

7.2.13. В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

7.3. При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров. Ежедневно до начала и по окончании жарки рекомендуется проверять качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету). Рекомендуемыми признаками для замены фритюрного жира являются наличие резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра.

Рекомендуемая форма журнала учета использования фритюрных жиров приведена в приложении 3 к настоящим МР.

7.4. Рекомендации по отбору суточных проб приведены в приложении 4 к настоящим МР.

7.5. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

### **VIII. Рекомендации по реализации готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов**

8.1. Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации рекомендуется подвергнуть быстрому охлаждению до температуры +5°C в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения.

8.2. Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, и кулинарных изделий производится в помещении с температурой воздуха не выше +15°C или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии помещения с температурой воздуха не выше +15°C или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью процесс порционирования должен осуществляться не более 30 минут.

8.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуется реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.4. При организации питания в организованных детских коллективах организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в

составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд.

## **IX. Рекомендации при изготовлении кондитерских изделий с кремом**

9.1. При входе в производственные помещения рекомендуется использовать коврики, смоченные дезинфекционными растворами, санитарно-гигиенические проходные, работающие по типу санитарного пропускника и др.

9.2. Внутрицеховая тара и инвентарь после освобождения от остатков пищевых продуктов моются в посудомоечной машине или в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- в 1-й секции - замачивание и мытье в воде температурой 45 – 50<sup>0</sup> С, с использованием моющих средств, в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;

- во 2-й секции - замачивание в воде температурой не ниже 40<sup>0</sup> С, с использованием дезинфицирующих средств (в концентрации, соответствующей инструкции по применению) в течение 10 мин;

- в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup> С.

9.3. Кондитерские мешки рекомендуется обрабатывать с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65<sup>0</sup> С в течение одного часа до полного отмывания крема;

- стирка в стиральной машине или вручную, с использованием моющего средства и температурой воды 40 – 45<sup>0</sup> С;

- ополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65<sup>0</sup> С;

- сушка в специальных сушильных шкафах;

- стерилизация в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120<sup>0</sup> С в течение 20 - 30 минут (предварительно помещенные в биксы или кастрюли с крышками или завернутые в пергамент, подпергамент).

Хранятся стерильные кондитерские мешки в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась их стерилизация.

При отсутствии автоклава или сухожарового шкафа кондитерские мешки кипятятся в течение 30 минут с момента закипания, после чего сушатся в специальном шкафу и хранятся в чистых емкостях с закрытыми крышками, с соответствующей маркировкой.

Рекомендуется использование одноразовых кондитерских мешков, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

9.4. Наконечники и венчики для сбивания крема, после удаления остатков

крема, обрабатываются с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- мытье, с использованием моющего средства при температуре воды 45 – 50<sup>0</sup> С;
- ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup> С;
- стерилизация или кипячение в течение 30 минут.

9.5. Для обработки яиц предусматриваются помещения для хранения и распаковки яиц, проверки качества яиц на овоскопе, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы.

Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- в первой секции мытье в воде с температурой 40 – 45<sup>0</sup> С и добавлением моющих средств;
- во второй секции замачивание в течение 5 минут в воде с температурой 40 – 45<sup>0</sup> С и добавлением дезинфицирующих средств;
- в третьей секции ополаскивание проточной водой с температурой 40 – 45<sup>0</sup> С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркованную посуду.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

Для обработки яиц используются кальцинированная сода, хлорамин или моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.

9.6. Рекомендуемый состав производственных и вспомогательных помещений кондитерского цеха приведен в приложении 5 к настоящим МР.

#### **X. Санитарно-эпидемиологические рекомендации к организации питания работников сельского хозяйства в период проведения сезонных полевых работ**

10.1. Раздачу готовых блюд, доставленных в термоконтейнерах, или приготовленных с использованием полевой кухни, рекомендуется осуществлять в строениях (помещениях) или под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли, а также использовать для этих целей передвижные средства: вагоны-кухни, автоприцепы, фургоны и другие аналогичные средства (далее – пункты питания).

10.2. Пункты питания рекомендуется размещать, на сухом, не заболоченном участке, рельеф которого обеспечивает сток атмосферных вод, в удалении от источников загрязнения: складов хранения горюче-смазочных материалов – не менее чем на 50 м; мусоросборников, выгребных ям, туалетов – не менее чем на 25 м; проезжих дорог – не менее чем на 200 м.

10.3. Пункты организации общественного питания населения обеспечиваются водой из централизованных систем водоснабжения.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения работа пункта питания осуществляется при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения, в том числе систем автономного водоснабжения и водоотведения, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

## **XI. Особенности организации питания детей**

11.1. При организации питания рекомендуется учитывать положения методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

11.2. Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

11.3. Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд (приложение 7 к МР).

11.4. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Предусматривается документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

11.5. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания

полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

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

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 20°C. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°C не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

11.7. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°C. Хранение заправленных салатов не допускается.

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

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

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

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах рекомендуется использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

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

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

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

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

О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) обучающихся.

11.9. Особенности организации кострового питания. и питания с использованием полевой кухни в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях.

11.9.1. Рекомендуется наличие отдельных столов для сбора грязной посуды. После приема пищи производится обработка и мытье столовой посуды: механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже +45°C с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже + 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости; ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой температурой не ниже +65 °C. Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (+45 °C) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (+65°C) во 2-й емкости. Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.

11.9.2. После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы – ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

**Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений предприятий общественного питания (включая базовые)\***

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
Склад	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (стол), картофелеочистительная машина, моечная ванна, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), овощерезательная машина, холодильник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Холодный цех (зона)	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевой продукции), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, часы настенные
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса и рыбы, отдельно для птицы) – не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевой продукции), электромясорубка, колода для разруба мяса (при необходимости) - при работе с тушами и (или) полутишами, моечные ванны (для мяса и рыбы, отдельно для птицы) – не менее двух), раковина для мытья рук, часы настенные
Помещение или зона для обработки яиц	Производственный стол, три емкости для замачивания и ополаскивания яйца, перфорированная емкость для погружения яйца, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха моечная раковина или ванна, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук, часы настенные
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
	тестомесильной машины, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Цех производству мягкого мороженого по	Производственные столы, фризеры, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), набор гастроемкостей, мерная посуда, контрольные весы, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Цех производству кремовых кондитерских изделий по	Производственные столы (не менее двух), стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше тестомесильной машины, отсадочные машины, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), машина кремовзбивальная (миксер), охлаждаемый стол для отделки кондитерских изделий с кремом, моечная ванна, раковина для мытья рук, бактерицидная лампа
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение или зона для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой пищевой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой пищевой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, часы настенные
Раздаточная зона	Марmitы для первых, вторых и третьих блюд, холодильный прилавок (витрина, секция), нейтральный прилавок, бактерицидная лампа
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для чайной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук, стол для

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
	использованной посуды
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж для сушки
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух); шкаф для хлеба, раздаточная, оборудованная марmitами, раковина для мытья рук, возможна установка посудомоечной машины
Посудомоечная буфета-раздаточной	Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, инвентаря, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, СВЧ-печь, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Буфет	Стол, холодильное оборудование, полки, витрины, витрины с охлаждаемым прилавком, шкафы, кофе-машина, раковина для мытья рук
Вагон-ресторан	плита с духовым шкафом с ограждением по периметру, тепловой шкаф для подогрева готовых блюд, печь СВЧ или конвекционная печь (укомплектованная термопарами), среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), производственные столы для сырой и готовой пищевой продукции, стол для сервирования, мойка 2-гнездная для мытья кухонной посуды, мойка для пищевой продукции, шкаф для оттаивания замороженной пищевой продукции (при отсутствии конвекционных печей), шкаф для приправ, шкаф сушильный и шкаф для хранения посуды и кухонного инвентаря, мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами,

\*Набор помещений и их оборудование определяется технологическими и объемно-планировочными решениями. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания предусмотрен в таблице 6.18 санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный № 62296).

Приложение 2  
к МР 2.3.6. ~~0233~~ -21

## **Рекомендации по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды**

Мойку и санитарную обработку установок для дозированного розлива питьевой воды проводят сотрудники организованного детского коллектива, у которых в должностных инструкциях прописаны данные обязанности или компания, осуществляющая доставку воды.

### **1. Рекомендации по санитарной обработке ручных помп.**

Мойку и санитарную обработку помпы необходимо проводить при каждой смене бутыли.

Мойка и санитарная обработка помпы проводится в моечных ваннах для мытья столовой посуды и включает в себя следующие этапы:

1.1. Снять помпу с бутыли, вынуть из неё наливной кран, водоразборные трубы и разъединить их.

1.2. Промыть все наружные и внутренние поверхности водоразборных трубок и наливного крана с использованием ёршика под проточной водой.

1.3. Приготовить раствор дезинфекционного средства в концентрации для мытья столовой посуды (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению).

1.4. Поместить основание помпы в моечную ванну с раствором так, чтобы все отверстия для воды были погружены (до насоса). Поместить туда же наливной кран, водоразборные трубы помпы, чтобы они были полностью погружены в раствор дезинфекционного средства. Время экспозиции определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства.

1.5. Протереть наружные поверхности нажимного стакана и насоса (те части, которые не были погружены в раствор) чистой ветошью, смоченной в растворе дезинфекционного средства.

1.6. Промыть наливной кран и водоразборные трубы под проточной водой (длительность ополаскивания определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства) с температурой воды не ниже 65<sup>0</sup>C.

1.7. Высушить помпу.

### **2. Рекомендации по мойке и санитарной обработке кулера.**

Необходимо проводить регулярную "мойку" поверхностей кулера, контактирующих с водой, и их санитарную обработку.

#### **2.1. Рекомендации по мойке кулера.**

2.1.1. Для мойки кулера потребуется: чистая щетка, жидкое средство для мытья посуды, чистая ветошь.

2.1.2. Мойку проводят не реже 1 раза в 7 календарных дней.

2.1.3. Снять бутыль с кулера.

2.1.4. Тщательно промыть все наружные поверхности щеткой с жидким средством для мытья посуды. Особое внимание уделить верхнему участку вокруг иглы, куда надевается бутыль.

2.1.5. Снять поддон, вынуть из него решетку, промыть поддон щеткой с моющим средством, а затем тщательно прополоскать его проточной водой. Протереть насухо чистой сухой ветошью.

2.1.6. Протереть начисто наружную поверхность кулера, чтобы не осталось следов пены моющего средства.

2.1.7. Вставить поддон на место.

2.1.8. Установить бутыль на кулер, предварительно сняв стикер.

2.1.9. Слить из каждого крана по стакану воды, чтобы промыть краны от возможного попадания моющего средства.

2.2. Рекомендации по санитарной обработке кулера.

Санитарная обработка кулера проводится после его мойки с периодичностью - не реже одного раза в три месяца

2.2.1. Для санитарной обработки кулера потребуется: чистая щётка, ершик, резиновые перчатки, жидкое моющее средство для мытья посуды и дезинфекционное средство (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению), 4 бутылки емкостью не менее пяти литров очищенной воды, ветошь.

2.2.2. Снять бутыль с кулера. Слить в воду из холодного и горячего кранов, открыть задние сливные отверстия и слить воду из них.

2.2.3. Развести дезинфекционный раствор. Для этого открыть 1 пятилитровую бутылку воды и добавить в нее дезинфекционное средство, в концентрации для мытья столовой посуды, закрыть бутылку крышкой и взболтать. Затем оставить бутылку до полного растворения дезинфекционного средства в воде.

2.2.4. Закрыть заднее сливное отверстие и опустить краны в обычное положение «закрыто».

2.2.5. Открутить краны, тщательно промыть их изнутри и снаружи щеткой и ершиком с использованием моющего средства для мытья посуды. Тщательно прополоскать их в проточной воде.

2.2.6. Промыть все внешние поверхности кулера, согласно указанным в п.2 рекомендациям по мойке кулера, до п. 2.1.7 включительно.

2.2.7. Прикрутить краны на место.

2.2.8. Открыть краны, подставить под них емкости. Аккуратно налить дезинфекционный раствор в верхнюю чашу кулера (углубление, где располагается игла для бутыли) до тех пор, пока из крана польется раствор. Закрыть краны. Продолжать наливать раствор в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта дезинфекционным раствором).

2.2.9. Оставить кулер с дезинфекцией раствором на время, необходимое для дезинфекции в соответствии с инструкцией по применению.

2.2.10. Слить дезинфекционный раствор из кранов, затем из задних сливных отверстий.

2.2.11. Закрыть задние сливные отверстия.

2.2.12. Открыть краны, подставить под них емкости. Наполнить верхнюю чашу кулера питьевой водой из пятилитровой бутыли до тех пор, пока из крана не польется вода. Закрыть краны. Продолжить наливать воду в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта водой). Затем слить воду из кранов.

2.2.13. Повторите п. 2.2.12 еще два раза. Всего необходимо промыть кулер очищенной питьевой водой 3 раза.

2.2.14. Установить полную бутыль на кулер, предварительно сняв стикер.

2.2.15. Кулер готов к использованию.