Приложение N 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

Приложение N 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Масса порций для детей в зависимости от возраста

 (в граммах)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Блюдо** | **Масса порций** |
|  | **от 1 года до 3 лет** | **3-7 лет** | **7-11 лет** | **12 лет и старше** |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150 | 150-200 | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 150-180 | 180-200 | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 95 | 100 | 100 | 100 |

Таблица 3. Суммарные объемы блюд по приемам пищи

(в граммах - не менее)

Таблица 3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Показатели | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет | от 7 до12 лет | 12 лет и старше |
| Завтрак | 350 | 400 | 500 | 550 |
| Второй завтрак | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Обед | 450 | 600 | 700 | 800 |
| Полдник | 200 | 250 | 300 | 350 |
| Ужин | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Второй ужин | 100 | 150 | 200 | 200 |

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах

(суточная)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах |
|  | 1-3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лети старше |
| белки (г/сут) | 42 | 54 | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 | 2350 | 2720 |
| витамин С (мг/сут) | 45 | 50 | 60 | 70 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 | 1,2 | 1,4 |
| витамин В2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 | 1,4 | 1,6 |
| витамин А (рет. экв/сут) | 450 | 500 | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 80 | 200 | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 10 | 10 | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 | 3,0 | 4,0 |

#### Таблица 4. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Таблица 4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Время приема | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации |
| пищи | 8-10 часов | 11-12 часов | 24 часа |
| 8.30-9.00 | завтрак | завтрак | Завтрак |
| 10.30-11.00 | второй завтрак | второй завтрак | второй завтрак |
| 12.00-13.00 | Обед | Обед | Обед |
| 15.30 | полдник | полдник | Полдник |
| 18.30 | - | ужин | Ужин |
| 21.00 | - | - | второй ужин |

Приложение N 1. Гигиенический журнал (сотрудники)

Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4.......

*Рекомендуемый образец*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| N п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци-онных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответствен-ным лицом) *(допущен/отстранен)* | Подпись медицинского работника (ответст-венного лица) |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение N 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Приложение N 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*Рекомендуемый образец*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование | Наименование | Температура в градусах Цельсия |
| производственного | холодильного | месяц/дни: (ежедневно) |
| помещения | оборудования | 1 | 2 | 3 | 4 | ..... | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение N 3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение N 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*Рекомендуемый образец*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| N | Наименование | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |
| п/п | складского помещения | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение N 4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*Рекомендуемый образец*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дата и час изготов-ления блюда | Время снятия браке-ража | Наиме-нование готового блюда | Результаты органо-лепти-ческой оценки качества готовых блюд | Результаты органо-лепти-ческой оценки качества готовых блюд | Результаты органо-лепти-ческой оценки качества готовых блюд | Резуль-таты взвеши-вания порци-онных блюд | Приме-чание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение N 5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Приложение N 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*Рекомендуемый образец*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дата и час, поступ-ления пищевой продукции | Наиме-нование | Фасовка | дата выра-ботки | изгото-витель | постав-щик | коли-чество поступив-шего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверж-дающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свиде-тельство о государст-венной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Резуль-таты органо-лепти-ческой оценки, поступив-шего продо-вольствен-ного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реали-зации | Дата и час факти-ческой реали-зации | Подпись ответст-венного лица | Приме-чание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение N 1. Гигиенический журнал (сотрудники)

 Приложение N 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Приложение N 3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение N 4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение N 5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции