Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах

      98. На объектах предусматривается пищеблок.

      99. На пищеблоке объектов не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с организацией питания детей.

      100. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.

      101. На пищеблоке объектов предусматривается последовательность технологических процессов, исключаются встречные потоки сырой и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

      102. На объектах составляется перспективное сезонное (лето - осень, зима-весна) двухнедельное меню, утвержденное руководителем объекта.

      При составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

      103. Фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню. В исключительных случаях допускается замена пищевой продукции согласно [приложению 6](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2100023469#z333) к настоящим Санитарным правилам.

      Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованиях, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

      104. Ежедневно составляется и вывешивается меню-раскладка, в которой указывают число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции готовых блюд в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов (в весе "брутто") по каждому блюду.

      105. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах ("брутто"), вес "нетто" готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

      106. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дня.

      107. Масса порции блюд предусматривается согласно [приложению 7](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2100023469#z336) к настоящим Санитарным правилам.

      108. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в семь календарных дней.

      109. Завтрак состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка, яиц, бутерброда со сливочным маслом или сыром. На второй завтрак предусматриваются соки, фрукты.

      Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, чай, соки и кисель). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

      В полдник в меню включают напитки в детском питании с булочными или кондитерскими изделиями без крема, разрешенные в соответствии со [статьей 8](https://adilet.zan.kz/rus/docs/H11T0000880#z50) технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.

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

      110. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5-4 часа.

      111. Нормы питания предусмотрены в [постановлении](https://adilet.zan.kz/rus/docs/P1200000320#z1) Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

      112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 [приложения 8](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2100023469#z339) к настоящим Санитарным Правилам.

      Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в пищеблоке объектов.

      Сроки годности и условия хранения пищевой продукции соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

      113. В целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) витамином "С". Суточная норма потребления составляет для детей до 2-х лет – 30 мг, старше 2-х лет – 50 мг.

      114. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15 °С, перед их реализацией, в кисели раствор витамина "С" вводят при его охлаждении до температуры от +30 до +35 °С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизацию витамином "С" проводят из расчета 35 % средней суточной потребности с внесением данных в журнал "С-витаминизации" согласно [форме 2](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2100023469#z344) приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

      Витаминизированные блюда не подогреваются.

      115. На объектах не допускается:

      1) изготовление и реализация:

      простокваши, творога и кефир;

      фаршированных блинчиков;

      макарон по-флотски;

      зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

      кондитерских изделий с кремом;

      кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье, халва, мармелад, пастила) в потребительских упаковках;

      морсов, квасов;

      жареных во фритюре изделий;

      яиц всмятку, яичницы-глазуньи;

      сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;

      окрошки;

      грибов;

      пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

      первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

      газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

      фаст-фудов: гамбургеров, хот–догов, чипсов, сухариков, кириешек;

      острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

      2) использование:

      непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

      яиц и мяса водоплавающих птиц;

      молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

      субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

      мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

      коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

      продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

      генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

      нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

      116. Не допускается реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры.

      117. На пищеблоке объектов медицинским работником организации или ответственным лицом ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий согласно [форме 3](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2100023469#z346) приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

      Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

      118. Ежедневно на пищеблоке объектов повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 0С до +6 0С. Суточную пробу хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно.