недельное меню.	1 год
06-33	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	До минования надобности
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	До минования надобности
06-34	Гигиенический журнал (сотрудники)	До минования надобности
06-35	Журнал учета генеральных уборок пищеблока	До минования надобности
06-38	Ведомость контроля за рационом питания	1 год

### 3. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

3.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с «Санитарно-

эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. Производственные помещения должны быть оснащены исправным современным холодильным и технологическим оборудованием.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо поставить об этом в известность директора Центра и с его разрешения внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводить технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

3.3 Обеденный зал должен быть оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.4. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

3.5. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку, рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи.

3.6. Пищевой блок должен быть обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

3.7. Посуда должна быть фарфоровой, фаянсовой и стеклянной (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

3.8. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

3.9. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

3.10. Для порционирования блюд использовать инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

3.11. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

3.12. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

3.13. Складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

#### **4. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды**

4.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

4.2. Производственные и другие помещения пищевого блока должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

4.3. Уборку обеденного зала проводить после каждого приема пищи. Обеденные столы мыть горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивать в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать или кипятить, ополаскивать, просушивать и хранить в таре для чистой ветоши.

4.4. Мытье кухонной посуды производить отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

4.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранить в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для воспитанников, отдельно от пищевых продуктов.

4.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения использовать разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

4.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств использовать мерные емкости.

4.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдать следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

4.9. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводить в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

4.10. Чашки, стаканы, бокалы промывать в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивать горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

4.11. Столовые приборы подвергать мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергать обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

4.12. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранить на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

4.13. Санитарную обработку технологического оборудования проводить ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывать горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирать сухой чистой тканью. Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые для обработки столов, хранить в специальной промаркированной емкости.

4.14. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производить в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивать горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривать кипятком, а затем просушивать на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранить непосредственно на рабочих местах на ребре.

4.15. Щетки для мытья посуды после использования очищать, замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить в течение 15 мин.), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений использовать категорически запрещается.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

4.16. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводить по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

4.17. Один раз в месяц проводить генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

4.18. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

4.19. Пищевые отходы хранить в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождать по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промывать раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

4.20. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделить отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивать и хранить в чистом виде.

4.21. Для хранения уборочного инвентаря выделить отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

4.22. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

Для предупреждения залета насекомых проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях пищевого блока.

4.23. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания воспитанников.

## **5. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню**

5.1. Для обеспечения воспитанников Центра 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, разрабатывается рацион питания.

5.2. Рацион питания воспитанников предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

5.3. Для обеспечения здоровым питанием всех воспитанников на основании сформированного рациона питания разрабатывается 2-недельное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин), которое утверждается директором. Меню составляется в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

5.4. Примерное меню разрабатывается диетической сестрой с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников (3-6, 7 - 11 и 12 - 18 лет) с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных, территориальных особенностей питания населения и физические нагрузки воспитанников при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

5.5. В Центре предусмотрено пятикратный прием пищи. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

5.6. С учетом возраста воспитанников в 2-недельном меню необходимо соблюдать требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп воспитанников .

5.7. 2-недельное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводить ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в 10-дневном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

5.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлять в соответствии с рекомендациями.

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

5.9. При разработке 2-недельного меню для питания воспитанников предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

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

5.11. В 2-недельном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за

неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

5.12. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

5.13. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запеканка, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

5.14. Ежедневно в рацион питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

5.15. Завтрак должен состоять из закуска, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

5.16. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуска следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуска допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

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

5.18. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

5.19. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному 2-недельному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

5.20. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

5.21. 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 и кулинарные изделия в соответствии с требованиями, указанными в «Санитарно-эпидемиологических правилах и нормах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в пищевой блок должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к

определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в пищевом блоке до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.23. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

5.24. В питании воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-производственной базе, в теплицах УПБ, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

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

5.26. В течение 14 дней воспитанников рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренном в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп воспитанников.

5.27. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля врачом-педиатром.

5.28. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.29. Питание воспитанников организуется в соответствии с режимом дня. За каждой семьей в столовой закрепляются определенные обеденные столы.

5.30. Организацию обслуживания воспитанников горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурной по столовой старше 14 лет под руководством дежурного воспитателя.

5.31 Не допускается присутствие воспитанников в производственных помещениях пищевого блока. Не разрешается привлекать воспитанников к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

5.32. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

## **6. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции**

6.1. В пищеблоке Центра обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований «Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

6.3. Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

6.4. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение «Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.5. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

6.6. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

6.7. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

6.8. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

6.9. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

6.10. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

6.11. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими

партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.

6.12. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

6.13. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

6.14. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

6.15. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

6.16. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

6.17. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

6.18. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

6.19. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодной цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

6.20. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

6.21. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;

- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4 +/- 2 °С;

- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

6.22. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.23. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

6.24. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

6.25. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

6.26. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

6.27. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

6.28. В пищевом блоке должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

## **7. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности**

7.1. При составлении 10-дневного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных в «Санитарно-эпидемиологических правилах и нормах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

7.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В целях профилактики йоддефицитных состояний воспитанников используется йодированная соль в районах с дефицитом йода

7.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

7.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в Санитарно-эпидемиологических правилах и нормах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7.6. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

## **8. Требования к условиям труда персонала**

8.1. Условия труда работников пищевого блока Центра должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами.

8.2. Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

8.3. Содержание вредных веществ в помещениях пищевого блока не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами.

8.4. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами.

8.5. Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы.

## **9. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом пищевого блока, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке**

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди воспитанников необходимо выполнение следующих мероприятий:

9.1. В пищевом блоке созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

9.2. Для мытья рук во все производственные цеха 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.

9.3. Персонал перед началом в бытовой комнате переодевается в специальную санитарную одежду (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). Количество санитарной одежды должно быть не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

9.4. Специальная санитарная одежда стирается централизованно в банно-прачечном отделении Центра.

9.5. Работники пищевого блока обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

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

9.7. 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.

9.8. 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.

9.9. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для заведующего производством - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

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

9.11. Пищевой блок необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

9.12. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищевого блока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Гигиенический журнал»

## **10. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов**

10.1. Директор Центра является ответственным лицом за организацию и полноту охвата воспитанников горячим питанием.

10.2. Центр с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья воспитанников, обеспечивает:

- наличие в пищеблоке санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья воспитанников;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 1год;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал, осмотр персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

10.3. Контроль за качеством и безопасностью питания воспитанников осуществляется медицинской сестрой диетической.

10.4. Медицинские работники следят за организацией питания в Центре, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

10.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

10.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и дежурного администратора Центра по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в " Журнал бракеража готовой пищевой продукции " в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае

неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

10.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в " Гигиенический журнал " в соответствии с рекомендуемой формой.

10.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой.

10.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой.

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

10.10. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в " Журнал учета температурного режима холодильного оборудования " в соответствии с рекомендуемой формой.

10.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

10.12. 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 проводятся лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются Центром с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

10.13. В Центре организовывается работа (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема

пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

### **11. Права работников пищевого блока**

Работники пищевого блока имеют право:

- рекомендовать работника для повышения квалификационного разряда;
- выдвигать предложения по улучшению работы пищевого блока;
- ставить вопрос о поощрении работников пищевого блока.

### **12. Контроль за деятельностью пищевого блока**

Контроль за деятельностью пищевого блока осуществляет директор, бракеражная комиссия, созданная по приказу директора, Роспотребнадзор.