



Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 6 августа 2021 года № 23890.

В соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования".

2. Признать утратившими силу некоторые приказы Министерства здравоохранения Республики Казахстан по перечню согласно приложению к настоящему приказу.

3. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после его официального опубликования;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении шестидесяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

*Министр здравоохранения
Республики Казахстан*

*"СОГЛАСОВАН"
Министерство образования
Республики Казахстан*

A. Цой

"СОГЛАСОВАН"

Министерство индустрии и
инфраструктурного развития
Республики Казахстан

"СОГЛАСОВАН"

Министерство национальной
экономики Республики Казахстан

Утверждены приказом
Министр здравоохранения
Республики Казахстан

от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

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

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

102. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.

103. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

104. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) рациональное, сбалансированное двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

105. 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.

106. Масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 7 к настоящим Санитарным правилам.

107. Допускается замена пищевой продукции, в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам.

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

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

110. Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.

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, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

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

Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты, булочные или кондитерские изделия без крема.

111. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

113. В питании обучающихся и воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

114. Не допускается 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.

115. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

116. Витаминизацию витамином С проводят в организациях с круглосуточным пребыванием детей из расчета суточной нормы витамина С для детей школьного возраста – 70 миллиграмм, с внесением данных в журнал С-витаминизации, согласно форме 2 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

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

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

119. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваси, творога, кефира;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

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

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы – глазуни;

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

окрошки;

грибов;

пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

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

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

фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, кириешек; острый соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки; яиц и мяса водоплавающих птиц;

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

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

мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

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

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

120. На объектах образования, за исключением ВУЗ не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

121. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

122. Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 приложения 9 к настоящим Санитарным Правилам.

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

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду). Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при

температура +2 °С – +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

Глава 8. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала

124. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

125. На объекте создаются условия для соблюдения персоналом условия труда и правил личной гигиены.

126. Работники пищеблока, технический персонал обеспечиваются специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

127. Работники столовой объекта перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают украшения (часы, кольца, браслеты), коротко стригут ногти и не покрывают их лаком.

Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения и ношение иной одежды поверх нее.

Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей.

128. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

129. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

130. Употребление пищи разрешается строго в отведенных местах.

Глава 10. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям образования на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

151. При входе и выходе обучающихся в здание организаций образования:

1) проводится ежедневный утренний фильтр медицинскими работниками всех сотрудников и обучающихся (термометрия бесконтактным термометром, обработка рук антисептиком у входа в здание);

2) маркируются специальными указателями по правилу "одностороннего движения" передвижения в школе, в том числе подъемы по лестницам;

3) наносится маркировка перед входом на асфальте для обеспечения дистанцирования в очереди;

4) наносятся сигнальные знаки для соблюдения дистанции, как в помещениях, так и в здании объекта в целом;

5) соблюдается дистанция не менее 1,5 м при передвижении учащихся в объекты, на территории объекта, в коридорах, в помещении;

6) устанавливаются санитайзеры с кожным антисептиком для обработки рук учащихся, персонала в доступных местах на каждом этаже, у каждого класса (аудиторий, кабинета), в санитарных узлах и промаркированных емкостей для грязных масок;

7) обеспечивается наличие мыла в дозаторах в санузлах для учащихся и сотрудников, дезинфицирующих средств для рук в дозаторах, наличие плакатов с правилами мытья рук.

152. Режим занятий и организация рабочего места проводятся в соответствии со следующими требованиями:

1) время перемен между уроками устанавливается для разных классов (групп) в разное время;

2) отменяется кабинетная система;

3) закрепляется 1 парта (стол) за 1 конкретным обучающимся на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга с ресурсным лотком на столе с учебными принадлежностями (персональные учебники, канцелярия) на 1 учебный день;

4) соблюдается проектная мощность заполнения помещений;

5) организуются уроки физической культуры на свежем воздухе в теплый период времени (при температуре воздуха не ниже –18 °C) или обеспечивается постоянное проветривание спортивных залов.

153. В организациях образования проводятся следующие противоэпидемиологические мероприятия:

1) организуются работы санитарных постов на каждом этаже, осуществляется контроль в классах (группах) за своевременным мытьем рук учащихся (мытье рук с использованием жидкого мыла) по приходу в школу (до начала занятий), на переменах, после прогулки на улице, посещения санузла и в случаях загрязнения;

2) функционируют медицинские кабинеты и изоляторы (для ежедневного замера температуры, выявления симптомов заболеваний, изоляции, в случаях выявления заболевших) с обеспечением необходимым медицинским оборудованием и медикаментами (термометрами, шпателями, маски);

3) проводится еженедельный инструктаж среди сотрудников о необходимости соблюдения правил личной (производственной) гигиены и контроля за их неукоснительным выполнением;

4) организуются специальные места для утилизации использованных масок, салфеток, использованных при чихании и кашле;

5) назначаются ответственные лица за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры бесконтактным термометром, инструктажа персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала проведения инструктажа, термометрии, респираторов, салфеток, обработка оборудования и инвентаря, уборка помещений);

6) допускается посещение организации образования обучающимися, перенесшими заболевание, контактировавшие с больным коронавирусной инфекцией, при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в организации образования;

7) при регистрации заболеваемости устанавливается карантин на класс, группу.

154. В организации образования не допускаются обучающиеся и сотрудники с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела).

Обучающиеся и сотрудники с признаками инфекционных заболеваний незамедлительно изолируются с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой медицинской помощи либо прибытия родителей (законных представителей) или осуществляется самостоятельная самоизоляция в домашних условиях.

155. При выявлении обучающихся и сотрудников с признаками инфекционных заболеваний организация образования уведомляет доступным способом территориальные подразделения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения о лицах с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) с момента выявления лиц, указанных в пункта 154 настоящих Санитарных правил.

156. В организациях образования ограничивается допуск родителей (законных представителей) и других посетителей, в том числе беременных и лиц старше 65 лет, обучающихся, прибывших из-за рубежа за 14 календарных дней до посещения организации образования. Сопровождение детей родителями

(законными представителями) в общеобразовательные школы осуществляется до входа в здания школы.

157. При наличии у организации образования собственного транспорта, на котором проводится оказание транспортных услуг обучающимся и сотрудникам, водители снабжаются антисептиком для обработки рук и средствами защиты (маски) с обязательной их сменой с требуемой частотой, а также проведение дезинфекции салона автотранспорта перед каждым рейсом с последующим проветриванием.

158. Администрацией организации образования обеспечивается неснижаемый (не менее чем месячный) запас дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещений, обработки рук сотрудников, средствами индивидуальной защиты органов дыхания.

К работе с дезинфицирующими средствами допускаются совершеннолетние лица, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

159. Дезинфицирующие средства применяются при строгом соблюдении, прилагаемой к ним инструкции, в которых отражены режимы дезинфекции при вирусных инфекциях.

160. Дезинфицирующие средства хранятся в таре (упаковке) поставщика с указанием наименование средства, его назначения, срока годности на этикетке. Тарная этикетка сохраняется в течение всего периода хранения (использования) дезинфицирующего средства.

161. Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы.

162. Влажная уборка классов с дезинфекционными средствами вирулицидного действия не менее 2 раз в день с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей, поручней, перил, лестничных маршей, контактных поверхностей (оборудования, инвентаря, столов, стульев), мест общего пользования (спортивные, актовые залы, гардеробные, столовая, санузлы) а также обеспечивается бесперебойная работа вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра, ремонта, в том числе замены фильтров, дезинфекции воздуховодов.

Генеральная уборка помещений не реже 1 раза в неделю.

163. Уборочный инвентарь (ведра, щетки, ветоши) после использования подлежат обработке и хранению в специально выделенных местах.

164. В организациях образования обеспечивается соблюдение питьевого режима.

Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки) или бутилированная по показателям качества безопасности соответствует требованиям документов нормирования.

Разрешается использование индивидуальной бутилированной емкости. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики). Допускается использование кипяченной питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

За организацию питьевого режима приказом руководителя объекта назначается ответственное лицо, обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объекте.

165. В организациях образования начального, среднего и основного среднего уровня питание в столовой организуется в зависимости от сложившейся эпидемиологической ситуации по решению местных исполнительных органов и по согласованию главными государственными санитарными врачами соответствующих территорий.

166. Рассадка учащихся в столовой обеспечивается с соблюдением социальной дистанции между ними не менее 2-х м.

167. При использовании посуды многократного применения – ее обработку проводят в специальных моечных машинах, в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями по их применению.

168. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

169. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- 1) механически удаляются остатки пищи;
- 2) в первой секции ванны осуществляется мытье в воде с добавлением моющих средств;
- 3) во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С осуществляется мытье с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;

4) в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С осуществляется ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

5) обработка всей столовой посуды и приборов проводится с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями;

6) осуществляется ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

7) посуда просушивается на решетчатых полках, стеллажах.

170. При выходе из строя посудомоечной машины создаются условия для мытья посуды ручным способом, обеспечиваются моющими и дезинфицирующими средствами, щетками, ветошью и проводится контроль качества мытья посуды.

171. Работники столовых (продавцы, повара, официанты, кассиры и другие сотрудники, имеющие непосредственный контакт с продуктами питания) оказывают свои услуги в медицинских или тканевых масок (смена масок не реже 1 раза в 3 часа) с частой обработкой рук.

172. По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводят проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую).

173. Для уничтожения вирусов и микроорганизмов соблюдают время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

174. После обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец или одноразовых салфеток (ветошь).

175. Регламент использования дезинфицирующего средства определен инструкцией по применению отдельных дезинфицирующих средств, где разъясняется необходимость или отсутствие необходимости смыть дезинфицирующее средство после его экспозиции.

176. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

177. При организации комбинированного и штатного режима занятий в организациях образования исключается работа педагогов, относящихся к группе риска, имеющих следующие показания:

- 1) возраст педагога старше 65 лет;
- 2) имеющие сопутствующие болезни системы кровообращения (артериальная гипертония, хроническая сердечная недостаточность);
- 3) сопутствующие хронические заболевания верхней дыхательной системы, эндокринопатии, иммунодефицитные состояния и другие тяжелые хронические заболевания;
- 4) беременные женщины.

Педагоги с перечисленными заболеваниями подлежат переводу на дистанционное преподавание (обучение).

178. В общежитиях организаций образования приостанавливается проведение досуговых и иных массовых мероприятий, усиливается контроль за санитарной обработкой помещений и обеспечением установленного пропускного режима.

179. Выход из общежития допускается для посещения учебных занятий и в исключительных случаях. Вход и выход из здания проживающих, посещение общежитий посторонними не допускается.

180. Каждый этаж общежития оборудуется бесконтактными диспенсерами-распылителями или санитайзерами с дезинфицирующим раствором для их дозаправки.

181. В общежитиях создаются условия (обеспечение бытовыми условиями, компьютером, интернетом) для обучения в дистанционном формате.

182. На время обучения в дистанционном формате, проживающие в общежитиях лица не выезжают к местам постоянного проживания или иные места, за исключением выходов для покупок в продуктовых магазинах и аптеках.

183. Обучающиеся при временном выезде из общежития на время обучения в дистанционном режиме письменно уведомляют, в том числе посредством электронной связи, организацию образования, указав время выезда из общежития, время возвращения и место, куда он направляется.

184. Организация образования уведомляет родителей (законных представителей) о выезде из общежития несовершеннолетнего обучающегося.

185. Организации образования проводят мониторинг состояния здоровья обучающегося, вернувшегося после выезда из общежития, в течение 14 календарных дней со дня возвращения.

186. В общежитиях проводятся следующие противоэпидемические мероприятия:

- 1) исключается совместный прием пищи обучающимися;
- 2) проводится постоянно влажная уборка с применением дезинфицирующих средств в туалетах, умывальных, душевых и бытовых комнатах;
- 3) места общего пользования обеспечиваются средствами для мытья рук и антисептиками;
- 4) увеличивается частота и качество уборки (дополнительная обработка ручек, перил, поручней других контактных поверхностей);
- 5) вход и выход обучающихся из общежитий регистрируется в журнале;
- 6) случаи повышения температуры тела обучающихся, оставшихся проживать в общежитии, или иных признаков острых респираторных вирусных инфекций (далее – ОРВИ) регистрируются в журнале;
- 7) обеспечивается особый контроль за студентами с хроническими заболеваниями с учетом групп риска.

Приложение 1 к Санитарным
правилам "Санитарно-
эпидемиологические требования
к объектам образования"

Лабораторно-инструментальные исследования

№	Места отбора	Лабораторные исследования	Периодичность исследований
1	2	3	4
1	Организации образования, воспитания, мест проживания обучающихся и воспитанников, интернатные организации всех видов и типов	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
1.1	пищеблоки	блюда на калорийность	в порядке текущего надзора
		качество термической обработки	в порядке текущего надзора
		смывы с внешней среды	в порядке текущего надзора
		определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах	в порядке текущего надзора
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)

Приложение 7 к Санитарным правилам "Санитарно- эпидемиологические требования к объектам образования"

Масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста

Прием пищи, блюдо		Возраст	
		с 6 до 11 лет	с 11-18 лет
1	3	3	
Первые блюда	200-250	250-300	
Вторые блюда:			
Гарнир	100-150	150-180	
Мясо, котлета, рыба, птица	80-150	100-180	
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150-200	200-250	
Салат	60-100	100-150	
Третьи блюда	200	200	

Приложение 8 к Санитарным правилам "Санитарно- эпидемиологические требования к объектам образования"

Замена пищевой продукции

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0

			мясо блочное без костей 1	1
			категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
			творог полужирный	250,0
			молоко	600,0
			кефир, айран	100,0
2	Молоко цельное	100,0	молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
			творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки	133,0
			молоко	667,0
			молоко	333,0
4	Творог	100,0	сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
			масло коровье	50,0
5	Сыр	100,0	сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
			яйца	3 шт.
6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
			мясо	67,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
			сок плодово-ягодный	100,0
8	Фрукты	100,0	яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0

дыня	200,0
------	-------

Приложение 9 к Санитарным правилам "Санитарно- эпидемиологические требования к объектам образования"

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

Форма 1

Дата и час, поступления продовольствия иного сырья и пищевых продуктов	Наименование	Количество поступившего продовольствия иного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольствия иного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольствия иного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольствия иного сырья и пищевых продуктов по дням	Ф.И.О. (при наличии) подпись ответственного лица	(При наличии) примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: * Указываются факты списания, возврата продуктов и другие.

Журнал "С – витаминизации"

Форма 2

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина "С" в одной порции	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Форма 3

Дата, время, изготовления блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Органолептическая оценка, включая и оценку степени к готовности блюд и реализации кулинарных изделий	Разрешение (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О. (при наличии), должность)	Ф.И.О. (при наличии), лица проводившего бракераж	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Журнал результатов осмотра работников пищеблока

Форма 4

№	Фамилия, имя, отчество (при его наличии)	должность	Месяц (дни)												
			1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15... 30

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	

Примечание: *здоров, болен, отстранен от работы, санирован, отпуск, выходной

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.

Форма 5

№	Наименование пищевой продукции	Норма пищевой продукции в граммах (брутто) на 1 человека	Фактически выдано пищевой продукции в брутто по дням (всего), в количестве питающихся					Всего выдано пищевой продукции в брутто на 1 человека за 10 дней	В среднем на 1 человека в день	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Примечание: _____