

#### **Параграф 4. Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов на объектах образования, в дошкольных организациях, домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах**

169. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают не реже одного раза в семь календарных дней. При организации питания с однократным приемом пищи (в зависимости от длительности пребывания детей и подростков в организации) изменение кратности включения в рацион питания мяса и молока осуществляется с учетом использования рыбы и мяса птицы.

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

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

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочная продукция, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, разрешенные в соответствии со статьей 8 технического регламента ТР ТС 021/2011.

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, компот, кисель).

Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочную продукцию, булочные или кондитерские изделия без крема.

171. Интервалы между приемами пищи на объектах образования, в дошкольных организациях и домах ребенка не превышают 3,5 – 4 часа.

172. В питании обучающихся и воспитанников используется продовольственное сырье растительного происхождения, выращенное в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах объектов образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее безопасность.

173. Исключено присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

174. Розлив напитков осуществляется непосредственно перед раздачей в упаковку (тару) потребителя (в том числе стаканы, бокалы), исключается слив перед раздачей в общую емкость.

175. Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее чем пятикратное питание.

176. Питание детей в детских оздоровительных и санаторных объектах предусматривается не менее чем пятикратное питание, с дополнительным вторым завтраком или ужином, с интервалами между приемами пищи не более 4 часов. В промежутках между едой в меню предусматривается организация питания с включением кумыса или кисломолочной продукции, с соблюдением рациона и норм питания.

177. На объектах питания объектов образования и воспитания, в дошкольных организациях, домах ребенка, детских оздоровительных и санаторных объектах исключается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога, кефира;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье, а также в дошкольных организациях и домах ребенка - халва, мармелад, пастила) в потребительских упаковках;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы-глазуньи;

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

окрошки;

грибов;

пищевой продукции непромышленного (домашнего) изготовления;

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

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

фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, пиццы, наггетсов, чипсов (чипсонов), соленых сухариков с вкусовыми добавками;

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

2) использование:

пищевой продукции, перечень которой определен статьей 8 технического регламента ТР ТС 021/2011 и техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции;

пищевой продукции, указанной в пункте 97 настоящих Санитарных правил;

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

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

178. На объектах образования, кроме организаций высшего и послевузовского образования (ВУЗ), исключается установка аппаратов для автоматической реализации пищевой продукции.

179. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры на объектах образования, в дошкольных организациях, домах ребенка не разрешается.