

**УТВЕРЖДЕНЫ**  
Профильной комиссией  
Минздрава России  
по гигиене детей и подростков  
15 февраля 2014 г.  
протокол № 2

**УТВЕРЖДЕНЫ**  
на XVII Конгрессе  
педиатров России  
Москва,  
15-16 февраля 2014 г.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОКАЗАНИЮ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ ОБУЧАЮЩИМСЯ

**КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ  
ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

Р РОШУМЗ-6-2014

(версия 1.1)

**Разработчики: В.И. Хизгиев, В.В. Молдованов, С.Г. Сафонкина, В.Р. Кучма, Л.М. Сухарева, Е.И. Шубочкина, Т.В. Шумкова, И.В. Звездина, И.Э. Александрова, А.С. Седова, Е.М. Ибрагимова, З.М. Омариев, Ж.Ю. Горелова, О.Е. Митрофанова**

## **Аннотация**

Представлена организация контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания обучающихся в образовательных организациях, включающая анализ результатов государственного санитарно-эпидемиологического надзора в образовательных организациях, организации и проведения образовательной организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, производственного контроля, а также самостоятельное санитарно-гигиеническое обследование условий и организации питания в образовательных организациях.

Рекомендации предназначены для врачей и среднего медицинского персонала, работающего в отделениях медицинской помощи обучающимся медицинскими организациями.

Рекомендации одобрены и рекомендованы к утверждению Рабочей группой Профильной комиссии Министерства здравоохранения РФ по гигиене детей и подростков 07.06.2013 года (протокол №3 от 07.06.13) и Президиумом Российского общества развития школьной и университетской медицины и здоровья (протокол №16 от 07.06.13).

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. Методология</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Введение</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Программа контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания обучающихся в образовательных организациях</b> .....	<b>5</b>
3.1. Анализ результатов контрольно-надзорных мероприятий при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в образовательных организациях .....	5
3.2. Анализ результатов организации, проведения и оценки Эффективности санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, обеспечивающих безопасность обучающихся в образовательных организациях .....	6
3.3. Анализ производственного контроля .....	6
3.4. Санитарно-гигиеническое обследование условий и организации питания в образовательных организациях .....	18
<b>4. Показания и противопоказания</b> .....	<b>18</b>
<b>5. Материально-техническое обеспечение контроля</b> .....	<b>18</b>
<b>6. Форма учёта результатов контроля</b> .....	<b>18</b>
<b>7. Список нормативно-методических документов</b> .....	<b>19</b>
<b>8. Список литературы</b> .....	<b>19</b>
<b>9. Приложения</b> .....	<b>20</b>

## **1. Методология**

### **Методы, использованные для сбора/селекции доказательств:**

Поиск в электронных базах данных.

### **Описание методов, использованных для сбора/селекции и анализа доказательств:**

Консенсус экспертов;

Онищенко Г.Г. Государственная политика в области здорового питания населения и пути её реализации. Здоровье населения и среда обитания. 2009, 3: 3-9.

Кучма В.Р., Чернигов В.В. Мониторинг модернизации организации питания детей в общеобразовательных учреждениях. Здоровье населения и среда обитания. – 2012, 8: 7-10.

### **Индикаторы доброкачественной практики (Good Practice Points – GPPs):**

Рекомендуемая доброкачественная практика базируется на опыте членов рабочей группы по разработке рекомендаций.

### **Экономический анализ:**

Не проводился.

### **Метод валидации рекомендаций:**

- внешняя экспертная оценка;
- внутренняя экспертная оценка.

### **Описание метода валидации рекомендаций:**

Настоящие рекомендации в предварительной версии были рецензированы независимыми экспертами, которых попросили прокомментировать, прежде всего, то, насколько интерпретация доказательств, лежащих в основе рекомендаций доступна для понимания.

Получены комментарии со стороны врачей первичного звена и участковых педиатров в отношении доходчивости изложения протокола и их оценки важности рекомендаций, как рабочего инструмента повседневной практики.

Предварительная версия была так же направлена рецензенту, не имеющему медицинского образования (родители), для получения комментариев, с точки зрения перспектив пациентов.

Комментарии, полученные от экспертов, тщательно систематизировались и обсуждались председателем и членами рабочей группы. Каждый пункт обсуждался, и вносимые в результате этого изменения в рекомендации регистрировались. Если же изменения не вносились, регистрировались причины отказа от внесения изменений.

### **Консультации и экспертная оценка:**

Последние изменения в настоящие рекомендации были представлены для дискуссии в предварительной версии на XVII Конгрессе педиатров России (Москва, 14-16 февраля 2014 г. Предварительная версия была выставлена для широкого обсуждения на сайте РОШУМЗ, для того, чтобы лица, не участвующие в конгрессе имели возможность принять участие в обсуждении и совершенствовании рекомендаций.

Проект рекомендаций был рецензирован так же независимыми экспертами, которых попросили прокомментировать, прежде всего, доходчивость и точность интерпретации доказательной базы, лежащих в основе рекомендаций.

### **Рабочая группа:**

Для окончательной редакции и контроля качества рекомендации были повторно проанализированы членами рабочей группы, которые пришли к заключению, что все замечания и комментарии экспертов приняты во внимание, риск

систематических ошибок при разработке рекомендаций сведён к минимуму.

## **2. Введение**

Рациональное питание является необходимым условием формирования и сохранения здоровья детей, способствует гармоничному физическому и умственному развитию, высокой работоспособности и успеваемости школьника, создает условия для адаптации к факторам окружающей среды, оказывает существенное влияние на качество жизни. Показатели здоровья школьников и охвата их горячим физиологически полноценным, качественным питанием – целевые показатели деятельности органов исполнительной власти, организаций, реализующих социальную политику в области охраны здоровья детей и подростков. В регионах Российской Федерации разработаны и реализуются региональные целевые программы, направленные на улучшение школьного питания, большое внимание уделяется вопросам организации и оценки действующей системы школьного питания, обеспечивающей школьников полноценным питанием [1-4,6,8-10]. Основная цель санитарно-гигиенического контроля за условиями и организацией питания обучающихся состоит в охране здоровья и предупреждении алиментарно-зависимых заболеваний, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений обучающихся. Задача врача состоит в том, чтобы изучить проблемы, связанные с влиянием питания на здоровье обучающихся и устранить их [7, 11-13].

При осуществлении контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания обучающихся необходимо обращать внимание на наиболее часто встречающиеся нарушения:

- неудовлетворительное санитарное состояние и содержание помещений;
- нарушения условий хранения и сроков годности продукции;
- нарушения требований санитарного маркирования технологического и холодильного оборудования, инвентаря;
- неправильное оформление бракеражных журналов;
- нарушения правил раздачи и порционирования кулинарной продукции;
- нарушение требований к режимам санитарной обработки и хранения инвентаря;
- нарушения требований к соблюдению правил личной гигиены персоналом;
- нарушения сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров;
- неравноценная по пищевой ценности замена блюд;
- нарушения рецептур и технологии приготовления блюд;
- занижение массы порций блюд;
- отсутствие технологических карт;
- доставка блюд и кулинарных изделий с неполной маркировкой, неспециализированным транспортом, без использования изотермических емкостей (термосов);
- отсутствие весоизмерительных приборов для контроля массы порций блюд.

## **3. Программа контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания обучающихся в образователь-**

## **ных организациях**

Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания в образовательных организациях (ОО) может осуществляться на основании анализа результатов:

- контрольно-надзорных мероприятий при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в образовательных организациях;
- организации, проведения и оценки эффективности санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, обеспечивающих безопасность обучающихся в образовательных организациях;
- производственного контроля;
- самостоятельного санитарно-гигиенического обследования условий и организации питания в образовательных организациях.

### **3.1. Анализ результатов контрольно-надзорных мероприятий при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в образовательных организациях.**

Периодичность контроля, проводимого в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора в образовательных организациях, определяется действующими нормативными документами (не чаще 1 раза в 3 года) с возможностью проведения внеплановых проверок, обусловленных состоянием проверяемого объекта, появлением массовых случаев заболеваний и т.п. Это ограничивает возможность использования их результатов в процессе оперативного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания в образовательных организациях.

Гигиеническая оценка санитарно-эпидемиологического состояния образовательного учреждения выполняется с отнесением показателей к оптимальным, допустимым, потенциально опасным условиям обучения и воспитания, способствующим развитию и кумуляции утомления учащихся, формированию морфо-функциональных отклонений и опасным, способствующим развитию и прогрессированию школьно-обусловленных заболеваний – потенциальный риск.

Определение группы санитарно-эпидемиологического благополучия (СЭБ) проводится на основании гигиенической оценки санитарного благополучия образовательного учреждения с выделением маркерных показателей повышенного риска здоровью учащихся.

Отнесение образовательного учреждения к одной из групп СЭБ позволяет установить основные нарушения санитарно-эпидемиологических требований, потенциальный риск развития отклонений в функциональном состоянии организма обучающихся и школьно-обусловленных заболеваний у детей и подростков. Эта информация является основанием для разработки целенаправленных санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Образовательное учреждение, отнесённое к III группе СЭБ, подлежит внеплановой проверке в соответствии с планом-заданием по устранению выявленных нарушений, но не позднее 12 месяцев с момента выдачи предписания.

Порядок проведения последующих контрольно-надзорных мероприятий и объем необходимых лабораторно-инструментальных исследований определяются с учетом группы СЭБ ОО.

### **3.2. Анализ результатов организации, проведения и оценки эффектив-**

## **ности санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, обеспечивающих безопасность обучающихся в образовательных организациях**

включает знакомство с имеющимися планами (приложение 1) проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, обеспечивающих безопасность обучающихся в ООБ в части условий и организации питания обучающихся, контроль за ходом их выполнения и оценку их эффективности.

### **3.5. Анализ производственного контроля**

Образовательные организации обязаны осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг.

Система производственного контроля относится к внутренней сфере деятельности организации, являясь подсистемой общей системы управления любой организацией.

Система производственного контроля включает три взаимосвязанных компонента: порядок организации и проведения; периодичность санитарно-эпидемиологических обследований, исследований, измерений при осуществлении производственного контроля; подготовку должностных лиц и специалистов, ответственных за проведение производственного контроля на своем объекте.

Образовательные организации определяют порядок организации и проведения производственного контроля, объем возможных мероприятий собственными подготовленными специалистами и необходимость привлечения сторонних организаций, аккредитованных в установленном порядке для выполнения производственного контроля на договорной основе.

Значимыми объектами производственного контроля в образовательных учреждениях являются: территория и здание образовательного учреждения, помещения и оборудование, параметры внутренней среды (воздушно-тепловой режим, естественное и искусственное освещение, шум, и др.), организация образовательной деятельности (включая методики и программы обучения, режим образовательного процесса, организацию питания обучающихся и медицинское обеспечение).

Пример оформления программы производственного контроля при организации питания обучающихся представлен в приложении 2.

Анализ организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания в образовательных организациях включает:

- проверку наличия официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- проверку организации лабораторных исследований;
- контроль проведения (прохождения) медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки работников;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспор-

тировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

- контроль за своевременным информированием населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

*Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля*

Основные санитарно-эпидемиологические правила и нормы, нормативы, устанавливающие гигиенические требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях, приведены в разделе 7. Обновление фонда нормативно-методических документов должно осуществляться не реже 2 раз в год.

Основные информационные источники для получения сведений о действующих нормативных документах и пункты реализации нормативно-методической документации приведены в табл. 1.

Таблица 1

**Источники справочной информации**

Пункты реализации санитарно-эпидемиологических правил и нормативов иной нормативно-методической документации по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия	
Сеть интернет	www.rosпотребнадzor.ru – Федеральная служба в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; http://fp.crc.ru – поисковый сервер по реестрам Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы; www.fcgsen.ru – Федеральный центр гигиены и эпидемиологии.
Средства массовой информации	Ежемесячный журнал территориального Управления Роспотребнадзора и Центра гигиены и эпидемиологии. (в Москве - «Санитарно-эпидемиологический собеседник» (СЭС) Подписной индекс 15625., тел. (495) 580-9580, 500-0060
Учебные центры по подготовке специалистов	

*Организация лабораторных и инструментальных исследований и испытаний*

Лабораторные и инструментальные исследования, измерения в образовательных организациях выполняются либо самостоятельно, либо с привлечением, аккредитованных организаций.

При самостоятельном осуществлении лабораторных исследований, должны выполняться требования, обеспечивающие достоверность проводимых исследований, в т.ч.:

- наличие у работников образовательных организаций, непосредственно выполняющих исследования, отбор проб, документов, подтверждающих достаточность их теоретической и практической подготовки для выполнения конкретных видов исследований, выданных аккредитованной на выполнение этих исследований организацией;
- приборы, используемые для исследования тех или иных факторов окружающей среды, должны иметь свидетельство о возможности их использования в качестве средств измерения (т.е. должны обеспечивать требуемую точность измерений) и иметь свидетельство их метрологической поверки.
- наличие официально изданных методов и методик контроля.

Лабораторные и инструментальные исследования могут носить как плановый, так и внеплановый характер. Плановые проводятся с установленной программой производственного контроля объемом и периодичностью. Внеплановые – при наличии соответствующих показаний.

Номенклатура, объем и периодичность плановых и внеплановых лабораторно-инструментальных исследований определяются уровнем санитарно-эпидемиологического благополучия ОО<sup>1</sup>.

При I уровне СЭБ образовательной организации, когда имеет место соответствие всех изучаемых показателей и результатов исследования санитарно-гигиеническим нормативам и правилам, отслеживается минимально необходимый перечень (объем и частота) лабораторно-инструментальных исследований (таблица 2). При определенных условиях перечень может расширяться (внеплановые исследования) (таблица 3).

Таблица 2

Номенклатура, объем и периодичность плановых исследований на пищеблоке общеобразовательного учреждения

№ п/п	Вид исследования	Объекты контроля	Вид пищеблока	Объем	Периодичность
1	Температура воздуха	Производственные помещения пищеблока	Буфет раздаточная	1 замер	1 раз в год
			Столовая дготовочная	3 замера	
			Столовая сырьевая	5 замеров	
2	Относительная влажность воздуха	Производственные помещения пищеблока	Буфет раздаточная	1 замер	1 раз в год
			Столовая дготовочная	3 замера	
			Столовая сырьевая	5 замеров	
3	Вода питьевая по микробиологическим показателям Общее микробное число -Общие колиформные бактерии, термотолерантные	Водоразборный кран системы питьевого водоснабжения	Для всех типов	1 проба	1 раз в год

<sup>1</sup> Информация об уровне СЭБ организации имеется у её администрации или её необходимо запросить в территориальном управлении Роспотребнадзора



№ п/п	Вид исследования	Объекты контроля	Вид пищеблока	Объем	Периодичность
4	Уровень искусственной освещенности	Производственные помещения пищеблока	Буфет раздаточная	2 замеров	1 раз в год в наиболее темное время года (ноябрь-декабрь)
			Столовая дготовочная	7 замеров	
			Столовая сырьевая	10 замера	
5	Готовая продукция Общее микробное число	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблокам	Столовая дготовочная	3 пробы	2 раза в год
			Столовая сырьевая	3 пробы	
6	Смывы на БГКП	Предметы инвентаря и оборудования пищеблоков, руки, спецодежда персонала	Буфет раздаточная	5 смывов	1 раз в год
			Столовая дготовочная	15 смывов	
			Столовая сырьевая	20 смывов	
7	Готовая продукция Эффективность термической обработки	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблокам	Столовая дготовочная	2 пробы	2 раза в год
			Столовая сырьевая	2 пробы	
8	Пищевая ценность	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблокам	Столовая дготовочная	2 пробы	2 раза в год
			Столовая сырьевая	2 пробы	
9	Экспресс методы - качества мытья посуды; - качества термообработки	- столовая посуда; - изделия из мясных, молочных и рыбных продуктов		3 пробы 2-3 пробы	1 раз в месяц

Таблица 3

Номенклатура, объем и периодичность внеплановых исследований

№ п/п	Перечень лабораторных и инструментальных исследований	Объект контроля	Количество контрольных точек/проб	Основание для проведения исследований
1	Готовая продукция ОМЧ	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблокам	Удвоенное число по отношению к соответствующему исследованию при плановом исследовании	При получении неудовлетворительных результатов проб при проведении плановых исследований при осуществлении производственного контроля, санитарно-эпидемиологической экспертизе, мероприятия по контролю
2	Смывы на БГКП	Предметы инвентаря и оборудования пищеблоков, руки, спецодежда персонала		
3	Готовая продукция Эффективность термической обработки	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблокам		
4	Пищевая ценность	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблокам		

№ п/п	Перечень лабораторных и инструментальных исследований	Объект контроля	Количество контрольных точек/проб	Основание для проведения исследований
5	Контроль качества воды питьевой по санитарно-химическим и микробиологическим показателям:	Водоразборный кран на пищеблоке	1 (одна)	Ремонт системы питьевого водоснабжения с заменой водопроводных труб.
	-Органолептические показатели			
	-Цветность			
	-Окисляемость			
	-Мутность			
	-Аммиак			
	-Нитриты			
	-Железо			
	-РН			
	-Связанный хлор			
	-Общее микробное число			
	-Общие колиформные бактерии,			
	термотолерантные			
6	Санитарно-паразитологические исследования смывов	клеенки, скатерти, обеденные столы, посуда, руки официантов, полотенца	В объеме, соответствующем плану-вым исследованиям	При получении неудовлетворительных результатов исследований после проведения генеральной уборки и дезинфекции помещений и инвентаря

Отнесение ОО ко II уровню СЭБ, предполагает наличие несоответствия какого-либо показателя (группы показателей) санитарно-гигиеническим правилам и нормативам. При II УСЭБ ОО также проводится минимально необходимый перечень (объем и частота) лабораторно-инструментальных исследований (таблица 2), как и при I уровне СЭБ. Расширение же объема (номенклатура, частота) лабораторно-инструментальных показателей для ОО II уровня СЭБ происходит за счет тех видов исследований, риск ухудшения результатов которых существует вследствие несоответствия гигиеническим требованиям сопряженных с ними визуальных показателей.

Объем лабораторных исследований увеличивается прежде всего в тех помещениях (объектах), где выявлено несоответствие гигиеническим нормативам «сопряженных» визуальных показателей.

Номенклатура, объем, периодичность лабораторно-инструментальных исследований при II уровне СЭБ ОО (при несоответствии показателей санитарно-эпидемиологического благополучия требованиям санитарных правил и норм) приведена в таблице 4.

Наличие III уровня СЭБ ОО предполагает обнаружение нарушений соответствующих требований по самим лабораторно-инструментальным показателям (превышение ПДК, ПДУ), а также регистрация групповых инфекционных

заболеваний, пищевых отравлений. Увеличение объема лабораторных исследований при III уровне СЭБ образовательной организации (от минимально необходимого перечня - таблица 2), может быть обусловлено повышением кратности тех лабораторных исследований, по которым и были выявлены нарушения. При групповых инфекционных заболеваниях и пищевых отравлениях – необходимо увеличение объема исследований параметров и сред, могущих быть потенциальными источниками, путями передачи инфекции (микроклимат, качество воздуха закрытых помещений, исследования воды, пищевых продуктов, санитарно-гигиенический режим пищеблока и т. п.). Объем исследований увеличивается в тех помещениях, где было зарегистрировано несоответствие результатов лабораторных показателей (табл. 5).

Проведение бактериологического и паразитологического анализов смывов (минимальный рекомендуемый объем – не менее 10) на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов - не менее 1 раза в квартал.

В случае выявления при плановых лабораторных исследованиях несоответствия установленным гигиеническим нормативам более чем в одном помещении, необходимо проведение внеплановых исследований в остальных помещениях для объективной оценки санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.

Номенклатура, объем и периодичность основных внеплановых исследований и основания для их проведения приведены в табл. 3-5.

#### *Контроль проведения (прохождения) медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблоков*

Перечень обязательных профилактических медосмотров (периодических и при приеме на работу) работников пищеблоков (таблица 6), определяется действующими нормативными документами.

ОО, в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 (с изменениями и дополнениями № 1 СП 1.1.2193-07), должна иметь перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

Форма журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе) представлена в приложении 3.

Таблица 4

Номенклатура, объем, периодичность лабораторно-инструментальных исследований, проводимых при II уровне СЭБ ОО (при несоответствии показателей санитарно-эпидемиологического благополучия требованиям санитарных правил и норм)

Показатели (или группы показателей), не соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям	Лабораторно-инструментальные исследования, измерения			
	Вид исследования (номенклатура)	Объекты исследования	Объем	Периодичность
1. Нарушение требований к водоснабжению (и канализации)	1. Вода питьевая по санитарно-химическим и микробиологическим показателям:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Органолептические показатели</li> <li>• Цветность</li> <li>• Окисляемость</li> <li>• Мутность</li> <li>• Аммиак</li> <li>• Нитриты</li> <li>• Железо</li> <li>• PH</li> <li>• Связанный хлор</li> <li>• Общее микробное число</li> <li>• Общие колиформные бактерии, термотолерантные</li> </ul>	1 проба (каждый источник питьевого водоснабжения: водоразборный кран на пищеблоке, стационарные питьевые фонтанчики, установки с дозированным розливом питьевой воды)	2 раза в год
	2. Смывы на БГКП (на группу кишечной палочки)	Предметы инвентаря и оборудования пищеблоков, руки, спецодежда персонала, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовая сырьевая</li> </ul> 3 пробы <ul style="list-style-type: none"> <li>• Буфет раздаточная</li> </ul> 5 смывов	2 раза в год
	3. Экспресс методы: качества мытья посуды;	Столовая посуда	3 пробы	3 раза в год
2. Нарушение требований к организации питания	1. Микроклимат (температура воздуха, относительная влажность)	Производственные помещения пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Буфет-раздаточная – 1 замер;</li> <li>• Столовая-догоготовочная – 3 замера;</li> </ul>	2 раза в год

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовая-сырьевая – 5 замеров</li> </ul>	
	2. Вода питьевая по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Органолептические показатели</li> <li>• Цветность</li> <li>• Окисляемость</li> <li>• Мутность</li> <li>• Аммиак</li> <li>• Нитриты</li> <li>• Железо</li> <li>• PH</li> <li>• Связанный хлор</li> <li>• Общее микробное число</li> <li>• Общие колиморфные бактерии, термотолерантные</li> </ul>	1 проба (каждый источник питьевого водоснабжения: водоразборный кран на пищеблоке, стационарные питьевые фонтанчики, установки с дозированным розливом питьевой воды)	1 раз в год
	3. Уровень искусственной освещенности	Производственные помещения пищеблока	Буфет-раздаточная – 2 замера	2 раза в год
	3. Готовая продукция	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблоком	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовая-сырьевая – 7 замеров;</li> <li>• Столовая-догоотовочная – 10 замеров;</li> <li>• Столовая-догоотовочная – 3 пробы</li> </ul>	4 раза в год
	4. Смывы на БГКП (на группу кишечной палочки)	Предметы инвентаря и оборудования пищеблоков, руки, спецодежда персонала, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовая сырьевая 3 пробы</li> <li>• Буфет раздаточная 5 смывов</li> </ul>	2 раза в год
	5. Готовая продукция (микробиологические исследования проб)	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблоком	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовая доготовочная – 15 смывов;</li> <li>• Столовая сырьевая – 25 смывов;</li> <li>• Буфет раздаточная – 20 проб</li> </ul>	4 раза в год
	6. Пищевая ценность на	Пищевые продукты, изготавливаемые пи-	• Столовая доготовоч-	

	калорийность и вложение витамина С	щеблоком	ная – 2 пробы • Столовая сырьевая – 2 пробы	4 раза в год
	7. Экспресс метод качества мытья посуды; • качества термообработки	• Столовая посуда  Изделия из мясных, молочных и рыбных продуктов	• 3 пробы; • 2-3 пробы	4 раза в год

Таблица 5

Номенклатура, объем и периодичность  
лабораторно-инструментальных исследований при групповых  
инфекционных заболеваниях (вспышках) и пищевых отравлениях

Показатель СЭБ	Перечень лабораторно-инструментальных исследований	Объекты контроля	Виды пищеблоков	Объем исследований	Периодичность
Наличие - инфекционного заболевания (вспышки) с фекальнооральным (водным) путем передачи и/или наличие -пищевое отравления	1. Вода питьевая по санитарно-химическим и микробиологическим показателям: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Органолептические показатели</li> <li>• Цветность</li> <li>• Окисляемость</li> <li>• Мутность</li> <li>• Аммиак</li> <li>• Нитриты</li> <li>• Железо</li> <li>• PH</li> <li>• Связанный хлор</li> <li>• Общее микробное число</li> <li>• Общие колиформные бактерии, термотолерантные</li> </ul>	Водоразборный кран на пищеблоке, стационарные питьевые фонтанчики, установки с дозированным розливом питьевой воды	Для всех типов	1 проба (каждый источник питьевого водоснабжения)	4 раза в год
	2. Санитарно-паразитологические исследования смывов	Предметы инвентаря и оборудования пищеблоков, руки, спецодежда персонала, полотенца	Столовая сырьевая	3 пробы	4 раза в год
			Буфет раздаточная	5 смывов	
	3.Смывы на БГКП (на группу кишечной палочки)	Предметы инвентаря и оборудования пищеблоков, руки, спецодежда персонала, полотенца	Столовая сырьевая	3 пробы	
Буфет раздаточная			5 смывов		
4. Готовая продукция (микробиологические исследования проб)	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблоком	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовая готовая – 15 смывов;</li> <li>• Столовая сырь-</li> </ul>			

			евая – 25 смывов; Буфет раздаточ- ная – 20 проб		
	5. Экспресс ме- тод: - качества мытья посуды; -качества термо- обработки	- Посуда (после каж- дого мытья посуды) Изделия из мясных, мо- лочных и рыбных продуктов	-	3 пробы 1 раз в не- делю  2-3 пробы	

Таблица 6

Перечень, объем и периодичность обязательных профилактических  
медицинских осмотров

Медосмотр	Периодичность
Работники пищеблока (при самостоятельной организации питания)	
терапевт	Предварительный перед поступлением на работу, далее – 1 раз в год
флюорография	Предварительный перед поступлением на работу, далее – 1 раз в год
дерматовенеролог	Предварительный перед поступлением на работу, далее – 2 раза в год (каждое полугодие)
исследование крови на сифилис	Предварительный перед поступлением на работу, далее – 2 раза в год (каждое полугодие)
бактериологические исследования на ЗППП	Предварительный перед поступлением на работу, далее – 2 раза в год (каждое полугодие)
бак анализ на возбудителей кишечных инфекций	Предварительный перед поступлением на работу
Кровь на брюшной тиф	Предварительный перед поступлением на работу
исследования на гельминтозы, в т.ч. энтеробиоз кишечные протозоозы	Предварительный перед поступлением на работу, далее – 1 раз в год
иммунизация против дифтерии	Один раз в 10 лет
иммунизация против кори	Лицам до 35 лет не привитым живой коревой вакциной, привитым однократно, не болевшим
гигиеническое обучение и аттестация	Первичная - при приеме на работу и в дальнейшем - 1 раз в 2 года - периодическая.

*Организация контроля за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность пищевой продукции*

Действующим законодательством в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения предусмотрено наличие:



- личных медицинских книжек;
- санитарно-эпидемиологическое заключение на рацион питания учащихся;
- согласование территориального Управления Роспотребнадзора на использование в общеобразовательном учреждении фильтров для очистки питьевой воды.

Примерные формы документации контроля организации питания обучающихся приведены в приложениях 4-7.

*Контроль своевременного информирования населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения*

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся и работников, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации представлен в таблице 7.

Таблица 7

№ п/п	Перечень аварийных ситуаций	Название организаций или учреждений, которые необходимо информировать в случае аварийных си-
1.	Нарушения в работе системы водоснабжения и канализации, которые исключают возможность проведения необходимых санитарно-эпидемиологических мероприятий.	
2.	Нарушения электроснабжения здания, приводящее к невозможности обеспечить нормируемые уровни освещенности на рабочих местах, к нарушению температурного режима хранения медицинских и иммунобиологических препаратов, температурного режима хранения пищевых продуктов, сырья в холодильных камерах, а также к нарушениям процесса приготовления пищи, ее тепловой обработки.	

*Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил*

Визуальный контроль включает как собственно визуальный контроль за отклонениями объектов контроля от установленных для них гигиенических нормативов, так и контроль за проведением необходимых профилактических мероприятий, наличием договоров на выполнение тех или иных работ, услуг (выполняемых с целью обеспечения программных мероприятий), наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством, которые также выступают как объекты контроля.

Формы журналов визуального производственного контроля пищеблока

представлена, регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах, листов санитарного состояния и проведения дезобработки контейнеров приведены в приложениях 8-11.

### **3.4. Санитарно-гигиеническое обследование условий и организации питания в образовательных организациях**

Санитарно-гигиеническое обследование осуществляется на предмет соответствия условий и организации обучения действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям с использованием «Гигиенической оценки условий, режима воспитания и обучения детей в дошкольных образовательных организациях» (в части организации питания – приложение 12) и «Гигиенической оценки условий и организации обучения детей в общеобразовательных учреждениях (в части организации питания – приложение 13). Алгоритм гигиенической оценки позволяет прогнозировать степень опасности влияния условий организации питания обучающихся на состояние здоровья.

### **4. Показания и противопоказания к использованию**

Контроль за условиями организации питания обучающихся образовательных организаций проводится для профилактики заболеваний, сохранения здоровья и предотвращения возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений в организованных коллективах.

Противопоказаний к применению нет.

### **5. Материально-техническое обеспечение контроля за условиями организацией питания**

Медицинская документация в соответствии с приложениями к протоколу. Документация образовательной организации: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания».

Медицинская документация хранится с целью обобщения имеющихся данных для администрации образовательных организаций, органов управления здравоохранением и образованием с целью принятия управленческих решений.

### **6. Форма учёта результатов контроля за организацией и условиями питания обучающихся**

Формы учета результатов контроля приведены в приложениях к протоколу.

Оценка эффективности системы контроля за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия обучающихся в образовательных организациях может осуществляться на основании:

- объективных данных по оценке группы СЭБ образовательной организации (её динамика во времени);
- снижения числа неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований (проб) по показателям, характеризующим условия и организацию питания обучающихся;
- увеличение числа детей, обучающихся в образовательных организациях, отнесенных к I группе СЭБ и снижение числа детей, обучающихся в условиях повышенного риска ухудшения состояния здоровья;

- снижение групповых инфекционных заболеваний (вспышек) в ОО;
- изменение негативных тенденций в динамике школьно-обусловленных заболеваний у детей школьного возраста;
- снижение темпов прироста общей заболеваемости по обращаемости по показателям заболеваемости отдельными классами болезней (в т.ч. органов пищеварения);
- рост удовлетворенности условиями и организацией питания обучающихся среди детей и их родителей.

## **7. Список нормативно-методических документов**

1. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
2. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
3. СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями № 1 СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
4. СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
5. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
6. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации: метод, рекомендации № 2.3.1.2432-08. М., 2008. - 26 с.

## **8. Список литературы**

1. *Баранов А.А., Кучма В.Р., Сухарева Л.М.* Оценка состояния здоровья детей. Новые подходы к профилактической и оздоровительной работе в образовательных учреждениях: Руководство для врачей. М.: ГЭОТАР-Медиа; 2008:432.
2. *Волкова Л.Ю.* Гигиеническое обоснование оптимизации питания школьников г. Москвы: автореф. дис. . канд. мед. наук: 14.00.07 / Л.Ю. Волкова. - М., 2005. -23 с.
3. *Вржесинская, О.А.* Значение обогащенных пищевых продуктов и витаминно-минеральных комплексов в обеспечении организма детей витаминами и минеральными веществами / О.А. Вржесинская, В.М. Коденцова // *Вопр. детской диетологии.* 2008. - № 5. - С. 19-27.
4. *Вржесинская О.А.* Обеспеченность витаминами и железом московских школьников / О.А. Вржесинская, В.М. Коденцова, А.В. Трофименко // *Вопр. детской диетологии.* 2004. - № 2. - С. 22-27.

5. Выборочное медицинское обследование как инструмент определения состояния здоровья детей и подростков / А.В. Леонов, Т.В. Поздеева, Ю.Г. Кузьмичев и др. // Пробл. соц. гигиены, здравоохранения и истории медицины. 2004. - № 5. - С. 15-17.
6. Кучма В.Р., Рапопорт И.К., Горелова Ж.Ю. Концепция мониторинга состояния здоровья учащихся в ходе реализации экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания в школах. Здоровье населения и среда обитания. 2008; 7:5-9.
7. Кучма В.Р., Чернигов В.В. Мониторинг модернизации организации питания детей в общеобразовательных учреждениях. Здоровье населения и среда обитания. – 2012, 8: 7-10.
8. Онищенко Г.Г. Государственная политика в области здорового питания населения и пути её реализации. Здравоохранение Рос. Федерации. 2009; 3:3-9.
9. Сборник аналитических материалов по вопросам организации питания школьников Российской Федерации / под ред. Г.Г. Онищенко. - М.: 2012: 103.
10. Тутельян В.А. Научные основы здорового питания. - М.: Издательский Дом «Панорама», 2010; 816.

## **9. Приложения**

**Приложение 1**

**Рекомендуемые примеры оформления некоторых видов учетно-отчетной документации**  
**УТВЕРЖДЕНО**

---

**План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\***

Мероприятие	Срок исполнения

\* План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий подлежит ежемесячной корректировке с учетом результатов визуального и лабораторно-инструментального контроля.

Рекомендуемый пример оформления программы производственного контроля при организации питания обучающихся

п/п	Перечень объектов производственного контроля	Контролируемый параметр	Нормативный документ	Периодичность	Форма учета (отчетности)	Ответственный
1	Продовольственное сырье, полуфабрикаты, готовые продукты	Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие товарно-сопроводительной документации, температурный режим	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3.6.1324-03	Каждая партия	Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья товарно-сопроводительной документации	Зав. производством
		Соблюдение сроков и условий хранения, температурный режим	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3.6.1324-03	ежедневно	Журнал регистрации температурно-влажностного режима	Зав. производством
	холодильное и технологическое оборудование	Исправность холодильного и технологического оборудования на пищеблоке	СП 2.3.6.1079-01	1 раз в год	Договор на проведение работ, акты выполненных работ Журнал регистрации температурно-влажностного режима	Зав. производством
		Санитарная обработка оборудования	СП 2.3.6.1079-01	В соответствии с утвержденным графиком	Утвержденный график санобработки	Зав. производством
		Своевременность работ по размораживанию холодильных камер	СП 2.3.6.1079-01	В соответствии с техпаспортом на оборудование	Утвержденный график размораживания	Зав. производством
	Рацион питания учащихся	Наличие санитарно-эпидемиологических заключений на используемые рационы питания			Санитарно-эпидемиологическое заключение	
		Контроль соответствия фактического рациона утвержденному			Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража)	

					готовой кулинарной продукции Журнал учета обогащения микронутриентами рациона питания Ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю	
	Производственные помещения	Использование помещений в соответствии с функциональным назначением	СП 2.3.6.1079			
		Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	СП 2.3.6.1079			
		Контроль за исправность санитарно-технического оборудования	СП 2.3.6.1079			
		Влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств	СП 2.3.6.1079	ежедневно	Лист санитарного состояния и содержания	Технический работник Заместитель директора по АХЧ
		Генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств	СП 2.3.6.1079	1 раз в месяц	Лист санитарного состояния и содержания	Технический работник Заместитель директора по АХЧ
		Наличие систем приточно-вытяжной вентиляции (исправность оборудования)	СП 2.3.6.1079	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Заместитель директора по АХЧ
		Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	СП 2.3.6.1079	1 раз в месяц	Лист санитарного состояния и содержания	Технический работник Заместитель директора по АХЧ
		Очистка и мытье стекол	СП 2.3.6.1079	2 раза в год	Лист санитарного состояния и содержания	Заместитель директора по АХЧ

		Своевременная замена неисправных ламп (в течение 1-2 дней)	СП 2.3.6.1079	Ежедневный визуальный контроль исправности ламп		Медицинский работник Заместитель директора по АХЧ
		Очистка осветительной арматуры светильников	СП 2.3.6.1079	2 раза в год	Лист санитарного состояния и содержания	Технический работник Заместитель директора по АХЧ
	Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара на пищеблоке	Наличие маркировки на оборудовании, инвентаре				
		Соблюдение режима мытья кухонной, столовой посуды, наличие инструкций				
	Технологические процессы	Контроль за технологией приготовления			Рецептуры, технологическая документация	
		Соблюдение поточности производства				
	Готовая продукция	Контроль качества вырабатываемой продукции			Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции	
		Соблюдение требований к раздаче готовых блюд				



Приложение 3  
Журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)

Дата	Ф. И. О.	Должность	Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний у работника и в семье	Отметка об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи и слизистых	Контроль за больничными листами по уходу (диагноз, период)	Допуск к работе (подпись)

Приложение 4

Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья

Дата, время поступления пищевых продуктов, продовольственного сырья (продовольственных товаров)	Наименование продукта с указанием изготовителя, поставщика, № партии и других реквизитов товара	Результаты органолептической оценки доброкачественности	Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие товарно-сопроводительной документации	Температура (°С) в момент поступления товаров (для скоропортящихся продуктов)	Лабораторные исследования (отметка об отборе проб для исследований и их результаты)	Предельный срок годности (дата, час)	Фактический срок реализации остатков (дата, час)	Подписи лиц, ответственных за входной контроль

Приложение 5  
 Журнал учета обогащения микронутриентами рациона питания  
 (ведется, в случае если проводится обогащение кулинарной продукции)

Дата, прием пищи, категория и количество питающихся	Наименования продуктов, обогащенных витаминами или микроэлементами (промышленного производства)	Количество продукта на порцию (за один прием пищи)	Содержание витаминов на 100 г продукта (в соответствии с маркировкой)	Содержание витаминов в одной порции продукта, блюда	Блюда и кулинарные изделия, витаминизация которых проводилась на пищеблоке	Лицо, проводившее закладку препарата (контроль закладки)	Премикс (препарат), используемый для витаминизации	Содержание витаминов в ед. упаковки или таблетке	Количество препарата, введенное в общую массу блюда	Количество порций	Количество препарата в одной порции	Содержание витаминов в одной порции	Общее содержание искусственно внесенных витаминов в рационе одного ребенка за один прием пищи и за весь день

## Приложение 6

### Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции

Дата и прием пищи	Наименование блюд, кулинарных изделий, готовых продуктов промышленного производства, в соответствии с типовым рационом питания	Фактические конкретные наименования пищевых продуктов промышленного производства (с указанием массы нетто) и сведения о заменах или корректировках рациона питания	Отклонение фактического количества продуктов от планируемого (указать группу продуктов и отклонение – в граммах на одного ребенка со знаком ↑ или ↓)	Отметка о доброкачественности сырья, полуфабрикатов (набора продуктов) при закладке	Время окончания приготовления готовления (для блюд и кулинарных изделий)	Время проведения органолептической оценки (бракеража) готового блюда (изделия)	Оценка				Оформление блюд и температура при отпуске, выявленные при приемке, примечания	Подписи членов бракеражной комиссии
							Выполнения меню	Качественности (органолептическая оценка по 5-балльной шкале)	Правильность кулинарной обработки (в т. ч. достаточность тепловой обработки)	Правильность выхода (масса изделий)		

Примечание: графу 2 рекомендуется заполнять заранее типографским способом или с помощью компьютера, указывая в ней все блюда и кулинарные изделия в соответствии с типовым рационом питания

Ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю

Продукт. набор, г	Средне-недельное значение, г	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	День недели					
																																		1	2				
																																				Молоко витаминизированное с м.д.ж. 3,2 %			
																																					Кисломолочные продукты с м.д.ж. 3,2 %		
																																					Творог с м.д.ж. 9 %		
																																					Сметана с м.д. ж. 15 %		
																																					Сыр сычужный твердый		
																																					Мясо (говядина 1 с., жилованная в блоках)		
																																					Печень		
																																					Птица (цыплята-бройлеры 1-й кат. потрошенные)		
																																					Филе рыбы		
																																					Колбасные изделия для питания дошкольников		
																																					Яйцо куриное диетическое, шт.		
																																					Картофель очищенный		
																																					Овощи свежие (очищенные), зелень		
																																					Плоды, ягоды свежие		
																																					Плоды, ягоды сухие		
																																					Соки фрукт. (овощн.) витаминиз. или пр. отж.		
																																					Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) витаминизир.		
																																					Хлеб пшеничный витаминизированный		
																																						Крупы (злаки) и бобовые	
																																						Макаронные изделия группы А	
																																						Мука пшеничная хлебопекарная 1 с.	
																																						Масло коровье сладкосливочное	
																																						Масло растительное (соевое)	
																																						Кондитерские изделия	
																																						Чай	
																																						Какао-порошок (напиток)	
																																						Дрожжи хлебопекарные	
																																						Мука картофельная (крахмал)	
																																						Сахар	
																																						Соль пищевая поваренная йодированная	
																																						Кофейный напиток злаковый витаминизир.	
																																						Напиток витаминизированный инстантный	



Лист санитарного состояния и содержания санузла пищеблока

\_\_\_\_\_ месяц \_\_\_\_\_ год

число	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Влажная уборка с применением дезинфицирующих средств																															
Обработка санитарно-технического оборудования с применением дезинфицирующих средств																															
Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли																															
Подпись ответственного лица																															

Лист учета проведения дезобработки контейнеров для сбора ТБО и площадки для мусоросборников

\_\_\_\_\_ месяц \_\_\_\_\_ год

число	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Дезобработка контейнеров для ТБО																																		
Дезобработка площадки для мусоросборников																																		
Подпись ответственного лица																																		

Гигиеническая оценка организации питания детей в дошкольных образовательных организациях

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
<b>Требования к содержанию территории</b>					
1.	площадка для сбора мусора	Более 1,5 от здания, водонепроницаемое, твердое покрытие, наличие трехстороннего ограждения	Не менее 15 м от здания, водонепроницаемое, твердое покрытие, наличие трехстороннего ограждения	менее 15 м от здания, водонепроницаемое, твердое покрытие, наличие трехстороннего ограждения	Нет площадки для сбора мусора
	состояние мусоросборников	Мусоросборники плотно закрыты крышками, заполнены менее чем на 2/3 объема	. Мусоросборники закрыты крышками, заполнены менее чем на 2/3 объема	Мусоросборники не закрыты крышками, заполнены менее чем на 2/3 объема	Отсутствуют крышки на мусоросборниках заполнены более чем на 2/3 объема
2.	Очистка мусоросборников	Наличие договору со специализированными организациями	Наличие договору со специализированными организациями	Нет договора	Нет договора
	Сжигание мусора	Не допускается	Не допускается	-	Периодически сжигается
<b>Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию</b>					
	буфетная для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды	Имеются более 3,0 кв.м.	Имеются 3,0 кв.м	Имеется менее 3,0 кв.м.	Нет буфетной
3.	Пищеблок на сырье: необходимый набор помещений-	Горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для ово-	Горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение для хране-	Отсутствуют 1 или несколько помещений и/или нарушены потоки сырой и готовой продукции	Отсутствуют 1 или несколько помещений и/или нарушены потоки сырой и готовой продукции



№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
		щей, помещение для хранения скоропортящихся продуктов	ния скоропортящихся продуктов:		
4.	Пищеблок, работающий на полуфабрикатах: необходимый набор помещений-	Загрузочная, дотовочный цех, горячий цех, холодный цех, раздаточная, помещение для хранения сыпучих продуктов, помещение с холодильным оборудованием, моечная кухонной посуды.	Загрузочная, дотовочный цех, горячий цех, холодный цех, раздаточная, помещение для хранения сыпучих продуктов, помещение с холодильным оборудованием, моечная кухонной посуды.	Отсутствуют 1 или несколько помещений и/или нарушены потоки сырой и готовой продукции	Отсутствуют 1 или несколько помещений и/или нарушены потоки сырой и готовой продукции
5.	Доставка пищи в групповую	Специальная тара, подписанная, промаркированная: первое, второе, третье блюдо	Специальная тара, подписанная, промаркированная: первое, второе, третье блюдо.	Не вся тара подписана или не указана принадлежность к данной группе	Не подписана принадлежность тары к данной группе
6.	Стены пищеблока, буфетных, кладовой овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных	100% облицованы глазурованной плиткой или иными влагостойкими материалами на высоте более 1,5 м	100% облицованы глазурованной плиткой или иными влагостойкими материалами на высоте не менее 1,5 м	100% облицованы глазурованной плиткой или иными влагостойкими материалами на высоте менее 1,5 м	Не облицована
	Стены в заготовочной пищеблока, залах с ванными бассейна и душевых	100% облицованы глазурованной плиткой или иными влагостойкими материалами на высоте более 1,8	100% облицованы глазурованной плиткой или иными влагостойкими материалами на высоте не менее 1,8	50% облицованы глазурованной плиткой или иными влагостойкими материалами на высоте не менее 1,8	Не облицована

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
7.	Наличие централизованной системы хозяйственно-питьевого водоснабжения, Канализации	имеется	Имеется	-	нет
8.	Доля помещений, обеспеченных холодным и горячим централизованным водоснабжением от общего числа помещений, в которых оно предусмотрено требованиями санитарных правил (%)	100%	100%	99-75%	Менее 75%
9.	Обеспечение водой, соответствующей гигиеническим требованиям	соответствует	Соответствует	Не соответствует по органолептическим показателям	Не соответствует по санитарно-химическим или бактериологическим показателям
<b>Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде</b>					
10.	Тип организации общественного питания	пищеблок, работающий на продовольственном сырье	пищеблок, работающий на продовольственном сырье или на полуфабрикатах (доготовочная)	Буфет-раздаточная, предназначенная для приема готовых блюд и кулинарных изделий, поступающих из организаций общественного питания	Отсутствие
11.	Состав и площади помещений:	Согласно заданию на проектирование	Согласно заданию на проектирование	-	
12.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Соответствует гигиеническим рекомендациям (приложение 9 СанПиНа)	Соответствует гигиеническим рекомендациям	Частично соответствует гигиеническим рекомендациям –	Наличие продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в ОО
3.	Организация питьевого режима воспитанников	Бутилированная вода, соответствующая требованиям	Кипяченая вода в каждой групповой	Питьевой режим не организован	Питьевой режим не организован

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
		нормативных документов			
14.	Соответствие объемно-планировочных и конструктивных решений (в т.ч. набора помещений), используемому типу организации питания	Набор помещений соответствует типу организации питания. Встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала исключены	Набор помещений соответствует типу организации питания. Встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала исключены	Набор помещений не соответствует типу организации питания	Набор помещений не соответствует типу организации питания и/или существуют встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречное движение посетителей и персонала
15.	Соответствие оснащения оборудования производственных, складских и административно-бытовых помещений гигиеническим требованиям	Соответствует гигиеническим требованиям	Соответствует гигиеническим требованиям	Отмечены нарушения требований (кроме требований к холодильному оборудованию)	Недостаточно холодильного оборудования
16.	Технологическое оборудование в исправном состоянии	100% (имеются акты, подтверждающие его работоспособность)	100% (имеются акты, подтверждающие его работоспособность)	100% в исправном состоянии отсутствуют акты, подтверждающие его работоспособность	В неисправном состоянии
17.	Холодильное оборудование в исправном состоянии	100%	100%	-	неисправно
18.	Контроль соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам	Ведется ежегодно (имеется журнал проверки)	Ведется (имеется журнал проверки)	-	Не ведется

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
19.	Наличие контрольных термометров и приборов для измерения относительной влажности в складских помещениях для хранения продуктов, в холодильном оборудовании – контрольных термометров	100%	100%	-	Отсутствие, либо использование ртутных термометров
20.	Соответствие маркировки оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды гигиеническим требованиям	соответствует	Соответствует	-	не соответствует
21.	Покрытие производственных столов	Устойчивое к действию моющих и дез средств, отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	Устойчивое к действию моющих и дез средств, отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	-	Не устойчиво к действию моющих и дез средств, и/или не отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
22.	Покрытие мебели обеденного зала	Устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	Устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	-	Не устойчиво к действию моющих и дезинфицирующих средств, и/или не отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
23.	Столовая и чайная посуда: <i>-обеспечение</i>	2 комплекта столовой посуды на 1 ребенка	1 комплекта столовой посуды на 1 ребенка	1 комплект на 1 ребенка по списочному составу	Менее 1 комплекта на 1 ребенка
	<i>-качество</i>	<i>тарелки, блюда, чашки, бокалы фарфоровая, фа-</i>	<i>тарелки, блюда, чашки, бокалы фарфоровая, фаянсовая и</i>	Столовые приборы из разрешенной пластмассы	Столовые приборы из алюминия, пластмассы

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
		янсовая и стеклянная посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; <i>столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд</i> - из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам	стеклянная посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; <i>столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд</i> - из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим		
24.	Состояние кухонной посуды и разделочного инвентаря	Отсутствие трещин, сколов, поврежденной эмали, деформаций и т.д.; отсутствие разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные столы цельнометаллические	Отсутствие трещин, сколов, повреждений эмали, деформаций и т.д.; отсутствие разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры	Разделочные столы не цельнометаллические	Деформированная, со сколами, трещинами, поврежденной эмалью; разделочные доски – с трещинами, повреждениями; использование разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры
25.	Санитарное состояние помещений пищеблока	Соответствует СанПиН 2.3.6.1079-01	Соответствует СанПиН 2.3.6.1079-01	Не соответствует СанПиН 2.3.6.1079-01	Не соответствует СанПиН 2.3.6.1079-01
26.	Мытье кухонной посуды	Использование инструкции о правилах	Использование инструкции о правилах	отсутствует инструкция о правилах	отсутствует инструкция о правилах мытья по-

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
		лах мытья посуды; использование разрешенных к применению моющих средств	мытья посуды; использование разрешенных к применению моющих средств.	лах мытья посуды	суды; использование неразрешенных к применению моющих средств
27.	Мытье столовой и кухонной посуды в групповой	Отдельно от кухонной; использование инструкции о правилах мытья посуды; использование разрешенных к применению моющих средств, в 2-х гнездовых ваннах, установленных в буфетных каждой групповой	Отдельно от кухонной; использование инструкции о правилах мытья посуды; использование разрешенных к применению моющих средств, в 2-х гнездовых ваннах, установленных в буфетных каждой групповой	Вместе с кухонной посудой и/или отсутствует инструкция о правилах мытья посуды;	использование неразрешенных к применению моющих средств
28.	Обеззараживание посуды	Имеется посудомоечная машина	Наличие промаркированной емкости с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе	емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе не промаркирована	Нет емкости с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем
29.	Уборочный инвентарь	Уборочный инвентарь выделен для каждой группы помещений, промаркирован, хранится в специально оборудованном помещении или шкафу.	Уборочный инвентарь выделен для каждой групповой, промаркирован, хранится в специально оборудованном помещении или шкафу.	-	Уборочный инвентарь выделен не для каждой групповой, и/или не промаркирован, нет специального помещения или шкафа для его хранения
30.	Проведение дератизационных и дезинсекционных работ	Проводится специальными службами	Проводится специальными службами	Не проводятся	Не проводятся

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
<b>Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста</b>					
31.	Питание, удовлетворяющее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии (%)	100%	100%	99-75%	74-50%
32.	Соответствие фактического меню утвержденному:	Соответствует	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.	Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие без соблюдения условия их соответствия по пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов	Не соответствует
33.	Организация питания в дошкольной организации: -соблюдение требований по массе порций блюд	Соответствует гигиеническим требованиям	Соответствует гигиеническим требованиям	Не соответствует гигиеническим требованиям	Не соответствует гигиеническим требованиям
	калорийность рациона должны обеспечивать	12-15% белков. 30-32% жиров 55-58% углеводов	12-15% белков 30-32% жиров 55-58% углеводов	-	Не обеспечивает
	-распределение энергетической ценности по приемам пищи	Завтрак – 20-25%, 2 завтрак – 5%, обед – 30-35%, полдник – 10-15%. При круглосуточном пребывании детей добавляется ужин – 20-25%, второй ужин – до 5%.	Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю соответствует требованиям по каждому приему пищи	Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи более чем на $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю соответствует требованиям по каждому приему пищи	Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи более чем на $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю не соответствует требованиям по каждому приему пищи

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
				стует требова- ниям по каждому приему пищи	
	-количество детей (%), у которых соблюдение интервалов между приемами пищи соответствует гигиеническим нормативам	100	100	99-75	Менее 75
34.	Доля детей, ежедневно получающие молоко, кисломолочные напитки, мясо (или) рыба, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли	100	100	99-75	Менее 75
355.	Доля детей, получающих творог, сметану, птицу, сыр, яйцо, соки 2-3 раза в неделю	100	100	99-75	Менее 75
36.	Проведение профилактики витаминной недостаточности	Профилактика витаминной недостаточности проводится регулярно, с учетом гигиенических требований	Профилактика витаминной недостаточности проводится регулярно, с учетом гигиенических требований	Профилактика витаминной недостаточности проводится нерегулярно	Профилактика витаминной недостаточности не проводится
37.	Соответствие холодной и горячей воды, используемой в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд требованиям, предъявляемым к питьевой воде	Соответствует гигиеническим требованиям	Соответствует гигиеническим требованиям	Не соответствует по органолептическим показателям	Не соответствует по санитарно-химическим и/или микробиологическим показателям
38.	Дополнительные фильтры на пищеблоке, при специфической характеристике воды (жесткость, наличие железа и т.д.)	Имеются документы, подтверждающие их эффективность и возможность использования	Имеются документы, подтверждающие их эффективность и возможность использования	-	Отсутствуют документы, подтверждающие их эффективность и возможность использования



№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
39.	Качество питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм по санитарно-химическим и микробиологическим показателям				
	Запах (баллы)	<2	2	>2	>2
	Привкус (баллы)	<2	2	>2	>2
	Цветность (в градусах)	<20	20	>20	>20
	Мутность мг/л	<2,6	2,6	>2,6	>2,6
	Окисляемость в мг/л	<5,0	5,0	>5,0	>5,0
	Нитриты мг/л	<45	45	>45	>45
	Железо мг/л	<0,3	0,3	>0,3	>0,3
	Водородный показатель единицы PH	<6	6-9	>9	>9
	Связанный хлор мг/л	<0,8	0,8-1,2	>1,2	>1,2
Общее микробное число	<50	50	-	>50	
Общие колиформные бактерии, термотолерантные	отсутствие	отсутствие	>	>	
40.	Микробиологические исследования смывов на БГКП (на группу кишечной палочки)	Отрицательный результат	Отрицательный результат	-	Положительный результат
41.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	соответствует	соответствует	-	Не соответствует
42.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре и контроль проводимой витаминизации блюд	Соответствует	Соответствует	-	Не соответствует
43.	Экспресс методы качества мытья посуды	Отрицательный результат	Отрицательный результат	-	Положительный результат
44.	Готовая продукция (эффективность термической обработки)	эффективна	эффективна	-	Не эффективна
45.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Отрицательный результат	Отрицательный результат	-	Положительный результат
46.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Отрицательный результат	Отрицательный результат	-	Положительный результат

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
<b>Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации</b>					
47.	Транспортировка пищевых продуктов, обеспечивающая их сохранность и предохранение от загрязнения:				
	Наличие специального транспорта	имеется	имеется	-	нет
48.	Наличие спецодежды и медицинских книжек у персонала, производящего транспортировку, погрузку и выгрузку пищевых продуктов (% сотрудников)	100	100	99-75	Менее 75
49.	Использование тары строго по назначению с имеющейся маркировкой (% имеющейся тары)	100	100	99-75	Менее 75
50.	Наличие водопроводного крана в туалетных помещениях для технических целей	имеется	имеется		нет
51.	Чистка санитарно-технического оборудования, после каждого использования	да	да	-	нет
52.	Генеральная уборка	1 раз в месяц	1 раз в месяц	-	1 раз в 2-3 месяца
53.	Мытье окон	2 раза в год (весной и осенью)	2 раза в год (весной и осенью)	1 раз в год	-
<b>Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала</b>					
54.	Доля сотрудников, проходящие предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу	100	100	99-75	Менее 75
55.	Доля сотрудников, проходящие периодические медицинские осмотры в установленном порядке	100	100	99-75	Менее 75
56.	Доля сотрудников (работники пищеблока и лица, участвующие в раздаче пищи), проходящих аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года	100	100	99-75	Менее 75
57.	Наличие медицинской книжки установленного образца и ее заполнение (% работников образовательного учреждения)	100% работников имеют личные медицинские книжки с	100% работников имеют личные медицинские книжки с от-	99-75% работников имеют личные медицинские	Менее 75 % работников имеют личные медицинские книжки с от-

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально Опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
		отметками о прохождении необходимых медосмотров и профилактических прививок	метками о прохождении необходимых медосмотров и профилактических прививок	книжки с отметками о прохождении необходимых медосмотров и профилактических прививок	метками о прохождении необходимых медосмотров и профилактических прививок
58.	Допуск к работе работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи	Ежедневный осмотр	Ежедневный осмотр	-	Ежедневный осмотр не проводится
59.	Наличие «Журнала здоровья» (% сотрудников ежедневно отмечающих в данном журнале)	100%	100%	99-75%	Менее 74%
60.	Обеспечение спецодеждой работников пищеблок (% работников)	100%	100%	99-75%	Менее 74%
61.	Обеспечение специальными шкафами для хранения специальной одежды (% работников, имеющие шкафы для спецодежды)	100%	100%	99-75%	Менее 74%

Гигиеническая оценка организации питания детей в общеобразовательных учреждениях

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
<b>Территория образовательного учреждения</b>					
1.	Зонирование территории	Наличие зоны отдыха, физкультурно-спортивной, хозяйственной, учебно-опытной зоны	Наличие зоны отдыха, физкультурно-спортивной, хозяйственной физкультурно-спортивной зоны	Отсутствие зон отдыха или хозяйственной при обязательном наличии физкультурно-спортивной	Нет пришкольной территории или отсутствует физкультурно-спортивная зона
<b>Водоснабжение</b>					
2.	Наличие централизованной системы хозяйственно-питьевого водоснабжения,	Есть	есть	-	Нет
3.	Доля помещений, обеспеченных холодным и горячим централизованным водоснабжением от общего числа помещений, в которых оно предусмотрено требованиями санитарных правил (%)	100%	100%	99-75%	Менее 75%
4.	Обеспечение водой, соответствующей гигиеническим требованиям	соответствует	соответствует	Не соответствует по органолептическим показателям	Не соответствует по санитарно-химическим или бактериологическим показателям
<b>Канализация</b>					
5.	Наличие централизованной системы канализации	Есть	есть	-	Нет
6.	Система канализации пищеблока	Отдельная от основного здания школы и имеет самостоятельный выпуск в наружную систему канализации	Отдельная от основного здания школы и имеет самостоятельный выпуск в наружную систему канализации	Не отдельная	не имеет самостоятельный выпуск в наружную систему канализации
<b>Организация питания учащихся</b>					
7.	Тип организации общественного пи-	Столовая ОУ, рабо-	Столовая ОУ, рабо-	Только дополни-	Отсутствие

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
	тания	тающая на продовольственном сырье.	тающая на полуфабрикатах (доготовочная) Буфет-раздаточная	тельное питание (буфет)	
8.	Организация дополнительного питания в течение всего времени работы школы	организовано	организовано	-	Не организовано
9.	Организация питания в субботу	организовано	организовано	-	Не организовано
10.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Соответствует гигиеническим рекомендациям	Соответствует гигиеническим рекомендациям	Частично соответствует гигиеническим рекомендациям	Наличие продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в ОУ
11.	Торговля пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов	Производится торговля с соответствием гигиеническим требованиям, ассортимент пищевых продуктов соответствует гигиеническим рекомендациям	Производится торговля с соответствием гигиеническим требованиям, ассортимент пищевых продуктов соответствует гигиеническим рекомендациям	-	Производится торговля, с нарушением гигиенических рекомендаций
12.	Организация питьевого режима учащихся	Бутилированная вода, соответствующая требованиям нормативных документов	Питьевые бачки, фонтанчики	Питьевой режим не организован	Используется бутилированная вода не соответствующая гигиеническим требованиям, не проводится периодическая обработка кулеров, бачков
13.	Обеденный зал (наличие, число посадочных мест)	Соответствует наполняемости ОУ, площадь на 1 учащегося – 0,7 м <sup>2</sup>	Обеспечивает посадку всех учащихся в течение 3 перемен, площадь на 1 учащегося – 0,7 м <sup>2</sup>	Не обеспечивает посадку всех учащихся в течение 3 перемен	-

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
14.	Количество детей (%), получающих только горячий завтрак	0%	0%	0,5-12,5%	Более 12,5%
15.	Количество детей (%), получающих только горячий обед	0%	0%	0,5-12,5,%	Более 12,5%
16.	Количество детей (%), получающих горячий завтрак и обед	100%	100%	99-75%	Менее 75%
16.	Доля детей, питающихся только в буфете	0%	0%	До 25%	Более 25 %
17.	Соответствие объемно-планировочных и конструктивных решений (в т.ч. набора помещений), используемому типу организации питания	Набор помещений соответствует типу организации питания. Встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала исключены	Набор помещений соответствует типу организации питания. Встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала исключены	Набор помещений не соответствует типу организации питания	Набор помещений не соответствует типу организации питания и/или существуют встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречное движение посетителей и персонала
18.	Соответствие оснащения, оборудования производственных, складских и административно-бытовых помещений (технологического, холодильного и т.п.) гигиеническим требованиям	Оборудование соответствует гигиеническим требованиям 100% (имеются акты, подтверждающие его работоспособность), находится в исправном состоянии. Контроль соответствия пас-	Соответствует гигиеническим требованиям 100% (имеются акты, подтверждающие его работоспособность) Ведется ежегодно перед началом учебного года (имеется журнал про-	Отмечены нарушения требований (кроме требований к холодильному оборудованию) Отсутствуют акты, подтверждающие его работоспособность.	Недостаточно холодильного оборудования и/или оно в неисправном состоянии Контроль соответствия паспортным характеристикам не ведется.

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
		портным характеристикам ведется ежегодно перед началом учебного года (имеется журнал проверки)	верки)		
19.	Наличие контрольных термометров и приборов для измерения относительной влажности в складских помещениях для хранения продуктов, в холодильном оборудовании – контрольных термометров	100%	100%	-	Отсутствие, либо использование ртутных термометров
20.	Соответствие маркировки оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды гигиеническим требованиям	соответствует	соответствует	-	не соответствует
21.	Покрытие производственных столов	Устойчивое к действию моющих и дез средств, отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	Устойчивое к действию моющих и дез средств, отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	-	Не устойчиво к действию моющих и дез средств, и/или не отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
22.	Покрытие мебели обеденного зала	Устойчивое к действию моющих и дез. средств, отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	Устойчивое к действию моющих и дез. средств, отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	-	Не устойчиво к действию моющих и дез средств, и/или не отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
23.	Обеспечение столовой посудой	2 комплекта столовой посуды на 1 посадочное место	2 комплекта столовой посуды на 1 посадочное место	1 комплект на 1 посадочное место	Менее 1 комплекта на 1 посадочное место
24.	Качество столовой посуды	тарелки, блюда, чашки, бокалы фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд - из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам	Одноразовые столовые приборы и посуда, отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки	Столовые приборы из алюминия	-
25.	Состояние кухонной и столовой посуды	Отсутствие трещин, сколов, поврежденной эмали, деформаций и т.д.; отсутствие разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры	Отсутствие трещин, сколов, поврежденной эмали, деформаций и т.д.; отсутствие разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры	-	Деформированная, со сколами, трещинами, поврежденной эмалью; разделочные доски – с трещинами, повреждениями; использование разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры
26.	Санитарное состояние помещений пищеблока	Соответствует СанПиН 2.3.6.1079-01	Соответствует СанПиН 2.3.6.1079-01	-	Не соответствует СанПиН 2.3.6.1079-01
27.	Уборка обеденного зала	После каждого при-	После каждого при-	-	После каждого приема пищи;



№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
		ема пищи;	ема пищи;		уборка не проводится
28.	Мытье кухонной посуды	Отдельно от столовой посуды; использование инструкции о правилах мытья посуды; использование разрешенных к применению моющих средств	Отдельно от столовой посуды; использование инструкции о правилах мытья посуды; использование разрешенных к применению моющих средств.	-	Вместе со столовой посудой и/или отсутствует инструкция о правилах мытья посуды; . использование неразрешенных к применению моющих средств
29.	Мытье столовой посуды	Отдельно от кухонной; использование инструкции о правилах мытья посуды; использование разрешенных к применению моющих средств	Отдельно от кухонной; использование инструкции о правилах мытья посуды; использование разрешенных к применению моющих средств	-	Вместе с кухонной посудой и/или отсутствует инструкция о правилах мытья посуды; . использование неразрешенных к применению моющих средств
30.	Уборочный инвентарь	Уборочный инвентарь выделен для каждой группы помещений, промаркирован, хранится в специально оборудованном помещении.	Уборочный инвентарь выделен для каждой группы помещений, промаркирован, хранится в специально оборудованном помещении.	-	Уборочный инвентарь выделен не для каждой группы помещений, и/или не промаркирован, нет специального помещения для его хранения
31.	Проведение дератизационных и дезинсекционных работ	Проводится специальными службами	Проводится специальными службами	-	Не проводятся
32.	Соответствие фактического меню утвержденному:	Соответствует	Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценно-	Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие без соблюдения условия их соответствия по	Не соответствует

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
			сти и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.	пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов	
33.	Соблюдение требований по массе порций блюд	Соответствует гигиеническим требованиям	Соответствует гигиеническим требованиям	Не соответствует гигиеническим требованиям	-
34.	Распределение энергетической ценности по приемам пищи	Завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15% (для обучающихся во вторую смену – до 20-25%), ужин – 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак – 20%, обед – 30-35%, полдник – 15%, ужин – 25%, второй ужин – 5-10%. При организации шестиразового питания: завтрак – 20%, второй завтрак – 10%, обед – 30%, полдник – 15%, ужин – 20%, второй ужин – 5%	Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю соответствует требованиям по каждому приему пищи	Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи более чем на $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю соответствует требованиям по каждому приему пищи	Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи более чем на $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю не соответствует требованиям по каждому приему пищи
35.	Количество детей (%), у которых соблюдение интервалов между прие-	100	100	99-75	Менее 75

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
	мамы пищи соответствует гигиеническим нормативам				
36.	Проведение профилактики витаминной недостаточности	Профилактика витаминной недостаточности проводится регулярно, с учетом гигиенических требований	Профилактика витаминной недостаточности проводится регулярно, с учетом гигиенических требований	Профилактика витаминной недостаточности проводится нерегулярно	Профилактика витаминной недостаточности не проводится
37.	Качество питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм по санитарно-химическим и микробиологическим показателям				
	Запах (баллы)	<2	2	>2	>2
	Привкус (баллы)	<2	2	>2	>2
	Цветность (в градусах)	<20	20	>20	>20
	Мутность мг/л	<2,6	2,6	>2,6	>2,6
	Окисляемость в мг/л	<5,0	5,0	>5,0	>5,0
	Нитриты мг/л	<45	45	>45	>45
	Железо мг/л	<0,3	0,3	>0,3	>0,3
	Водородный показатель единицы PH	<6	6-9	>9	>9
	Связанный хлор мг/л	<0,8	0,8-1,2	>1,2	>1,2
Общее микробное число	<50	50	-	>50	
Общие колиформные бактерии, термотолерантные	отсутствие	отсутствие	>	>	
38.	Микробиологические исследования смывов на БГКП (на группу кишечной палочки)	Отрицательный результат	Отрицательный результат	-	Положительный результат
39.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре и контроль проводимой витаминизации блюд	Соответствует	Соответствует	-	Не соответствует
40.	Экспресс методы качества мытья по-	Отрицательный ре-	Отрицательный ре-	-	Положительный результат

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
	суды	зультат	зультат		
41.	Готовая продукция (эффективность термической обработки)	эффективна	эффективна	-	Не эффективна
42.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Отрицательный результат	Отрицательный результат	-	Положительный результат
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Отрицательный результат	Отрицательный результат	-	Положительный результат
<b>Санитарное содержание территории и помещений</b>					
43.	Организация площадки для сбора мусора: - расстояние от входа на пищеблок и окон учебных классов	Более 25,0 м	25,0 м	Менее 25,0 м	Менее 15,0 м
44.	- покрытие площадки для сбора мусора	Водонепроницаемое твердое покрытие, наличие трехстороннего ограждения	Водонепроницаемое твердое покрытие	Имеются дефекты покрытия	Покрытие отсутствует
45.	-наличие графика вывоза мусора	Ежедневно	По мере заполнения, но не более чем на 2/3 и/или не реже 3 раз в неделю	По мере заполнения, но более чем на 2/3, и/или не реже 2 раз в неделю	Наличие мусора для вывоза, расположенного вне контейнера, вывоз производится нерегулярно
46.	- состояние мусоросборников	мусоросборники плотно закрыты крышками, мусоросборники заполнены менее чем на 2/3 объема	мусоросборники плотно закрыты крышками мусоросборники заполнены более чем на 2/3 объема	отсутствуют крышки мусоросборников мусоросборники заполнены более чем на 2/3 объема	отсутствуют крышки мусоросборников мусоросборники заполнены более чем на 2/3 объема
	Санитарное содержание:				
	-содержание буфетов, столовых	Уборка после каждой перемены	Уборка после каждой перемены	Ежедневно	Реже одного раза в день

№ п/п	Показатель	Условия и режим обучения			
		Оптимальные	Допустимые	Потенциально опасные	Опасные
		Уровень			
		3	2	1	0
47.	Содержание уборочного инвентаря	Промаркирован и хранится в специальном закреплённом помещении	Промаркирован и хранится в специальном закреплённом помещении	Не промаркирован и хранится в специальном закреплённом помещении	Не промаркирован; отсутствует специальное закреплённое помещение для хранения