

# ПОСОБИЕ

## ПО ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

в общественном питании



**БК 51.23**  
**П61**

**П61** **Пособие** по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021.—79 с.

ISBN 978–5–7508–1810–5

Разработано Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения».

Подписано в печать 25.01.2021

Формат 60x84/16

Печ. л. 5,0

Тираж 1000 экз.

Заказ 8

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
127994, Москва, Вадковский пер., д. 18, стр. 5, 7

Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован  
Федеральным центром гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора  
117105, Москва, Варшавское ш., 19А  
Реализация печатных изданий, тел./факс: 8 (495) 633-86-59

© Роспотребнадзор, 2021

## Уважаемый читатель!

Вашему вниманию предлагается пособие по пищевой безопасности, в котором приведены важнейшие санитарные контрольные точки на предприятии общественного питания.

Пособие предназначено для сотрудников организаций общественного питания и является сборником гигиенических практик по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью населения при оказании услуг общественного питания.

Обеспечение мер санитарно-противоэпидемического (профилактического) характера в целях снижения рисков возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний при оказании услуг общественного питания имеет особое значение.

Основная доля очагов групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями связаны с нарушением порядка технологического процесса приготовления пищи и несоблюдение обязательных требований в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Одной из основных причин возникновения нарушений санитарно-эпидемиологических требований на объектах общественного питания является недостаточная профессиональная подготовка работников, низкий уровень гигиенических знаний в области обеспечения пищевой безопасности.

Целью пособия является снижение рисков причинения вреда жизни и здоровью населения при оказании услуг общественного питания путем повышения уровня знаний работников сферы общественного питания об обязательных требованиях и рекомендуемых приемах в области обеспечения безопасности при приготовлении пищи, в том числе относящихся к:

- устройству и содержанию предприятий общественного питания;
- санитарной культуре поведения при исполнении своих функциональных обязанностей;
- организации работы в соответствии с современными требованиями и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points);
- формированию мотивации к соблюдению требований по обеспечению безопасности пищевой продукции и добросовестного отношения к своим должностным обязанностям.

Пособие поможет правильно организовать работу на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными требованиями в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования и в области защиты прав потребителей, и рекомендуемыми практиками по снижению рисков здоровью гостей.

Положения пособия изложены в простой и доступной форме.

Пособие носит справочный характер, не является нормативным документом, не заменяет собою санитарные правила и не вводит новые санитарно-эпидемиологические требования.

# ВВЕДЕНИЕ

Иногда питание – это не только жизненная потребность, удовольствие, творчество или бизнес. Питание – это еще и определенные риски для здоровья человека. Болезнетворные микроорганизмы настолько легко распространяются через продукты питания, что каждому работнику ресторана, кафе или закусочной необходимо знать «критические точки» своего производства и уметь их контролировать, чтобы не навредить своим гостям.

## ЧТО ЭТО ЗА ПОСОБИЕ?

Перед вами пособие по пищевой безопасности, в котором приведены важнейшие санитарные контрольные точки на предприятии общественного питания. Пособие состоит из шести разделов:

**1. ПЕРСОНАЛ**

**2. УБОРКА**

**3. ХРАНЕНИЕ**

**4. КУХНЯ**

**5. УГОЩЕНИЕ**

**6. УПРАВЛЕНИЕ**

В каждом разделе описаны методы и способы обеспечения безопасности пищевых продуктов для предотвращения возникновения рисков здоровью человека. Работникам, связанным с обеспечением питания организованных групп населения (питание в медицинских организациях, детских образовательных организациях, организациях социального обслуживания, бортовое питание) мы предлагаем ознакомиться с разделом **ДОПОЛНЕНИЕ**. Настоящее пособие носит справочный характер.

## ДЛЯ КОГО ЭТО ПОСОБИЕ?

Пособие будет интересно всем работникам, занятым в организации общественного питания. Мы постарались сделать его максимально понятным и простым, указав на самые важные «критические точки», связанные с пищевой безопасностью и организацией питания населения, приведя необходимые гигиенические практики по снижению рисков для ваших гостей.



## ПЕРСОНАЛ

Работник, контактирующий с пищевыми продуктами, может быть источником инфекции или передавать инфекционные агенты, что представляет опасность, как для качества готовой продукции, так и для здоровья гостей. Здоровье и личная гигиена работников – одна из «контрольных точек» общественного питания!






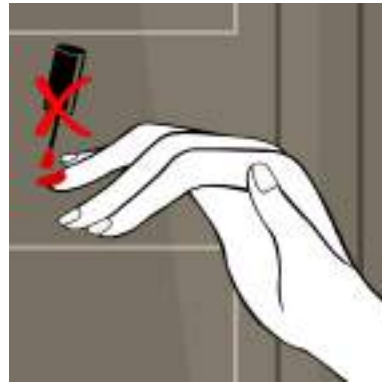
## ЕСЛИ ВЫ РАБОТАЕТЕ С ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМ СЫРЬЕМ И ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

(приготовление, раздача готовых блюд, погрузка, транспортировка, прием продуктов питания), **вам необходимо:**

ЧТО ДЕЛАТЬ?	ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?
Пройти медицинский осмотр перед приемом на работу.	 <p>Это необходимо для определения соответствия вашего здоровья характеру работы, а также для раннего выявления и профилактики заболеваний.</p>
Проходить периодические медицинские осмотры.	 <p>Это необходимо для охраны вашего здоровья и здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний, связанных с общественным питанием.</p>
Пройти гигиеническую подготовку («санитарный минимум») и аттестацию.	<p>Для работы на предприятии общественного питания вам необходимо знать и соблюдать санитарные нормы и правила.</p>
Иметь личную медицинскую книжку.	 <p>Это позволит вам подтвердить прохождение медицинских осмотров, своевременное прохождение гигиенической подготовки и следить за своим здоровьем.</p>
Необходимо сделать прививки против эпидемически значимых для общественного питания инфекций в вашем регионе. (например: против гепатита А, дизентерии, гриппа, коронавирусной инфекции и др.)	<p>Работа в общественном питании связана с контактированием с большим количеством людей, как напрямую, так и через продукты. Защищаясь от инфекций, Вы исключаете возможность заразить своих гостей.</p>
<p><b>ВАЖНО!</b> Работники, не прошедшие медицинский осмотр, гигиеническое обучение с аттестацией – не допускаются к работе с пищевыми продуктами.</p>	



## КАЖДЫЙ ДЕНЬ, ПРИХОДЯ НА РАБОТУ, ВАМ НЕОБХОДИМО:

ЧТО ДЕЛАТЬ?		ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?
<p>Оставить повседневную одежду, обувь, головной убор и личные вещи, в том числе украшения, в специально отведенном для этого месте.</p>		<p>Уличная одежда и личные вещи могут быть загрязнены. Поэтому при контакте с продуктами питания необходимо пользоваться специальной чистой одеждой и обувью, <b>предназначенной только для этой.</b></p>
<p>Надеть чистую одежду, головной убор и обувь, предназначенную для работы с пищевыми продуктами (такая специальная рабочая одежда храниться отдельно от личной одежды и обуви, ее стирка организуется отдельно).</p>		
<p>Снять ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками, убрать посторонние предметы из карманов.</p>		<p>Попадание посторонних предметов и частиц (волос, щетинок, кусочков лака, булавок) в пищу недопустимо!</p>
<p>Если Вы повар – лучше коротко подстригайте ногти и не покрывайте их лаком.</p>		<p>Это может быть фактором передачи инфекции, химического загрязнения и механической опасности.</p>



## ЧТО ДЕЛАТЬ?

## ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?

Подобрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос.



Перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом.

(как это лучше всего сделать см. далее)



На коже рук могут находиться болезнетворные микроорганизмы и яйца паразитов, которые при попадании в пищу вызывают тяжелые заболевания, пищевые отравления.

Дополнительно можно воспользоваться кожным антисептиком для рук.



Помните, использование антисептика не заменяет мытье рук с мылом!

Антисептик сам по себе не удаляет загрязнение!

При сервировке и порционировании блюд (т. е. при непосредственном контакте рук с готовой пищей) пользуйтесь одноразовыми перчатками.

Меняйте перчатки на **новые** при нарушении их целостности и после гигиенических перерывов в работе.



Это предотвратит загрязнение готовых блюд.

Помните, использование перчаток не заменяет мытья рук!





## МОЙТЕ РУКИ:

- Перед тем, как начать готовить, сервировать, порционировать блюда.
- После посещения туалета.
- После контакта с такими предметами, как телефоны, выключатели, дверные ручки, кассовые аппараты и деньги.
- После уборки, сбора отходов и выноса мусора.
- После чихания и кашля.

### ЛУЧШЕ ВСЕГО МЫТЬ РУКИ ТАК:

**Шаг 1.**  
Закатайте рукава,  
возьмите мыло.  
(лучше  
использовать  
жидкое мыло в  
дозаторе)



**Шаг 2.**  
Смочите руки  
в теплой воде.



**Шаг 3.**  
Хорошенько  
мойте  
руки в течение  
25 секунд.



**Шаг 4.**  
Не забудьте  
промыть между  
пальцев,  
тыльную сторону  
ладоней,  
запястья и под  
ногтями.



**Шаг 5.**  
Ополосните руки  
теплой проточной  
водой.



**Шаг 6.**  
Хорошо  
просушите руки  
одноразовым  
полотенцем\*.



\* Пользуясь тем же самым полотенцем, закройте им кран, полотенце утилизируйте. Если используете простое полотенце, следите за его чистотой; влажное грязное полотенце – хорошая среда для размножения болезнетворных микробов.



## ЗАПОМНИТЕ:

### ЧТО ДЕЛАТЬ?

При посещении туалета снимайте свою рабочую одежду в специально отведенном месте или надевайте сверху халат.

**После посещения туалета тщательно вымойте руки с мылом!**



### ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?

Туалетные комнаты – зона повышенного биологического загрязнения!

При появлении первых признаков простуды (боль в горле, насморк, температура), боли в животе, поноса, нагноений на коже, порезов, ожогов – сразу **сообщайте об этом руководству** и обращайтесь в медицинское учреждение.

Сообщайте руководству обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье.



Продолжая контактировать с пищевыми продуктами, Вы будете источником болезнетворных микроорганизмов и других биологических агентов, что создает угрозу для здоровья гостей и качества выпускаемой пищевой продукции.

Часто работник может быть носителем болезнетворных агентов даже при отсутствии явных симптомов болезни.

Не рекомендуется принимать пищу на рабочем месте (на кухне, в цехе, на складе).



Это может привести к загрязнению пищевой продукции.

В производственных помещениях запрещается **проживание** людей, **хранение личных вещей** и комнатных растений.

### ВАЖНО!

Слесари, электромонтеры, ремонтники, находящиеся на кухне или в складских помещениях, должны быть одеты **в чистую специальную одежду**, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении ремонтных работ в производственных помещениях изготовление в них пищевой продукции не допускается!



## ПРОВЕРЬ, ПРАВИЛЬНО ЛИ ОДЕТ ПОВАР?

МОЖНО ГОТОВИТЬ ЕСЛИ:	РАБОТАТЬ НЕ СЛЕДУЕТ:	
<ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> волосы убраны</li><li><input checked="" type="checkbox"/> только рабочая одежда</li><li><input checked="" type="checkbox"/> чистая форма</li><li><input checked="" type="checkbox"/> украшения сняты</li><li><input checked="" type="checkbox"/> рабочие штаны</li><li><input checked="" type="checkbox"/> рабочая обувь</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> волосы не убраны</li><li><input checked="" type="checkbox"/> посторонние предметы в кармане</li><li><input checked="" type="checkbox"/> пятна и грязь</li><li><input checked="" type="checkbox"/> кольца, часы, браслеты</li><li><input checked="" type="checkbox"/> уличные брюки</li><li><input checked="" type="checkbox"/> повседневная обувь</li></ul>

**Опрятный вид и чистая специальная одежда – залог успеха и безопасности в общественном питании!**



# УБОРКА

Кухня и производственные цеха создают благоприятную среду для развития болезнетворных микроорганизмов. Для безопасности гостей необходимо тщательно следить за чистотой на кухне, на складе, в уборных и в обеденном зале.



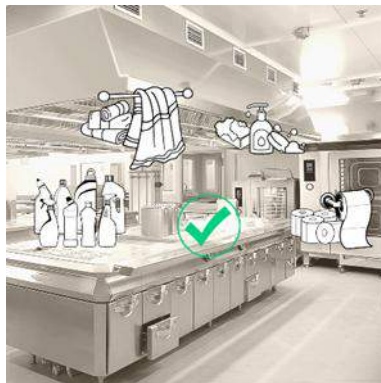
## ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ В ЧИСТОТЕ НЕОБХОДИМО:

ЧТО ДЕЛАТЬ?	ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?
<p>Создать условия для соблюдения правил личной гигиены (постоянное наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги, моющих и дезинфицирующих средств).</p>	 <p>Кухня и производственные цеха – благоприятная среда для развития болезнетворных микроорганизмов. Не позволяйте микробам и грязи «хозяйничать» на вашем предприятии.</p>
<p>Каждый день проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств во всех производственных помещениях.</p>	 <p>Кухня и производственные цеха – благоприятная среда для развития болезнетворных микроорганизмов. Не позволяйте микробам и грязи «хозяйничать» на вашем предприятии.</p>
<p>Для уборки туалетов рекомендуется выделять специальный персонал, не занятый в производстве блюд.</p> <p>Уборочный инвентарь для туалетов с яркой маркировкой (например, <b>красного</b> цвета) хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений!</p>	 <p>Несоблюдение этих правил создают условия для перекрёстного микробного загрязнения кухонных предметов, инвентаря и пищевой продукции.</p>



## ЧТО ДЕЛАТЬ?

В конце смены весь уборочный инвентарь рекомендуется промыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушить и хранить в отведенном для него месте.



## ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?

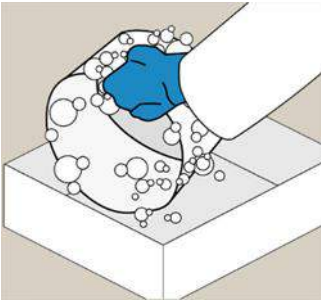


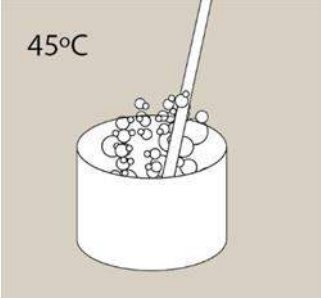
Небрежное хранение уборочного инвентаря создает оптимальные условия для размножения болезнетворных микроорганизмов – применение такого «загрязненного» инвентаря только способствует загрязнению поверхностей.

## ПОМНИТЕ!

- После каждого посетителя обязательно проводят уборку обеденного стола.
- Нагревательные приборы следует регулярно очищать от пыли и загрязнений.
- Люстры, плафоны и окна необходимо очищать по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год.
- В предприятиях общественного питания запрещается проживание людей, нахождение синантропных («не одомашненных») животных.
- В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.



## ХОРОШО ПОМЫТАЯ ПОСУДА – ПОКАЗАТЕЛЬ КАЧЕСТВА УСЛУГИ

ЧТО ДЕЛАТЬ?		КАКИМ ОБРАЗОМ?
Хорошо мыть столовую и кухонную посуду, столовые приборы и подносы для посетителей.		В посудомоечной машине или ручным способом.
В конце рабочего дня обязательно провести дезинфекцию <b>всей столовой и кухонной</b> посуды и приборов.		В посудомоечных машинах с использованием максимальных температурных режимов, которые обеспечат дезинфекцию.  Или при помощи дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией.
Вымытую посуду хранить таким образом, чтобы она не подвергалась загрязнению.	<p>ЧИСТАЯ ПОСУДА</p> 	Например, в шкафах или на решетках на высоте 50 см от пола. Столовые приборы – ручками вверх.
Следить за уборочным инвентарем. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, использовать не следует.	<p>45°C</p> 	Щетки очищают, замачивают в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой.



## **ВАЖНО!**

- ➔ Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах!
- ➔ Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды (котлов, кастрюль, сковородок, кухонной утвари), подносов для посетителей!
- ➔ Повторное использование одноразовой посуды запрещается!
- ➔ Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), столовая посуда (тарелки), чайная посуда (чашки, стаканы, бокалы), подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены!

### **КАК ПОМЫТЬ СТОЛОВУЮ ПОСУДУ РУКАМИ? \***

(которая подавалась гостям)

(рекомендуется использовать три секции моющих ванн)

- Удалите остатки пищи.
- Вымойте посуду в горячей воде с моющим средством в первой секции ванны.
- Вымойте посуду во второй секции ванны в горячей воде с добавлением моющих средств в количестве\*\*, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны.
- Ополосните посуду в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной горячей водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.
- Просушите посуду на решетчатых полках, стеллажах (таким образом, чтобы внутри не скапливалась вода).

### **КАК ПОМЫТЬ КУХОННУЮ ПОСУДУ РУКАМИ? \***

(которая использовалась только на кухне)

(рекомендуется использовать две секции моющих ванн)

- Удалите остатки пищи.
- Вымойте посуду щетками в горячей воде с добавлением моющих средств в первой секции ванн.
- Ополосните посуду проточной горячей водой во второй секции.
- Просушите посуду на решетчатых полках, стеллажах.

\* или просто используйте разрешенную для этих целей **посудомоечную машину**.

\*\* количество моющих (дезинфицирующих) средств используйте в соответствии с их инструкциями.





## **ЭТИХ «ПОСЕТИТЕЛЕЙ» НА ВАШЕМ ПРЕДПРИЯТИИ БЫТЬ НЕ ДОЛЖНО!**

	<b>Крысы и мыши</b>
	<b>Тараканы и муравьи</b>
	<b>Мухи и другие летающие насекомые</b>
	<b>Синантропные птицы</b>
	<b>Жуки и долгоносики</b>

**НАЛИЧИЕ ЛЮБОГО ИЗ ЭТИХ ЖИВОТНЫХ (ИЛИ СЛЕДОВ ИХ ПРЕБЫВАНИЯ) НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТРЕБУЕТ ВЫЗОВА СПЕЦИАЛИСТА! \***

\* Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).



## ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ

ЧТО ДЕЛАТЬ?	КАКИМ ОБРАЗОМ?
<p>Следите за качеством и сроком годности сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий, продуктов и блюд.</p>	 <p>Пищевые продукты ненадлежащего качества с истекшими сроками годности в питании не используются и утилизируются.</p>
<p>Правильно храните пищевые отходы.</p> <p>Предусмотрите отдельные контейнеры с закрывающимися крышками для разных типов отходов.</p>	 <p>Пищевые отходы и твердые бытовые отходы хранятся и утилизируются отдельно.</p> <p>Очищенные контейнеры подвергаются дезинфекции.</p>

### ВАЖНО!

- ➔ Для сбора и утилизации пищевых отходов возможна установка кухонных измельчителей пищевых отходов, для твердых коммунальных отходов – оборудования для прессовки.



# ХРАНЕНИЕ

К сожалению, продукты питания имеют одно нехорошее свойство – со временем они портятся и становятся небезопасными для здоровья. Для того чтобы питание было безопасным, необходимо правильно перевозить, принимать и хранить сырье и пищевые продукты.



## ВНИМАТЕЛЬНО СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, КАК ПЕРЕВОЗЯТ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

ЧТО ДЕЛАТЬ?	ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?
<p>Если Вы сопровождаете сырье и пищевые продукты, участвуете в погрузке и выгрузке – вам необходимо использовать чистую рабочую одежду.</p> <p>При непосредственном контакте с пищевой продукцией – необходимо проходить регулярные медицинские обследования (см. раздел <b>«Персонал»</b>)</p>	 <p>Это позволит защитить пищевые продукты от загрязнения на всех этапах транспортировки.</p> <p><b>При нарушениях</b> условий и режима перевозки (транспортировки) пищевая продукция и сырье не принимаются, так как могут представлять опасность для конечного потребителя!</p>
<p>Позаботьтесь о постоянном поддержании условий хранения продуктов в пути (в соответствии с условиями хранения, указанными производителем на маркировке).</p> <p>Особенно это важно для скоропортящихся продуктов (кондитерские изделия, колбасные изделия, молоко и молочная продукция и др.).</p>	 <p><b>При нарушениях</b> условий и режима перевозки (транспортировки) пищевая продукция и сырье не принимаются, так как могут представлять опасность для конечного потребителя!</p>
<p>Перевозите продукцию упакованной, в отдельных контейнерах или таре таким образом, чтобы исключить любое ее загрязнение.</p>	 <p><b>При нарушениях</b> условий и режима перевозки (транспортировки) пищевая продукция и сырье не принимаются, так как могут представлять опасность для конечного потребителя!</p>



ЧТО ДЕЛАТЬ?	ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?	
<p>Следите за тем, чтобы сырье и готовая продукция не соприкасались друг с другом*.</p>		<p>Это исключит загрязнение готовой к употреблению пищи, которая пойдет на стол гостю.</p>
<p>Следите, чтобы вся перевозимая продукция сопровождалась <b>документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность.</b></p>		<p>Вы несете ответственность за принимаемую и перевозимую пищевую продукцию.</p>

## ПОМНИ!

\* Совместная перевозка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции допускается при условии упаковки способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и/или изменение органолептических свойств, а также при условии соблюдения температурно-влажностных условий хранения и транспортировки.

## ИНФОРМАЦИЯ О СРОКАХ ГОДНОСТИ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ УКАЗАНИЕ НА ЭТИКЕТКЕ:

- часа, числа, месяца – при сроке годности до 72 часов;
- числа, месяца и года – при сроке годности от 72 часов до трех месяцев;
- месяца, года или числа, месяца, года – при сроке годности три месяца и более;
- а также **правил и условий их хранения.**

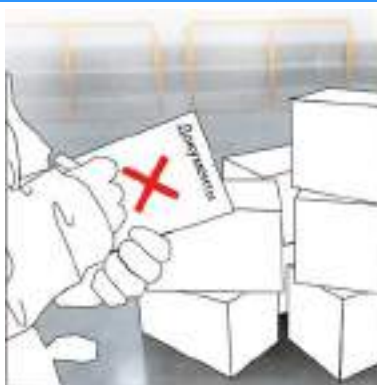


## ВНИМАТЕЛЬНО СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, КАК ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОСТУПАЕТ НА ВАШЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

### ЧТО ДЕЛАТЬ?

### ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?

Отказывайтесь в приемке в вашу организацию продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность.



Такая продукция может содержать недопустимые уровни химических и биологических опасностей, создавая угрозу для здоровья работников и потребителей.

Следите за сроками годности и условиями хранения принимаемой продукции, в том числе за процессами транспортировки.



Такая продукция могла испортиться в процессе транспортировки, что создает угрозу для здоровья потребителей.

Планируйте количество поставок скоропортящихся пищевых продуктов.

(кондитерские изделия, колбасные изделия, молоко и молочная продукция и др.).



Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать объему имеющегося **исправно работающего** холодильного оборудования.





Следите за процессом выгрузки пищевых продуктов. Не допускайте складирования пищевых продуктов в неполюженном месте.



Пищевая продукция до поступления на кухню все время должна находиться в условиях хранения, определенных ее производителем.



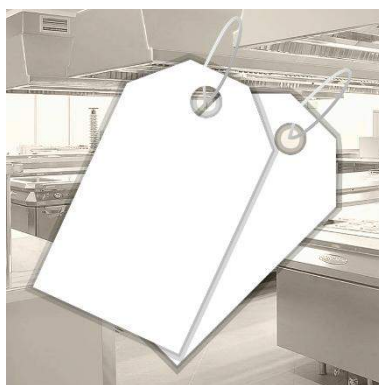
## ВНИМАТЕЛЬНО СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, КАК ХРАНИТЬСЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ

ЧТО ДЕЛАТЬ?		ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?
<p>Лучше хранить все пищевые продукты по видам, например:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Сухое</li><li>• Мясное</li><li>• Рыбное</li><li>• Молочно-жировое</li><li>• Гастрономия</li><li>• Хлеб</li><li>• Овощи</li><li>• Фрукты</li></ul>		<p>Соблюдение товарного соседства позволяет сохранить качество пищевых продуктов.</p>
<p>Храните пищевые продукты по степени готовности (готовые к употреблению продукты <b>раздельно</b> от полуфабрикатов и сырья).</p>		<p>Не создается возможности перекрестного загрязнения с сырой на готовую продукцию.</p>
<p>Храните пищевые продукты согласно срокам годности и условиям хранения, указанным в нормативной и технической документации.</p> <p>Контроль за температурой и влажностью хранения производится ежедневно с регистрацией в журнале учета температурного режима (см. раздел <b>Управление</b>).</p>		<p>Соблюдение правил хранения позволяет сохранить качество и безопасность пищевых продуктов.</p> <p>Ртутные термометры для контроля температурного режима <u>не используют!</u></p>
<p>Храните пищевые продукты таким образом, чтобы была возможность проводить уборку помещений для хранения (в том числе под стеллажами и полками).</p>		<p>Для содержания всех помещений (в том числе помещений для хранения) в чистоте.</p>



## ЧТО ДЕЛАТЬ?

Храните маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности до полного использования продукта.



## ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?

Это позволит отслеживать сроки годности, исключая попадания на кухню недоброкачественной продукции.

## ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

- ☑ Хлеб лучше всего хранить в отдельной кладовой.
- ☑ Для предотвращения развития картофельной болезни хлеба не реже 1 раза в неделю протирайте полки для хранения хлеба разрешенным для данных целей средством, например 1% раствором уксусной кислоты.
- ☑ Овощи лучше хранить в сухом, темном, прохладном помещении.
- ☑ Соленья храните в таре поставщика при температуре не выше 10°C.
- ☑ Фрукты и зелень лучше хранить при температуре не выше 12°C.

## СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, КАК ХРАНИТСЯ ГОТОВАЯ ПИЩА

Готовую продукцию хранят в соответствии с указаниями ее технологической карты. Существуют оптимальные гигиенические условия хранения некоторых видов готовых блюд и кулинарных изделий.

### ПРИМЕР:

### ЛУЧШИЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

Отварное мясо, птица и субпродукты для первых и вторых блюд.



Хранят в бульоне, в котором они варились, при температуре +75°C до отпуска не более 1 часа.

Салаты, винегреты и нарезанные компоненты.



Хранят в **незаправленном** виде при температуре +2...+6°C не более 6 часов.





Сырой мясной фарш.		Хранят при температуре +2...+6°C не более 12 часов.
Фарш для начинки пирожков и блинчиков.		Используют в течение 2 ч после жарки.
Скоропортящиеся пищевые продукты.		После вскрытия упаковки следует реализовать не дольше 12 часов при соблюдении условий хранения.
Яичный порошок.		После набухания в течение 30-40 минут сразу подвергают кулинарной обработке.
Кремы заварной, из сбитых сливок, творожный.		Используют сразу после приготовления.
Остальные виды кремов.		Хранят на производстве до их использования при температуре +2...+6°C не более 1,5 часа.
Только приготовленные кондитерские изделия с кремом.		Хранят при температуре не выше +16...+18°C не более 2 часов. Далее – в холодильнике при температуре +2...+6°C в течение срока годности.



Изделия без отделки кремом, вафельные изделия с жировыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами, пралине.



Хранят при температуре не выше +16...+18°C и относительной влажности воздуха 70-75% в течение срока годности.

## ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- ☑ Не следует хранить необработанные (немытые и не продезинфицированные) яйца в производственных цехах.
- ☑ Перевозка кремов непромышленным способом для использования их в других организациях представляет серьезную угрозу для здоровья потребителя. Лучше готовить крем на месте.
- ☑ Хранение готовых блюд для использования на следующий день или замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни запрещена!

Продукты, требующие для обеспечения безопасности **специальных температурных режимов и правил хранения**, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для **краткосрочной реализации!**



## КУХНЯ

Умелый повар способен даже из самых простых продуктов  
создать кулинарный шедевр.  
Главное, чтобы «вкладывая душу» в процесс приготовления,  
он не «вложил» дополнительные риски для здоровья гостей!

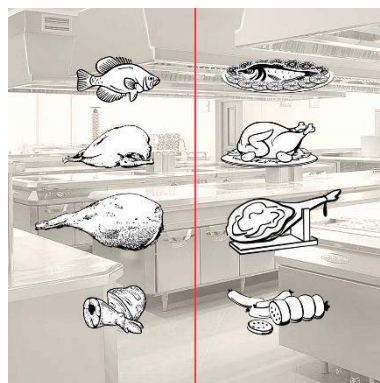


## СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, КАК ИСПОЛЬЗУЮТ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ НА КУХНЕ

### ЧТО ДЕЛАТЬ?

### ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?

Исключайте соприкосновения **сырья и готовой** продукции.



Основной механизм передачи инфекционных агентов и других загрязняющих веществ на кухне – контактный.

Сырые и готовые продукты не должны контактировать между собой, ни напрямую, ни через инструментарий, ни через поверхности.

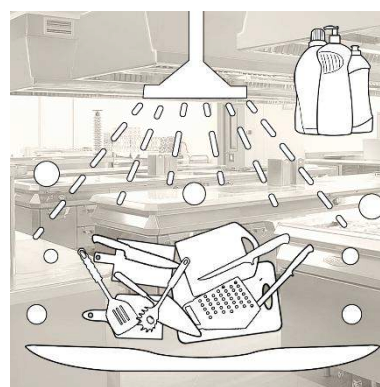
Обозначьте ножи, доски или разделочные столы для различных типов пищевой продукции удобной маркировкой и храните его раздельно.

например – цветом или буквами («СМ» – сырое мясо, «ВМ» – вареное мясо и т.д.)



Для того, чтобы каждый работник, допущенный к приготовлению пищи, мог точно определить какие инструменты и какие столы для чего предназначены.

Ножи, доски и другой разделочный инвентарь регулярно подвергайте санитарной обработке: механически очищайте, мойте горячей водой с моющими средствами.



Небрежно хранящийся инвентарь может стать источником постоянного загрязнения блюд.

Не используйте посуду и инвентарь с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью.



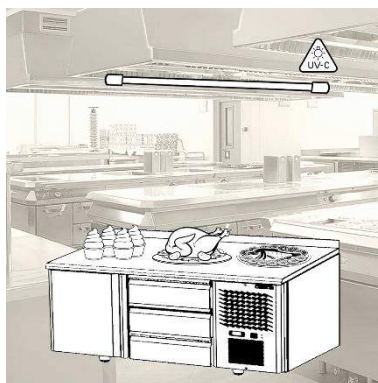
Осколки, обломки могут попадать в готовые блюда.

Изношенный инвентарь плохо очищается от грязи.



## ЧТО ДЕЛАТЬ?

Там, где идет приготовление холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских изделий, порционирование готовых блюд и их упаковка необходимо использовать бактерицидные установки для обеззараживания воздуха (рециркуляторы) и столы с охлаждаемой поверхностью\*.



## ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?

Это позволяет исключить развитие болезнетворных микробов и сохранить качество продуктов.

\* Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, и кулинарных изделий рекомендуется проводить в помещении с температурой воздуха не выше +15°C или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии такого помещения или столов с охлаждаемой поверхностью процесс порционирования следует осуществлять **не дольше 30 минут!**

## КЛАССИЧЕСКАЯ МАРКИРОВКА ДЛЯ ДОСОК И НОЖЕЙ:

«СМ» – сырое мясо	«ВМ» – вареное мясо	«МГ» – мясная гастрономия
«СР» – сырая рыба	«ВР» – вареная рыба	«РГ» – рыбная гастрономия
«СП» – сырая птица	«ВП» – вареная птица	«КО» – квашеные овощи
«СО» – сырые овощи	«ВО» – вареные овощи	«Х» – хлеб
«Зел» – зелень	«С» – сельдь	«Сыр Масло» – молочная гастрономия

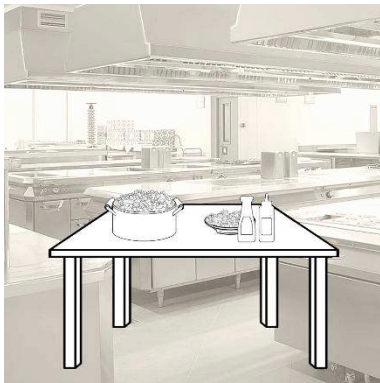



## ПРИМЕНЯЙТЕ БЕЗОПАСНЫЕ ПРИЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

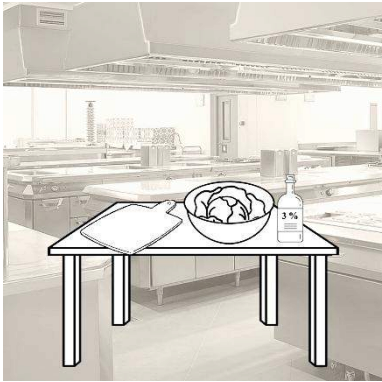
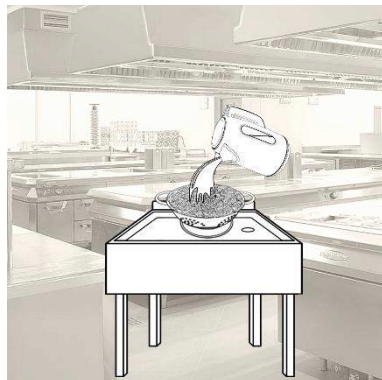
### ВАЖНО!

- ☑ При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо **соблюдать последовательность и поточность технологических процессов.**
- ☑ Изготовление продукции должно производиться в соответствии с разработанными процедурами и нормативными и/или техническими документами на продукцию (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция, утвержденная руководителем организации).
- ☑ Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.
- ☑ Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях питания, должны соответствовать по показателям безопасности техническим регламентам, требования которых на них распространяются.

Существуют оптимальные гигиенические способы приготовления некоторых видов продуктов и блюд.

ПРИМЕР:		ЛУЧШИЙ СПОСОБ:
Заправка салатов и винегретов.		Непосредственно перед отпуском.
Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени.		Готовят по мере спроса.



ПРИМЕР:		ЛУЧШИЙ СПОСОБ:
Сырые овощи и зелень для холодных закусок.		Предварительно обрабатываются предназначенными для этой цели растворами (например, 10% раствором поваренной соли 10 минут) и ополаскивают проточной водой.
Промывание гарниров (макарон, рис и др.).		Осуществляют горячей кипяченой водой.

ПОМНИТЕ!
<ul style="list-style-type: none"><li>☑ Размораживать мясо в воде или у горячей плиты – <b>небезопасно!</b> Лучше всего использовать дефростер (0...+6°C), СВЧ или стол для сырого мяса.</li><li>☑ В воде можно размораживать субпродукты (мозги, почки, рубцы).</li><li>☑ Рыбу лучше размораживать на воздухе или в холодной воде (2 литра воды на 1 кг рыбы) с температурой не выше +12°C. Для сокращения потерь минеральных веществ рекомендуется добавлять соль в воду из расчета 7–10 г на 1 л.</li><li>☑ Рыбное филе, рыбу осетровых пород лучше размораживать на воздухе.</li><li>☑ Размороженные продукты <b>повторно не замораживаются.</b></li></ul>
<b>ЭТИ ПРИЕМЫ ПОМОГУТ ПРЕДОТВРАТИТЬ ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ!</b>



## ПРОВЕРЯЙТЕ ГОТОВНОСТЬ БЛЮД ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ

<p>Готовность мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще*.</p>	<p><b>ПРИМЕР:</b></p>	<p><b>РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА:</b></p>
	<p>Рубленое мясо и птица Котлетная масса</p>  	<p>не ниже 85°C** не ниже 90°C</p> <p>на гриле – не ниже 85°C</p>
<p>Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости.</p>	 	<p>не ниже 70°C**</p>

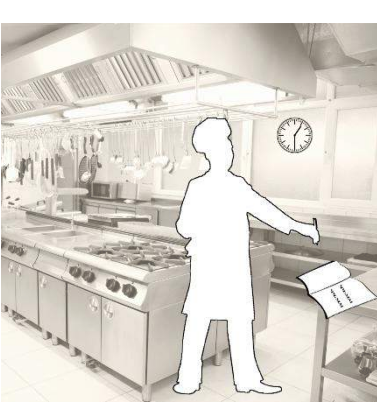
\* выдерживаемая в течение 5 минут.

\*\* Для контроля температуры внутри готового продукта и определения степени готовности используются контактные и бесконтактные термодатчики. Убедитесь, что они исправны.





## КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ЧТО ДЕЛАТЬ?		ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?
<p>Оценивайте качество полуфабрикатов и готовых блюд (цвет, вкус, степень готовности и др.).</p>		<p>Это позволит предотвратить риск подать на стол гостю опасную или некачественную пищу.</p>
<p>При массовом приготовлении готовой пищи следует фиксировать результаты оценки в специальном журнале. (см. раздел <b>Управление</b>)</p> <p>Фиксируйте время изготовления и раздачи.</p> <p>Фиксируйте Ф.И.О. изготовителя и Ф.И.О. проверяющего.</p>		<p>Это позволит отследить все этапы приготовления и предотвратить риски.</p>

**ЕСЛИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ФРИТЮР – до начала жарки проверяйте качество фритюрного жира по вкусу, запаху, цвету и ведите записи в специальном журнале.**

### КОГДА ПЛАНИРУЕТЕ МЕНЮ – НЕ РИСКУЙТЕ ЗДОРОВЬЕМ ГОСТЕЙ!

Существует ряд блюд, которые с гигиенических позиций небезопасно готовить в условиях предприятий общественного питания (особенно при массовом угощении):

- Блюда из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови
- Рулеты из мякоти голов
- Макароны по-флотски
- Творог из непастеризованного молока собственного изготовления
- Блинчики с творогом из непастеризованного молока
- Простокваша-самоквас собственного изготовления
- Кисломолочные напитки собственного изготовления
- Консервы в герметичной таре собственного изготовления
- Сушеная и вяленая рыба, сушеные грибы собственного изготовления



## ЕСЛИ ПЛАНИРУЕТЕ ГОТОВИТЬ В МЕСТАХ ОТДЫХА И НА УЛИЦЕ (например, шашлыки), ПОМНИТЕ:

Вам необходим отдельный павильон с водопроводом и канализацией, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов; условия для соблюдения правил личной гигиены, поддержания чистоты. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономного.

(не ближе 50 метров от жилых зданий, медицинских организаций, спортивно-оздоровительных и образовательных учреждений).



В качестве заготовки используйте готовые пищевые продукты промышленного производства или полуфабрикаты высокой степени готовности в потребительской упаковке, обеспечивающей их термическую обработку.



Заготавливайте полуфабрикаты в стационарной организации общественного питания.

Используйте для розжига древесину или готовый древесный уголь, а также металлические шампуры;





## ЕСЛИ ПЛАНИРУЕТЕ ГОТОВИТЬ В МЕСТАХ ОТДЫХА И НА УЛИЦЕ (например, шашлыки), ПОМНИТЕ:

Не стоит готовить «впрок», производите продукцию по мере её спроса.



Используйте одноразовую посуду и столовые приборы.

(повторное использование одноразовой посуды запрещается!)









## УГОЩЕНИЕ

Самым важным моментом в работе повара является подача готовых блюд гостям. Но и здесь могут быть скрытые опасности для здоровья!



## КОГДА ВЫ ПРИНИМАЕТЕ ГОСТЯ, ПОМНИТЕ:

О ЧЕМ?	КАК ЭТО СДЕЛАТЬ?
<p>У вас должен быть полный перечень предоставляемых вами услуг.</p>	 <p>Иметь в наличии ассортиментный перечень производимой продукции и услуг.</p>
<p>Вы должны в любой момент предоставить гостю книгу отзывов и предложений.</p>	 <p>Книга может находиться в «уголке потребителя» или в любом доступном месте.</p>
<p>Меню должно содержать полную информацию.</p>	 <p>Укажите: название блюда, цену в рублях, способ приготовления и список основных ингредиентов, сведения о весе (объеме) порций, сведения о калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов, пищевых добавок, биологически активных добавок, аллергенов и информацию о наличии ГМО*.</p>
<p>Существуют продукты, чаще всего вызывающие аллергические реакции. Не забывайте предупреждать гостей о содержании аллергенов в пище.</p>	 <p>Чаще всего пищевыми аллергенами являются: арахис, горчица, кунжут, орехи, злаки (глютен), аспартам, диоксид серы, люпин, моллюски и морепродукты, молоко (лактоза), сельдерей, соя, яйца.</p>

\* у вас может быть упрощенное демонстрационное меню, но должно быть и официальное меню, заверенное руководителем, которое необходимо предоставить гостю по первому требованию.



## ВАЖНО:

- ☑ Поместить на видное место режим работы вашего заведения, его полное наименование и юридический адрес, а также меню.
- ☑ Предусмотреть возможность гостю проверить вес и объем порции.
- ☑ Организовать для посетителей отдельные туалеты с раковинами для мытья рук. (совмещение туалетов для посетителей и работников стационарного предприятия общественного питания допускается с входом, изолированным от производственных и складских помещений, если количество пасочных мест не более 25).
- ☑ В туалетах должны быть созданы условия для обеспечения личной гигиены персонала и посетителей.
- ☑ Поместить предупреждающие знаки о запрете курения.



- ☑ Цветное изображение знака о запрете курения наносится на поверхность материала-носителя, в том числе металла, пластика, силикатного или органического стекла, самоклеящейся полимерной пленки, самоклеящейся и печатной бумаги, картона.
- ☑ Допускается сопровождать знак о запрете курения надписями «Не курить», «Курить запрещено» и информацией о размере штрафов за курение.
- ☑ Знак о запрете курения размещается у каждого входа на территорию предприятия, а также в местах общего пользования, в том числе туалетах.

## Рекомендации по организации здорового питания населения:

**Здоровое питание** – ежедневный рацион, полностью обеспечивающий физиологические потребности индивида в энергии, пищевых и биологически активных веществах, состоящий из пищевой продукции, отвечающей принципам



безопасности и характеризующейся оптимальными показателями качества, создающий условия для нормального роста, физического и интеллектуального развития и жизнедеятельности, способствующий укреплению здоровья и профилактике заболеваний.

Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться **принципами здорового питания**:

- ➔ соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;
- ➔ сбалансированность рациона по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные вещества;
- ➔ максимальное разнообразие рациона питания;
- ➔ оптимальный режим питания;
- ➔ технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов;
- ➔ учет состояния здоровья потребителей;
- ➔ обеспечение безопасности питания, включая безопасность продуктов питания при их приготовлении, раздаче, хранении и транспортировании;
- ➔ защита от использования в питании фальсифицированной, опасной для здоровья населения продукции.

#### **Советы по здоровому питанию:**

(соблюдение этих правил обеспечит поддержание здоровья и будет способствовать профилактике алиментарно-зависимых заболеваний)

1. Потребляйте разнообразную пищу, в основе которой лежат продукты, как животного, так и растительного происхождения.
2. Потребляйте несколько раз в день хлеб и хлебобулочные изделия, зерновые продукты, рис, картофель, макаронные изделия, бобовые.
3. Несколько раз в день ешьте разнообразные овощи и фрукты, предпочтительно в свежем виде (не менее 400 г в день).
4. Контролируйте потребление жиров (не более 30% суточной энергии) и заменяйте большую часть насыщенных жиров ненасыщенными растительными маслами или мягкими спредами.
5. Заменяйте жирные мясо и мясные продукты (колбасы) фасолью, бобами, чечевицей, рыбой, птицей или нежирным мясом.
6. Ежедневно потребляйте молоко, сыр, кисломолочные продукты (творог, кефир, простоквашу, ацидофилин, йогурт) с низким содержанием жира, сахара и соли.
7. Выбирайте такие продукты, в которых мало сахара, ограничивая частоту употребления рафинированного сахара, сладких напитков и сладостей.
8. Выбирайте пищу с низким содержанием соли. Суммарное потребление соли должно быть не более одной чайной ложки (5–6 г) в день, включая соль, находящуюся в хлебе и обработанных или консервированных продуктах.



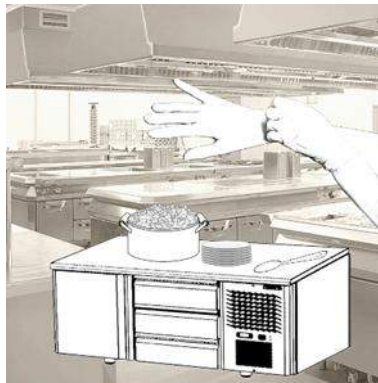
9. Поддерживайте массу тела в рекомендуемых пределах (индекс массы тела от 20 до 25) путем получения умеренных, предпочтительно ежедневных физических нагрузок и правильного питания.

10. Соблюдайте правильный режим питания. Готовьте пищу безопасным и гигиеничным способом. Уменьшить количество добавляемых жиров помогает приготовление пищи на пару, выпечка, варка или обработка в микроволновой печи.

## СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, КАК ПРОИСХОДИТ УГОЩЕНИЕ:

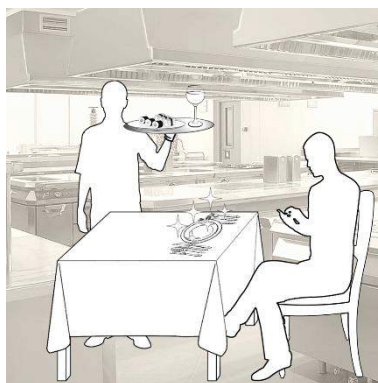
### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ? > КАК ЭТО ДОЛЖНО БЫТЬ?

Работники.



Порционируют блюда в одноразовых перчатках или при помощи отдельного инвентаря. К этой работе не допускаются лица, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Подают готовые блюда.



В чистой, сухой столовой посуде или в индивидуальной потребительской упаковке.

на упаковке ищите вот такой знак:



(разрешено для контакта с пищевыми продуктами)

Супы, соусы, напитки, вторые блюда и гарниры,



Подаются при температуре согласно технологическим документам на каждый вид блюд (изделий).





## НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ? > КАК ЭТО ДОЛЖНО БЫТЬ?

<p>Готовые первые и вторые блюда на мармите или горячей плите.</p>		<p>Реализуют не дольше 3 часов с момента изготовления.</p>
<p>Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки.</p>		<p>Реализуют через охлаждаемую витрину в порционированном виде в течение установленного срока годности и согласно условиям хранения (см. технологические карты)</p>

### ВАЖНО:

- ☑ Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, **предназначенных для реализации вне организации общественного питания**. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке!
- ☑ Пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, **реализуемая вне предприятия питания по заказам потребителей**, а также в организациях торговли и отделах кулинарии упаковывается в потребительскую одноразовую упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевыми продуктами.
- ☑ Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов высокой степени готовности при наличии необходимого оборудования, позволяющего **осуществлять их доготовку**. При этом должны соблюдаться условия и сроки хранения используемых полуфабрикатов высокой степени готовности.
- ☑ Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд по заказам потребителей и в организации торговли и отделах кулинарии **упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку**, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- ☑ **Продукция общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации!**

### КОГДА ВЫ ГОТОВИТЕ УГОЩЕНИЕ БОЛЬШОЙ ГРУППЕ ГОСТЕЙ:

- ☑ Возьмите отдельные «контрольные» (суточные) пробы (порцию целиком, но не меньше 100 грамм) готовых блюд.



- ✓ Отберите их стерильными (или тщательно прокипяченными) ложками в чистые стерильные емкости с чистыми плотно закрывающимися крышками.
- ✓ Сохраните эти пробы в течение 48 часов после мероприятия в холодильнике на отдельной полке (при температуре +2...+6°C).

В случае отравления гости могут подумать, что именно ваше угощение стало причиной их недомогания. При помощи лабораторного исследования «контрольной» пробы Вы сможете убедиться, что ваше угощение было безопасным.

## ЕСЛИ ВЫ ПЛАНИРУЕТЕ УГОЩАТЬ ГОСТЕЙ ЗА ПРЕДЕЛАМИ ПРЕДПРИЯТИЯ («КЕЙТЕРИНГ»)

### ЧТО ДЕЛАТЬ?

### КАКИМ ОБРАЗОМ?

Предприятия, оказывающие услуги общественного питания в виде кейтеринга, должны разработать, документально оформить и соблюдать **внутренний порядок по организации кейтеринга**.



Это обеспечит прослеживаемость оказания услуг и разграничение ответственности за качество и безопасность продукции на этапах изготовления, транспортировки, хранения и реализации.

Транспортируйте готовую продукцию.



В термосах и в специальной чистой посуде с плотно закрывающимися крышками.



## ЧТО ДЕЛАТЬ?

## КАКИМ ОБРАЗОМ?

Каждую емкость промаркируйте.



На ярлыке указывается: название предприятия; дата и час изготовления блюда, время окончания раздачи; наименование блюд; фамилия, имя и отчество ответственного лица. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

Старайтесь подать угощение свежим. Измерение температуры блюд следует осуществлять бесконтактными термометрами, разрешенными для этих целей.



Комплектуйте контейнеры и тележки не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия.

Не заправляйте заранее соусами салаты, первые и вторые блюда.



Предоставьте соусы в индивидуальной потребительской упаковке.

Сопроводите свою продукцию необходимым пакетом документов.



Товарно-транспортная накладная, декларации или сертификаты о соответствии.





## **УПРАВЛЕНИЕ**

Все процессы на предприятии общественного питания необходимо жестко контролировать. Постоянный самоконтроль и внутренний аудит обеспечит безопасность и высокое качество услуги!



## ПОЗАБОТЬТЕСЬ О ГРАМОТНОМ РАЗМЕЩЕНИИ СВОЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?	КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?
<p>Каким образом расположено ваше предприятие? Не создает ли оно дискомфортных условий для постоянно проживающих людей поблизости?</p>	 <p>Не должны нарушаться нормы шума, вибрации, электромагнитных полей и вредных веществ в воздухе в жилых помещениях по соседству с предприятием из-за его работы.</p>
<p>Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтоб исключить риск загрязнения пищевой продукции.</p>	 <p>Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод. Сети бытовой и производственной канализации не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией жилых зданий.</p>

### ВАЖНО:

- ☑ Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
- ☑ При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях.
- ☑ Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- ☑ Планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.
- ☑ Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.



- ☑ Внутренняя отделка производственных и других помещений должна быть выполнена с учетом функционального предназначения из материалов, устойчивых к проведению уборки и обработки дезинфицирующими средствами.
- ☑ Конструкция светильников в складских и производственных помещениях должна предупреждать попадание в пищевые продукты осколков стекла.

### Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений организаций общественного питания:

(набор помещений и их оборудование определяется технологическими и объемно-планировочными решениями)

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
Склад	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (зона первичной обработки овощей)	Производственные столы (стол), картофелеочистительная машина, моечная ванна, раковина для мытья рук
Овощной цех (зона вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), овощерезательная машина, холодильник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Холодный цех (или холодная зона)	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), 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, рыбы и птицы) – не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубка мяса (при необходимости) – при работе с тушами и (или) полутушами, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук, часы настенные
Помещение 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), кондитерский стол (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше тестомесильной машины. Контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.



<b>Наименование производственного помещения</b>	<b>Перечень оборудования</b>
Цех по производству мягкого мороженого	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 по производству кремовых кондитерских изделий	Производственные столы (не менее двух), кондитерский стол (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 кремозбивальная (миксер), моечная ванна, раковина для мытья рук
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 для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебобрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех (горячая зона)	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, часы настенные
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильный прилавок (витрина, секция), нейтральный прилавок
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
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух); раздаточная, оборудованная мармитами, раковина для мытья, 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


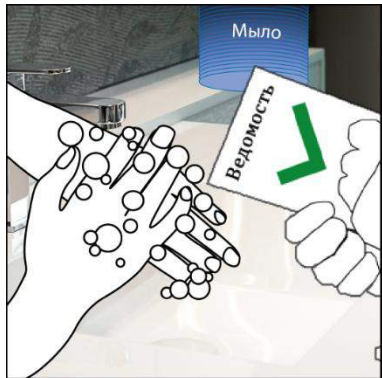



<b>Наименование производственного помещения</b>	<b>Перечень оборудования</b>
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, СВЧ-печь, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Буфет	Стол, холодильное оборудование, полки, витрины, витрины с охлаждаемым прилавком, шкафы, кофемашина, 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 сырых и готовых продуктов, стол для сервирования, мойка 2-гнездная для мытья кухонной посуды, мойка для продуктов, шкаф для оттаивания замороженных продуктов (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





## ПРО-АКТИВНОМУ САМОКОНТРОЛЮ – ДА

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?	КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?
<p>Все ли работники выполняют требования санитарных правил?</p>	 <p>Отслеживать выполнение должностных обязанностей, следить за внешним видом работников.</p> <p>Лучше размещать наглядные инструкции на рабочих местах, напоминающие о правилах личной гигиены и техники безопасности.</p>
<p>Все ли работники соответствуют занимаемой должности?</p>	 <p>Следить за регулярными прохождением медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестацией работников, рекомендовать делать необходимые прививки.</p>
<p>Могут ли повара и другие, контактирующие с продуктами питания работники приступать к выполнению своих обязанностей?</p>	 <p>Перед началом смены проводить осмотр и опрос работника на предмет плохого самочувствия, инфекционных заболеваний в семье, порезов, ожогов, ссадин. Следить за соблюдением личной гигиены персоналом.</p>
<p>Ведутся ли все необходимые журналы на предприятии?</p>	 <p>Проверять ежедневное заполнение бракеражного журнала (если требуется), журнала осмотров персонала, журнала контроля качества фритюрных жиров и других журналов, которые ведутся на предприятии. (см. далее <b>ФОРМЫ ЖУРНАЛОВ</b>)</p>



## НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

## КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?

В какой одежде работает персонал? Насколько она подходит? Чистая ли эта одежда?



Организовать регулярную стирку рабочей одежды.

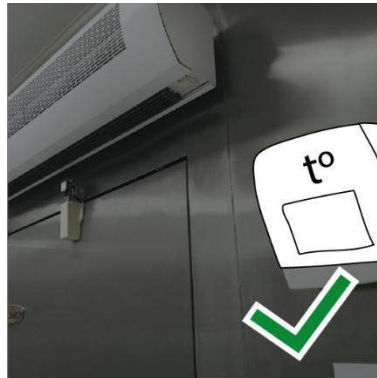
Проверять внешний вид работников перед началом смены.

Исправно ли все необходимое оборудование и инвентарь?



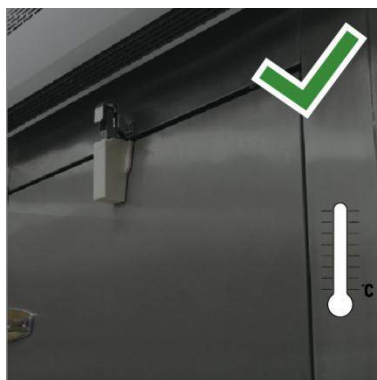
Проверять исправность работы печей и термодатчиков, нанесение маркировки на разделочный инвентарь, целостность посуды.

Исправно ли работает холодильное оборудование?  
Сохраняются ли надлежащие условия хранения в складских помещениях?



Организовать регулярную фиксацию температур холодильных и морозильных камер, температуры и влажности в складских помещениях.

Соответствуют ли микроклимат, качество используемой воды и сырья гигиеническим нормативам?



Регулярно проводить производственный и лабораторный контроль.



## НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

## КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?

Созданы ли условия для соблюдения личной гигиены и регулярной уборки?



Обеспечить постоянное наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Какие моющие и дезинфицирующие средства используются?



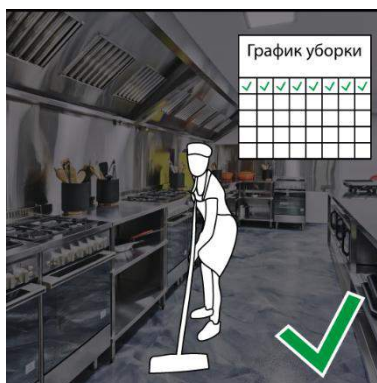
Только разрешенные для этих целей моющие и дезинфицирующие средства. Они используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах.

Отсутствуют ли следы пребывания на предприятии вредителей (грызунов, птиц, насекомых)?



При необходимости проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции, дополнительная дезинфекция.

Поддерживается ли чистота в помещениях предприятия общественного питания?



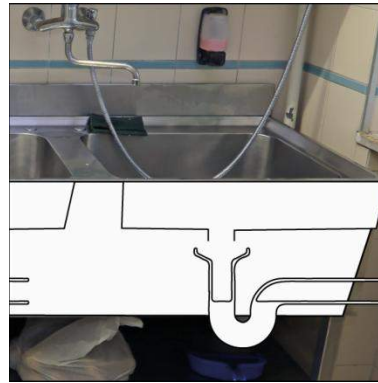
Ежедневная уборка и ежемесячная генеральная уборка с применением не только моющих, но дезинфицирующих средств.



## НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

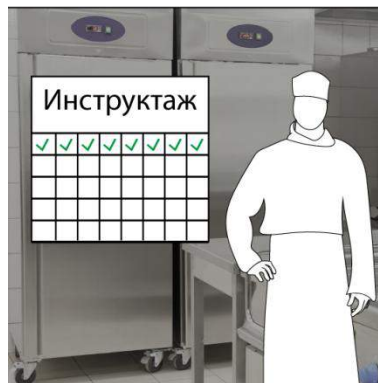
## КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?

Выявляются ли на предприятии условия, создающие риск для производства пищевой продукции?



Например, конструкции смесителей кранов исключают повторное загрязнение рук после мытья; наличие таких конструкций в месте присоединения мойки к канализационной сети, которые предотвратят загрязнения мойки и т.д.

Регулярно ли проводится инструктаж по технике безопасности и соблюдению санитарных правил?



Сформировать график регулярных внутренних аудитов, тренингов по соблюдению санитарных норм и правил работниками.

Имеется ли на предприятии аптечка для оказания первой помощи?



Обеспечить наличие аптечки в соответствии с действующими нормативными документами.

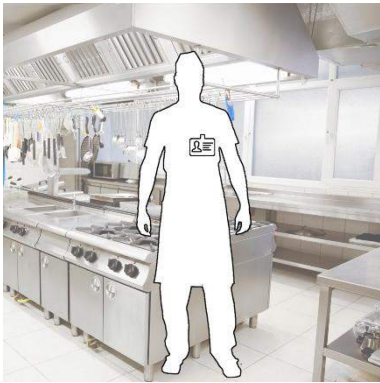
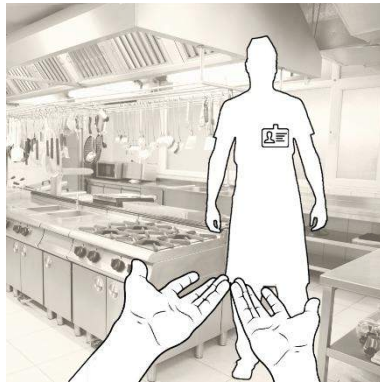
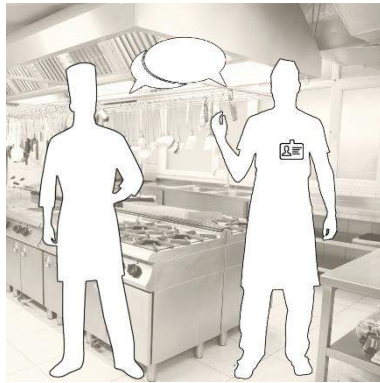
### ВАЖНО:

- ☑ Порядок и периодичность производственного контроля, лабораторных испытаний, исследований, устанавливается организацией общественного питания.
- ☑ Во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль, включающего в себя процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points), а именно **определение контролируемых этапов** технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.



## ОСМОТР И ОПРОС РАБОТНИКОВ

Каждый день, перед началом рабочего дня, обязательно проводится осмотр и опрос работников, работающих с пищевыми продуктами.

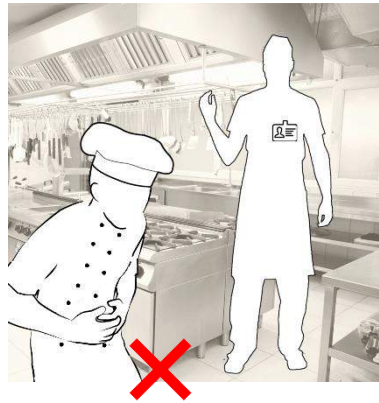
ЧТО НЕОБХОДИМО?	КАК ЭТО СДЕЛАТЬ?
Выбрать ответственное лицо (лиц), которое будет проводить ежедневный осмотр, и определить круг осматриваемых лиц.	 <p>Назначают лиц, которые будут ежедневно осматривать всех работников, контактирующих с пищей (поваров, кондитеров, официантов, кладовщиков и т.д.).</p>
Провести осмотр.	 <p>Осматривают руки, открытые участки тела, горло на наличие <b>гнойничковых заболеваний</b> (желтоватые прыщички, фурункулы, нагноившееся ссадины), <b>ангины</b> (красное болезненное горло), <b>катаральных явлений</b> (выделения из носа).</p>
Провести опрос.	 <p>Уточняют у работника, нет ли у него симптомов простуды (боль в горле, насморк, температура), болей в животе, поноса, нагноений на коже, порезов, ожогов, а также нет ли кишечного заболевания у членов семьи?</p>



## ЧТО НЕОБХОДИМО?

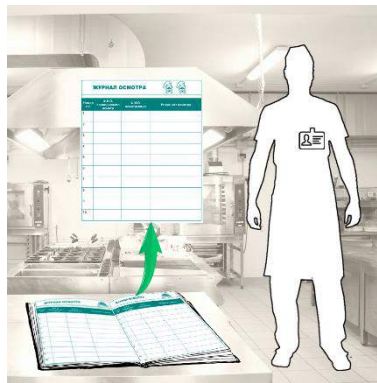
## КАК ЭТО СДЕЛАТЬ?

Допуск к работе или отстранение.



Работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и повреждениями кожи), а также ангинами и катаральными явлениями временно **не допускаются** к работе.

Запись в журнал осмотра.



Делается запись с указанием Ф.И.О., проводившего осмотр, Ф.И.О. осмотренных и результатов осмотра.\* (см. далее **ФОРМЫ ЖУРНАЛОВ**)

\* необходимо следить, чтобы записи гигиенического журнала соответствовали фактическому количеству работников в смене.



Для поддержания высоко уровня безопасности на предприятии общественного питания необходимо постоянно вести **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ!**

### ЧТО НАХОДИТСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ?

- помещения
- оборудование
  
- транспортирование
- хранение
- приготовление
- раздача
  
- рабочие места
  
- сырье
- полуфабрикаты
- готовая продукция
  
- отходы

### ЧТО ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ?

1. Контроль состояния здоровья работников и их способности работать в контакте с пищевыми продуктами (медицинские осмотры, гигиеническое обучение с аттестацией).
2. Визуальный контроль специальными должностными лицами (например, управляющими, менеджерами по пищевой безопасности) выполнения всех санитарно-противоэпидемических мероприятий и постоянная работа над снижением потенциального риска для здоровья работника и потребителя.
3. Контроль состояния ведения документации, подтверждающей происхождением, безопасностью и качеством сырья и пищевых продуктов.
4. Лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации с привлечением аккредитованной на данные виды работ лаборатории.
5. Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства.



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБРАЗЦЫ ЖУРНАЛОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(журналы заполняются ежедневно, ведутся на бумажном и/или электронном носителе и хранятся в течение 3 месяцев после заполнения)

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных 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 (ответственным лицом)  (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							
...							



### Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		Месяц ____ / дни: (заполняется ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

### Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Наименование складского помещения	Месяц ____ / дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	.....





### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

### Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	поступил в продажу	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации и	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание



# ДОПОЛНЕНИЕ

## ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ КАТЕГОРИЙ НАСЕЛЕНИЯ

ПИТАНИЕ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

\*

ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

\*

БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ

\*

ПИТАНИЕ ДЕТСКИХ ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВОВ

\*



## **Организация питания пациентов в медицинских организациях и организациях социального обслуживания (стационарные условия)**

### **Пищеблок** медицинской организации:

- Размещается в отдельно стоящем здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями (кроме инфекционных отделений).
- Допускается размещение в лечебных корпусах при условии соблюдения поточности (в т.ч. лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией).

### Учет принципов **лечебного питания**:

- Рацион питания должен быть разнообразным.
- Рацион питания должен соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору продуктов, режиму питания.
- В дни замены пищевой продукции и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

### **Бракераж**:

- Выдача готовых блюд должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии) из числа работников организации.
- При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (см. раздел **УПРАВЛЕНИЕ**).
- Каждый день должны отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленной пищи (см. раздел **КУХНЯ**). При заключении договора со сторонней организацией на приготовление готовой пищевой продукции отбор и хранение суточной пробы должно проводиться ответственным работником этой сторонней организации под руководством с вашей стороны.

### **Раздача пищи**:

- Производят назначенные ответственные лица (не допускается к раздаче пищевой продукции иной персонал).
- В местах приема передач и в отделениях медицинской организации должны быть вывешены списки разрешенной для передачи пищевой продукции.
- Дежурная медицинская сестра отделения должна ежедневно проверять соблюдение правил и сроков годности (хранения) продуктов, хранящихся в холодильниках отделения.
- О правилах хранения личных продуктов пациент должен быть проинформирован при его поступлении.
- В дневных стационарах медицинских организаций с кратковременным пребыванием пациентов (не более 4 часов) без организации горячего питания должны быть предусмотрены комнаты подогрева пищи (с умывальником, холодильником и оборудованием для разогрева пищи). Допускается использование одноразовой посуды.
- Для перевозки готовой пищевой продукции в буфетные отделения должны использоваться термосы или плотно закрывающаяся посуда.



- При индивидуально-порционной системе питания («таблет-питание»), при которой комплектуется индивидуальный поднос для каждого пациента (сотрудника), доставка питания в отделения должна осуществляться в специальных термоконтейнерах-тележках. Использованная посуда помещается в отдельные отсеки этих же тележек.
- Нельзя оставлять в буфете остатки пищи после ее раздачи больным.

#### **Организация социального обслуживания:**

- В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организовано питание проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов не менее 3 раз в день, в том числе диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям.
- В случае использования готовых блюд из предприятий общественного питания в организации стационарного социального обслуживания выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб.



## **Организация питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации**

### **Оборудование:**

- Следует использовать съемное буфетно-кухонное оборудование, которое можно будет очищать, мыть и дезинфицировать.
- Не допускается к реализации пищевая продукция домашнего (непромышленного) изготовления.
- Все оборудование должно плотно закрываться для предупреждения загрязнения пищи.
- Меню бортового питания следует составлять с учетом сроков годности пищевой продукции и условий ее хранения, установленных производителем пищевой продукции.
- Посуда и приборы на борту должны использоваться однократно.

### **Прием пищи на борт:**

- Прием бортового питания на борт должен производиться уполномоченным представителем авиаперевозчика, имеющим личную медицинскую книжку с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации (см. раздел **ПЕРСОНАЛ**).
- Все дверцы буфетно-кухонного оборудования с питанием должны пломбироваться, на них должен крепиться маркировочный ярлык, на котором должны быть указаны: наименование блюда, изготовитель, его адрес, дата изготовления и окончательный срок годности бортового питания, условия хранения. Ярлыки сохраняются до конца рейса.
- Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна не допускаются.
- Контейнеры (касалетки) с быстрозамороженной пищей хранятся в холодильнике при температуре +2...+6°C или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями с соблюдением установленных условий хранения.

### **Раздача пищи:**

- Готовая пища (в том числе после тепловой обработки) перед началом порционирования должна предварительно охлаждаться до температуры не меньше +1°C и не более +5 °C. Время охлаждения не должно превышать 4 часов.
- Быстрозамороженные готовые блюда должны храниться с соблюдением сроков годности и условиями хранения, указанными на маркировке.
- В процессе перевозки в контейнерах и тележках с бортовым питанием необходимо обеспечить соблюдение температурных режимов.
- Бортпроводники перед раздачей питания обязаны соблюдать правила личной гигиены, надевать фартук и перчатки или иную форму одежды, предусмотренную для раздачи бортового питания.

### **Уборка:**

- Использованные подносы должны помещаться в буфетно-кухонное оборудование, которое использовалось для раздачи.
- После сбора использованной посуды столы буфетного отсека должны дезинфицироваться, протираться одноразовыми салфетками и высушиваться.
- Уборочный инвентарь должен упаковываться в специальную укладку и храниться в буфетном отсеке.



## Особенности организации общественного питания детей (организация питания в организованных детских коллективах)

### Питание детей первого года жизни:

- назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение прикорма (см. далее **таблицу 4**)

### Питание в организованном коллективе:

- осуществляться посредством реализации **основного** меню (включающего горячее питание), **дополнительного** питания, а также **индивидуальных** меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.
- в организованных детских коллективах исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.
- для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

### **ВАЖНО!**

Питание детей необходимо организовывать с учетом изложенных далее требований!

#### **Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:**

1.	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
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.	Непотрошенная 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 со 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 обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14.	Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленным 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.	Жаренные 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.

## СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

**ТАБЛИЦА 1**

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет**  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1–3 года	3–7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5–9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5





## ТАБЛИЦА 2

### Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7–11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% – 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

**ТАБЛИЦА 3**

**Среднесуточные наборы для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)\***

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12–18 месяцев	18 месяцев – 3 года	3 года – 7 лет	7–11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42
Крахмал	–	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	–	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	–	–	–	–
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	30	35	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	–	–	2	2	2
Какао (г)	–	–	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты – печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная) 1 кат. (г)	20	20	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	–	–	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500
Творог (5% – 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70
Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	5	7	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	–	–	20	30	40
Яйцо (штук)	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	1,5	3	5	6	8
Специи (г)	–	1	1	2	2

\* для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается +15% надбавка к нормам обеспечения.



**ТАБЛИЦА 4**

**Примерная схема питания детей первого года жизни**  
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9–12
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800–900	800–900	800–900	700	600	500	200–400	200–400
фруктовые соки (мл)	–	–	5–30	40–50	50–60	70	80	90–100
фруктовое пюре (мл)	–	–	5–30	40–50	50–60	70	80	90–100
творог (г)	–	–	–	–	10–40	40	40	50
желток (шт.)	–	–	–	–	–	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	–	–	10–100	100–150	150	170	180	200
каша (г)	–	–	10–100	100–150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	–	–	–	–	5–30	30	50	60–70
рыбное пюре (г)	–	–	–	–	–	–	5–30	30–60
кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	–	–	–	–	–	–	200	200
цельное молоко (мл)	–	–	100 <*>	200 <*>	200 <*>	200 <*>	200 <*>	200 <*>
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	–	–	–	–	–	–	5	10
сухари, печенье (г)	–	–	–	–	–	3–5	5	10–15
растительное масло (мл)	–	–	–	1–3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	–	–	–	1–4	4	4	5	6

<\*> Для приготовления каш.  
<\*>> В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.

**ТАБЛИЦА 5**

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов**  
(в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
	5–8 класс	9–11 класс
Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки) (г)	120	150
Хлеб пшеничный (г)	200	250
Мука пшеничная (г)	35	45
Крупы, бобовые (г)	50	70
Макаронные изделия (г)	20	30
Картофель (г)	300	350
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г)	400	450
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	30	40
Фрукты свежие, ягоды (г)	400	400
Сухофрукты, орехи (г)	90	90
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200
Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты – печень, язык, сердце) (г)	100	120
Птица (куры потрошенные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная – 1 кат.) (г)	55	60
Рыба (филе) (г)	80	100
Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	10	15
Молоко (мл)	300	300
Кисломолочные продукты (мл)	200	200
Творог (5% – 9% м.д.ж.) (г)	60	75
Сыр (г)	15	20
Сметана (мл)	15	20
Масло сливочное (г)	50	55
Масло растительное (мл)	20	25
Яйцо (шт.)	1	1
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	35	40



Кондитерские изделия (г)	20	25
Чай (г)	1	1
Какао-порошок, кофейный напиток (г)	6	8
Дрожжи хлебопекарные (г)	2	2
Крахмал (г)	1,2	1,2
Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	5

## РЕЖИМ И КОНТРОЛЬ РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

**Требования к рациону и меню** для детских организованных коллективов:

- Меню должно утверждаться руководителем организации.
- Меню должно предусматривать распределение блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).
- При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5%.
- При 12-часовом пребывании детей возможна организация отдельного полдника, или «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
- Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (см. [таблицу](#) ниже).
- На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

### Распределение энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20–25%
	обед	30–35%
	полдник	10–15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30–35%
	полдник	10–15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%



## 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 лет и старше
<b>Пищевые вещества и энергия</b>				
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
<b>Витамины</b>				
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
<b>Минеральные вещества</b>				
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

## Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

Возраст	Энергетическая ценность (ккал/сут.)	Белки (г/сут.)	Жиры (г/сут.)	Углеводы (г/сут.)
5–8 класс	до 3500	119–149	134–143	550–580
9–11 класс	до 4000	142–177	157–168	646–681

## Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	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



## Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8–10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11–12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи – завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14,00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00 – 18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30 – 14.30	завтрак и обед
	8.30 – 18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

### Образец ведомости контроля за рационом питания

Дата: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах (нетто) согласно Приложению №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: \_\_\_\_\_



### 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

### Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	5–8 класс	9–11 класс
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо и т.п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200–250	250–280
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)	100–150	100–150
Первое блюдо	200–250	250–300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100–120	120–150
Гарнир	180–230	200–250
Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок	180–200	180–200
Фрукты	250–300	300–350

### Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 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

### ВАЖНО!

- В случае привлечения предприятия общественного питания (или индивидуального предпринимателя) к организации питания детей в организованных детских коллективах, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.
- Меню должно разрабатываться на период не менее **2 недель** (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.
- Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
- Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания



населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

- Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами (особенности региона) в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.
- Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.
- Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается!
- В целях профилактики йододефицита при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная**.

### Рекомендуемый образец меню

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/ 3–6 лет/ 7–11 лет/ 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							





## ЗАМЕНА БЛЮД

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами:

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100
Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40		
Сгущено-вареное молоко	40		
Творог с массовой долей жира 9%	17		
Мясо (говядина I кат.)	14		
Мясо (говядина II кат.)	17		
Рыба (треска)	17,5		
Сыр	12,5		
Яйцо куриное	22		
Творог с массовой долей жира 9%	100		
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

## ВАЖНО!

При **организованных перевозках** групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей

- менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»);
- свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) – должно быть организовано горячее питание.



### **Информирование родителей**

Организации, осуществляющие питание детей, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

### **Суточные пробы**

**Отбор суточной пробы** от каждой партии приготовленной пищевой продукции – обязателен!

- Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.
- Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г.
- Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

### **Лечебное и диетическое питание детей**

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- Для детей должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
- Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
- Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.



### Дополнительное питание детей:

При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

- Ассортимент дополнительного питания и буфетной продукции должен приниматься с учетом ограничений, касающихся продуктов, которые не допустимы для организации питания детей.
- Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете нельзя.
- Можно использовать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Через автоматы реализуется продукция промышленного изготовления в потребительской упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.
- Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.
- Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже 2 раз в месяц, а также по мере загрязнения.

### Питьевой режим

Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

- Используется только питьевая вода, отвечающая обязательным требованиям.
- Организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен **дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой** промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.
- Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- При использовании установок с дозированным розливом воды (кулеров), должно быть обеспечено наличие **посуды** из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных **подносов** для чистой и использованной посуды; **контейнеров** – для сбора использованной посуды одноразового применения.
- Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и



качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

- Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.
- Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в 7 дней.
- Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в 3 месяца.

### **ВАЖНО!**

При использовании кипяченой питьевой воды:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
- Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.
- Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

### **Питание в малых группах**

(группы семейного типа и группы по присмотру и уходу за детьми при организациях дошкольного образования, а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах)

- Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.
- Должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.
- Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.
- Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.
- Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования.
- Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (см. раздел **УПРАВЛЕНИЕ**).
- Допускается использовать продукты, приобретенные в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.
- Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия



и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

- Дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых.
- Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах.

### **Питание вне стационарной организации:**

(в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях)

- Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.
- Должна выделяться кухонная зона, которая включает место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук.
- Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.
- В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для отдельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.
- Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно.
- Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.
- Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.
- Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.
- Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.
- В детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставляться на хранение на 48 часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.
- Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.
- Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при отдельном приготовлении пищи по группам – одновременное питание всех членов группы).
- Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых.
- Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

ЕСЛИ БЫЛИ ВЫЯВЛЕНЫ ГРУБЫЕ НАРУШЕНИЯ САНИТАРНЫХ НОРМ,  
ОБНАРУЖЕНА УГРОЗА ЗДОРОВЬЮ РАБОТНИКОВ ИЛИ ГОСТЕЙ,  
ПРИ НЕВОЗМОЖНОСТИ УСТРАНИТЬ ЭТОТ РИСК,  
СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО ПРЕКРАТИТЬ РАБОТУ НА ОТДЕЛЬНЫХ  
УЧАСТКАХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА,  
ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ  
ЗАГРЯЗНЕННЫХ ПРОДУКТОВ И РАЗДАЧУ БЛЮД,  
И ПРЕДПРИНЯТЬ МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ ОПАСНОГО ФАКТОРА!

**УГОЩАЙТЕ ВАШИХ ГОСТЕЙ  
ВКУСНО И БЕЗОПАСНО!**

**Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по вашим обращениям готовы предоставить информацию о санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля, которые должны контролироваться в вашей организации!**



[www.rosпотребнадзор.ru](http://www.rosпотребнадзор.ru)



*Для заметок*

---



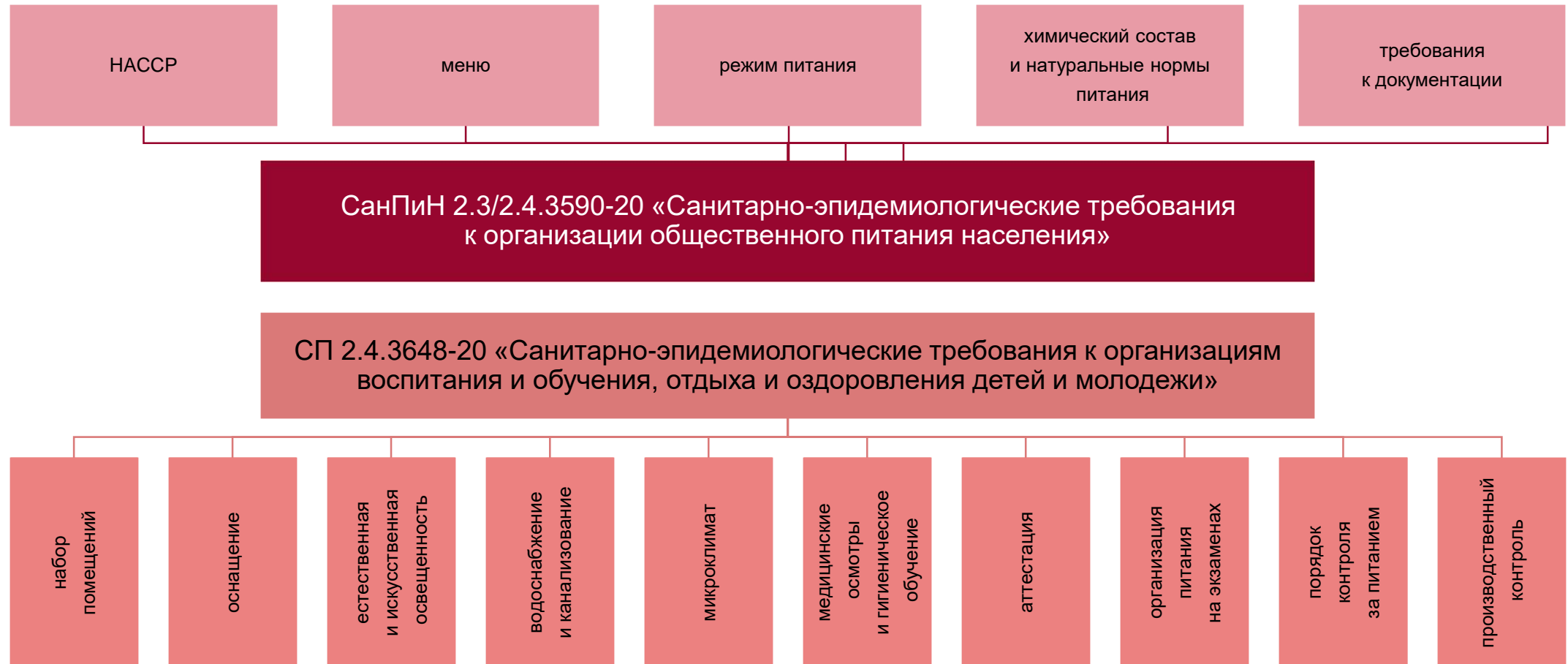


РОСПОТРЕБНАДЗОР

РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ  
К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ



## Регламентация требований к организации питания в организациях для детей и молодежи





## Регламентация требований к организации питания в организациях для детей и молодежи

Основной регламент санитарных правил,  
санитарных норм и правил

гармонизированы требования  
к организации питания

регламентированы требования  
к обеспечению детей здоровым питанием

обеспечен должный уровень научного обоснования

Основные задачи санитарных правил, санитарных  
норм и правил

охрана здоровья детей и молодежи

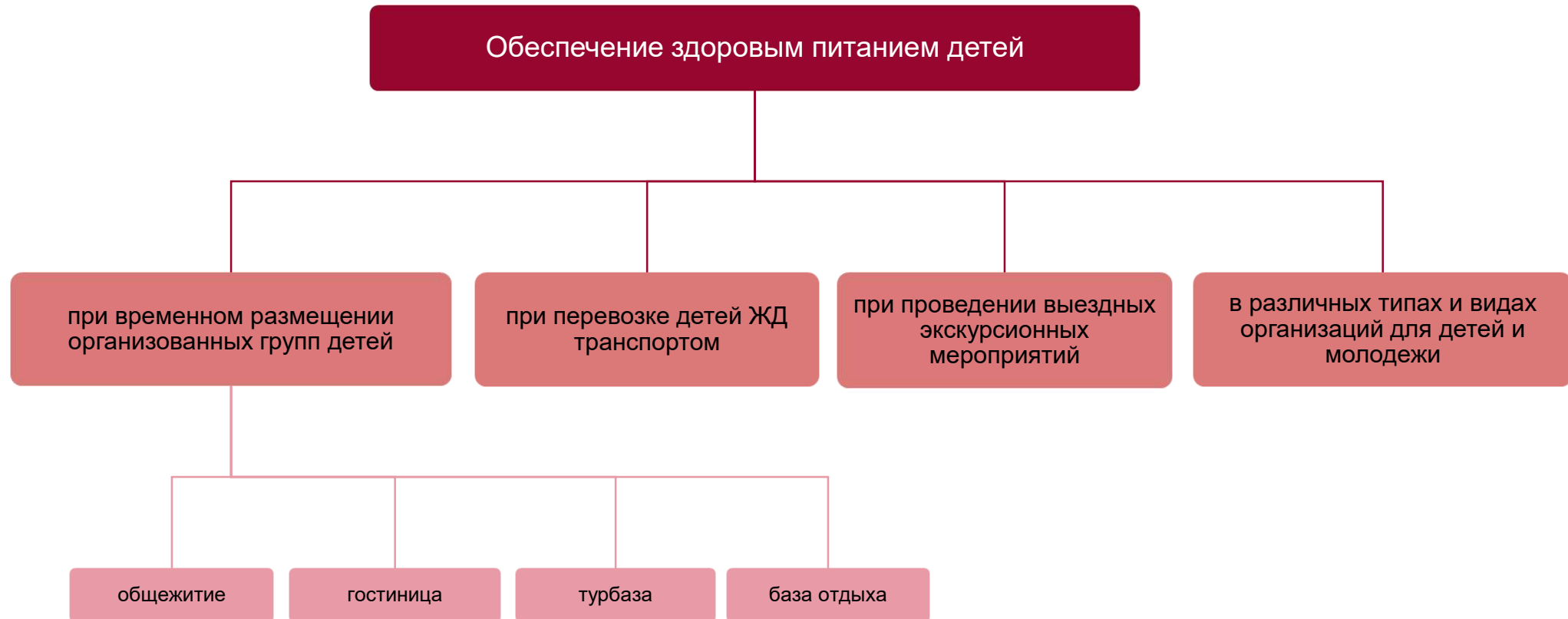
предотвращение инфекционных, массовых  
неинфекционных заболеваний

формирование навыков здорового питания

Документы разработаны в рамках реализации задач регуляторной гильотины, **введены в действие с 01.01.2021. на срок до 01.01.2027 г.**



## Регламентация требований к организации питания в организациях для детей и молодежи





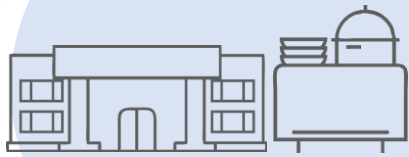
## Путеводитель по вступившим в действие требованиям организации питания детей

№	Показатель	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	СП 2.4. 3648-20
1	Набор помещений		2.4.6.1, 3.1.11
2	Водоснабжение и канализование		2.6.1, 3.4.13
3	Микроклимат и вентиляция		2.7.4
4	Естественное и искусственное освещение		2.8.1
5	Соблюдение принципов поточности		2.3.3
6	Оборудование, инвентарь, посуда и тара		2.4.6.2, 2.4.6.3
7	Организация здорового питания и формирование примерного меню	8.1.1, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.5, 8.1.8, 8.2.1, 8.2.2	
8	Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности	8.1.6	
9	Организация питьевого режима	8.4.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5, 8.4.6	2.6.6
10	Режим питания	8.1.2, 8.1.4	
11	Соблюдение правил личной гигиены/о и ГВиО	2.21, 2.22	1.5
12	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	2.3, 2.6, 2.8, 3.3	
13	Санитарное состояние и содержание помещений		2.9.5, 2.11.2, 2.11.4
14	НАССР	2.1	



## Основные нововведения, регламентированные нормативными документами

- Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах HACCP (СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 2.1)
- Исключено требование обязательности согласования меню в территориальных органах Роспотребнадзора (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.3)
- Введено обязательное требование о разработке меню для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурей, муковисцидозом и пищевой аллергией (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.2)
- Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных регионах в меню должны включаться специализированные продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.6)
- Введено требование к информированию родителей об организации питания детей и принципах здорового питания:
  - ежедневное меню;
  - меню дополнительного питания;
  - рекомендации по организации здорового питания детей (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.7)





## Организация дополнительного питания детей

### ▪ Расширен перечень продукции, разрешенной для реализации через вендинговые автоматы

- В потребительской (мелкоштучной) упаковке: соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты.
- В потребительской упаковке (□ 100 г.): мучные кондитерские изделия, в т.ч. обогащенные микронутриентами со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.1-2.)
- Регламентированы места дислокации возможной установки аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции (в обеденных залах при условии соблюдения нормы площади посадочного места) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.1-2.)
- Кратность обработки аппаратов: не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.1-2.)





## Организация здорового питания детей

- На 22-36% снижены нормы потребления сахара (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)
- Из перечня продуктов, для питания детей исключены колбасные изделия (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)
- На 17-40% снижены нормы потребления соли. Соль только йодированная! (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)
- В отдельных возрастных категориях увеличена на 2-27% норма потребления сыра. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)
- Впервые регламентированы требования к особенностям питания кадетов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение)
- Регламентированы показатели значений суммарной массы блюд по отдельным приемам пищи (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 9, табл. 3)

Показатели	1-3 года	3-7 лет	7-12 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





## Основные нововведения

- Санитарными правилами впервые регламентирован обязательный набор производственных помещений пищеблока, определяющий возможность его работы на сырье, полуфабрикатах, в формате буфетов-раздаточных (СП 2.4.3648-20; п.2.4.6.1)
- В помещениях для приготовления холодных закусок должны быть установлены бактерицидные установки (СП 2.4.3648-20, п.2.4.6.2)
- При замене оборудования должна быть предусмотрена установка столов с охлаждаемой поверхностью (СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2.)
- При пребывании детей и молодежи на объектах более 4 часов предусмотрена обязательность организации горячего питания (СП 2.4.3648-20, п.1.9.)
- Минимальный набор столовой и кухонной посуды, инвентаря, а также объемы единовременно приготавливаемых блюд должны соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц (СП 2.4.3648-20, п.2.4.6.2)
- Санитарные правила расширили формы организации питьевого режима, дополнив их возможностью использования кипяченой воды (СП 2.4.3648-20, п.2.6.6.)





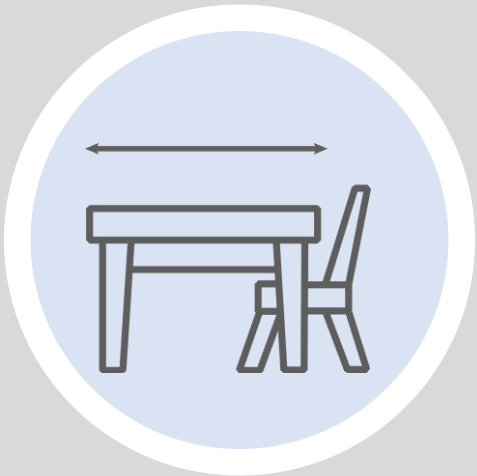
## Требования для отдельных видов организаций

### ▪ Для дошкольных организаций

- увеличена в два раза кратность обработки столов для приема пищи (СП 2.4.3648-20, п.2.11.2)
- введено требование к наличию дополнительных комплектов спецодежды у помощников воспитателя фартука, колпака или косынки для надевания во время раздачи пищи, фартука для мытья посуды и отдельного халата для уборки помещений, наряду с 2-мя комплектами специальной одежды на 1 человека (СП 2.4.3648-20, п.3.1.9.)

### ▪ Для групп дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также семейных дошкольных групп

предусмотрена возможность организации питания детей на кухне, если на одно посадочное место приходится не менее 0,7 м<sup>2</sup>, при одновременном приеме пищи всеми детьми (СП 2.4.3648-20, п.3.1.11)





## Требования для отдельных видов организаций

- **Для общеобразовательных организаций**

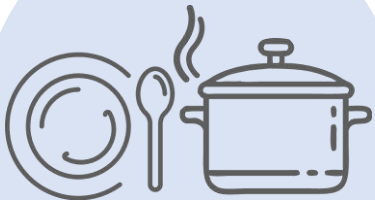
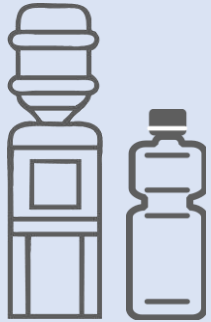
введено требование к обязательности организации питьевого режима при проведении экзаменов (СП 2.4.3648-20, п. 3.4.16)

- **Для обучающихся в организациях профессионального образования**

должно быть организовано двухразовое горячее питание, а для проживающих в общежитии - пятиразовое горячее питание (СП 2.4.3648-20, п. 3.9)

- **Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе)**

устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.2.6)





## **РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ**

Реализация на практике требований санитарных правил, должна обеспечить детей здоровым питанием, сформировать навыки здорового питания, обеспечить безопасные условия для организации питания.



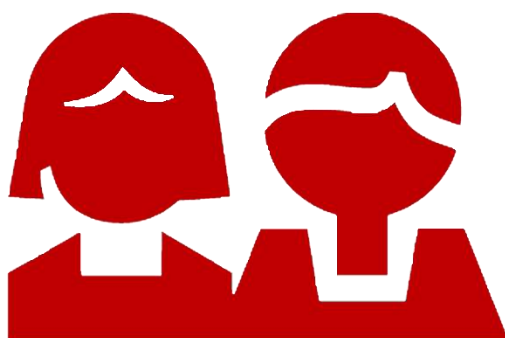
**ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА**

ПРОЕКТ 30.04.2021 ВЕРСИЯ 2.1

# **ПОСОБИЕ**

**по санитарной безопасности**

**для организаций воспитания и обучения,  
отдыха и оздоровления детей и молодежи**



## **ВВЕДЕНИЕ**

Детство – прекрасная пора для ярких впечатлений, новых открытий, обретения верных друзей и зарождения будущих устремлений. Однако, если ребенок оказывается в условиях постоянного вредного воздействия факторов окружающей среды (в том числе – образовательной среды), то это может существенным образом сказаться на его здоровье. Необходимо постоянно следить за тем, чтобы окружающая среда, создаваемая в процессе воспитания и обучения, не оказывала вредного воздействия на здоровье детей.

## **ЧТО ЭТО ЗА ПОСОБИЕ?**

Перед вами пособие по санитарной безопасности, в котором приведены важнейшие гигиенические принципы, позволяющие предотвратить развитие инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и обеспечить безопасные условия образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, условия проведения временного досуга, отдыха и оздоровления, предоставления мест временного проживания, а также условия проведения массовых мероприятий с участием детей и молодежи .

Пособие состоит из шести разделов:

- 1. ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ**
- 2. ОБУСТРОЙСТВО ПРОСТРАНСТВА**
- 3. ВОСПИТАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ**
- 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**
- 5. ОТДЫХ И ПУТЕШЕСТВИЯ**
- 6. УБОРКА И КОНТРОЛЬ**

Настоящее пособие носит справочный характер и не является нормативным документом, не заменяет собою санитарные правила и не вводит новые санитарно-эпидемиологические требования.

## **ДЛЯ КОГО ЭТО ПОСОБИЕ?**

Пособие будет интересно всем работникам образовательных организаций, организаций по присмотру и уходу за детьми, организаций отдыха и оздоровления детей.

2021

ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора

121099, г. Москва, 1-й Смоленский переулок, дом 9, стр.1

+7 (499) 241-86-28

cgon@cgon.ru

# РАЗДЕЛ 1. ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ

## ЕСЛИ ВЫ РАБОТАЕТЕ С ДЕТЬМИ

(работа в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, а также работа на пищеблоке), то у вас должна быть **личная медицинская книжка**, в которой должны быть все необходимые сведения. Для этого необходимо:

Что делать?		Почему это важно?
Пройти медицинский осмотр перед приемом на работу		Это необходимо для определения соответствия здоровья работника характеру будущей работы, а также для раннего выявления и профилактики заболеваний
Проходить периодические медицинские осмотры не реже 1 раза в год		Это необходимо для охраны здоровья работника и окружающих его людей, для предупреждения распространения инфекционных и паразитарных заболеваний
Регулярно проходить гигиеническую подготовку («санитарный минимум») и аттестацию: - 1 раз в 2 года или - 1 раз в год (если работа связана с приготовлением и раздачей пищи)		Для работы в организациях для детей и молодежи, необходимо знать и соблюдать санитарные нормы и правила
Необходимо сделать прививки против эпидемически значимых инфекций		Работа в организациях для детей и молодежи связана с контактированием с большим количеством людей Защищаясь от инфекций, Вы исключаете возможность заразить своих подопечных






## ПРИВИВКИ ДЛЯ ПЕДАГОГОВ И ВОСПИТАТЕЛЕЙ:

- вакцинация против гепатита В (работники до 55 лет)
- вакцинация против дифтерии и столбняка (ревакцинация каждые 10 лет)
- вакцинация против краснухи (женщины от 18 до 25 лет)
- вакцинация против кори (работники до 55 лет)
- вакцинация против гриппа (ежегодно)

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИВИВКИ:

- против новой коронавирусной инфекции
- других инфекций, актуальных на вашей территории (например, против гепатита А, шигеллёза, клещевого энцефалита)





## ЛИЧНУЮ МЕДИЦИНСКУЮ КНИЖКУ МОЖНО ПРОВЕРИТЬ

через Единый реестр выданных ЛМК	или использовать мобильное приложение «ЛМКонтроль»	
	 	 

## ЕСЛИ ВЫ ЗАНЯТЫ В ПРИГОТОВЛЕНИИ И РАЗДАЧЕ ПИЩИ:

Что делать?		Почему это важно?
Надеть чистую одежду, головной убор и обувь, предназначенную для работы с пищевыми продуктами (такая специальная рабочая одежда храниться отдельно от личной одежды и обуви, ее стирка организуется отдельно)		Уличная одежда и личные вещи могут быть загрязнены. Поэтому при контакте с продуктами питания необходимо пользоваться специальной чистой одеждой и обувью, <b>предназначенной только для этой цели</b> и хранящейся отдельно от личных вещей
Снять ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками, убрать посторонние предметы из карманов		Попадание посторонних предметов и частиц (волос, щетинок, кусочков лака, булавок) в пищу недопустимо! Это может быть фактором передачи инфекции, химического загрязнения и механической опасности.









Что делать?		Почему это важно?
<p>Подобрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос</p>		<p>Попадание посторонних предметов и частиц (волос, щетинок, кусочков лака, булавок) в пищу недопустимо! Это может быть фактором передачи инфекции, химического загрязнения и механической опасности.</p>
<p>Перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом.  (как это лучше всего сделать см. далее)</p>		<p>На коже рук могут находиться болезнетворные микроорганизмы и яйца паразитов, которые при попадании в пищу вызывают тяжелые заболевания, пищевые отравления</p>
<p>Дополнительно можно воспользоваться кожным антисептиком для рук</p>		<p>Использование антисептика не заменяет мытье рук с мылом!  Антисептик сам по себе не удаляет загрязнение!</p>
<p>При сервировке блюд (т.е. при непосредственном контакте рук с готовой пищей) пользуйтесь одноразовыми перчатками.  Меняйте перчатки на <b>новые</b> при нарушении их целостности и после гигиенических перерывов в работе.</p>		<p>Это предотвратит загрязнение готовых блюд.  Помните, использование перчаток не заменяет мытья рук!</p>

## МОЙТЕ РУКИ:

- Перед тем, как начать готовить, порционировать блюда.
- После посещения туалета.
- После контакта с такими предметами, как телефоны, выключатели, дверные ручки, кассовые аппараты и деньги.
- После уборки, сбора отходов и выноса мусора.
- После чихания и кашля.

## ЛУЧШЕ ВСЕГО МЫТЬ РУКИ ТАК:

<p><b>Шаг 1.</b> Закатайте рукава, возьмите мыло.</p> <p>(лучше использовать жидкое мыло в дозаторе)</p>		<p><b>Шаг 2.</b> Смочите руки в теплой воде.</p>	
<p><b>Шаг 3.</b> Хорошенько мыльте руки в течение 25 секунд.</p>		<p><b>Шаг 4.</b> Не забудьте промыть между пальцев, тыльную сторону ладоней, запястья и под ногтями.</p>	
<p><b>Шаг 5.</b> Ополосните руки теплой проточной водой.</p>		<p><b>Шаг 6.</b> Хорошо просушите руки одноразовым полотенцем<sup>1</sup></p>	

## НАУЧИТЕ ДЕТЕЙ ЭТИМ ПРИЕМАМ МЫТЬЯ РУК!

<sup>1</sup> Пользуясь тем же самым полотенцем, закройте им кран, полотенце утилизируйте. Если используете простое полотенце, следите за его чистотой; влажное грязное полотенце - хорошая среда для размножения болезнетворных микробов.

## ЕСЛИ КОНТАКТИРУЕТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЗАПОМНИТЕ:

Что делать?		Почему это важно?
<p>При посещении туалета снимайте свою рабочую одежду в специально отведенном месте или надевайте сверху халат.</p> <p><b>После посещения туалета тщательно вымойте руки с мылом!</b></p>		<p>Туалетные комнаты - зона повышенного биологического загрязнения!</p>
<p>При появлении первых признаков простуды (боль в горле, насморк, температура), болей в животе, поноса, нагноений на коже, порезов, ожогов - сразу <b>сообщайте об этом руководству</b> и обращайтесь в медицинское учреждение</p>		<p>Продолжая контактировать с пищевыми продуктами, Вы будете источником болезнетворных микроорганизмов и других биологических агентов, что создает угрозу для здоровья гостей и качества выпускаемой пищевой продукции</p>
<p>Сообщайте руководству обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье</p>		<p>Часто работник может быть носителем болезнетворных агентов даже при отсутствии явных симптомов болезни</p>

# РАЗДЕЛ 2. ОБУСТРОЙСТВО ПРОСТРАНСТВА

## РАЗРЕШИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ






Образовательная деятельность		Требует получения <b>санитарно-эпидемиологического заключения</b>
Организация отдыха и оздоровления детей		
Медицинская деятельность <sup>2</sup>		

## ОБУСТРОЙСТВО ТЕРРИТОРИИ

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Освещение		Наружные электрические источники освещения
Ограждение		По всему периметру организации устанавливается забор
Озеленение		Не менее 50% площади территории, свободной от застройки и физкультурно-спортивных площадок, в том числе и по периметру этой территории <sup>3</sup>

<sup>2</sup> Медицинская помощь в хозяйствующих субъектах осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья при наличии санитарно-эпидемиологического заключения или сторонней медицинской организацией.

<sup>3</sup> в условиях стесненной городской застройки допускается снижение озеленения не более чем на 25% площади.

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Безопасность		<p>- не должно быть плодоносящих ядовитых деревьев и кустарников;</p> <p>- не должно быть грызунов и насекомых (клещей)</p>
Спортивные площадки		<p>Должны быть спланированы с учетом необходимости отвода дождевой воды и иметь полимерное или натуральное покрытие (полимерные покрытия должны иметь документы об оценке соответствия)<sup>4</sup></p>
Дорожки, подъезды, подходы к зданиям		<p>Не должны иметь дефектов</p>
Площадка для сбора мусора		<p>Площадка с водонепроницаемым твердым покрытием и общей площадью превышающая размеры контейнеров для мусора с запасом на 1 м во все стороны</p>
Контейнеры для мусора		<p>С закрывающимися крышкам<sup>5</sup></p>

<sup>4</sup> Допускается использование спортивных сооружений и площадок, расположенных за пределами собственной территории.

<sup>5</sup> Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилых домов.

## МИНИМАЛЬНЫЙ НАБОР ПОМЕЩЕНИЙ

зависит от типа организации и времени пребывания в ней детей и молодежи<sup>6</sup>:

<p><b>С круглосуточным пребыванием детей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ жилые помещения</li><li>▪ помещения для организации питания</li><li>▪ помещения для оказания медицинской помощи</li><li>▪ помещения для реализации образовательных программ (учебные классы и (или) игровые комнаты)</li><li>▪ душевые, умывальные, туалеты для проживающих</li><li>▪ помещения для стирки, сушки и глажки белья</li><li>▪ комнаты для хранения постельного белья</li><li>▪ комнаты и туалеты для персонала</li></ul>	<p><b>С дневным пребыванием детей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ помещения, обеспечивающие реализацию основного вида деятельности</li><li>▪ помещения для организации питания (в случае пребывания детей более 4 часов)</li><li>▪ санитарные узлы</li><li>▪ помещения для оказания медицинской помощи (в случаях, установленных законодательством<sup>7</sup>)</li></ul>
<p>Для групп дошкольных организаций (также присмотр и уход за детьми), размещенных в помещениях жилищного фонда, а также семейных дошкольных групп:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ место (помещение) для раздельного хранения верхней одежды и полками для обуви</li><li>▪ игровая комната</li><li>▪ помещение (место в игровой комнате) для сна</li><li>▪ кухня и помещение (место в игровой комнате или на кухне) для приема пищи детьми (при нахождении детей более 4 часов)</li><li>▪ место для организации питьевого режима</li><li>▪ место для хранения белья (при организации сна детей)</li><li>▪ место для хранения уборочного инвентаря</li><li>▪ туалет и умывальная комната</li></ul>	<p>Для воспитательных групп в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, размещенных по квартирному типу<sup>8</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ жилые комнаты (спальни, раздельные для мальчиков и девочек)</li><li>▪ помещение для отдыха и игр (гостиная)</li><li>▪ помещение для занятий (подготовки уроков)</li><li>▪ помещение для приема и (или) приготовления пищи</li><li>▪ санитарно-бытовые помещения (санитарные узлы, душевая или ванная комната со стиральными машинами)</li><li>▪ комната воспитателя</li><li>▪ раздевальная (прихожая)</li></ul>

<sup>6</sup> Нормативы площадей помещений в организациях детей и молодежи см. таб.6.1. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

<sup>7</sup> Часть 3 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

<sup>8</sup> В организациях для детей сирот с круглосуточным пребыванием требует организацию приемно-карантинного отделения и помещения для проведения реабилитационных мероприятий. Приемно-карантинное отделение оборудуется отдельным входом и состоит из приемно-смотровой, из не менее 2 палат изолятора (из расчета 6,0 м<sup>2</sup> на 1 койку), буфета, кабинета врача, помещения для оказания медицинской помощи с отдельным выходом в коридор, санитарно-бытовых помещений (санитарный узел, душевая (ванная) комната).

<p><b>Раздевальная (прихожая) должны быть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей</li> <li>▪ дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда</li> <li>▪ учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации</li> </ul>	<p><b>Комната воспитателя должна быть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей</li> <li>▪ дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда</li> <li>▪ учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации</li> <li>▪ организациях отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием</li> </ul>
<p>Количество комнат гигиены девочек (девушек) должно быть не менее 1 комнаты на 70 человек.</p>	<p>Количество помещений для стирки, сушки вещей, глажения и чистки одежды должно быть не менее 1 помещения на жилую секцию и (или) этаж.</p>
<p>Изолятор (помещение для временной изоляции заболевших) должен быть в организациях с круглосуточным пребыванием.</p>	
<p><b>В подвальных помещениях<sup>9</sup></b></p>	
<p>НЕ размещают</p>	<p>Можно разместить</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ помещения для детей и молодежи</li> <li>▪ помещения для оказания медицинской помощи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ гардеробы</li> <li>▪ туалеты для персонала</li> <li>▪ тир</li> <li>▪ книгохранилища</li> <li>▪ умывальные и душевые</li> <li>▪ помещения для стирки и сушки белья</li> <li>▪ гладильные</li> <li>▪ подсобные помещения</li> </ul>
<p><b>В помещениях цокольного этажа</b></p>	
<p>НЕ размещают</p>	<p>Можно разместить</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ помещения для детей и молодежи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ обеденный зал</li> <li>▪ тренажерный зал</li> <li>▪ гардеробы</li> <li>▪ туалеты для персонала</li> <li>▪ тир</li> <li>▪ книгохранилища</li> <li>▪ умывальные и душевые</li> <li>▪ помещения для стирки и сушки белья</li> <li>▪ гладильные</li> <li>▪ подсобные помещения</li> </ul>

<sup>9</sup> Подвальные помещения должны быть сухими, не содержащими следы загрязнений, плесени и грибка, не допускается наличие в них мусора.

Допускается предусматривать трансформируемые пространства<sup>10</sup>:



## ПОМНИТЕ:



Организации, реализующие школьную программу, размещаются **на собственной территории в отдельно стоящих зданиях** (не допускается размещаться в помещениях жилищного фонда, а также в функционирующих зданиях общественного и административного назначения).



Встроенные в жилые здания (встроенно-пристроенные к жилым зданиям) и (или) к зданиям общественного и административного назначения организации должны **иметь самостоятельные вход и выход**, а также прилегающую к ним территорию.

<sup>10</sup> При условии их оборудования согласно санитарным правилам СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".





Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам хозяйствующим субъектом должны проводиться **мероприятия по созданию доступной среды** для инвалидов.

## МИНИМАЛЬНЫЙ НАБОР ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗДАЧИ ПИЩИ:

работающих на сырье	работающих на полуфабрикатах	буфетов-раздаточных
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ загрузочный цех,</li> <li>▪ горячий цех,</li> <li>▪ холодный цех,</li> <li>▪ мясо-рыбный цех,</li> <li>▪ цех первичной обработки овощей,</li> <li>▪ цех вторичной обработки овощей,</li> <li>▪ моечная для кухонной посуды,</li> <li>▪ моечная для столовой посуды,</li> <li>▪ кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ загрузочный цех,</li> <li>▪ доготовочный цех,</li> <li>▪ горячий цех,</li> <li>▪ холодный цех,</li> <li>▪ моечная для кухонной посуды,</li> <li>▪ моечная для столовой посуды,</li> <li>▪ кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ помещение для приема и раздачи готовых блюд,</li> <li>▪ помещение для мытья кухонной и столовой посуды,</li> <li>▪ помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).</li> </ul>


## СПАЛЬНЫЕ КОМНАТЫ:

при организации отдыха и сна для детей, следует помнить:


- Спальные комнаты для проживания обеспечиваются кроватями, тумбочками и стульями (табуреты) по количеству проживающих, столом, шкафом (шкафами) для раздельного хранения одежды и обуви.
- Количество столов и шкафов должно предусматривать возможность использования их всеми проживающими и возможность раздельного хранения вещей.
- Кровати должны иметь твердое ложе.
- Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них.
- Использование диванов и кресел для сна не допускается<sup>11</sup>.
- Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног, а также банным).

<sup>11</sup> Кроме общежитий организаций среднего профессионального, высшего образования.

- Допускается использование одноразовых полотенец для лица, рук и ног.
- Количество комплектов постельного белья, матрасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.

Размер спальной мебели (кроватьей) нормируется в зависимости от возраста											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Возраст</th> <th>Норматив</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>до 3-х лет</td> <td>Длина 1200 мм Ширина 600 мм</td> </tr> <tr> <td>от 3-х до 7 лет</td> <td>длина 1400 мм ширина 600 мм</td> </tr> <tr> <td>от 7 до 10 лет</td> <td>Длина 1600 мм Ширина 700 мм</td> </tr> <tr> <td>от 10 лет и старше</td> <td>Длина 1900 мм Ширина 800 мм</td> </tr> </tbody> </table>	Возраст	Норматив	до 3-х лет	Длина 1200 мм Ширина 600 мм	от 3-х до 7 лет	длина 1400 мм ширина 600 мм	от 7 до 10 лет	Длина 1600 мм Ширина 700 мм	от 10 лет и старше	Длина 1900 мм Ширина 800 мм
	Возраст	Норматив									
	до 3-х лет	Длина 1200 мм Ширина 600 мм									
	от 3-х до 7 лет	длина 1400 мм ширина 600 мм									
	от 7 до 10 лет	Длина 1600 мм Ширина 700 мм									
от 10 лет и старше	Длина 1900 мм Ширина 800 мм										
<b>Требования к расстановке кроватьей</b>											
Минимальные разрывы, расстояния, не менее											
от наружных стен	60 см										
от отопительных приборов	20 см										
ширина прохода между кроватьями	50 см										
между изголовьями двух кроватьей	30 см										

## ТУАЛЕТНЫЕ КОМНАТЫ

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?
Доступ в туалетные комнаты	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей разного пола</p> </div> </div>

<p>Площади и оборудование туалетных комнат</p>	<p>Площади:          для детей до 3 лет - не менее 12 м<sup>2</sup>           от 3 до 7 лет - не менее 16,0 м<sup>2</sup>           для детей старше 7 лет - не менее 0,1 м<sup>2</sup> на одного ребенка.</p>	<p>Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными <u>кабинами с дверями</u>.</p> <p>Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах.</p> <p>Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.</p>
--	--	--

## МЕБЕЛЬ

Ученическая мебель должна соответствовать ростовым показателям ребенка

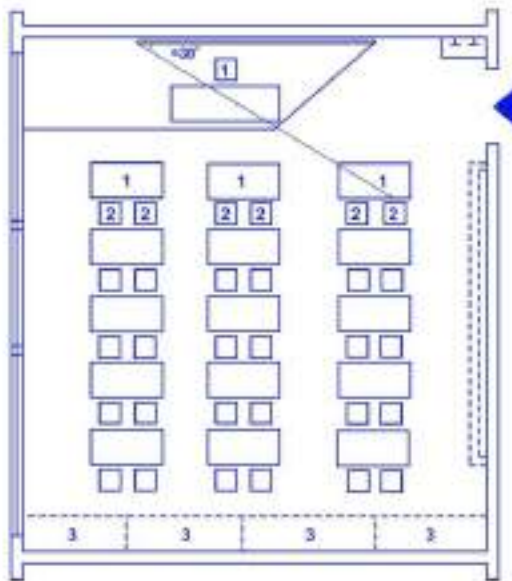
Группа	Рост, см	Цвет маркировки	Высотам стола, мм	Высота стула, мм
00	До 85	<b>Черный</b>	340	180
0	85-100	<b>Белый</b>	400	220
1	101-115	<b>Оранжевый</b>	460	260
2	116-130	<b>Фиолетовый</b>	520	300
3	131-145	<b>Желтый</b>	580	340
4	146-160	<b>Красный</b>	640	380
5	161-175	<b>Зеленый</b>	700	420
6	Выше 175	<b>Голубой</b>	760	460

## ПОМНИТЕ:



- ☑ Ученическая мебель **маркируется** в соответствии с ростовой группой, маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.
- ☑ Меньшие по размеру парты ставят ближе к доске, большие по размеру - дальше от доски. Конторки размещают на последних рядах.
- ☑ Детей рассаживают с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха, зрения и особенностей физического развития.
- ☑ Можно использовать трансформируемую (многофункциональную) мебель.
- ☑ Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, быть устойчивым к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

<b>Требования к расстановке мебели</b>		
Минимальные разрывы, расстояния, не менее		
между столами и стенами		50 см
между рядами столов		50 см
от учебной доски до первого ряда столов		240 см
Наибольшая удаленность от учебной доски до последнего ряда столов		не более 860 см
Угол видимости учебной доски	до 7 лет; 1 - 4 классы	45°
	5 - 11 классы, ПОО	35°
Высота нижнего края учебной доски над полом		70 - 90 м



## ДОСКА

<b>Что необходимо сделать?</b>	<b>Как это обеспечить?</b>
Обеспечить доступ детей ко всей поверхности учебной доски	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Подход к доске должен быть свободным.</li> <li>▪ На интерактивной доске не должно быть зон, недоступных для работы.</li> </ul>
Минимизировать нагрузку на зрительный анализатор детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены классного помещения.</li> <li>▪ Диагональ интерактивной доски должна составлять не менее 165,1 см.</li> <li>▪ Размещение проектора интерактивной доски должно исключать для пользователей возможность возникновения слепящего эффекта.</li> <li>▪ Активная поверхность интерактивной доски должна быть матовой.</li> <li>▪ Меловые доски должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения.</li> <li>▪ При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастного цвета по отношению к цвету доски.</li> <li>▪ Не следует использовать в образовательных целях мобильные телефоны.</li> </ul>



## ВАЖНО!

- ☑ Детям моложе 5 лет нельзя использовать электронные средства обучения (ЭСО).
- ☑ К ЭСО относят интерактивные доски, сенсорные экраны, информационные панели, компьютеры, ноутбуки, планшеты, моноблоки.
- ☑ Окна в помещениях, где используются ЭСО, должны быть оборудованы светорегулируемыми устройствами (плотные шторы, жалюзи).
- ☑ ЭСО используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.
- ☑ ЭСО должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия<sup>12</sup>.
- ☑ Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и персональный компьютер, интерактивная доска и планшет) не допускается.
- ☑ Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в образовательных организациях не допускается.
- ☑ При установке в помещениях телевизионной аппаратуры расстояние от ближайшего места просмотра до экрана должно быть не менее 2 метров.
- ☑ Организация рабочих мест пользователей персональных ЭСО должна обеспечивать зрительную дистанцию до экрана не менее 50 см.
- ☑ Использование планшетов предполагает их размещения на столе под углом наклона 30°.
- ☑ Шрифтовое оформление электронных учебных изданий должно соответствовать гигиеническим нормативам<sup>13</sup>.

<b>Минимальная диагональ ЭСО должна составлять:</b>	<b>дюйм/см, не менее</b>
Интерактивная доска (интерактивная панель)	65/165,1
Монитор персонального компьютера, ноутбука	15,6/39,6
Ноутбук	14,0/35,6
Планшет	10,5/26,6

<sup>12</sup> Использование ЭСО должно осуществляться при условии их соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

<sup>13</sup> См. таблицу 7.12 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

# РАЗДЕЛ 3. ВОСПИТАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ

## НАБОР В ГРУППЫ (КЛАССЫ)

Количество детей в группах или классах (в том числе в группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий), определяется исходя из расчета площади игровой комнаты (без учета мебели и ее расстановки)

Для групп раннего возраста (до 3 лет)	не менее 2,5 м <sup>2</sup> на 1 ребенка
Для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет)	не менее 2 м <sup>2</sup> на одного ребенка
Площадь спальни для детей до 3 лет	не менее 1,8 м <sup>2</sup> на ребенка
Площадь спальни для детей от 3 до 7 лет	не менее 2,0 м <sup>2</sup> на ребенка
Физкультурный зал	не менее 75 м <sup>2</sup>
Для групп школьного образования	не менее 2,5 м <sup>2</sup> на одного обучающегося при фронтальных формах занятий
	не менее 3,5 м <sup>2</sup> на одного обучающегося при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий.

## ПОМНИТЕ:





- После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению в организованный коллектив **только при наличии медицинского заключения** (медицинской справки).
- **Образование детей с ограниченными возможностями** здоровья может быть организовано как совместно с другими детьми, так и в отдельных группах или в отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность<sup>14</sup>.

## ДЕТСКИЙ САД





(реализация программ дошкольного образования, присмотр и уход за детьми)

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?
Территория	 <p>Собственная территория для прогулок детей – игровые площадки отдельно для каждой группы с теневым навесом не менее 20 м<sup>2</sup> и твердым деревянным покрытием.</p>


<sup>14</sup> Нормы по наполняемости таких компенсирующих групп см. пп. 3.1.1, 3.4.14 СП 2.4.3648-20.

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Групповые ячейки		<p>Планировка<sup>15</sup> должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы.</p>
Этаж		<p>Групповые ячейки размещаются не выше 3 этажа,  Групповые ячейки для детей с ограниченными возможностями здоровья, - не выше 2 этажа,  Для детей до 3-х лет и детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата и зрения - на 1 этаже.</p>
Дезинфекция воздуха		<p>Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.</p>
Полы в игровых		<p>Должны быть утепленными или отапливаемыми.</p>

<sup>15</sup> за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях.

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Залы для занятий музыкой и физической культурной		При численности воспитанников дошкольной организации более 120 человек предусматривается отдельные залы.
Игрушки		Игрушки, используемые на прогулке, хранятся отдельно от игрушек, используемых в группе, в специально отведенных местах.
Шкафчики для одежды		Имеют индивидуальные промаркированные ячейки на каждого ребенка.
Кровати		Расставлены в свободном доступе детей, у каждого ребенка есть своя кровать.



На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Туалеты		Обеспечены индивидуальными сиденьями для каждого ребенка или промаркированными горшками.
Прием детей		Опрос родителей о состоянии здоровья детей и бесконтактная термометрия. Заболевшие дети (с подозрением на наличие инфекционного заболевания) не допускаются.
Одежда воспитателей и помощников		Специальная санитарная одежда (не менее 2 комплектов на 1 работника), у помощника дополнительно должны быть фартук и головной убор для раздачи пищи, отдельный халат для уборки.

**Групповые ячейки для детей младенческого и раннего возраста должны иметь:**

- Самостоятельный вход на игровую площадку.
- Место для раздевания родителей и кормления грудных детей (где должны быть пеленальные столы, стулья, раковина для мытья рук, шкаф для одежды матерей, место для грудного кормления).

Для групп дошкольников, размещенных **в помещениях жилищного фонда** (и семейные группы) допускается:

- Совмещение в одном помещении туалета и умывальной комнаты.
- Совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала группы.
- Использование одноразовых полотенец и личного постельного белья.
- Организация питания детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для приема пищи (площадь не менее 0,7 м<sup>2</sup> на одно посадочное место).

- Для организации прогулок (без реализации образовательной программы) допускается использование детских игровых площадок.

## Детские центры и игровые комнаты

(в нежилых помещениях)

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Питьевой режим для детей		Использует питьевая вода, расфасованная в емкости или бутилированная питьевая вода. Кипяченая вода хранится только 3 часа.
Игрушки		Вновь приобретаемое оборудование, игры и игрушки для детей должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия. Мытье игрушек и оборудования проводится в конце рабочего дня.
Входной фильтр		Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению хозяйствующего субъекта не допускаются.

## ПОМНИТЕ:

- Допускается размещение без оборудования самостоятельных входа (выхода), тамбура (или воздушно-тепловой завесы) и собственной территории.
- Помещения оборудуются вешалками для верхней одежды, полками для обуви.
- В игровых комнатах предусматривается естественное и (или) искусственное освещение.
- Допускается использование для прогулок внутридомовых и придомовых территорий, скверов и парков.
- Допускается совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала<sup>16</sup>.
- При нахождении детей до 7 лет в детском центре или иной детской организации более 4 часов необходимо обеспечить им условия для приема пищи и организации сна.

<sup>16</sup> В случае с детскими игровыми комнатами допускается использование туалетов, расположенных в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилых назначения по месту размещения.

## ШКОЛА

(реализация образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования)

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Организация занятий по физической культуре		В физкультурно-спортивной зоне или на спортивных сооружениях (в том числе за пределами образовательной организации)
Организация питания		Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен <sup>17</sup> . Рядом устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест.
Кабинет химии и физики		Оборудуют демонстрационными столами на подиуме, которые должны иметь покрытие, устойчивое к действию агрессивных химических веществ и защитные бортики по наружному краю стола.
Обеспечение горячей и холодной водой		обеспечиваются пищеблок, столовая, душевые, умывальные, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты начальной школы, кабинеты ИЗО, физики, химии и биологии, лаборантские, туалеты.


<sup>17</sup> Во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены.

## ПОМНИТЕ:

- Учебные кабинеты и рекреационные помещения для обучающихся 1 - 4 классов размещаются на 1 - 3 этажах отдельного здания или отдельного блока.
- Кабинеты технологии для мальчиков размещаются на 1 этаже.
- В гардеробах оборудуют места для каждого класса, исходя из площади не менее 0,15 м<sup>2</sup> на ребенка.
- Для обучающихся 1 - 4 классов гардероб может размещаться в рекреациях (при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками), а также в учебных кабинетах (при условии соблюдения нормы площади учебного кабинета).
- Обучающиеся 1 - 4 классов размещаются в закрепленных за каждым классом учебных кабинетах, за исключением обучения, требующего специального оборудования.
- Для обучающихся 5 - 11 классов образовательный процесс может быть организован по кабинетной системе.
- Лаборантскую и учебный кабинет химии оборудуют вытяжными шкафами.
- Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 м<sup>2</sup>, душевых - 12,0 м<sup>2</sup>.
- Для обучающихся 5 - 11 классов необходимо оборудовать комнату (кабину) личной гигиены девочек площадью не менее 3,0 м<sup>2</sup>, оснащенную унитазом, умывальной раковиной, душевым поддоном с гибким шлангом, биде или иным оборудованием, обеспечивающим личную гигиену.
- В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение<sup>18</sup>.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Грамотное составление учебного плана с учетом гигиенических принципов необходимо в целях защиты здоровья детей.

	<b>Время занятий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ начинаются не ранее 8:00</li> <li>▪ нулевых уроков не допускается</li> <li>▪ обучение в три смены не допускается</li> <li>▪ занятия второй смены заканчиваются не позднее 19:00<sup>19</sup></li> </ul>
	<b>Объем обязательной части образовательной программы<sup>20</sup></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ в начальной школе – 80%</li> <li>▪ в средней школе – 70%</li> <li>▪ в старшей школе – 60%</li> </ul>
	<b>Уроки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ не дольше 45 минут<sup>21</sup></li> </ul>

<sup>18</sup> за исключением кладовых, хранилищ, душевых, туалетов, кинозалов и т.п.

<sup>19</sup> Занятия по дополнительному образованию начинаются не ранее 8:00 и заканчиваются не позднее 20:00, для обучающихся 16 - 18 лет допускается окончание занятий в 21:00.

<sup>20</sup> Суммарный объем обязательной части образовательной программы и части, формируемой участниками образовательных отношений, реализуется в рамках максимального общего объема недельной образовательной нагрузки.

<sup>21</sup> См. ниже о «щадящем режиме» у 1 классов.

	<b>Экзамены</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ не допускается проведение более одного экзамена в день</li> <li>▪ между экзаменами перерыв не менее 2 дней<sup>22</sup></li> <li>▪ обеспечивается питьевой режим</li> <li>▪ время ожидания перед экзаменом не больше 30 минут</li> <li>▪ при продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются горячим питанием</li> </ul>
	<b>Перемены</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ обычная - не менее 10 минут</li> <li>▪ большая (после 2 или 3 урока) не менее 20 минут</li> <li>▪ целесообразно сделать две перемены по 20 минут</li> <li>▪ между урочной и внеурочной деятельностью – не менее 30 минут</li> </ul>
	<b>Каникулы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ не менее 7 календарных дней</li> </ul>

### ВАЖНО!

- Внеурочные занятия должны быть организованы в формах, отличных от урочных, предусматривающих проведение общественно полезных практик, исследовательской деятельности, реализации образовательных проектов, экскурсий, походов, соревнований, посещений театров, музеев и иные формы.
- Между началом факультативных (дополнительных) занятий и последним уроком необходимо организовывать перерыв продолжительностью **не менее 20 минут**.
- Все работы в учебных кабинетах технологии, обучающиеся выполняют в специальной одежде и (или) с использованием **средств индивидуальной защиты**. Условия трудового обучения должны соответствовать возрасту обучающегося, учебным, воспитательным и коррекционным задачам.
- Организация профильного обучения в 10 - 11 классах не должна приводить к увеличению образовательной нагрузки.
- В классном журнале **оформляется лист здоровья**, в который для каждого обучающегося вносят сведения о его антропометрических данных, группе здоровья, медицинской группе для занятий физической культурой, номере необходимой учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

№ п/п	ФИО	Группа здоровья	Физическое развитие (рост/вес)	Медицинская группа ФК	Номер мебели	Рекомендации врача

<sup>22</sup> При проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования в форме единого государственного экзамена (далее - ЕГЭ) по предметам по выбору участников ЕГЭ допускается их проведение через день.

## РАСПИСАНИЕ УРОКОВ

Расписание уроков составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов<sup>23</sup>:

### НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА

(начальное общее образование)

Учебные предметы	Трудность (баллы)
Математика	8
Русский язык/Родной язык	7
Информатика и ИКТ	6
Иностранный язык	7
Окружающий мир	6
Литературное чтение	5
ИЗО	3
Музыка	3
Технология	2
Физическая культура	1

### СРЕДНЯЯ ШКОЛА

(основное общее образование)

Учебные предметы		Трудность в баллах (по классам)				
		5	6	7	8	9
Физика		-	-	8	9	13
Химия		-	-	-	10	12
История		5	8	6	8	10
Иностранный язык		9	11	10	8	9
Математика	Математика	10	13	-	-	-
	Геометрия	-	-	12	10	8
	Алгебра	-	-	10	9	7
Природоведение		7	8	-	-	-

<sup>23</sup> Оценка трудности предметов, отсутствующих в представленных таблицах, производится аналогично предметам данной предметной области.

Биология		10	8	7	7	7
Литература		4	6	4	4	7
Информатика и ИКТ		4	10	4	7	7
Русский язык/Родной язык		8	12	11	7	6
География		-	7	6	6	5
Искусство	Изобразительное искусство	3	3	1	-	-
	Мировая художественная культура	-	-	8	5	5
	Музыка	2	1	1	1	-
Обществознание (включая экономику и право)		6	9	9	5	5
Технология		4	3	2	1	4
Черчение		-	-	-	5	4
Основы безопасности жизнедеятельности		1	2	3	3	3
Физическая культура		3	4	2	2	2

## СТАРШАЯ ШКОЛА

(среднее общее образование)

Учебные предметы	Трудность (баллы)
Физика	12
Математика (геометрия), Химия	11
Математика (алгебра)	10
Русский язык/Родной язык	9
Литература, Иностранный язык	8
Биология	7
Информатика и ИКТ	6
История, Обществознание (включая экономику и право), Искусство (МХК)	5
География	3
Основы безопасности жизнедеятельности	2
Физическая культура	1

### РАСПИСАНИЕ СОСТАВЛЕНО ПРАВИЛЬНО, ЕСЛИ:

- наибольшее количество баллов за день по сумме всех предметов приходится для 8–11х классов – на вторник, среду и четверг; для 1–7х классов – на вторник и четверг (среда – облегченный день);
- в течение учебного дня чередуются уроки “трудные” и “облегченные”;
- уроки одного предмета чередуются с уроками другого предмета, а не сдвоены (исключение – модульная технология обучения);
- основные предметы для младших школьников проводятся на 2–3х уроках, а для среднего и старшего возраста – на 2–4х уроках.

### РАСПИСАНИЕ СОСТАВЛЕНО НЕПРАВИЛЬНО, ЕСЛИ:

- наибольшее количество баллов за день приходится на крайние дни недели или когда оно одинаково во все дни недели;
- “трудные” уроки сдвоены;
- “трудные” уроки стоят в расписании подряд;
- “трудные” уроки в расписании на первом или последнем уроке;
- количество домашних подготовок равно количеству уроков.

### ВАЖНО!

- для обучающихся 1-х классов - не больше 4 уроков в день и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры,
- для обучающихся 2 - 4 классов - не более 5 уроков в день и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры,
- для обучающихся 5 - 6 классов - не более 6 уроков, для обучающихся 7 - 11 классов - не более 7 уроков в день.
- В середине урока организуется перерыв для проведения комплекса упражнений для профилактики зрительного утомления, повышения активности центральной нервной системы, снятия напряжения с мышц шеи и плечевого пояса, с мышц туловища, для укрепления мышц и связок нижних конечностей.

### ОБУЧЕНИЕ В 1 КЛАССЕ

осуществляется в «щадящем режиме»:






- Учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе и только в первую смену.
- Обучение в первом полугодии: в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре - декабре - по 4 урока в день по 35 минут каждый; в январе - мае - по 4 урока в день по 40 минут каждый.
- В середине учебного дня организуется динамическая пауза продолжительностью не менее 40 минут.
- Предоставляются дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти при четвертном режиме обучения.
- Возможна организация дополнительных каникул независимо от четвертей (триместров).





## ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ С ЭЛЕКТРОННЫМИ СРЕДСТВАМИ ОБРАЗОВАНИЯ (ЭСО)

Непрерывная и суммарная продолжительность использования различных типов ЭСО на занятиях должна соответствовать гигиеническим нормативам:

Электронные средства обучения (ЭСО)	Классы	на уроке, мин, не более	суммарно в день в школе, мин, не более	суммарно в день дома (включая досуговую деятельность), мин, не более
	5 - 7 лет	7	20	-
	1 - 3 классы	20	80	-
	4 классы	30	90	-
	5 - 9 классы	30	100	-
	10 - 11 классы, 1 - 2 курс ПОО <sup>24</sup>	30	120	-
	5 - 7 лет	5	10	-
	1 - 3 классы	10	30	-
	4 классы	15	45	-
	5 - 6 классы	20	80	-
	7 - 11 классы, 1 - 2 курс ПОО	25	100	-
	6 - 7 лет	15	20	-
	1 - 2 классы	20	40	80
	3 - 4 классы	25	50	90
	5 - 9 классы	30	60	120
	10 - 11 классы, 1 - 2 курс ПОО	35	70	170

<sup>24</sup> Профессиональное образование, студенты моложе 18 лет

	6 - 7 лет	15	20	-
	1 - 2 классы	20	40	80
	3 - 4 классы	25	50	90
	5 - 9 классы	30	60	120
	10 - 11 классы, 1 - 2 курс ПОО	35	70	170
	6 - 7 лет	10	10	-
	1 - 2 классы	10	30	80
	3 - 4 классы	15	45	90
	5 - 9 классы	20	60	120
	10 - 11 классы, 1 - 2 курс ПОО	20	80	150

## ВАЖНО!

- **Время непрерывного использования наушников** для всех возрастных групп должно составлять **не более 1 часа**.
- Уровень громкости не должен превышать 60% от максимальной.
- Внутриканальные наушники должны быть предназначены только для индивидуального использования.
- Интерактивную доску (панель) и другие ЭСО **следует выключать** или переводить в режим ожидания, когда их использование приостановлено или завершено.
- При реализации образовательных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и трудности учебных предметов.
- Обучение с использованием ЭСО должно заканчиваться не позднее 18:00.
- Продолжительность урока не должна превышать 40 минут.
- Клавиатуры, компьютерную мышь необходимо **ежедневно дезинфицировать** их в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.
- Необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем месте за компьютером<sup>25</sup>.

<sup>25</sup> Источник местного освещения на рабочем месте должен располагаться сбоку от экрана. Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана.



## ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Важные аспекты работы профессиональных образовательных организаций и высших учебных заведениях для молодежи

### ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ:

- Учебные помещения обустраиваются аналогично школьным (см. разделы Мебель, Доска, ЭСО).
- Объем учебных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю.
- Расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности и в соответствии со шкалой трудности учебных предметов. Образовательная недельная нагрузка равномерно распределяется на всю учебную неделю.
- В годовом календарном учебном плане должно быть предусмотрено чередование периодов учебного времени, сессий и каникул.

### МАСТЕРСКИЕ И ЛАБОРАТОРИИ:

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Мастерские		располагаются в отдельном помещении на нижних этажах с проведением звукоизолирующих и виброизолирующих мероприятий.
Станки		Устанавливаются на фундаменте (кроме настольно-сверлильных и настольно-точильных) и оборудуются предохранительными сетками, стеклами и местным освещением.
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Учебно-производственные мастерские оборудуют складскими помещениями для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции; шкафами для хранения спецодежды и умывальниками.</li><li>▪ В отдельно стоящем здании мастерских предусматривают гардеробную для верхней одежды и обуви, душевые, умывальные, туалеты, устройства для питьевого водоснабжения, при необходимости - помещение для выдачи спецодежды и индивидуальных средств защиты.</li></ul>		

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Вентиляция		<p>При выделении вредных веществ, пыли, повышенного тепла, учебные места оборудуют системой общей и местной механической вентиляции.</p>

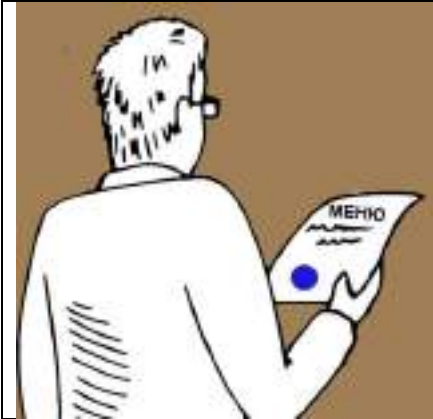


### **ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ СТУДЕНТОВ:**

- Должно быть организовано двухразовое горячее питание для обучающихся, а для проживающих в общежитии - пятиразовое горячее питание (допускается организация горячего питания посредством привлечения организации общественного питания).
- Обучающихся не допускается использовать на подсобных работах, не входящих в программу профессиональной подготовки, на работах с вредными и тяжелыми условиями труда в соответствии с перечнем, установленным законодательством для лиц, не достигших 18 лет<sup>26</sup>.
- Условия прохождения практики на рабочих местах для лиц, не достигших 18 лет, должны соответствовать требованиям безопасности условий труда работников, не достигших 18 лет.

<sup>26</sup> Перечень тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет, утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 25.02.2000 N 163

# РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

## ПИТАНИЕ В ОРГАНИЗОВАННОМ КОЛЛЕКТИВЕ:

	<p><input checked="" type="checkbox"/> осуществляться посредством реализации <b>основного меню</b><sup>27</sup> (включающего горячее питание), <b>дополнительного</b> питания, а также <b>индивидуальных</b> меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.</p>
	<p><input checked="" type="checkbox"/> в организованных детских коллективах исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.</p>
	<p><input checked="" type="checkbox"/> Питание детей и молодежи может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей. (для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления).</p>

<sup>27</sup> Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

## ВАЖНО!

Питание детей необходимо организовывать с учетом принципов здорового питания!

**Здоровое питание** – ежедневный рацион, полностью обеспечивающий физиологические потребности индивида в энергии, пищевых и биологически активных веществах, состоящий из пищевой продукции, отвечающей принципам безопасности и характеризующейся оптимальными показателями качества, создающий условия для нормального роста, физического и интеллектуального развития и жизнедеятельности, способствующий укреплению здоровья и профилактике заболеваний.

Организациям общественного питания рекомендуется в своей деятельности руководствоваться **принципами здорового питания**:

- ☑ соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;
- ☑ сбалансированность рациона по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные вещества;
- ☑ максимальное разнообразие рациона питания;
- ☑ оптимальный режим питания;
- ☑ технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов;
- ☑ учет состояния здоровья потребителей продуктов и блюд;
- ☑ обеспечение безопасности питания, включая безопасность продуктов и блюд при их приготовлении, раздаче, хранении и транспортировании;
- ☑ защита от использования в питании фальсифицированной, опасной для здоровья продукции.

**РАССКАЖИТЕ ОБ ЭТОМ ДЕТЯМ И ИХ РОДИТЕЛЯМ!**



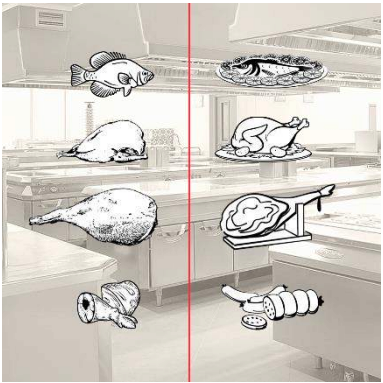

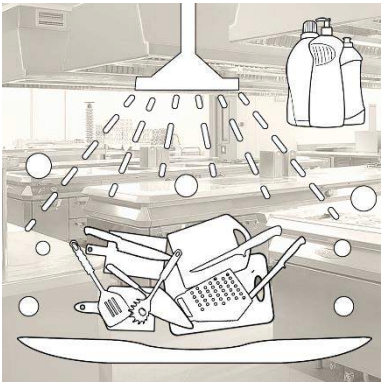

**ЗДОРОВОЕ  
ПИТАНИЕ**

Проверено  
Роспотребнадзором



**ЗДОРОВОЕ-ПИТАНИЕ.РФ**

## СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, КАК ИСПОЛЬЗУЮТ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ НА КУХНЕ

Что делать?		Почему это важно?
<p>Исключайте соприкосновения <b>сырья и готовой</b> продукции.</p>		<p>Основной механизм передачи инфекционных агентов и других загрязняющих веществ на кухне - контактный.</p> <p>Сырые и готовые продукты не должны контактировать между собой, ни напрямую, ни через инструментарий, ни через поверхности.</p>
<p>Обозначьте ножи, доски или разделочные столы для различных типов пищевой продукции удобной маркировкой и храните его отдельно.</p> <p>например – цветом или буквами ("СМ" - сырое мясо, "ВМ" - вареное мясо и т.д.)</p>		<p>Для того, чтобы каждый работник, допущенный к приготовлению пищи, мог точно определить какие инструменты и какие столы для чего предназначены.</p>
<p>Ножи, доски и другой разделочный инвентарь регулярно подвергайте санитарной обработке: механически очищайте, мойте горячей водой с моющими средствами.</p>		<p>Небрежно хранящийся инвентарь может стать источником постоянного загрязнения блюд.</p>
<p>Не используйте посуду и инвентарь с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью.</p>		<p>Осколки, обломки могут попасть в готовые блюда.</p> <p>Изношенный инвентарь плохо очищается от грязи.</p>

Что делать?		Почему это важно?
<p>Там, где идет приготовление холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских изделий, порционирование готовых блюд и их упаковка необходимо использовать бактерицидные установки для обеззараживания воздуха (рециркуляторы) и столы с охлаждаемой поверхностью<sup>28</sup>.</p>		<p>Это позволяет исключить развитие болезнетворных микробов и сохранить качество продуктов.</p>

### РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАРКИРОВКА ДЛЯ ДОСОК И НОЖЕЙ:

"СМ" - сырое мясо	"ВМ" - вареное мясо	"МГ" - мясная гастрономия
"СР" - сырая рыба	"ВР" - вареная рыба	"РГ" - рыбная гастрономия
"СП" - сырая птица	"ВП" – вареная птица	"КО" - квашеные овощи
"СО" - сырые овощи	"ВО" - вареные овощи	"Х" - хлеб
"Зел" - зелень	"С" - сельдь	"Сыр Масло" - молочная гастрономия

## ВАЖНО!

- ☑ При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо **соблюдать последовательность и поточность технологических процессов.**
- ☑ Изготовление продукции должно производиться в соответствии с разработанными процедурами и нормативными и/или техническими документами на продукцию (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция, утвержденная руководителем организации).
- ☑ Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.
- ☑ Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.
- ☑ Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
- ☑ Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим (как правило +2...+6°C, но это также зависит от условий хранения, указанных на этикетке).

<sup>28</sup> Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, и кулинарных изделий рекомендуется проводить на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии таких столов процесс порционирования следует осуществлять не дольше 30 минут!



## ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ ДЕТЕЙ

для детских организованных коллективов:

- Меню **должно утверждаться** руководителем организации<sup>29</sup>.
- Меню **должно предусматривать** распределение блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)<sup>30</sup>.

### КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБУЧЕНИЯ




Вид организации	Время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8 - 10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11 - 12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14,00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00 - 18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30 - 14.30	завтрак и обед
	8.30 - 18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин

<sup>29</sup> Еще лучше будет согласовать меню с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

<sup>30</sup> Рекомендуемый образец меню см. в **приложении**.

детей, организации санаторного типа, детские санатории		
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

## ВАЖНО!

	<p>Меню должно разрабатываться на период не менее <b>2 недель</b> (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.</p>
	<p>Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами (особенности региона) в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей<sup>31</sup>.</p>
	<p>при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться только <b>йодированная пищевая соль!</b></p>

## ВАЖНО!

При **организованных перевозках** групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей

- менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек", см. приложение);
- свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

<sup>31</sup> Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается!

## ОБРАЗЕЦ ВЕДОМОСТИ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ:

Дата: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
 Режим питания: двухразовое (пример)  
 Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно Приложению №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: \_\_\_\_\_

## СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ

**Отбор суточной пробы** от каждой партии приготовленной пищевой продукции – обязателен!



- Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.
- Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г.
- Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

## ИНФОРМИРОВАНИЕ РОДИТЕЛЕЙ

Организации, осуществляющие питание детей, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

## ЛЕЧЕБНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- Для детей должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) **назначениями лечащего врача**.
- Выдача детям рационов лечебного питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
- **Допускается употребление готовых домашних блюд**, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных оборудованных помещениях (местах).



## ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ:

При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

- Ассортимент дополнительного питания и буфетной продукции должен приниматься с учетом ограничений, касающихся продуктов, которые не допустимы для организации питания детей (см. **приложение**).
- Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете нельзя.
- Можно использовать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Через автоматы реализуется продукция промышленного изготовления в потребительской упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) **при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности**, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.
- Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.
- Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции **должны обрабатываться** в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже 2 раз в месяц, а также по мере загрязнения.


## ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ

Питьевой режим в детских организациях обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

	<p>Используется <b>только питьевая вода</b>, отвечающая обязательным требованиям.</p> <p>Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.</p> <p>Организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков<sup>32</sup>, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>☑ Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.</li><li>☑ Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в 7 дней.</li><li>☑ Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в 3 месяца.</li><li>☑ Должно быть обеспечено наличие <b>посуды</b> из расчета количества детей, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных <b>подносов</b> для чистой и использованной посуды</li></ul>

## ВАЖНО!

При использовании кипяченой питьевой воды:

	<ul style="list-style-type: none"><li>☑ кипятить воду нужно не менее 5 минут;</li><li>☑ до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;</li><li>☑ смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;</li><li>☑ Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.</li><li>☑ Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.</li></ul>
---	---

<sup>32</sup> Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

## ПИТАНИЕ В МАЛЫХ ГРУППАХ

(группы семейного типа и группы по присмотру и уходу за детьми при организациях дошкольного образования, а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам **семейного воспитания**)

- Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.
- Должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.
- Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.
- Допускается использовать продукты, **приобретенные в магазинах, на рынках**, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.
- Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.
- Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах.

# РАЗДЕЛ 5. ОТДЫХ И ПУТЕШЕСТВИЯ

## ПОЗАБОТЬТЕСЬ О ДОСТАТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ ПОМЕЩЕНИЙ ЛАГЕРЯ ДЛЯ БЕЗОПАСНОГО И КОМФОРТНОГО ПРЕБЫВАНИЯ ДЕТЕЙ

<b>Минимальный набор помещений</b>	
<p>В организации отдыха детей и их оздоровления <b>с круглосуточным пребыванием</b>):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ комнаты спальные</li> <li>▪ комнаты воспитателя</li> <li>▪ помещения для дневного пребывания детей</li> <li>▪ умывальные с мойками для ног</li> <li>▪ душевые с раздевальными отделами для мальчиков и девочек</li> <li>▪ помещение (место) для просушивания и хранения<sup>33</sup> одежды и обуви</li> <li>▪ помещение для стирки белья</li> <li>▪ помещение гладильной</li> <li>▪ помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, для приготовления дезинфицирующих растворов - одно на отряд (или жилой корпус)</li> </ul>	<p>В организациях отдыха детей и их оздоровления <b>с дневным пребыванием</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ игровые комнаты</li> <li>▪ помещения для занятий кружков</li> <li>▪ спальные помещения (при организации сна)<sup>34</sup></li> <li>▪ помещения для оказания медицинской помощи</li> <li>▪ спортивный зал</li> <li>▪ столовая</li> <li>▪ помещение для просушивания одежды и обуви</li> <li>▪ раздевалка для верхней одежды</li> <li>▪ кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря</li> <li>▪ туалеты</li> <li>▪ помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов</li> </ul>
<p><b>Минимальный набор помещений для оказания медицинской помощи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ кабинет врача</li> <li>▪ процедурный кабинет</li> <li>▪ изолятор</li> <li>▪ пост медицинской сестры</li> <li>▪ туалет с умывальником</li> <li>▪ помещение для приготовления дезинфекционных растворов и хранения уборочного инвентаря, предназначенного для указанных помещений</li> </ul>	<p><b>Зоны при организации палаточного лагеря:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• жилая зона</li> <li>• приготовления и приема пищи,</li> <li>• хранения продуктов питания</li> <li>• санитарно-бытовая<sup>35</sup></li> <li>• административно-хозяйственная</li> <li>• физкультурно-оздоровительная</li> <li>• медицинский пункт<sup>36</sup></li> </ul>


<sup>33</sup> Для хранения и размещения личных сумок (чемоданов, рюкзаков) детей выделяется специальное помещение, оборудованное стеллажами (или выделяют специальное оборудованное место).

<sup>34</sup> В лагере с дневным пребыванием возможно использование личных спальных принадлежностей и полотенец, а также возможность их стирки дома.

<sup>35</sup> На территории санитарно-бытовой зоны палаточного лагеря размещаются умывальники, душевые, место для мытья ног, место для стирки белья, сушилки одежды, туалеты, место сбора мусора. Количество умывальников определяется из расчета 1 умывальник на 10 человек.

<sup>36</sup> Для палаточных лагерей с численностью более 100 детей организуют медицинский пункт, который размещают в помещении или отдельной палатке площадью не менее 4 м<sup>2</sup>. Для изоляции заболевших используются отдельные помещения или палатки не более чем на 3 места, совместное проживание в которых детей и персонала не допускается.

## ОРГАНИЗАЦИЯ ОТДЫХА В ЗАГОРОДНОМ ЛАГЕРЕ

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
<p>Информирование территориальных органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора об открытии сезона</p>		<p>не позднее чем за 2 месяца до открытия каждого сезона в письменной форме проинформировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ о планируемых сроках заездов детей</li> <li>▪ режиме работы лагеря</li> <li>▪ количестве детей</li> </ul>
<p>Проведение генеральной уборки между сменами (заездами)<sup>37</sup></p>		<p>Обязательно с применением моющих и дезинфицирующих средств, проводится противоклещевая (акарицидная) обработка территории и мероприятия по борьбе с грызунами<sup>38</sup>.</p>
<p>Дезинфекция воздуха</p>		<p>Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.</p>

<sup>37</sup> Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств и санитарной обработки должен составлять не менее одних суток.


<sup>38</sup> После проведения обработок должен быть осуществлен контроль качества проведенных обработок против клещей и грызунов.



На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Профилактика инфекционных болезней		Во время заезда проводится бесконтактная термометрия каждого ребенка и сопровождающих его взрослых. Затем термометрию проводят ежедневно <sup>39</sup> .
Профилактика педикулеза (вшивости) и присасывания клещей.		Перед началом смены и не реже одного раза в 7 дней проводятся осмотры детей на предмет наличия вшей <sup>40</sup> . Летом, перед сном и по возвращении после выхода за пределы собственной территории дети осматриваются на предмет присасывания клеща.
Если организуется палаточный лагерь		Проводятся уборка территории от мусора, сухостоя и валежника, очистка от колючих кустарников и ядовитых растений, а также аккарицидная обработка, мероприятия по борьбе с грызунами и по периметру устанавливаются знаки.

<sup>39</sup> При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний и повышенной температурой во время нахождения их в лагере, таковых необходимо изолировать в специальном помещении до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи.

<sup>40</sup> Дети с педикулезом к посещению лагеря не допускаются.

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Размещение палаток		Палатки устанавливаются на настил, по периметру оборудуется отвод для дождевых вод, сверху тент или другие устройства для защиты от воды, и сетки от насекомых на двери и окна.


## ВАЖНО!

- ➔ Продолжительность оздоровительной смены составляет не менее 21 календарного дня<sup>41</sup>.
- ➔ Заезд детей должен осуществляться в период не более двух календарных дней.
- ➔ Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка<sup>42</sup>.
- ➔ Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья принимаются в организации, в которых созданы соответствующие условия для их пребывания.
- ➔ Не допускается пребывание на собственной территории Организации посетителей, в том числе родителей (законных представителей) детей, вне специально установленных мест.
- ➔ Смены платочного лагеря проводятся при ночной температуре воздуха окружающей среды не ниже +15°C.
- ➔ Количество детей, проживающих в палатке, должно соответствовать вместимости, указанной в техническом паспорте палатки.
- ➔ В качестве источников питьевой воды используются существующие источники централизованного, нецентрализованного водоснабжения, привозная питьевая вода.
- ➔ Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится разрешенными к применению препаратами, в соответствии с инструкцией производителя.
- ➔ Запас постельного белья и вкладышей в спальные мешки формируется с учетом обеспечения смены комплекта не менее 1 раза в 7 календарных дней.
- ➔ Организованная помывка детей должна проводиться не реже 1 раза в 7 календарных дней.

<sup>41</sup> Возможна организация смен менее 20 календарных дней для организации отдыха и досуга детей. Продолжительность смен в осенние, зимние и весенние каникулы должна быть не менее 7 календарных дней.

<sup>42</sup> Форма N 079/у "Медицинская справка о состоянии здоровья ребенка, отъезжающего в организацию отдыха детей и их оздоровления" утверждена приказом Минздрава России от 15.12.2014 N 834н "Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению".

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ОТ ЗАГРЯЗНЕНИЯ

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Уличные туалеты		<p>Обеспечивается искусственное освещение внутри и по дороге к туалету, наличие туалетной бумаги, условия для мытья рук мылом. Туалеты размещаются не ближе 25 м от жилой зоны, столовой<sup>43</sup>.</p>
Пищевые отходы		<p>Вывозятся организованно или в хозяйственной зоне оборудуется компостная яма, закрываемая крышкой. Содержимое компостной ямы ежедневно присыпается слоем земли. При заполнении ямы она засыпается землей.</p>
Сточные воды		<p>Отводятся в канализацию или в специальную яму, закрытую крышкой. Наполнение ямы не должно превышать ее объема. Мыльные воды должны проходить очистку через фильтр для улавливания мыльных вод.</p>



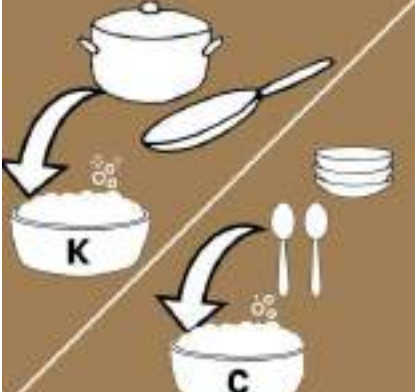
### ЕСЛИ ОРГАНИЗОВАНА ПОЛЕВАЯ ПРАКТИКА, ПОМНИТЕ:

- ➔ Весной, летом и осенью работы на открытой местности проводятся в часы наименьшей активности солнца (дети должны работать в головных уборах)
- ➔ При температурах воздуха от 25 °С до 28 °С продолжительность работы должна составлять не более 2,5 часов для лиц в возрасте от 14 до 16 лет. Для лиц от 16 до 18 лет - не более 3,5 часов.
- ➔ Работать детям после 20:00 запрещается.

<sup>43</sup> И не менее 50 метров от места купания.

## ПИТАНИЕ ВНЕ СТАЦИОНАРНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ:

(в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях)

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Зона пищеблока		Выделяют зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от осадков и пыли.
Разделение потоков сырой и готовой продукции		В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы <sup>44</sup> (не менее 2-х) и разделочный инвентарь для отдельной обработки сырой и готовой пищевой продукции <sup>45</sup> .
Посуда		Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

<sup>44</sup> Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

<sup>45</sup> Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно.

На что обратить внимание?	Как должно быть устроено?	
Суточная проба		<p>В детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставляться на хранение на 48 часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.</p>

## ПОМНИТЕ:

- ➔ Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).
- ➔ Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых.
- ➔ Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).
- ➔ Набор продуктов для кострового питания см. в **приложении**.

## ВРЕМЕННОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ ДЕТЕЙ

(в общежитиях, гостиницах, базах отдыха, группами от 8 и более человек)

- ➔ должны быть обеспечены условия для проживания с соблюдением норм площади, соблюдения правил личной гигиены, питания, организован питьевой режим.
- ➔ не допускается проживание организованных групп детей в помещениях без естественного освещения, без централизованного водоснабжения и канализации, а также в помещениях, расположенных в подвальных и цокольных этажах.

## МАССОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

(с участием детей и молодежи)

Организаторы не позднее чем за 1 месяц до начала мероприятия информируют территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора:

- ➔ о планируемых **сроках** проведения мероприятия,
- ➔ о **количестве** участников,
- ➔ об **условиях доставки** участников до планируемого места,
- ➔ об **условиях проживания**, организации питьевого режима<sup>46</sup>, организации питания,

<sup>46</sup> При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

- ➔ о сроках проведения **дератизационных, дезинсекционных** мероприятий и о **противоклещевых** обработках (в случае если мероприятие проводится в теплое время года на природе).

## ПЕРЕВОЗКА ДЕТЕЙ

При перевозке детей на поезде необходимо предусмотреть:

- ➔ 1 сопровождающий на группу до 12 детей<sup>47</sup>
- ➔ Питание детей с интервалами не более 4 часов<sup>48</sup>
- ➔ Доступ к питьевой воде в поезде и на вокзалах
- ➔ Наличие у каждого ребенка медицинской справки об отсутствии контакта с инфекционными больными, оформленная в период формирования группы не более чем за 3 рабочих дня до начала поездки.
- ➔ Информирование территориальных органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, по месту отправления об организации такой поездки.

**Информирование предполагает сообщение следующих сведений:**



- наименование или фамилия, имя, отчество (при наличии) организатора отдыха групп детей;
- адрес местонахождения организатора;
- дата выезда, станция отправления и назначения, номер поезда и вагона, его вид;
- количество детей и сопровождающих;
- наличие медицинского сопровождения;
- наименование и адрес конечного пункта назначения;
- планируемый тип питания в пути следования.

<sup>47</sup> При нахождении в пути следования более 12 часов группы детей в количестве свыше 30 человек организатор поездки обязать обеспечить сопровождение группы детей медицинским работником.

<sup>48</sup> При нахождении в пути свыше 1 дня организуется горячее питание.

# РАЗДЕЛ 6. УБОРКА И КОНТРОЛЬ

**НЕОБХОДИМО СОДЕРЖАТЬ В НАДЛЕЖАЩЕЙ ЧИСТОТЕ**  
территорию и все помещения организации для детей и молодежи!

<b>На что обратить внимание?</b>	<b>Как это должно быть:</b>	
Уборка территории		Проводится ежедневно или по мере загрязнения. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается.
Мусор и отходы		Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема. Не допускается сжигание мусора на собственной территории.
Мусорные ведра в помещениях		Переполнение емкостей для мусора не допускается.

На что обратить внимание?	Как это должно быть:	
Песочницы и игровые площадки		<p>Весной проводится полная смена песка<sup>49</sup>. Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения закрываются крышками, пленками или иными приспособлениями.</p>
Маркировка уборочного инвентаря		<p>Маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. <u>Инвентарь для уборки туалетов должен иметь <b>иную маркировку</b> и храниться отдельно</u> от другого инвентаря.</p>
Приготовление дезинфицирующих растворов		<p>Выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей.</p> <p>Дезинфицирующие растворы приготавливаются и используются строго в соответствии с инструкцией.</p>
Ежедневная дезинфекция помещений		<p>Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов, буфетов, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств.</p>

<sup>49</sup> При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка.



На что обратить внимание?	Как это должно быть:	
Смена постельного белья		по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней <sup>50</sup> .
Помощь детей		Не допускается привлекать детей к уборке туалетов, душевых, умывальных, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш, выполнению ремонтно-строительных и отделочных работ, подъему и переносу тяжестей.

## КАК ПРАВИЛЬНО ПРОВОДИТЬ ВЛАЖНУЮ УБОРКУ?

- ✦ Проводится **ежедневно** во всех помещениях (поверхности, дверные ручки, корпусная мебель, подоконники). Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.
- ✦ **Влажная уборка в спальнях** проводится после ночного и дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день.
- ✦ **Спортивный инвентарь** и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора.
- ✦ **Ковровые покрытия** ежедневно очищаются с использованием пылесоса, не реже 1 раза в месяц подвергаются влажной обработке.
- ✦ После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы **проветриваются** в течение 10 минут.
- ✦ **Столы** в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.
- ✦ **Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование**, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством; нагрудники из ткани - стираются.
- ✦ **Игрушки** моются в специально выделенных, промаркированных емкостях<sup>51</sup> в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день.

<sup>50</sup> Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.

<sup>51</sup> Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей. Пенолатексные,

**Кукольная одежда** стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

- ✦ Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.
- ✦ Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах<sup>52</sup>.
- ✦ По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.
- ✦ Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.
- ✦ Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться<sup>53</sup>.
- ✦ Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя.
- ✦ Во всех помещениях не реже 1 раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- ✦ Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны.
- ✦ Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке 1 раз в год.
- ✦ В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности<sup>54</sup>.

Для поддержания высоко уровня безопасности в организации необходимо постоянно вести

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ!

«ПК»



Программу ПК разрабатывает и утверждает руководитель учреждения<sup>55</sup>.

**Объектами контроля** в организациях для детей и молодежи являются практически все предметы и процессы, в отношении которых существуют обязательные требования: персонал образовательных учреждений, участок (территория) организации, здания, учебные, административные, санитарно-бытовые, спальные, помещения пищеблока, бассейна и другие помещения.

ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать только в качестве демонстрационного материала.

<sup>52</sup> При организации обучения в несколько смен уборка проводится по окончании каждой смены.

<sup>53</sup> Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

<sup>54</sup> При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация.

Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствие детей и молодежи.

<sup>55</sup> Изменения и дополнения в программу вносятся при изменении (расширении) видов деятельности, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку или создающие угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия.

## ЧТО ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ ПК?

1. Контроль состояния здоровья работников и их способности работать с организованным детским коллективом, в контакте с пищевыми продуктами (медицинские осмотры, гигиеническое обучение, вакцинация).
2. Визуальный контроль специальными должностными лицами выполнения всех санитарно-противоэпидемических мероприятий и постоянная работа над снижением потенциального риска для здоровья детей и работников.
3. Контроль состояния ведения документации, подтверждающей происхождением, безопасностью игрушек, мебели, оборудования и пищевых продуктов.
4. Лабораторный контроль параметров микроклимата и освещенности в помещениях постоянного пребывания детей, контроль качества питьевой воды.
5. Лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации готовых блюд при организации питания.

## Программа ПК

как правило содержит следующие позиции:


- ✦ перечень санитарных правил (технических регламентов), методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✦ перечень должностных лиц, участвующих в осуществлении производственного контроля;
- ✦ перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;
- ✦ перечень (номенклатура) осуществляемых работ, услуг, других видов деятельности, предоставляющих потенциальную опасность для человека;
- ✦ перечень мероприятий по обоснованию безопасности для человека и окружающей среды, продукции, работ, услуг (санитарно-эпидемиологическая экспертиза образовательной деятельности, разработка и утверждение рационов питания и т.п.);
- ✦ перечень форм учета и отчетности и сами формы (журналы, графики, контрольные листы и пр.);
- ✦ лабораторно-инструментальный контроль по видам и объемам исследований;
- ✦ перечень возможных аварийных ситуаций, перечень органов и структур, которые в каждом случае необходимо оповестить.

## ВАЖНО:

- Запрещено проведение любых видов ремонтных работ в присутствии детей.
- При нахождении детей на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации для них горячего питания.
- Значения факторов среды, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам<sup>56</sup>.

<sup>56</sup> СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

## ПОМНИТЕ!

<p>В случаях возникновения:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний,</li><li>▪ аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования</li></ul>	<p>✦ <b>обеспечьте</b> проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий!</p>
<p><b>которые создают угрозу</b> возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений</p>	
	<p>✦ в течение 2 часов с момента их выявления <b>проинформируйте</b> территориальные органы исполнительной власти, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор!</p>

## ПРИЛОЖЕНИЕ

### ОПТИМАЛЬНЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Показатель	Организация, возраст		Норматив
Продолжительность ночного сна, не менее	1 - 3 года		12,0 ч
	4 - 7 лет		11,0 ч
	8 - 10 лет		10,0 ч
	11 - 14 лет		9,0 ч
	15 лет и старше		8,5 ч
Продолжительность дневного сна, не менее	1 - 3 года		3,0 ч
	4 - 7 лет		2,5 ч
	старше 7 лет		1,5 ч
Продолжительность прогулок, не менее	для детей до 7 лет		3, ч/день
	для детей старше 7 лет		2,0 ч/день
Суммарный объем двигательной активности, не менее	все возраста		1,0 ч/день
Утренний подъем, не ранее	все возраста		7 ч 00 мин
Утренняя зарядка, продолжительность, не менее	до 7 лет		10 мин
	старше 7 лет		15 мин
Продолжительность труда, не более	производственная практика в общеобразовательной организации, лагеря труда и отдыха	12 - 13 лет	2,0 ч в день
		14 - 15 лет	2,5 ч день
		16 - 18 лет	3,5 ч день
	Профессиональные образовательные организации (ПОО)	14 - 15 лет	4 ч в день (24 ч в неделю)
		16 - 18 лет	6 ч в день (36 в неделю)

## РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВРЕМЕНИ ПРЕБЫВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИИ

- При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5%.
- При 12-часовом пребывании детей возможна организация отдельного полдника, или "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
- Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (см. [таблицу](#)).
- На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

**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 лет и старше
<b>Пищевые вещества и энергия</b>				
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
<b>Витамины</b>				
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
<b>Минеральные вещества</b>				
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

**СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ ДЛЯ КАДЕТОВ**

Возраст	Энергетическая ценность (ккал/сут)	Белки (г/сут)	Жиры (г/сут)	Углеводы (г/сут)
5 - 8 класс	до 3500	119 - 149	134 - 143	550 - 580
9 - 11 класс	до 4000	142 - 177	157 - 168	646 - 681

## МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ

Блюдо	Масса порций, г					
	Обучающиеся				Кадеты	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше	5 - 8 класс	9 - 11 класс
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо <sup>57</sup>	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250	200 - 250	250 - 280
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150	100 - 150	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120	100 - 120	120 - 150
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230	180 - 230	200 - 250
Третье блюдо (напиток)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100	250 - 300	300 - 350

### **ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ:**

1.	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
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.	Непотрошенная 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 обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов,

<sup>57</sup> Допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака.



	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.

## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ОБРАЗЕЦ МЕНЮ

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/ 3 - 6 лет/ 7 - 11 лет/ 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
...							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

## ЗАМЕНА БЛЮД

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами:

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с	40

		сахаром)	
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

## НАБОРЫ ПРОДУКТОВ ПРИ ПИТАНИИ ВНЕ СТАЦИОНАРНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Вид питания	Продукты	Масса
Сухой паек	Фрукты (предварительно вымытые, поштучно в упаковке из полимерных материалов)	не менее 60 г (поштучно)
	Вода питьевая расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная, в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 500 мл

	Соковая продукция из фруктов и овощей в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 200 мл
	Молоко стерилизованное и (или) стерилизованные молочные напитки (2,5% и 3,5% жирности) в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 200 мл
	Хлебобулочные изделия в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
	Орехи (кроме арахиса и абрикосовых косточек), сухофрукты в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) производства, изделия обогащенные микронутриентами (витаминизированные) в ассортименте	не более 150 г
	Кондитерские изделия сахарные (зефир, фруктово-злаковые батончики), изделия обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
<b>Костровое питание</b>	Хлеб черный и белый; Крупы, макаронные изделия; Консервы мясные, овощные, фруктовые; Консервы рыбные в масле и (или) натуральные; Овощи свежие или сублимированные; Картофель; Фрукты свежие; Молоко сухое, сгущенное, концентрированное; Молоко стерилизованное и стерилизованные молочные напитки; Масло сливочное, топленое; Масло растительное; Сыры твердых сортов; Какао, чай; Специи; Соковая продукция из фруктов и овощей; Мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники); Кондитерские изделия сахарные (зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), шоколад в ассортименте - в потребительской упаковке весом до 100 г.	Суммарно не менее возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии

ЕСЛИ БЫЛИ ВЫЯВЛЕНЫ ГРУБЫЕ НАРУШЕНИЯ САНИТАРНЫХ НОРМ,  
ОБНАРУЖЕНА УГРОЗА ЗДОРОВЬЮ ДЕТЕЙ ИЛИ РАБОТНИКОВ,  
ПРИ НЕВОЗМОЖНОСТИ УСТРАНИТЬ ЭТОТ РИСК,  
СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО ПРЕКРАТИТЬ РАБОТУ,  
ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАГРЯЗНЕННЫХ ПРОДУКТОВ,  
И ПРЕДПРИНЯТЬ МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ ОПАСНОГО ФАКТОРА!

## **БЕРЕГИТЕ ЗДОРОВЬЕ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ!**

Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по Вашим обращениям готовы предоставить информацию о санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля, которые должны контролироваться в Вашей организации!



[www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru)





ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА

# ПОСОБИЕ

по санитарной безопасности  
для медицинских и аптечных организаций  
при эксплуатации помещений, зданий,  
сооружений, оборудования и транспорта,  
а также требования к условиям их  
деятельности



Москва  
2021

## **Уважаемый читатель!**

Вашему вниманию предлагается пособие по санитарной безопасности для медицинских и аптечных организаций при эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также требования к условиям их деятельности, в котором приведены основные контрольные точки при эксплуатации помещений, зданий, сооружений.

При подготовке пособия изучен и проанализирован опыт реализации нормативных требований в конкретных условиях оказания отдельных видов услуг, что позволило предложить наиболее важные санитарные контрольные точки для различных видов работ, выполняемых в медицинских и аптечных организациях.

Пособие предназначено для сотрудников медицинских и аптечных организаций и других специалистов, занятых в сфере эксплуатации зданий и помещений, в которых размещаются соответствующие организации.

Положения пособия изложены в простой и доступной форме.

Пособие подготовлено на основании СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», носит справочный характер, не является нормативным документом, не заменяет собою санитарные правила и не вводит новые санитарно-эпидемиологические требования.

# ВВЕДЕНИЕ

## ЧТО ЭТО ЗА ПОСОБИЕ?

Перед Вами пособие по санитарной безопасности для медицинских и аптечных организаций при эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также требования к условиям их деятельности.

Пособие состоит из трех разделов:

1. РАЗМЕЩЕНИЕ, МИКРОКЛИМАТ, ИНЖЕНЕРНЫЕ КОММУНИКАЦИИ
2. СТРУКТУРНЫЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ
3. АПТЕКИ

Настоящее пособие носит справочный характер и не является нормативным документом, не заменяет собою санитарные правила и не вводит новые санитарно-эпидемиологические требования.

## ДЛЯ КОГО ЭТО ПОСОБИЕ?

Пособие будет интересно всем сотрудникам медицинских и аптечных организаций а также другим специалистам, занятым в сфере эксплуатации зданий и помещений. Мы постарались сделать его максимально понятным и простым, приведя необходимые гигиенические практики по снижению рисков для Ваших посетителей.

2021

ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора

121099, г. Москва, 1-й Смоленский переулок, дом 9, стр.1

+7 (499) 241-86-28

[cgon@cgon.r](mailto:cgon@cgon.r)





## РАЗДЕЛ 1. РАЗМЕЩЕНИЕ, МИКРОКЛИМАТ, ИНЖЕНЕРНЫЕ КОММУНИКАЦИИ

### РАЗМЕЩЕНИЕ ЗДАНИЙ

#### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

Как расположено здание  
медицинской  
организации?

Не создает ли оно  
дискомфорта  
окружающим?

Не опасно ли оно?



#### КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?

- Инфекционные и психиатрические стационары – не менее 100 метров от ближайшего жилого здания
- Размещать в отдельно стоящих зданиях инфекционные, кожно-венерологические, акушерские, детские, психосоматические, радиологические отделения



- Наличие отдельного въезда (входа) + крытой площадки для дезинфекции транспорта – для инфекционных отделений
- Наличие контейнерной площадки для твердых коммунальных отходов

## РАЗМЕЩЕНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ ВНУТРИ ЗДАНИЙ

### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

Как правильно должно быть устроено здание изнутри?

Его удобство и возможность обеспечения

противоэпидемического режима



### КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?

- **Соблюдение требований к поточности технологических процессов**
- **Не должны быть проходными:**

- палатные отделения,
- отделения лучевой диагностики, терапии,
- лаборатории,
- производственные, складские, хозяйственные, подсобные, административно-бытовые помещения,
- пищеблок,
- центральное стерилизационное отделение,
- аптечная организация,
- прачечная

## ВНУТРЕННЯЯ ОТДЕЛКА

### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

Качество отделки – она должна быть прочной, доступной для уборки, устойчивой к действию дезинфицирующих средств



### КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?

- **Полы:**
  - устойчивы к механическому воздействию
- **Потолки:**
  - устойчивы к влажной уборке и дезинфекции
  - элементы потолков фиксированы без возможности сдвигания при уборке
- **Вся отделка в душевых, ваннх в помещения разборки и хранения грязного белья, временного хранения отходов влагостойкая**



**Мебель, нагревательные приборы – из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств**

## ВОДОСНАБЖЕНИЕ И КАНАЛИЗАЦИЯ

### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

### КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?

Бесперебойное водоснабжение  
врачебных кабинетов,  
санитарных узлов,  
процедурных,  
перевязочных



- Помещения оборудованы умывальниками с подводкой горячей и холодной воды со смесителями
- Должно быть предусмотрено резервное горячее водоснабжение

Эпидемиологическая  
безопасность



- В помещениях повышенного эпидемиологического риска - умывальники с бесконтактным смесителем, дозаторы с антисептиком, жидким мылом
- Инженерные коммуникации систем водоснабжения и водоотведения – в закрытых коробах




- В кабинетах, где проводится обработка инструментов - двухгнездная раковина (мойка)

# СИСТЕМЫ ОТОПЛЕНИЯ, ВЕНТИЛЯЦИИ, МИКРОКЛИМАТА И ВОЗДУШНАЯ СРЕДА ПОМЕЩЕНИЙ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?		КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?
Классы чистоты помещений		<p>Воздух помещений медицинских организаций должен соответствовать классу чистоты А-Г, в зависимости от назначения, иметь соответствующие температуру и воздухообмен <sup>1</sup></p>
Профилактические работы		<p><b>Проводить регулярно, с периодичностью:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Один раз в год:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка работы и дезинфекция систем вентиляции, кондиционирования</li> <li>– контроль загрязненности химическими веществами воздуха</li> </ul> </li> <li>● <b>Один раз в 6 месяцев:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– уборка воздухозаборных шахт</li> <li>– контроль микробной обсемененности воздуха</li> <li>– микробиологический контроль систем кондиционирования и увлажнения воздуха</li> </ul> </li> </ul>

<sup>1</sup> См. приложение к пособию (или приложение 3 к СП 2.1.3678-20)

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Один раз в 3 месяца:</b></li> </ul> <p>– очистка и дезинфекция сплит-систем</p> <p><b>Один раз в месяц:</b></p> <p>– уборка помещений вентиляционных камер</p>
<p>Общие требования</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Воздуховоды - в закрытых коробах</b></li> <li>● <b>Исключен переток воздуха из более «грязных» в более «чистые» помещения, между отделениями, палатами, этажами</b></li> <li>● <b>В помещениях, в которых осуществляются манипуляции с нарушением целостности кожных покровов или слизистых, используются устройства и оборудование для обеззараживания воздуха</b></li> </ul>

Помещения класса чистоты А в медицинских организациях имеют особые требования




- Приток воздуха преобладает над вытяжкой
- Приточно-вытяжная система вентиляции работает в непрерывном режиме
- Не допускается естественное проветривание
- Воздух подвергается очистке и обеззараживанию не менее чем на 99%.
- Скрытая прокладка трубопроводов, арматуры
- Исключен обратный переток воздуха между помещениями

Инфекционные отделения в медицинских организациях имеют особые требования



- Вытяжка преобладает над притоком воздуха
- Вытяжные системы оборудуются устройствами обеззараживания воздуха или фильтрами
- Боксы или боксированные палаты оборудуются автономными системами вентиляции


		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Изоляция пациентов с подозрением на особо опасные инфекции – в боксы с механической системой вентиляции</b></li> </ul>
<p><b>К ЕСТЕСТВЕННОМУ, ИСКУССТВЕННОМУ И СОВМЕЩЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ</b></p>		
<p><b>НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?</b></p>		<p><b>КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?</b></p>
<p>Соответствие гигиеническим нормативам</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Помещения с постоянным пребыванием людей должны иметь естественное освещение</b></li> </ul>






## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРНЫЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ

### К ПРИЕМНЫМ ОТДЕЛЕНИЯМ СТАЦИОНАРОВ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?		ЗАЧЕМ ЭТО НУЖНО?
Наличие бокса или боксированной палаты		Для изоляции поступающего в стационар пациента при подозрении на инфекцию
Неинфекционные отделения для приема больных детей		Наличие приемно-смотровых боксов и изоляционно-диагностических палат

### К ПАЛАТНЫМ ОТДЕЛЕНИЯМ СТАЦИОНАРОВ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?		ЗАЧЕМ ЭТО НУЖНО?
Эпидемиологическая безопасность		<ul style="list-style-type: none"><li>• При входе в палатное отделение – шлюз</li><li>• Возможность изоляции пациентов с гнойно-септическими инфекциями или инфекциями, вызванными резистентными микробами</li><li>• При наличии 2 палатных секций – 2 перевязочные (септическая и асептическая)</li></ul>

## К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОПЕРАЦИОННЫХ БЛОКОВ, ОПЕРАЦИОННЫХ

ОБЯЗАТЕЛЬНО		КАК И ЗАЧЕМ ВЫПОЛНЯТЬ?
Зонирование		<p>Выделение помещений разных классов чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Стерильная зона (операционная)</b></li> <li>● <b>Зона строгого режима (вспомогательные помещения, для которых соблюдается режим санитарного пропускника)</b></li> <li>● <b>Зона общебольничного режима (шлюз)</b></li> </ul>
Наличие санитарного пропускника		Для санитарной обработки персонала
Наличие отдельных входов для пациентов		Через шлюз или коридор операционного блока

Наличие отдельного входа для работников



Через санитарный пропускник

Санитарный пропускник




Имеет три смежных помещения:




- **Первое помещение, оборудованное душем, туалетом (унитазом) и дозатором с раствором антисептика;**
- **Второе - для переодевания работников;**
- **Третье, через которое работники возвращаются в санитарный пропускник после проведения операций (оборудованные контейнерами для сбора использованного белья: хирургических костюмов, халатов, масок, шапочек, бахил)**

## К ОТДЕЛЕНИЯМ РЕАНИМАЦИИ И ИНТЕНСИВНОЙ ТЕРАПИИ

ОБЯЗАТЕЛЬНО		ЗАЧЕМ ВЫПОЛНЯТЬ?
Наличие изолированной палаты		Для временной изоляции пациентов с инфекционным заболеванием или подозрением на него

## К АКУШЕРСКИМ СТАЦИОНАРАМ, РОДИЛЬНЫМ ДОМАМ (ОТДЕЛЕНИЯМ), ПЕРИНАТАЛЬНЫМ ЦЕНТРАМ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?	КАКИЕ ОСОБЕННОСТИ?
Родильный блок	  <p>Вход в родильный блок – через санитарный пропускник, имеющий три смежных помещения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Первое - оборудованное душем, туалетом и дозатором с антисептиком</li> <li>• Второе - для переодевания</li> <li>• Третье, через которое работники возвращаются из родильного блока (оборудованные контейнерами для сбора использованного белья: хирургических костюмов, халатов,</li> </ul>


		<p>масок, шапочек, бахил)</p>
<p>Отделения второго этапа выхаживания</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Могут входить в состав перинатальных центров и детских стационаров при соответствующей планировочной изоляции</li> <li>• Перед входом в палату новорожденных должен быть организован шлюз</li> </ul>
<p>Наличие наблюдательного отделения или индивидуальных родовых палат</p>		<p>Для приема и изоляции рожениц с подозрением на инфекционное заболевание</p>

Наличие палат  
совместного пребывания





- В послеродовых отделениях должны быть организованы палаты совместного и раздельного пребывания родильниц и новорожденных
- Количество коек в палатах совместного пребывания должно быть не более 2 материнских и 2 детских

## К ПАЛАТНЫМ ОТДЕЛЕНИЯМ СТАЦИОНАРА ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ДЕТЕЙ


НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?		КАК СДЕЛАТЬ?
Вместимость палат		Для детей до одного года (кроме новорожденных) - не более чем на 2 койки
Наличие палат совместного пребывания детей и матерей (других лиц по уходу)		Должны быть организованы в отделениях второго этапа выхаживания и отделениях для детей до 3 лет включительно, при дневном пребывании матерей (других лиц по уходу) - помещение для их осмотра и переодевания

## К ОТДЕЛЕНИЯМ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЬНЫХ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?		КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?
Исключение перекрестного заражения пациентов		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Палаты для пациентов в виде боксов и боксированных палат</li> <li>● Для пациентов с туберкулезом, вызванным возбудителем с множественной лекарственной устойчивостью – боксированные</li> </ul>

		палаты или отдельные палатные секции
Защита иммунокомпromетированных пациентов		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Пациенты с муковисцидозом, онкогематологическими заболеваниями, ожогами - вместимость палат не более двух коек</li> <li>● Пациенты с ВИЧ-инфекцией – вместимость палат не более трех коек</li> </ul>


## К ФИЗИОТЕРАПЕВТИЧЕСКОМУ ОТДЕЛЕНИЮ И ОТДЕЛЕНИЮ МЕДИЦИНСКОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ

ОПАСНОСТИ		КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ?
Риск перекрестного инфицирования пациентов из разных отделений		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Между сеансами – проветривание.</li> <li>● После смены – дезинфекция оборудования и воздуха</li> </ul>



<p>Воздействие множества физических и химических факторов</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Контроль уровня электромагнитных полей</li> <li>● Противошумовые мероприятия, естественное проветривание в кабинетах гипокситерапии</li> </ul>
---	---	---

## К ЭНДСКОПИЧЕСКОМУ ОТДЕЛЕНИЮ

ОСОБЕННОСТИ		ЧТО ИЗ ЭТОГО СЛЕДУЕТ?
<p>Риск перекрестного инфицирования пациентов из разных отделений</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Прием врача, обработка оборудования, проведение процедур проводятся в разных помещениях.</li> <li>● Отдельные процедурные для: <ul style="list-style-type: none"> <li>— бронхоскопии</li> <li>— эндоскопии верхних отделов желудочно-кишечного тракта (ЖКТ)</li> <li>— эндоскопии нижних отделов ЖКТ</li> </ul> </li> </ul>

## К ОТДЕЛЕНИЮ ГЕМОДИАЛИЗА

### ОСОБЕННОСТИ

Постоянная работа с кровью! Высокий риск гемоконтактных инфекций!



### ЧТО ИЗ ЭТОГО СЛЕДУЕТ?

- Для пациентов с ВИЧ, парентеральными вирусными гепатитами – отдельные залы и оборудование.
- Для хронического гемодиализа амбулаторным пациентам:
  - самостоятельная зона
  - обязательная вакцинация от гепатита В

## К ОТДЕЛЕНИЮ ЛУЧЕВОЙ ДИАГНОСТИКИ


### ОСОБЕННОСТИ

Воздействие множества физических факторов






### ЧТО ИЗ ЭТОГО СЛЕДУЕТ?

- Контроль требований радиационной безопасности, гигиенических требований к условиям труда медицинских работников
- Запрещена облицовка стен керамической плиткой в кабинетах

		ультразвуковой диагностики
<p>Специальные требования к размещению кабинетов МРТ относительно других помещений медицинских организаций</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие предупреждающих и запрещающих знаков перед входом в отделение МРТ</li> <li>• Маркировка зон с уровнями постоянного магнитного поля, превышающими предельно допустимый уровень для общего воздействия с учетом времени нахождения в данной зоне за смену</li> </ul>

## К ПАТОЛОГОАНАТОМИЧЕСКИМ ОТДЕЛЕНИЯМ И ОТДЕЛЕНИЯМ СУДЕБНО-МЕДИЦИНСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?		КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?
<p>Как расположено отделение? Не создает ли оно дискомфорта окружающим?</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Размещать в отдельно стоящих зданиях.</li> <li>• Отдельные входы для доставки трупов, входа работников и посетителей, в траурный зал</li> <li>• Отделение экспертизы живых лиц - в</li> </ul>

		<p>изолированном отсеке с самостоятельным входом</p>
<p>Меры безопасности</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помещения для вскрытия инфицированных трупов – изолированные, с отдельным входом снаружи</li> <li>• В полу секционной – сливной трап.</li> <li>• Работа с секционным материалом – с использованием средств индивидуальной защиты</li> </ul>
<p>Секционные столы</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Из водонепроницаемого материала с очищаемым покрытием, выдерживающим частую обработку дезинфекционными средствами</li> <li>• С подводкой холодной и горячей воды</li> <li>• Со стоком в канализацию, закрываемым сеткой-уловителем</li> </ul>
<p><b>К ЛАБОРАТОРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМ</b></p>		
<p><b>ОСОБЕННОСТИ</b></p>		<p><b>ЧТО ИЗ ЭТОГО СЛЕДУЕТ?</b></p>

В лабораториях может проводиться работа с вредными химическими веществами, микробами



- Размещение в изолированных непроходных отсеках зданий
- Помещение для забора биологического материала - за пределами блока помещений для исследований
- Размещение и состав помещений лабораторий для диагностики инфекционных болезней – с учетом требований к безопасности работы с микроорганизмами III-IV групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней

## К ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМ ДЛЯ ОКАЗАНИЯ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ В АМБУЛАТОРНЫХ УСЛОВИЯХ

**НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?**

**ЧТО НУЖНО СДЕЛАТЬ?**

Особые требования к детям!



- Выделение туалета для детей
- Вход детей в детские поликлиники – через бокс

## К КАБИНЕТУ ВРАЧА-КОСМЕТОЛОГА

### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

Метод лечения –  
инъекционный или  
безинъекционный



### КАК ДЕЛАТЬ ПРАВИЛЬНО?

- Услуга без нарушения целостности кожных покровов проводится в кабинете врача-косметолога
- В случае применения инъекционных методов лечения должен быть организован процедурный кабинет

## К ЦЕНТРАЛЬНОМУ СТЕРИЛИЗАЦИОННОМУ ОТДЕЛЕНИЮ

### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

Очень важно не допустить нарушения стерильности обработанных изделий!!!



### КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?

Зонирование:

- Помещения приема и очистки медицинских изделий (грязная зона)
- Помещения упаковки, комплектации и загрузки в стерилизаторы (чистая зона)
- Стерильная половина стерилизационной-автоклавной, склад стерильных материалов и экспедиция (стерильная зона)

## К САНИТАРНОМУ СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

Обработка помещений



### КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?



Проводить регулярно, с периодичностью:

- **1 раз в месяц:**

Генеральная уборка помещений класса чистоты В и Г

- **1 раз в неделю:**

Генеральная уборка помещений классов чистоты А и Б

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b><u>2 раза в сутки:</u></b></li> </ul> <p>Влажная уборка помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств</p>
Обеззараживание воздуха		<p>В помещениях, в которых осуществляются манипуляции с нарушением целостности кожных покровов или слизистых, используются ультрафиолетовые бактерицидные облучатели или другие устройства и оборудование для обеззараживания воздуха</p>
Обращение с бельем, постельными принадлежностями		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Транспортировка белья из прачечной и в прачечную – в контейнерах, выделенным автотранспортом</b></li> <li>● <b>Перевозка грязного и чистого белья в одной и той же таре не допускается</b></li> <li>● <b>Кладовая для чистого белья оборудуется стеллажами с влагоустойчивой поверхностью</b></li> <li>● <b>Центральная кладовая для грязного белья оборудуется напольными стеллажами, умывальником, вытяжной</b></li> </ul>



		<b>вентиляцией и устройством для обеззараживания воздуха</b>
--	--	--

## К МЕДИЦИНСКИМ ОРГАНИЗАЦИЯМ, ОКАЗЫВАЮЩИМ СТОМАТОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛУГИ

### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

### КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?

Общие требования к размещению



- При одностороннем естественном освещении – кресла в один ряд вдоль световедущей стены
- Непрозрачные перегородки  $\geq 1,5$  метров (если несколько кресел в кабинете)
- Устройство общей общеобменной приточной вентиляции
- В хирургических кабинетах, стерилизационных, предоперационных устанавливаются локтевые или сенсорные смесители

Лечение детей



- Наличие отдельных кабинетов, отдельного туалета с унитазом и раковиной
- Запрещено использовать кабинеты взрослого приема

Зуботехнические  
лаборатории



- При работе с гипсом - наличие оборудования для осаждения гипса из сточных вод перед спуском в канализацию
- Приток воздуха – по самостоятельному воздуховоду с обратным клапаном
- Наличие автономных местных отсосов от рабочих мест
- Очистка воздуха, выбрасываемого в атмосферу

Оперативные  
вмешательства



- Вмешательства, для проведения которых осуществляется медицинская деятельность по анестезиологии и реаниматологии, проводятся в условиях операционной, малой операционной
- Для временного пребывания пациента после операции оборудуется отдельное помещение
- В операционном блоке раковины устанавливаются в предоперационной

Размещение оборудования для дезинфекции и стерилизации



- При наличии  $\leq 3$  кресел стерилизационное оборудование устанавливается непосредственно в кабинетах
- Стоматологические кабинеты оборудуются отдельными или двухсекционными раковинами для обработки инструментов

## К УСТРОЙСТВУ, ОБОРУДОВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ФЕЛЬДШЕРСКО-АКУШЕРСКИХ ПУНКТОВ (ФАП), АМБУЛАТОРИЙ

### ОСОБЕННОСТИ

Могут быть в удаленных труднодоступных районах, предназначены для оказания доврачебной помощи



### ЧТО ДОЛЖНО БЫТЬ?

- Помещения для временного пребывания пациентов до госпитализации
- Система канализации или выгребного септика
- Естественная вентиляция



## РАЗДЕЛ 3. АПТЕКИ

### ПРИ ПРЕДОСТАВЛЕНИИ УСЛУГ АПТЕЧНЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ (АПТЕКИ)

#### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

#### КАК РЕАЛИЗОВАТЬ?

Требования к размещению/помещению




- **Размещение:**
  - в отдельно стоящих зданиях
  - в общественных зданиях
  - в многоквартирных домах (в изолированном блоке помещений)
- **Не размещать посторонние организации.**

Каким образом расположена аптека? Не создает ли она дискомфортных условий для постоянно проживающих людей поблизости?



- **Выполнять погрузку и разгрузку**  
**МОЖНО:**
  - с торцов жилых зданий
  - из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров
  - со стороны автомобильных дорог**НЕЛЬЗЯ:**
  - со стороны двора дома, где расположены входы в квартиры

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие входа, изолированного от жилых помещений</li> </ul>
Требования к освещению		<p>Наличие общего искусственного освещения во всех помещениях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие естественного освещения (естественное освещение может отсутствовать в помещениях без рабочих мест и в торговых залах, если выполнены компенсационные мероприятия)</li> <li>• Наличие защитной арматуры и сплошных рассеивателей на светильниках</li> </ul>
Вентиляция		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие общеобменной вентиляции с естественным или механическим побуждением (в аптеках, не изготавливающих лекарства, система вентиляции с механическим побуждением может отсутствовать)</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Наличие автономной системы общеобменной вентиляции с механическим побуждением для помещений, в которых проводят фасовку летучих токсичных веществ</li> </ul>
<p>Асептический блок</p>		<p>Преобладание притока над вытяжкой</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Подача чистого воздуха ламинарными потоками</li> <li>● Наличие шлюза перед входом</li> <li>● В шлюзе - наличие условий для надевания стерильной спецодежды и гигиенической обработки рук, в том числе раковин с локтевым или автоматическим смесителем</li> <li>● Подводка водопровода и канализации не допускается</li> </ul>

Безопасные условия хранения и оборота лекарств, обеспечивающие сохранение их качества



- Обеспечены учет, хранение, а также обезвреживание вакцин, непригодных к использованию
- Хранение лекарственных средств – в соответствии с инструкцией производителя лекарственного препарата

Эпидемиологическая безопасность



- Запас моющих и дезинфицирующих средств на 3 дня
- Раздельные раковины для мытья посуды и рук
- Раздельное хранение верхней и специальной одежды и обуви
- Стирка санитарной одежды – в самой организации, либо по договору со специализированной организацией
- Наличие отдельной зоны для приема пищи и хранения личных вещей работников



<p>Требования к содержанию производственных помещений</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Отсутствие цветов, текстильных штор, ковров.</b></li> <li>● <b>Наличие дозаторов для мыла и антисептиков, полотенца, электросушителя</b></li> </ul>
<p>Кратность уборки</p>		<p>Проводить регулярно, с периодичностью:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>1 раз в месяц:</b> — Генеральная уборка всех помещений</li> <li>● <b>1 раз в неделю:</b> — Генеральная уборка помещений асептического блока — Смена санитарной одежды</li> <li>● <b>1 раз в день:</b> — Влажная уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>
<p>Уборочный инвентарь</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Раздельный и промаркированный</b></li> <li>● <b>Хранение в специальном помещении/шкафу</b></li> </ul>

**ЕСЛИ БЫЛИ ВЫЯВЛЕНЫ ГРУБЫЕ НАРУШЕНИЯ  
САНИТАРНЫХ НОРМ, ОБНАРУЖЕНА УГРОЗА ЗДОРОВЬЮ  
РАБОТНИКОВ, ПОСЕТИТЕЛЕЙ ИЛИ ПАЦИЕНТОВ, ПРИ  
НЕВОЗМОЖНОСТИ УСТРАНИТЬ ЭТОТ РИСК, СЛЕДУЕТ  
НЕМЕДЛЕННО ПРЕКРАТИТЬ РАБОТУ ОРГАНИЗАЦИИ И  
ПРЕДПРИНЯТЬ МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ ОПАСНОГО  
ФАКТОРА!**

Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по Вашим обращениям готовы предоставить информацию о санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля, которые должны контролироваться в Вашей организации!

[www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru)



**Предельные значения содержания общего количества микроорганизмов в 1 м<sup>3</sup> с учетом температуры и кратности воздухообмена (класс чистоты)**

Наименование помещений	Класс чистоты помещений	Санитарно-микробиологические показатели		Допустимая температура воздуха (расчетная)	Нормируемый воздухообмен в 1 час, не менее		Кратность вытяжки при естественном воздухообмене
		общее количество микроорганизмов в 1 кубическом метре воздуха (КОЕ/м <sup>3</sup> )			приток	вытяжка	
		до начала работы	во время работы				
1	2	3	4	5	6	7	8
Операционные, послеоперационные палаты, реанимационные залы (палаты), для ожоговых больных, палаты интенсивной терапии, родовые, манипуляционные -туалетные для новорожденных	A	Не более 200	Не более 500	21-24 (21)	100% от расчетного воздухообмена , но не менее десятикратного для асептических помещений;  80% от расчетного воздухообмена	80% от расчетного воздухообмена , но не менее восьмикратного для асептических помещений расчетного воздухообмена , но не менее десятикратного	Не допускается

1	2	3	4	5	6	7	8
					, но не менее восьмикратно о для септических помещений	для септических помещений	
Послеродовые палаты, палаты для ожоговых больных, палаты для лечения пациентов в асептических условиях, для иммуно-компрометированных	Б	Не более 500	Не более 750	21-23 (22)	100% от расчетного воздухообмена , но не менее десятикратного	100% от расчетного воздухообмена , но не менее десятикратного	Не допускается
Послеродовые палаты с совместным пребыванием ребенка, палаты для недоношенных, грудных, травмированных, новорожденных (второй этап выхаживания)	Б	Не более 500	Не более 750	23-27 (24)	100% от расчетного воздухообмена , но не менее десятикратного	По 100% от расчетного воздухообмена , но не менее десятикратного	Не допускается

1	2	3	4	5	6	7	8
Шлюзы в боксах и полубоксах инфекционных отделений	В	Не нормируется		22-24 (22)	По расчету, но не менее пятикратного обмена		Не допускается
Рентгенооперационные, ангиографические	Б	Не более 500	Не более 750	20-26 (20)	12	10	Не допускается
Стерилизационные при операционных	Б	Не более 500	Не более 750	20-27 (20)	3	-	2
<b>Центральное стерилизационное отделение:</b>							
чистая и стерильная зоны (контроля, комплектования и упаковки чистых инструментов, помещения для подготовки перевязочных и операционных материалов и белья,	Б	Не более 500	Не более 750	20-27 (20)	100% от расчетного воздухообмена , но не менее десятикратного	80% от расчетного воздухообмена , но не менее восьмикратного	Не допускается

1	2	3	4	5	6	7	8
стерилизации, экспедиции)							
грязная зона (приема, разборки, мытья и сушки медицинских инструментов и изделий медицинского назначения)	Г	Не нормируется	Не нормируется	20-27 (20)	80% от расчетного воздухообмена , но не менее восьмикратного	100% от расчетного воздухообмена , но не менее десятикратного	Не допускается
Боксы палатных отделений, боксированные палаты	В	Не нормируется	Не нормируется	20-26 (20)	Из расчета 80 м /час на 1 койку	Из расчета 80 м /час на 1 койку	2,5
Палатные секции инфекционного отделения	В	Не нормируется	Не нормируется	20-26 (20)	Из расчета 80 м /час на 1 койку	Из расчета 80 м /час на 1 койку	Не допускается
Палаты для взрослых больных, помещения для матерей детских отделений	В	Не нормируется	Не нормируется	20-26 (20)	Из расчета 80 м /час на 1 койку	Из расчета 80 м /час на 1 койку	2

1	2	3	4	5	6	7	8
Шлюзы перед палатами для новорожденных	В	Не нормируется	Не нормируется	22-24 (22)	По расчету, но не менее 5	-	Не допускается
Кабинеты врачей, помещения дневного пребывания пациентов, кабинеты функциональной диагностики, процедурные эндоскопии (кроме бронхоскопии)	В	Не нормируется	Не нормируется	20-27 (20)	Из расчета 60 м /час на 1 человека	Из расчета 60 м /час на 1 человека	1
Залы лечебной физкультуры	В	Не нормируется	Не нормируется	18-28 (18)	80% от расчетного воздухообмена (80 м /час на 1 занимающегося)	100% от расчетного воздухообмена (80 м /час на 1 занимающегося)	2
Процедурные магнитно-резонансной томографии	В	Не нормируется	Не нормируется	20-23 (20)	100% от расчетного воздухообмена на удаление теплоизбытков	100% от расчетного воздухообмена на удаление теплоизбытков	Не допускается

1	2	3	4	5	6	7	8
Процедурные и асептические перевязочные, процедурные бронхоскопии	Б	Не более 300	Не нормируется	22-26 (20)	8	6	Не допускается
Процедурные с применением аминазина	В	Не нормируется	Не нормируется	22	8	10	Не допускается
Процедурные для лечения нейролептиками	В	Не нормируется	Не нормируется	18	-	3	2
Малые операционные	Б	Не более 500	Не более 750	20-24 (20)	10	5	1
Диспетчерские, комнаты работников, комнаты отдыха пациентов после процедур	Г	Не нормируется	Не нормируется	20	Приток из коридора	1	1
Процедурные и раздевалки рентгенодиагностических флюорографических кабинетов, кабинеты	Г	Не нормируется	Не нормируется	20-26 (20)	3	4	Не допускается



1	2	3	4	5	6	7	8
электросветолече ния, массажный кабинет							
Комнаты управления рентгеновских кабинетов и радиологических отделений, фотолаборатории	Г	Не нормируетс я	Не нормируетс я	18 (18)	3	4	Не допускается
Монтажные и моечные кабинетов искусственной почки, эндоскопии, аппаратов искусственного кровообращения, растворные - деминерализацио нные	Г	Не нормируетс я	Не нормируетс я	18 (18)	-	3	2
Ванные залы (кроме радоновых), помещения подогрева парафина и	Г	Не нормируетс я	Не нормируетс я	25-29 (25)	3	5	3

1	2	3	4	5	6	7	8
озокерита, лечебные плавательные бассейны. Помещения (комнаты) для санитарной обработки пациентов, душевые							
Раздевалки в отделениях водо- и грязелечения	Г	Не нормируется	Не нормируется	23-29 (23)	Приток по балансу вытяжки из ваннных и грязевых залов		2
Помещения радоновых ванн, залы и кабинеты грязелечения для полосных процедур, душевые залы	Г	Не нормируется	Не нормируется	25-29 (25)	4	5	Не допускается
Помещения для хранения и регенерации грязи	Г	Не нормируется	Не нормируется	12	2	10	Не допускается

1	2	3	4	5	6	7	8
Помещения приготовления раствора сероводородных ванн и хранения реактивов	Г	Не нормируется	Не нормируется	20	5	6	Не допускается
Помещения для мойки и сушки простыней, холстов, брезентов, грязевые кухни	Г	Не нормируется	Не нормируется	16	6	10	Не допускается
Кладовые (кроме хранения реактивов), технические помещения (компрессорные, насосные), мастерские по ремонту аппаратуры, архивы	Г	Не нормируется	Не нормируется	18	-	1	1
Санитарные комнаты, помещения сортировки и	Г	Не нормируется	Не нормируется	18	-	5	5

1	2	3	4	5	6	7	8
временного хранения грязного белья, помещения мойки, носилок и клеенок, помещение сушки одежды и обуви выездных бригад							
Кладовые кислот, реактивов и дезинфицирующих средств	Г	Не нормируется	Не нормируется	18	-	5	5
Регистратуры, справочные вестибюли, гардеробные, помещения для приема передач пациентам, помещения выписки, ожидальные, буфетные, столовые для пациентов, молочная комната	Г	Не нормируется	Не нормируется	18	-	1	1

1	2	3	4	5	6	7	8
Помещение для мытья и стерилизации столовой и кухонной посуды при буфетных и столовых отделений, парикмахерские для обслуживания пациентов	Г	Не нормируется	Не нормируется	18	2	3	2
Хранилища радиоактивных веществ, фасовочные и моечные в радиологических отделениях	Г	Не нормируется	Не нормируется	18	5	6	Не допускается
Помещения для рентгено- и радиотерапии	Г	Не нормируется	Не нормируется	20-26 (20)	По соответствующим санитарным правилам		
Кабинеты электросвето-, магнито-, теплолечения, лечения ультразвуком	Г	Не нормируется	Не нормируется	20-27 (20)	2	3	Не допускается

1	2	3	4	5	6	7	8
Помещения дезинфекционных камер: приемно-загрузочные разгрузочные чистые отделения	Г	Не нормируется	Не нормируется	16	Из "чистого" помещения  5	5  Через "грязные" отделения	Не допускается
Секционные, музей и препараторские при патологоанатомических отделениях	Г	Не нормируется	Не нормируется	16-22 (16)	-	4	Не допускается
Помещения одевания трупов, выдачи трупов, кладовые похоронных принадлежностей, для обработки и подготовки к захоронению инфицированных трупов, помещения для хранения хлорной извести	Г	Не нормируется	Не нормируется	14-20 (14)	-	3	Не допускается

1	2	3	4	5	6	7	8
Туалеты	Г	Не нормируется	Не нормируется	20-27 (20)	-	50 м на 1 унитаз и 20 м на 1 писсуар	3
Клизменная	Г	Не нормируется	Не нормируется	20-27 (20)	-	5	2
Клинико-диагностические лаборатории (помещения для исследований)	Г	Не нормируется	Не нормируется	20-26 (20)	-	3	2
Аптеки:							
Помещения для приготовления лекарственных форм в асептических условиях	А	200	500	18	4	2	Не допускается
Ассистенская, дефектарская, заготовочная и фасовочная, закаточная и контрольно-	Б	500	750	18	4	2	1

1	2	3	4	5	6	7	8
маркировочная, стерилизационная - автоклавная, дистилляционная							
Контрольно- аналитическая, моечная, распаковочная	Г	Не нормируетс я	Не нормируетс я	18	2	3	1
Помещения хранения основного запаса:	Г	Не нормируетс я	Не нормируетс я	18			
а) лекарственных веществ, готовых лекарственных препаратов, в том числе и термолабильных, и предметов медицинского назначения, перевязочных средств					2	3	1
б) минеральных вод, медицинской стеклянной и оборотной					-	1	1



1	2	3	4	5	6	7	8
транспортной тары, очков и других предметов оптики, вспомогательных материалов, чистой посуды							
Помещения для приготовления и фасовки ядовитых препаратов и наркотиков	Г	Не нормируется	Не нормируется	18	-	3	3
Легковоспламеняющихся и горючих жидкостей	Г	Не нормируется	Не нормируется	18	-	10	5



ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА

# ПОСОБИЕ

по санитарной безопасности при  
оказании коммунально-бытовых и  
спортивных услуг населению



Москва  
2021

## **Уважаемый читатель!**

Вашему вниманию предлагается пособие по санитарной безопасности для объектов спорта, салонов красоты, бань, прачечных, гостиниц, химчисток, бассейнов, организаций социального обслуживания при эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также требования к условиям их деятельности, в котором приведены основные контрольные точки при эксплуатации помещений, зданий, сооружений.

В данном сборнике представлены гигиенические практики по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью населения путем повышения уровня знаний работников сферы коммунально-бытового обслуживания и спортивных организаций в области санитарно-эпидемиологических требований.

Пособие предназначено для сотрудников коммунально-бытового обслуживания, спортивных организаций и других специалистов, занятых в сфере эксплуатации зданий и помещений, в которых размещаются соответствующие организации.

Положения пособия изложены в простой и доступной форме.

Пособие подготовлено на основании СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», носит справочный характер, не является нормативным документом, не заменяет собою санитарные правила и не вводит новые санитарно-эпидемиологические требования.

# ВВЕДЕНИЕ

## ЧТО ЭТО ЗА ПОСОБИЕ?

Перед Вами пособие по санитарной безопасности при оказании различных услуг населению, в котором приведены важнейшие санитарные контрольные точки на предприятиях коммунально-бытового обслуживания и спортивных организаций. Пособие состоит из пяти разделов:

**1. ПЕРСОНАЛ**

**2. УБОРКА**

**3. ХРАНЕНИЕ**

**4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА**

**5. УПРАВЛЕНИЕ**

Настоящее пособие носит справочный характер и не является нормативным документом, не заменяет собою санитарные правила и не вводит новые санитарно-эпидемиологические требования.

## ДЛЯ КОГО ЭТО ПОСОБИЕ?

Пособие будет интересно всем работникам бытового обслуживания и сотрудникам предприятий спорта. Мы постарались сделать его максимально понятным и простым, приведя необходимые гигиенические практики по снижению рисков для Ваших посетителей.

2021

ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора

121099, г. Москва, 1-й Смоленский переулок, дом 9, стр. 1

+7 (499) 241-86-28

[cgon@cgon.r](mailto:cgon@cgon.r)






# РАЗДЕЛ 1 ПЕРСОНАЛ

**ЕСЛИ ВЫ общаетесь с посетителями  
Вам необходимо:**

<b>ЧТО ДЕЛАТЬ?</b>		<b>ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?</b>
Пройти медицинский осмотр перед приемом на работу.		Это необходимо для определения соответствия Вашего здоровья характеру работы, а также для раннего выявления и профилактики заболеваний.
Проходить периодические медицинские осмотры.		Это необходимо для охраны Вашего здоровья и здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения инфекционных и заболеваний
Пройти гигиеническую подготовку («санитарный минимум») и аттестацию.		Для работы на предприятиях бытового обслуживания и в спортивных организациях необходимо знать и соблюдать санитарные нормы и правила.

<p>Иметь личную медицинскую книжку.</p>		<p>Это позволит подтвердить своевременное прохождение медицинских осмотров и гигиенической подготовки, а также следить за своим здоровьем.</p>
---	--	--





## ЛИЧНУЮ МЕДИЦИНСКУЮ КНИЖКУ МОЖНО ПРОВЕРИТЬ

<p>через Единый реестр выданных ЛМК</p>	<p>или использовать мобильное приложение «ЛМКонтроль»</p>	
		

**ВАЖНО!**  
 Работники, не прошедшие медицинский осмотр, гигиеническое обучение с аттестацией, – к работе не допускаются.

## КАЖДЫЙ ДЕНЬ, ПРИХОДЯ НА РАБОТУ, ВАМ НЕОБХОДИМО:

<p><b>ЧТО ДЕЛАТЬ?</b></p>	<p><b>ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?</b></p>
<p>Оставить повседневную одежду, обувь, головной убор и личные вещи, в том числе украшения, в специально отведенном для этого месте.</p>	 <p>Уличная одежда и личные вещи могут быть загрязнены, в том числе бактериями и вирусами. Поэтому необходимо пользоваться специальной чистой одеждой и обувью,</p>

<p>Надеть чистую одежду, предназначенную для работы (такая специальная «санитарная» одежда храниться отдельно от личной одежды и обуви, ее стирка организуется отдельно).</p>		<p><b>предназначенной только для этой цели</b> и хранящейся отдельно от личных вещей.</p>
<p>При работе с грязным бельем и дезинфицирующими средствами, красками для волос и растворами для химических завивок использовать специальную одежду и маски для лица</p>		<p>На грязном белье могут находиться микробы, которые вызывают различные заболевания кожи и дыхательных путей. Дезинфицирующие средства и другие химические растворы и их пары могут вызвать ожог кожи или органов дыхания</p>
<p>Перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом.  (как это лучше всего сделать см. далее)</p>		<p>На коже рук могут находиться микробы и яйца паразитов, которые вызывают тяжелые заболевания как у посетителей, так и у персонала.</p>
<p>Дополнительно можно воспользоваться кожным антисептиком для рук.</p>		<p>Помните - использование антисептика не заменяет мытье рук с мылом!  Антисептик сам по себе не удаляет загрязнение!</p>

## МОЙТЕ РУКИ:

- Перед тем, как начать работать.
- После посещения туалета.
- После контакта с такими предметами, как телефоны, выключатели, дверные ручки, кассовые аппараты и деньги.

- После уборки, сбора отходов и выноса мусора.
- После чихания и кашля.

## ЛУЧШЕ ВСЕГО МЫТЬ РУКИ ТАК:



**Шаг 1.**

Закатайте рукава, возьмите мыло.

(лучше использовать жидкое мыло в дозаторе)

**Шаг 2.**  
Смочите руки



в теплой воде.

**Шаг 3.**

Хорошенько мойте руки в течение 25 секунд.



**Шаг 4.**

Не забудьте промыть между пальцев, тыльную сторону ладоней, запястья и под



НОГТЯМИ.

**Шаг 5.**

Ополосните руки теплой проточной водой.



**Шаг 6.**

Хорошо просушите руки одноразовым полотенцем\*.



\*Используя то же самое полотенце, закройте кран, полотенце утилизируйте. Если используете простое полотенце, следите за его чистотой; влажное грязное полотенце - хорошая среда для размножения болезнетворных микробов.



## ЗАПОМНИТЕ:

ЧТО ДЕЛАТЬ?	ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?	
<p>После посещения туалета <b>тщательно вымойте руки с мылом!</b></p>		<p>Туалетные комнаты - зона повышенного риска биологического загрязнения!</p>
<p>При появлении первых признаков простуды (боль в горле, насморк, температура), болей в животе, поноса, <b>сообщайте об этом руководству</b> и обращайтесь в медицинское учреждение. Не ходите на работу больным.</p>		<p>Работая больным, вы можете стать источником инфекции, что создаст угрозу для здоровья посетителей и персонала.</p>
<p>Сообщайте руководству обо всех случаях заболеваний простудными инфекциями в семье.</p>		<p>Даже при отсутствии признаков простуды Вы можете быть заражены и заражать других.</p>
<p>Не рекомендуется принимать пищу на рабочем месте.</p>		<p>Это может привести к загрязнению пищевой продукции.</p>





## РАЗДЕЛ 2 УБОРКА

**ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ В ЧИСТОТЕ  
НЕОБХОДИМО:**

ЧТО ДЕЛАТЬ?		ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?
<p>Создать условия для соблюдения правил личной гигиены (постоянное наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги, моющих и дезинфицирующих средств).</p>		<p>Не допускайте развития неблагоприятной эпидемической обстановки на Вашей работе. Грязь - благоприятная среда для микробов.</p>
<p>Каждый день проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств во всех помещениях.</p>		
<p>Уборка помещений с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится ежемесячно.</p>		<p>Микробы, способные вызвать какие-либо заболевания, могут длительное время существовать в местах труднодоступных для уборки.</p>

<p>Уборочный инвентарь для туалетов хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений!</p>		<p>Несоблюдение этих правил создает условия для перекрёстного микробного загрязнения.</p>
<p>Уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ.</p>		<p>При уборке всех помещений одним уборочным инвентарем создается риск переноса микробов из одного помещения в другое.</p>
<p>В конце смены весь уборочный инвентарь необходимо промыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств, ополоснуть холодной водой и просушить. Хранить строго в отведенном для него месте.</p>		<p>Небрежное хранение уборочного инвентаря создает оптимальные условия для размножения микробов – применение такого «загрязненного» инвентаря только способствует загрязнению поверхностей.</p>
<p>Для оценки эффективности текущей уборки и дезинфекции в бассейне не менее 1 раза в квартал проводить бактериологические и паразитологические анализы смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов.</p> <p>Смывы берутся с поручней ванны бассейна, скамеек в раздевалках, пола в душевой, ручек двери из раздевалки в душевую, детских игрушек,</p>		<p>При получении неудовлетворительных результатов исследований необходимо проведение уборки и дезинфекции помещений и инвентаря с последующим повторным взятием смывов на анализ. Это необходимо для предотвращения вспышки инфекционных и паразитарных заболеваний</p>

<p>предметов спортивного инвентаря.</p>		
<p>Убирать и проводить профилактический ремонт с последующей дезинфекцией помещений бассейна не реже 1 раза в месяц.</p>		
<p>Проводить уборку номеров со следующей периодичностью: заселенных номеров - ежедневно, а также после каждого выезда проживающих, мест общего пользования (вестибюля, холлов, коридоров) - не реже одного раза в месяц, незаселенные номера - не менее 1 раза в неделю.</p>		<p>Плохое санитарно-техническое состояние помещений - благоприятная среда для развития болезнетворных микробов.</p>
<p>Ванны, сидения и крышки унитаза, биде, ручки для спуска воды и дверей туалетов в заселенных номерах гостиниц и в туалетах общего пользования гостиниц обрабатывать ежедневно с дезинфицирующими средствами.</p>		
<p>При использовании солярия обрабатывать контактные поверхности дезинфицирующими средствами после каждого посетителя</p>		

## **ЭТИХ «ПОСЕТИТЕЛЕЙ» НА ВАШЕМ ПРЕДПРИЯТИИ БЫТЬ НЕ ДОЛЖНО!**

	<b>Крысы и мыши</b>
	<b>Тараканы и муравьи</b>
	<b>Мухи и другие летающие насекомые</b>
	<b>Синантропные птицы</b>
	<b>Жуки и долгоносики</b>
<b>НАЛИЧИЕ ЛЮБОГО ИЗ ЭТИХ ЖИВОТНЫХ (ИЛИ СЛЕДОВ ИХ ПРЕБЫВАНИЯ) В ОРГАНИЗАЦИИ ТРЕБУЕТ ВЫЗОВА СПЕЦИАЛИСТА! *</b>	

\* Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).



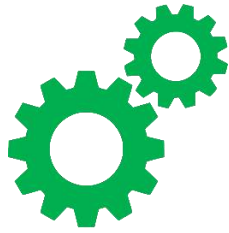
## РАЗДЕЛ 3 ХРАНЕНИЕ

**ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ КАК ХРАНЯТСЯ ИНВЕНТАРЬ, БЕЛЬЕ, ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ, МОЮЩИЕ И ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ОТХОДЫ**

<b>ЧТО ДЕЛАТЬ?</b>	<b>ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?</b>
<p>Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря. (смотри раздел уборка)</p>	
<p>Хранить пестициды и агрохимикаты, строительные материалы в отдельных помещениях или в выделенных зонах складов</p>	
<p>Хранить чистое и грязное белье, используемое в гостиницах, парикмахерских, банных комплексах и организациях социального обеспечения, в различных помещениях или в одном помещении с использованием разных промаркированных контейнеров или закрытых шкафов (стеллажей) для чистого белья и закрытых контейнеров для грязного белья.</p>	

При совместном хранении возможен перенос микробов и токсичных веществ с грязного на чистое, что способствует развитию инфекционных и неинфекционных заболеваний

<p>Дезинфицирующие, моющие и чистящие средства хранить в недоступных для потребителей местах в упаковке производителя в соответствии с инструкцией</p>		<p>Правильное хранение дезинфицирующих, моющих и чистящих средств обеспечивает их эффективность</p>
<p>Не хранить посторонние вещи в помещениях или в контейнерах (шкафах) для хранения чистого белья</p>		<p>При совместном хранении возможен перенос микробов и токсичных веществ с грязного на чистое, что способствует развитию инфекционных и неинфекционных заболеваний</p>
<p>Хранить рабочие растворы моющих и дезинфицирующих средств в промаркированных емкостях с крышками</p>		<p>Из-за отсутствия маркировки сотрудник может перепутать или забыть, что средство находится в емкости, тем самым эффективность уборки и дезинфекции будет значительно снижена</p>
<p>Для хранения скоропортящихся продуктов в буфетах-раздаточных, кухнях, и комнатах организаций социального обслуживания должно быть холодильное оборудование</p>		<p>Отсутствие холодильного оборудования приводит к порче пищи и развития в ней микробов</p>
<p>Хранить твёрдые бытовые и пищевые отходы отдельно в специально отведенном под эти цели месте</p>		<p>Пищевые отходы могут быть заражены микробами</p>



# РАЗДЕЛ 4 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА

## ПРИ РАБОТЕ С ЛЮДЬМИ ПОМНИТЕ

О ЧЕМ?		КАК ЭТО СДЕЛАТЬ?
<p>У Вас должен быть полный перечень предоставляемых Вами услуг.</p>		<p>Иметь в наличии перечень оказываемых услуг.</p>
<p>Вы должны в любой момент предоставить посетителю книгу отзывов и предложений.</p>		<p>Книга может находиться в «уголке потребителя» или в любом доступном месте.</p>
<p>Обеспечить питьевой режим в спортивных организациях и предприятиях социального обслуживания</p>		<p>Организовать режим можно путем установки питьевого фонтанчика или воды, расфасованной в емкости</p>



<p>Не допускать нахождение посторонних лиц в служебных помещениях, а также нахождения потребителей в верхней одежде в помещениях бассейна, бани, аквапарка, маникюрных и педикюрных, косметологических и парикмахерских залов.</p>		<p>Напоминать посетителям сдать верхнюю одежду в гардероб</p>
<p>Стирать и дезинфицировать постельное белье, специальную одежду работников</p>		<p>Заклучить договор со специализированными организациями или самостоятельно организовать место для стирки белья в приспособленном для этих целей помещении</p>
<p>Мягкий инвентарь (матрасы, на матрасники, подушки, одеяла, спортивные маты) должны подвергаться камерной дезинфекции по эпидемиологическим показаниям</p>		<p>Заклучить договор с организацией, имеющей дезинфекционные камеры</p>
<p>В салоне красоты осуществлять дезинфекцию и стерилизацию инструментов только в специально выделенном для этих целей месте</p>		<p>Дезинфекцию и стерилизацию осуществлять в месте, оборудованном раковиной. Сведения о предстерилизационной очистке и стерилизации регистрировать в бумажном или электронном виде.</p>
<p>Держать в чистоте расчески, щетки, ножницы для стрижки волос</p>		<p>Мыть расчески, щетки, ножницы для стрижки волос под проточной водой после каждого посетителя, помещать в стерилизаторы, или в растворы дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях</p>

<p>Держать в чистоте зажимы, бигуди, колпаки и сетки для химической завивки волос, шапочки для мелирования</p>		<p>Зажимы, бигуди, колпаки и сетки для химической завивки волос, шапочки для мелирования мыть под проточной водой с моющими средствами после каждого посетителя.</p>
<p>Обеззараживать подушку, подкладываемую под ногу при проведении педикюра</p>		<p>Подушка, подкладываемая под ногу при проведении педикюра, обрабатывается дезинфицирующим раствором, в концентрациях, применяемых при грибковых заболеваниях.</p>
<p>Иметь достаточное количество типовых инструментов</p>		<p>Типовых инструментов для обслуживания одного посетителя на 1 рабочее место должно быть не менее 3</p>

Держать в чистоте инструменты, используемые для манипуляций



Инструменты, используемые для манипуляций, при которых возможно повреждение кожных покровов или слизистых оболочек, после каждого посетителя необходимо сначала промыть в проточной воде, затем просушить и обработать дезинфицирующим средством в концентрациях, применяемых при вирусных гепатитах.

После окончания дезинфекции инструменты подвергают предстерилизационной очистке и стерилизации.

Иметь запас средств для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации



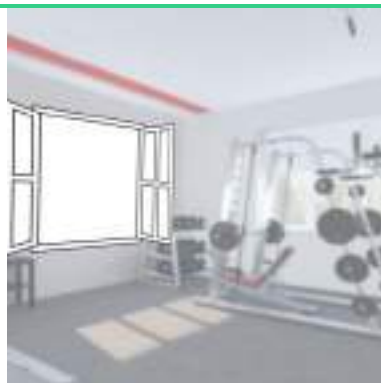
Обеспечить запас средств для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации на 3 дня

Соблюдать личную гигиену



Обеспечить в туалетах наличие жидкого мыла, электрополотенец или бумажных полотенец, туалетной бумагой

Проветривать помещения



Ежедневно проветривать помещения с постоянным пребыванием людей



## РАЗДЕЛ 5 УПРАВЛЕНИЕ

### ПОЗАБОТЬТЕСЬ О ГРАМОТНОМ РАЗМЕЩЕНИИ СВОЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?		КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?
Каким образом расположено Ваше предприятие? Не создает ли оно дискомфортных условий для постоянно проживающих людей поблизости?		Из-за работы предприятия не должны нарушаться нормы шума, вибрации, электромагнитных полей и вредных веществ в воздухе в жилых помещениях по соседству.
Предприятия коммунально-бытового обслуживания, спортивные учреждения должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны соответствовать гигиеническим нормативам		Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод.


#### ВАЖНО:





- ☑ Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
- ☑ При размещении предприятий в жилых зданиях (если это допустимо) должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях.
- ☑ Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- ☑ Планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов,

исключающих встречные потоки грязного и чистого белья, а также встречное движение посетителей и персонала.

- ☑ Покрытия пола и стен помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- ☑ В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.
- ☑ Контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов должна быть с твердым покрытием. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Не допускается скопление мусора.
- ☑ Рабочие места оборудуются мебелью, позволяющей проводить обработку моющими и дезинфицирующими средствами.
- ☑ Обследование технического состояния системы вентиляции проводится перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.
- ☑ Помещения для хранения чистого белья и парфюмерно-косметических средств оборудуются стеллажами или шкафами, для грязного белья - емкостями с крышками, покрытие которых позволяет проводить их мытье и дезинфекцию.
- ☑ Помещения постоянного пребывания и проживания оборудуют приборами по обеззараживанию воздуха.

## ПЛАНИРОВКА И ОСНАЩЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ КОММУНАЛЬНО-БЫТОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И В СПОРТИВНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ





НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?		КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?
<p>Обеспечивается ли последовательность, исключая встречные или перекрестные потоки посетителей в бассейне?</p>		<p>Продвижение осуществляется по функциональной схеме - гардероб, раздевалка, душевая, ножная ванна, ванна бассейна.</p>

<p>Достаточное ли количество приборов для сушки волос в помещениях бассейна, аквапарков?</p>		<p>В раздевалках или смежных с ними помещениях устанавливаются сушувари или фены из расчета 1 прибор на 10 мест - для женщин и 1 прибор на 20 мест - для мужчин в смену.</p>
<p>Размещение кабинетов оказания разных услуг в салонах красоты</p>		<p>Кабинеты оказания разных услуг в салонах красоты должны размещаться в отдельных помещениях (за исключением услуг маникюра и педикюра)</p>
<p>Оборудование рабочих места парикмахеров</p>		<p>Рабочие места парикмахеров оборудуются креслами, туалетными столами с раковинами для мытья волос. При наличии отдельного места для мытья волос туалетные столики устанавливаются без раковин.</p>
<p>В косметических кабинетах рабочие места изолируются перегородками</p>		<p>Высота перегородок должна быть не менее 1,8 метра.</p>

<p>При эксплуатации бань должен обеспечиваться принцип поточности</p>		<p>Последовательность продвижения посетителей по схеме: гардероб, раздевалка, мыльная, парильная. Туалеты размещаются при раздевалках</p>
<p>В организациях социального обслуживания комнаты оборудуются необходимым инвентарем</p>		<p>В каждой комнате должны быть кровати, столы, стулья, тумбочки, шкафы для хранения домашней одежды, белья, обуви. Количество кроватей, тумбочек и стульев не должно быть меньше количества проживающих. Использование двухъярусных кроватей и раскладных кроватей не допускается.</p>
<p>Душевые и санузлы организаций социального обслуживания должны быть обеспечены необходимым оборудованием</p>		<p>Зона душевой оборудуется душевой установкой в закрытой кабинке, вешалками, полочками и скамьями для умывальных принадлежностей, полотенце и личной одежды, резиновыми ковриками с ребристой поверхностью. Также в туалете должен быть полотенцесушитель. В случае, если туалет оборудуется несколькими раковинами, унитазами в закрытых кабинках, душевыми установками в закрытых кабинках, должны быть смонтированы перегородки с дверьми между зонами унитазов и душевых.</p>



## ПРО-АКТИВНОМУ САМОКОНТРОЛЮ – ДА

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?		КАК ОБЕСПЕЧИТЬ?
<p>Все ли работники выполняют требования санитарных правил?</p>		<p>Отслеживать выполнение должностных обязанностей, следить за внешним видом работников.</p> <p>Размещать на рабочих местах наглядные инструкции, напоминающие о правилах пищевой безопасности.</p>
<p>Все ли работники соответствуют занимаемой должности?</p>		<p>Следить за регулярным прохождением медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, рекомендовать делать необходимые прививки.</p>
<p>В какой одежде работает персонал? Насколько она подходит? Чистая ли эта одежда?</p>		<p>Организовать регулярную стирку рабочей одежды.</p> <p>Проверять внешний вид работников перед началом смены.</p>
<p>Исправно ли все необходимое оборудование и инвентарь?</p>		<p>Проверять исправность работы приборов для обеззараживания воздуха, стерилизаторов, холодильного оборудования и другого оборудования и инвентаря.</p>

<p>Созданы ли условия для соблюдения личной гигиены и регулярной уборки?</p>		<p>Обеспечить постоянное наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги, моющих и дезинфицирующих средств.</p>
<p>Какие моющие и дезинфицирующие средства используются?</p>		<p>Только разрешенные для этих целей моющие и дезинфицирующие средства. Они используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах.</p>
<p>Отсутствуют ли следы пребывания на предприятии вредителей (грызунов, птиц, насекомых)?</p>		<p>При необходимости проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции, дополнительная дезинфекция.</p>
<p>Поддерживается ли чистота в помещениях?</p>		<p>Ежедневная уборка и ежемесячная генеральная уборка с применением не только моющих, но и дезинфицирующих средств.</p>
<p>Регулярно ли проводится инструктаж по технике безопасности и соблюдению санитарных правил?</p>		<p>Сформировать график регулярных внутренних аудитов, тренингов по соблюдению санитарных норм и правил работниками.</p>

<p>Имеется ли на предприятии аптечка для оказания первой помощи?</p>		<p>Обеспечить наличие аптечки в соответствии с действующими нормативными документами.</p>
--	--	---

## **ВАЖНО:**

**На предприятиях коммунально- бытового обслуживания, в спортивных организациях необходимо осуществлять производственный контроль, в том числе и лабораторный.**

## **БАСЕЙН и АКВАПАРК**

В процессе эксплуатации плавательного бассейна и аквапарка осуществляется лабораторный контроль за:

- качеством воды;
- параметрами микроклимата;
- состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов;
- уровнями шума и освещенности;
- бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей.

## **САЛОНЫ КРАСОТЫ**

В организациях, оказывающих косметические и парикмахерские услуги, должен осуществляться производственный контроль за:

- параметрами микроклимата - в теплый и холодный период года,
- уровнями искусственной освещенности - 1 раз в год,
- качеством проведения стерилизации инструментов и эффективностью работы стерилизационного оборудования - 2 раза в год.
- стерилизационным оборудованием - бактериологический контроль после установки, ремонта и в ходе эксплуатации.



Контроль качества каждого цикла стерилизации должен осуществляться посредством химических индикаторов.

**Результаты производственного лабораторного контроля регистрируются на бумажном носителе или в электронном виде.**

## ОСМОТР И ОПРОС РАБОТНИКОВ В ПЕРИОД НЕБЛАГОПРИЯТНОЙ ЭПИДЕМИЧЕСКОЙ ОБСТАНОВКИ

Каждый день, перед началом рабочего дня, обязательно проводится осмотр и опрос работников для исключения риска заноса и распространения COVID-19 и других инфекционных заболеваний

ЧТО НЕОБХОДИМО?		КАК ЭТО СДЕЛАТЬ?
Выбрать ответственное лицо (лиц), которое будет проводить ежедневный осмотр, и определить круг осматриваемых лиц.		Назначить лиц, которые будут ежедневно осматривать всех работников
Провести осмотр.		Бесконтактная термометрия, наличие признаков простудных заболеваний
Провести опрос.		Уточнить у работника, нет ли у него симптомов простуды (боль в горле, насморк, температура), а так же нет ли симптомов простуды у членов семьи?

<p>Допуск к работе или отстранение.</p>		<p>Работники с повышенной температурой тела или с признаками острых респираторных заболеваний <b><u>не допускаются</u></b> к работе.</p>
<p>Запись в журнал осмотра.</p>		<p>Сделать запись с указанием Ф.И.О. осмотренных и результатов осмотра в бумажном или электронном виде</p>

**ЕСЛИ БЫЛИ ВЫЯВЛЕНЫ ГРУБЫЕ НАРУШЕНИЯ САНИТАРНЫХ НОРМ, ОБНАРУЖЕНА УГРОЗА ЗДОРОВЬЮ РАБОТНИКОВ ИЛИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ, ПРИ НЕВОЗМОЖНОСТИ УСТРАНИТЬ ЭТОТ РИСК, СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО ПРЕКРАТИТЬ РАБОТУ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРЕДПРИНЯТЬ МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ ОПАСНОГО ФАКТОРА!**

Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по Вашим обращениям готовы предоставить информацию о санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля, которые должны контролироваться в Вашей организации!

[www.rosпотреbnadzor.ru](http://www.rosпотреbnadzor.ru)





ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА

# ПОСОБИЕ

## по санитарной безопасности к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию



## **Уважаемый читатель!**

Вашему вниманию предлагается пособие по пищевой безопасности, в котором приведены важнейшие санитарные контрольные точки на торговых объектах и рынках, реализующих пищевую продукцию.

Пособие направлено на охрану жизни и здоровья населения, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний при реализации пищевой продукции, в том числе на рынках и ярмарках, и использовании при осуществлении такой деятельности зданий, строений, сооружений, помещений (далее - торговые объекты), территорий, оборудованию и транспортным средствам.

Пособие поможет правильно организовать работу на торговых объектах и рынках, реализующих пищевую продукцию, в соответствии с актуальными требованиями в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования и в области защиты прав потребителей, и рекомендуемыми практиками по снижению рисков здоровью потребителей.

Пособие предназначено для сотрудников организаций торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию, и является сборником гигиенических практик по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью населения при реализации пищевых продуктов.

Положения пособия изложены в простой и доступной форме.

Пособие подготовлено на основании СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" носит справочный характер, не является нормативным документом, не заменяет собою санитарные правила и не вводит новые санитарно-эпидемиологические требования.

## ВВЕДЕНИЕ

Покупка продуктов питания – это ежедневная жизненная потребность, для каждого человека.

## ЧТО ЭТО ЗА ПОСОБИЕ?

Перед Вами пособие по пищевой безопасности, в котором приведены важнейшие санитарные требования на предприятии торговли продуктами питания.

Пособие состоит из пяти разделов:

### 1. ПЕРСОНАЛ

### 2. УБОРКА

### 3. ПЕРЕВОЗКА, ПРИЕМ, РАЗМЕЩЕНИЕ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

### 4. РЕАЛИЗАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

### 5. УПРАВЛЕНИЕ

В каждом разделе описаны методы и способы обеспечения безопасности пищевых продуктов при продаже для предотвращения возникновения рисков здоровью человека. Настоящее пособие носит справочный характер и не является нормативным документом, не заменяет собою санитарные правила и не вводит новые санитарно-эпидемиологические требования.

## ДЛЯ КОГО ЭТО ПОСОБИЕ?

Пособие будет интересно всем работникам, занятым в деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию. Мы постарались сделать его максимально понятным и простым, указав на самые важные «критические точки», связанные с пищевой безопасностью и организацией торговли, приведя необходимые гигиенические практики по снижению рисков для Ваших потребителей.

2021

ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора

121099, г. Москва, 1-й Смоленский переулок, дом 9, стр.1

+7 (499) 241-86-28

cgon@cgon.ru








# РАЗДЕЛ 1 ПЕРСОНАЛ






## ЕСЛИ ВЫ РАБОТАЕТЕ С ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМ СЫРЬЕМ И ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

(погрузка, транспортировка, прием продуктов питания, хранение, реализация), **Вам необходимо:**

Что делать?		Почему это важно?
Пройти предварительный медицинский осмотр перед приемом на работу		Это необходимо для определения соответствия Вашего здоровья характеру работы, а также для раннего выявления и профилактики заболеваний.
Проходить периодические медицинские осмотры.		Это необходимо для охраны Вашего здоровья и здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний, связанных с торговлей пищевыми продуктами.
Пройти гигиеническую подготовку («санитарный минимум») и аттестацию.		Для работы в торговых объектах и рынках реализующих пищевую продукцию необходимо знать и соблюдать санитарные нормы и правила.

Что делать?		Почему это важно?
Иметь личную медицинскую книжку.		Это позволит Вам подтвердить прохождение медицинских осмотров, своевременное прохождение гигиенической подготовки и следить за своим здоровьем.
Необходимо сделать прививки против эпидемически значимых инфекций в Вашем регионе, если вы реализуете взрывес кондитерские изделия с кремом, молочную продукцию, салатную продукцию, кулинарные изделия, в том числе на рынках.		Работа в торговых объектах и рынках, реализующих пищевую продукцию связана с контактированием с большим количеством людей, как напрямую, так и через продукты. Защищаясь от инфекций, Вы исключаете возможность заразить своих потребителей.

## ЛИЧНУЮ МЕДИЦИНСКУЮ КНИЖКУ МОЖНО ПРОВЕРИТЬ





через Единый реестр выданных ЛМК	или использовать мобильное приложение «ЛМКонтроль»	
	 	 

### ВАЖНО!

Работники, не прошедшие медицинский осмотр, гигиеническое обучение с аттестацией – не допускаются к работе с пищевыми продуктами.

## ЕСЛИ ВЫ ИМЕЕТЕ НЕПОСРЕДСТВЕННЫЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ВАМ НЕОБХОДИМО:

Что делать?		Почему это важно?
<p>Оставить повседневную одежду, обувь, головной убор и личные вещи, в том числе украшения, в специально отведенном для этого месте.</p>		<p>Уличная одежда и личные вещи могут быть загрязнены. Поэтому при контакте с продуктами питания необходимо пользоваться специальной чистой одеждой и обувью, <b>предназначенной только для этой цели</b> и хранящейся отдельно от личных вещей.</p>
<p>Надеть чистую одежду, головной убор и обувь, предназначенную для работы с пищевыми продуктами (такая специальная рабочая одежда храниться отдельно от личной одежды и обуви, ее стирка организуется отдельно).</p>		
<p>Снять ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками, убрать посторонние предметы из карманов.</p>		<p>Попадание посторонних предметов и частиц (волос, щетинок, кусочков лака, булавок) в продукты недопустимо!</p>
<p>Если Вы реализуете кулинарные, кондитерские изделия – лучше коротко подстригайте ногти и не покрывайте их лаком.</p>		<p>Это может быть фактором передачи инфекции, химического загрязнения и механической опасности.</p>

Что делать?		Почему это важно?
<p>Подобрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос.</p>		<p>Волосы могут попасть в реализуемые продукты (особенно, если они реализуются на развес)</p>
<p>Перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом.</p> <p>(как это лучше всего сделать см. далее)</p>		<p>На коже рук могут находиться болезнетворные микроорганизмы и яйца паразитов, которые при попадании в пищу вызывают тяжелые заболевания, пищевые отравления.</p>
<p>Дополнительно можно воспользоваться кожным антисептиком для рук.</p>		<p>Помните, использование антисептика не заменяет мытье рук с мылом!</p> <p>Антисептик сам по себе не удаляет загрязнение!</p>
<p>Если вы реализуете в развес кондитерские изделия с кремом, молочную продукцию, салатную продукцию, кулинарные изделия, пользуйтесь одноразовыми перчатками.</p> <p>Меняйте перчатки на <b>новые</b> при нарушении их целостности и после гигиенических перерывов в работе.</p>		<p>Это предотвратит загрязнение готовых блюд.</p> <p>Помните, использование перчаток не заменяет мытья рук!</p>

Что делать?		Почему это важно?
<p>Если вы относитесь к персоналу, который проводит уборку производственных и служебных помещений, и подсобным рабочим, то <b>ВЫ НЕ ДОЛЖНЫ ПРИВЛЕКАТЬСЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ К ПРОДАЖЕ.</b></p>		<p>Это исключит перекрестное загрязнение продуктов питания</p>

### МОЙТЕ РУКИ:

- Перед тем, как начать готовить, порционировать блюда.
- После посещения туалета.
- После контакта с такими предметами, как телефоны, выключатели, дверные ручки, кассовые аппараты и деньги.
- После уборки, сбора отходов и выноса мусора.
- После чихания и кашля.

## ЛУЧШЕ ВСЕГО МЫТЬ РУКИ ТАК:

### Шаг 1.

Закатайте рукава,  
возьмите мыло.

(лучше  
использовать  
жидкое мыло в  
дозаторе)



### Шаг 2.

Смочите руки  
в теплой воде.



### Шаг 3.

Хорошенько  
мыльте  
руки в течение  
25 секунд.



### Шаг 4.

Не забудьте  
промыть между  
пальцев,  
тыльную сторону  
ладоней,  
запястья и под  
ногтями.



### Шаг 5.

Ополосните руки  
теплой проточной  
водой.






### Шаг 6.

Хорошо  
просушите руки  
одноразовым  
полотенцем<sup>1</sup>



<sup>1</sup>Пользуясь тем же самым полотенцем, закройте им кран, полотенце утилизируйте. Если используете простое полотенце, следите за его чистотой; влажное грязное полотенце - хорошая среда для размножения болезнетворных микробов.

## ЕСЛИ КОНТАКТИРУЕТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЗАПОМНИТЕ:

Что делать?		Почему это важно?
<p>При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук;</p> <p><b>После посещения туалета тщательно вымойте руки с мылом!</b></p>		<p>Туалетные комнаты - зона повышенного микробного загрязнения!</p>
<p>При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела сообщать об этом руководству организации. сразу <b>сообщайте об этом руководству</b> и обращайтесь в медицинское учреждение. Не ходите на работу больным.</p>		<p>Продолжая контактировать с пищевыми продуктами, Вы будете источником болезнетворных микроорганизмов, что создает угрозу для здоровья потребителей и качества выпускаемой пищевой продукции.</p>
<p>Сообщайте руководству обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье.</p>		<p>Часто работник может быть носителем болезнетворных агентов даже при отсутствии явных симптомов болезни.</p>

Не рекомендуется принимать пищу на рабочем месте (в торговом зале, на складе).



Это может привести к загрязнению пищевой продукции.

В производственных помещениях запрещается **проживание** людей, **хранение личных вещей** и комнатных растений.

## **ВАЖНО!**

Работники, занятые проведением ремонтных работ в торговых и складских помещениях торговых объектов, должны работать в не загрязненной рабочей одежде или одноразовой одежде, переносить инструменты в закрытых ящиках.



## ПРОВЕРЬ, ПРАВИЛЬНО ЛИ ОДЕТ ПРОДАВЕЦ?

Можно работать:	Работать не следует:
<ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> головной убор</li><li><input checked="" type="checkbox"/> маска (при неблагоприятной эпидемической обстановке)</li><li><input checked="" type="checkbox"/> только рабочая одежда</li><li><input checked="" type="checkbox"/> чистая форма</li><li><input checked="" type="checkbox"/> перчатки</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> рабочая обувь</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> без головного убора</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> уличная одежда</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> пятна и грязь</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> повседневная обувь</li></ul>

**Опрятный вид и чистая специальная одежда – залог успеха и безопасности в торговле пищевыми продуктами!**



## РАЗДЕЛ 2 УБОРКА



### ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ТЕРРИТОРИИ, ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ И ОБОРУДОВАНИЯ НЕОБХОДИМО

Что делать		Почему это важно
<p>Ежедневно в конце рабочего дня во всех помещениях проводить влажную уборку с применением моющих средств (чаще если, произошло загрязнение, (например - разбили банку с вареньем в торговом зале). в туалетах уборка проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно.</p>		<p>Это необходимо для поддержания чистоты в складских помещениях, торговом зале, туалете.</p>

### **ВАЖНО!**

Один раз в месяц проводить уборку всех помещений торговых объектов, а также мытье оборудования и инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Но может проводиться и чаще.


## ОТХОДЫ, ОБРАЗУЮЩИЕСЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

Что делать?		Почему это важно
<p>Твердые коммунальные и иные отходы (далее - отходы) собирайте в мусоросборники, установленные на площадках с твердым покрытием.</p> <p>Помните - при заполнении мусоросборника на 2/3 объема, необходимо его опорожнить, для исключения возможности их загнивания и разложения.</p> <p>Обязательно мыть и дезинфицировать мусоросборники.</p>		<p>Несвоевременное удаление отходов — это запахи, размножение насекомых и грызунов в магазине.</p>
<p>Пищевые отходы и санитарный брак собирайте в выделенные емкости с крышками, с маркировкой – «для пищевых отходов».</p> <p>Можно временно хранить пищевые отходы в отдельно выделенной холодильной камере (при ее наличии) или ином выделенном холодильном оборудовании.</p> <p>Вы должны промыть холодильную камеру (холодильное оборудование и емкости после удаления пищевых отходов в специально выделенном месте для мытья тары с применением моющих и дезинфицирующих средств.)</p>		<p>Несвоевременная мойка и дезинфекция оборудования, используемого для хранения пищевых отходов — это запахи, размножение насекомых и грызунов в магазине.</p>


## ВАЖНО

Допускается временное хранение бывших в употреблении упаковки и упаковочных материалов без органических остатков и загрязнений на поверхности упаковки и упаковочных материалов в специально отведенных местах (в отдельном помещении, зоне, секции, отделе), за исключением торгового зала, производственных, в том числе фасовочных помещений, коридоров.

## УБОРОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Что делать		Почему это важно
<p>Всю уборку проводить промаркированным уборочным инвентарем</p>		<p>Для исключения микробного загрязнения поверхностей</p>
<p>Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для уборки помещений и мытья торгового инвентаря и оборудования, применяйте в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями и храните в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенных местах. Не допускайте хранение в одном помещении моющих и дезинфицирующих средств совместно с пищевой продукцией.</p>		<p>Неправильное разведение дезинфицирующего средства может привести</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- к некачественной обработке поверхностей (микробы останутся)</li> <li>- химическому отравлению персонала и потребителей</li> </ul>

## ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ В ЧИСТОТЕ НЕОБХОДИМО:

Что делать		Почему это важно
<p>Создать условия для соблюдения правил личной гигиены (постоянное наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги, моющих и дезинфицирующих средств).</p>		<p>Для исключения микробного загрязнения рук.</p>
<p>Каждый день проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств во всех помещениях (склады, торговые залы, туалеты).</p>		<p>Для сохранения чистоты во всех помещениях.</p>



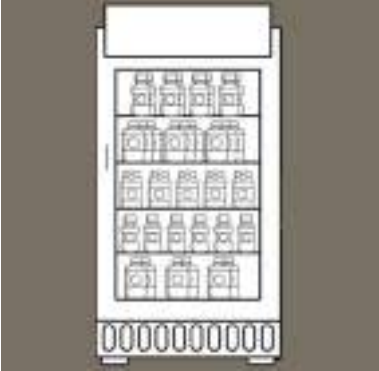
Что делать		Почему это важно
<p>Для уборки туалетов рекомендуется выделять специальный персонал, не занятый в производстве блюд.</p> <p>Уборочный инвентарь для туалетов с яркой маркировкой (например, <b>красного</b> цвета) хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений!</p>		<p>Несоблюдение этих правил создают условия для перекрёстного микробного загрязнения кухонных предметов, инвентаря и пищевой продукции.</p>
<p>Небрежное хранение уборочного инвентаря создает оптимальные условия для размножения болезнетворных микроорганизмов – применение такого «загрязненного» инвентаря только способствует загрязнению поверхностей.</p>		<p>Небрежное хранение уборочного инвентаря создает оптимальные условия для размножения болезнетворных микроорганизмов – применение такого «загрязненного» инвентаря только способствует загрязнению поверхностей.</p>
<p>Ежедневно проводить уборку территории торгового объекта.</p>		<p>Для исключения занесения мусора с обувью покупателей</p>

## ПОМНИТЕ!

Нагревательные приборы следует регулярно очищать от пыли и загрязнений. Люстры, плафоны и окна необходимо очищать по мере загрязнения, но не реже 2-х раз в год.

## ХОРОШО ПОМЫТЫЙ ТОРГОВЫЙ ИНВЕНТАРЬ И ОБОРУДОВАНИЕ – ПОКАЗАТЕЛЬ КАЧЕСТВА УСЛУГИ

Что делать	Почему это важно
------------	------------------

<p>Хорошо мыть <b>торговый инвентарь и оборудование</b></p>		<p>Использовать моющие и дезинфицирующие средства (в соответствии с прилагаемой инструкцией)</p>
<p>Контролировать мойку и дезинфекцию на предприятии-изготовителе пищевой продукции изотермических емкостей автоцистерн, используемых для реализации кваса, пива и молока</p>		<p>Всегда требовать акт мойки и дезинфекции емкостей, автоцистерн с указанием времени обработки и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств.</p>
<p>Установить режим мытья автоматов, пиво- и виноразливочного оборудования, по продаже пищевой продукции в соответствии с инструкцией.</p>		<p>На каждый автомат, пиво- и виноразливочное оборудование, необходимо иметь инструкцию о эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств.</p>

## **ВАЖНО!**

Этих «посетителей» на вашем предприятии быть не должно!

	<b>Крысы и мыши</b>
	<b>Тараканы и муравьи</b>
	<b>Мухи и другие летающие насекомые</b>
	<b>Синантропные птицы</b>
	<b>Жуки и долгоносики</b>

**Наличие любого из этих животных (или следов их пребывания) на предприятии торговли продуктами питания и рынках требует вызова специалиста! <sup>2</sup>**

## **ВАЖНО!**

Для сбора и утилизации пищевых отходов возможна установка кухонных измельчителей пищевых отходов, для твердых коммунальных отходов – оборудования для прессовки.

<sup>2</sup> запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).






## РАЗДЕЛ 3 ПЕРЕВОЗКА, ПРИЕМ, РАЗМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

### ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ КАК ПЕРЕВОЗЯТ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ


Что делать?		Почему это важно?
<p>Следите за температурой при перевозке продуктов, указанной на упаковке (например: если на упаковке охлажденной курицы <math>t +2+6^{\circ}</math> С, нельзя ее перевозить в замороженном виде).</p>		<p>Для сохранения органолептических свойств и доброкачественности продукта.</p>
<p>Если Вы сопровождаете сырье и пищевые продукты, участвуете в погрузке и выгрузке – Вам необходимо использовать чистую рабочую одежду.</p> <p>При непосредственном контакте с пищевой продукцией – необходимо проходить регулярные медицинские обследования</p>		<p>Это позволит защитить пищевые продукты от загрязнения на всех этапах транспортировки.</p>

**ПРИНИМАЙТЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ПРАВИЛЬНО**







Что делать?		Почему это важно?
Принимать пищевую продукцию с товаросопроводительной документацией.		Вы будете уверены, что продукция произведена легально, а не в подпольном цехе.
Сверять информацию на маркировке продукта и в товаросопроводительной документации (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии, сертификат качества)		Вы будете уверены, что продукция произведена легально, а не в подпольном цехе
Все этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика, листки-вкладыши, маркировки на упаковке <b>сохраняйте до момента реализации пищевой продукции.</b>		Для контроля сроков хранения пищевой продукции.

## КАК РАЗМЕЩАТЬ И ХРАНИТЬ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Что делать?		Почему это важно?
Размещайте пищевую продукцию с учетом товарного соседства (например в холодильнике нельзя хранить вместе селедку и сливочное масло).		С целью сохранения органолептических свойств.

Что делать?		Почему это важно?
<p>Не храните на полу продукты, вблизи трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления.</p>		<p>Они могут потерять вкусовые качества и признаки доброкачественности.</p>
<p><b>Мясо:</b>  1. туши, полутуши, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, со стенами и полом холодильной камеры.  2. <b>мороженое мясо</b> должно хранить на стеллажах или поддонах.  3. <b>мясные полуфабрикаты, субпродукты, птицу</b> мороженую и охлажденную храните в транспортной таре.</p>		<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи.</p>
<p><b>Рыба</b>  Охлажденную и мороженую рыбу храните в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем (например – t - 4+2° С)</p>		<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи.</p>
<p><b>Хлеб</b>  - храните в складских помещениях и (или) торговом зале на стеллажах.  - не допускайте его соприкосновения со стенами и (или) полом помещений.</p> <p><b>ВАЖНО</b> - если обнаружили признаки заболевания хлеба</p>		<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи</p>


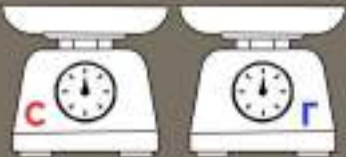
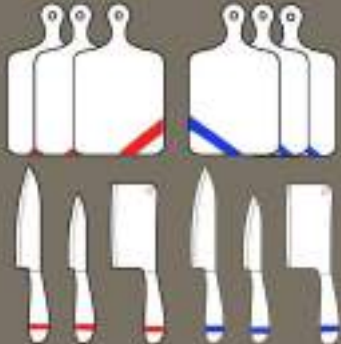
Что делать?	Почему это важно?
<p>и хлебобулочных изделий картофельной болезнью немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений, стеллажи промыть теплой водой с моющими средствами и обработать дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией.</p>	
<p><b>Кондитерские изделия с кремом</b> принимайте в упакованном виде в потребительскую или транспортную упаковку.</p>	<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи</p> 
<p><b>Сыпучие пищевые продукты</b>  - храните в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем продукции.  - в складских помещениях храните их штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p>	<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи</p> 
<p><b>Овощи и корнеплоды,</b> храните в складских помещениях без доступа естественного и искусственного освещения или в светонепроницаемой упаковке.</p>	<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи</p> 

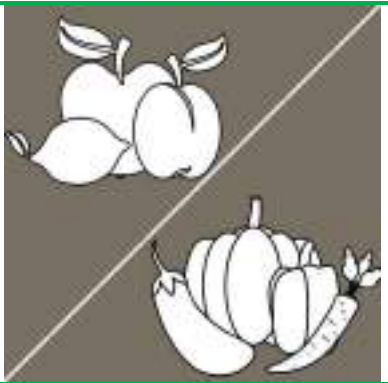
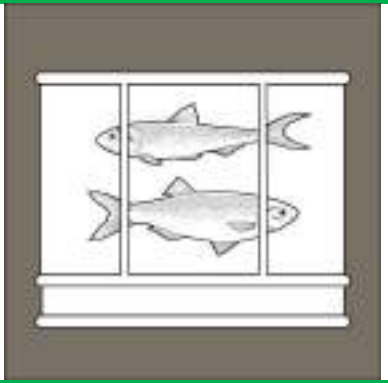
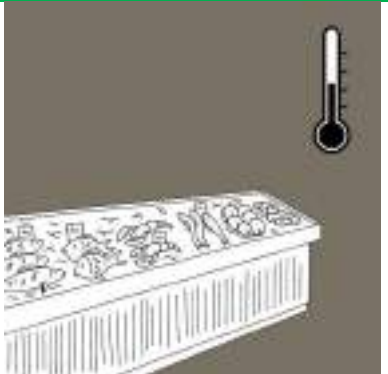




# РАЗДЕЛ 4 РЕАЛИЗАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

## КАК РЕАЛИЗОВЫВАТЬ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Что делать?		Почему это важно?
<p>Соблюдайте условия хранения и сроки годности, указанные на упаковке пищевой продукции.</p>		<p>Сохранить доброкачественность продукта.</p>
<p>Всегда соблюдайте требования к <b>раздельным</b> процессам реализации, взвешивания и упаковке сырых и готовых продуктов.</p>		<p>Для исключения перекрестного загрязнения.</p>
<p>Используйте промаркированные доски и ножи для разделки сырых и готовых продуктов.</p>		

<p>Продавать готовую к употреблению нефасованную плодоовощную переработанную пищевую продукцию отдельно от сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря.</p>		
<p>Продавать живую рыбу и живых водных беспозвоночных должны в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности</p>		<p>Для сохранения жизнедеятельности живой рыбы</p>
<p>Замороженную пищевую продукцию, размещать в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка. Обязательно – термометр в витрине для контроля температуры</p>		<p>Для обеспечения условий хранения, установленные изготовителем.</p>

## **ВАЖНО НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ НАСЕЛЕНИЮ:**

- а) пищевую продукцию без товаросопроводительных документов;
- б) пищевую продукцию, не соответствующую органолептическим показателям;
- в) негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи;
- г) позеленевшие клубни картофеля;
- д) размороженную и в последующем повторно замороженную пищевую продукцию;
- е) пищевую продукцию с истекшими сроками годности;
- ж) пищевую продукцию без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов;
- з) не выпотрошенную птицу (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, утиные и гусиные яйца, продукты домашнего приготовления и бахчевые культуры частями и с надрезами.


**Реализуйте сырое молоко на сельскохозяйственных рынках только при наличии в месте его реализации предупреждающей надписи о необходимости его кипячения.**

## **ПРАВИЛЬНАЯ ДОСТАВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

<p>Доставка пищевой продукции для потребителей</p>		<p>В чистой таре, если скоропортящийся продукт - обязательно наличие сумки холодильника</p>
<p>Продавать овощи и фрукты, бахчевые культуры с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках. Не допускайте хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.</p>		<p>Для исключения загрязнения продуктов частицами земли,</p>

## ЧТО МОЖНО И НЕЛЬЗЯ НА ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ

<b>Не допускается</b>		<b>Допускается</b>
<p>Взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), без упаковки</p>		<p>Реализовывать вразвес пищевую продукцию, поступившую от производителей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения</p>
<p>Продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению</p>		

<b>Не допускается</b>	<b>Допускается</b>
Упаковывание пищевой продукции под вакуумом	





### **ВАЖНО!**


Отпуск покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции должен производиться отдельно от сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря.

## **КАК ТОРГОВАТЬ НА НЕСТАЦИОНАРНЫХ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ И ЯРМАРКАХ**

<b>Что делать</b>	<b>Почему это важно?</b>	
Продавать питьевую воду и напитки в розлив только при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки.		Для исключения загрязнения продукта
Всю скоропортящуюся продукцию реализовывать при наличии холодильников		Для исключения порчи продукта

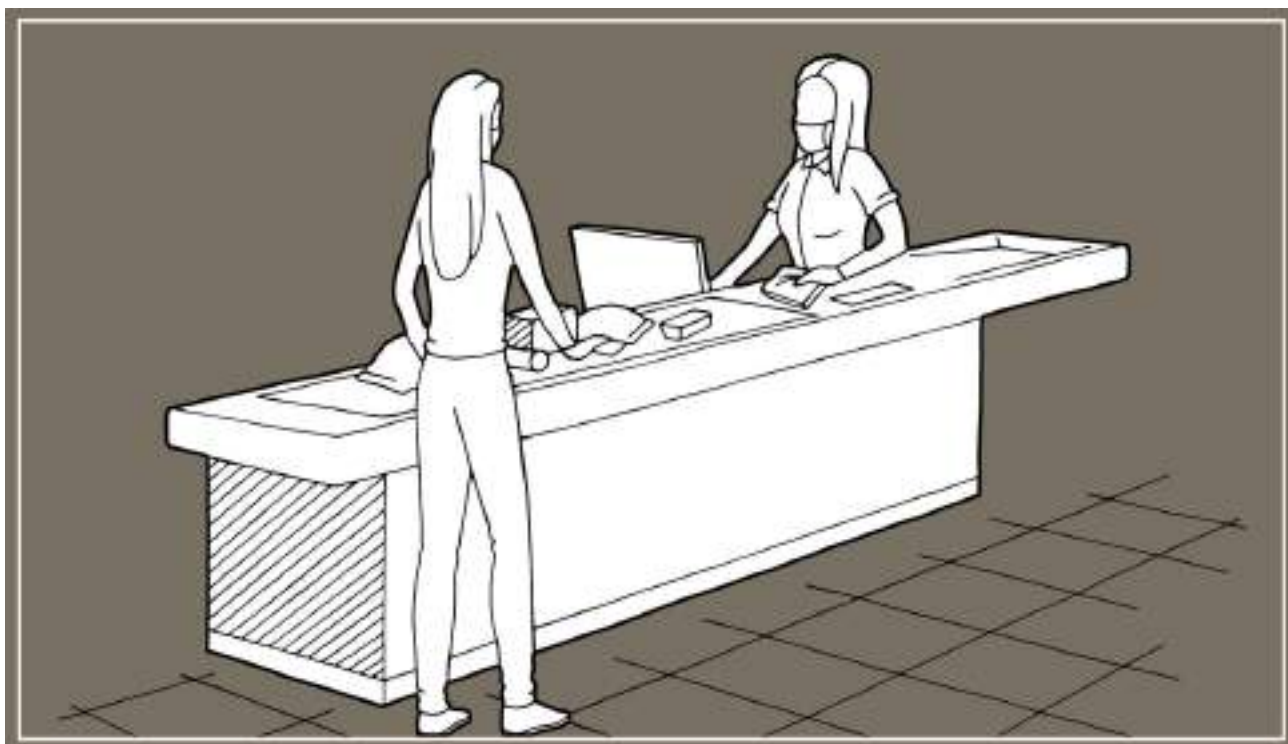


Что делать		Почему это важно?
<p>Хлеб, кондитерские и хлебобулочные изделия продавать только в упакованном виде.</p>		<p>Для исключения загрязнения продукта</p>
<p>Продавать горячие готовые кулинарные изделия из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек</p>		<p>Для исключения порчи продукта</p>
<p>Бахчевые культуры частями и с надрезами продавать нельзя.</p>		<p>Разрезанные арбузы могут стать источником пищевого отравления (микробы быстро размножаются при высокой температуре и влажности)</p>
<p>Соблюдайте правила личной гигиены, Используйте инвентарь при отпуске пищевой продукции вразвес. Следите за сроками годности продуктов.</p>		<p>Исключить продажу некачественных продуктов</p>

Что делать		Почему это важно?
<p>Работать в санитарной одежде.            При себе иметь            - личную медицинскую книжку,            - товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию.</p>		<p>Для исключения загрязнения продукта и подтверждения его безопасности</p>

## ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЯ, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ НАРУШАТЬ

1. Право на информацию об продавце (название юридического лица, режим работы магазина).
2. Право на возможность оплаты продуктов путем использования национальных платежных инструментов, а также наличных расчетов по выбору потребителя.
3. Право на обмен и возврат продукта, в случае нарушения потребительских свойств – (например- срок годности).
4. Право на правильно оформленные ценники - цена на ценнике должна совпадать с ценой в чеке.



## ВАЖНО:

- ☑ Поместить на видное место режим работы Вашего заведения, его полное наименование и юридический адрес.
- ☑ Предусмотреть возможность потребителю проверить цену.
- ☑ Поместить предупреждающие знаки о запрете курения.



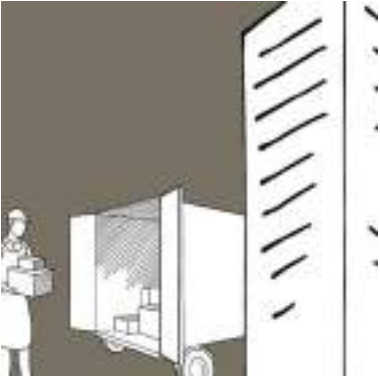


- ☑ Цветное изображение знака о запрете курения наносится на поверхность материала-носителя, в том числе металла, пластика, силикатного или органического стекла, самоклеящейся полимерной пленки, самоклеящейся и печатной бумаги, картона.
- ☑ Допускается сопровождать знак о запрете курения надписями: "Не курить", "Курить запрещено" и информацией о размере штрафов за курение.
- ☑ Знак о запрете курения размещается у каждого входа на территорию предприятия, а также в местах общего пользования, в том числе туалетах.

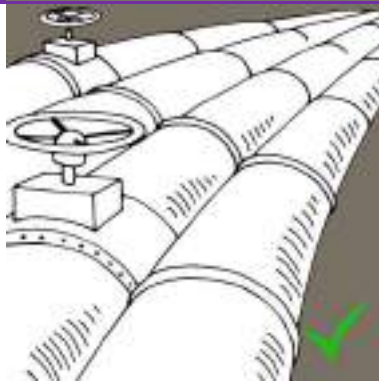
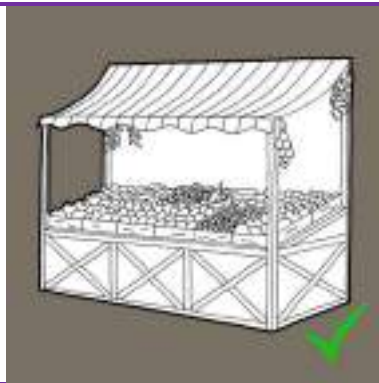


## РАЗДЕЛ 5 УПРАВЛЕНИЕ

### ПОЗАБОТЬТЕСЬ О ГРАМОТНОМ РАЗМЕЩЕНИИ СВОЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ

На что обратить внимание?	Как обеспечить?	
<p>Каким образом расположено Ваш торговый объект? Не создает ли он дискомфортных условий для постоянно проживающих людей поблизости?</p>		<p>Не должны нарушаться нормы шума, вибрации, электромагнитных полей и вредных веществ в воздухе в жилых помещениях по соседству с предприятием из-за его работы.</p>
<p>Если Ваш объект располагается в многоквартирных домах, установка и эксплуатация в таких торговых объектах стационарных холодильных камер, холодильных агрегатов и грузоподъемников должны осуществляться при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях</p>		
<p>Погрузку и разгрузку материалов, продукции, товаров для торговых объектов, встроенных, встроено-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому следует выполнять:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ с торцов жилых зданий;</li><li>■ из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров;</li></ul>		

На что обратить внимание?	Как обеспечить?
<ul style="list-style-type: none"> <li>со стороны автомобильных дорог.</li> </ul> <p>Не допускать загрузку материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения.</p>	
<p>Над торговыми местами рынка, не расположенными в помещении, должны устанавливаться навесы или иные конструкции</p>	<p>Для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.</p>
<p>Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтоб исключить риск загрязнения пищевой продукции.</p>	<p>Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод. Сети бытовой и производственной канализации не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией жилых зданий.</p>



## ВАЖНО:





- ☑ Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения
- ☑ При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения, а также невозможности использования централизованных систем водоснабжения работа торговых объектов **допускается при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения и (или) систем автономного водоснабжения и водоотведения.**
- ☑ При организации автономной системы холодного водоснабжения, не имеющей собственного источника водоснабжения, должны быть обеспечены доставка автотранспортом питьевой воды и оборудование устройств приема, хранения и расхода воды.
- ☑ Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств (автоцистерн, бочек), перевозящих питьевую воду, а также емкостей для хранения и расхода воды, должна быть изготовлена из моющихся и нетоксичных материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов,

контактирующих с пищевой продукцией. Внутренняя поверхность автоцистерн, бочек и емкостей для хранения и расхода питьевой воды после использования должна мыться и дезинфицироваться.

- ☑ При отсутствии в стационарных торговых объектах горячего централизованного водоснабжения **допускается установка водонагревающих устройств.**
- ☑ При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения стационарные торговые объекты допускается оборудовать внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений. Не допускается сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы, поглощающие колодцы и на прилегающую к ним территорию.
- ☑ При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков допускается осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции автотранспортом, предназначенным для транспортирования сточных вод.
- ☑ Канализационное оборудование систем водоотведения в стационарных торговых объектах должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- ☑ Водоотведение стоков от производственных помещений при размещении торгового объекта в многоквартирном доме, общественном или административном здании должно обеспечиваться отдельно от системы водоотведения стоков этих зданий. Приемники стоков внутренней сети канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).
- ☑ В производственных, фасовочных и складских помещениях торгового объекта не допускается нахождение канализационных стояков без защитных коробов и с отверстиями для прочисток и ревизий.
- ☑ В местах присоединения к канализационной сети моечных ванн, предназначенных для мытья оборудования, инвентаря и тары, должен быть предусмотрен разрыв струи для предотвращения обратного попадания сточных вод в моечные ванны.

**ПРО-АКТИВНОМУ САМОКОНТРОЛЮ – ДА**

<b>На что обратить внимание?</b>		<b>Как обеспечить?</b>
Все ли работники выполняют требования санитарных правил?		Отслеживать выполнение должностных обязанностей, следить за внешним видом работников.  Лучше размещать наглядные инструкции на рабочих местах, напоминающие о правилах пищевой безопасности.
Все ли работники соответствуют занимаемой должности?		Следить за регулярными прохождениями медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестацией работников, рекомендовать делать необходимые прививки.
В какой одежде работает персонал? Насколько она подходит? Чистая ли эта одежда?		Организовать регулярную стирку рабочей одежды.  Проверять внешний вид работников перед началом смены.
Исправно ли все необходимое оборудование и инвентарь?		Проверять исправность работы холодильного оборудования, нанесение маркировки на разделочный инвентарь, целостность посуды. Организовать регулярную фиксацию температур холодильных и морозильных камер (термометры, термографы).
Соответствуют ли параметры микроклимата, освещенности, качество используемой воды и продуктов гигиеническим нормативам?		Регулярно проводить производственный и лабораторный контроль.

На что обратить внимание?		Как обеспечить?
Созданы ли условия для соблюдения личной гигиены и регулярной уборки?		Обеспечить постоянное наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги, моющих и дезинфицирующих средств.
Какие моющие и дезинфицирующие средства используются?		Только разрешенные для этих целей моющие и дезинфицирующие средства. Они используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах.
Отсутствуют ли следы пребывания на предприятии вредителей (грызунов, птиц, насекомых)?		При необходимости проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции, дополнительная дезинфекция.
Поддерживается ли чистота в помещениях торгового объекта (склады, торговые залы)?		Ежедневная уборка и ежемесячная генеральная уборка с применением не только моющих, но дезинфицирующих средств.



На что обратить внимание?		Как обеспечить?
Выявляются ли на предприятии условия, создающие риск для реализации пищевой продукции?		Например, конструкции смесителей кранов исключают повторное загрязнение рук после мытья; наличие таких конструкций в месте присоединения мойки к канализационной сети, которые предотвратят загрязнения мойки оборудования и инвентаря и т.д.
Регулярно ли проводится инструктаж по соблюдению санитарных правил?		Сформировать график регулярных внутренних аудитов, тренингов по соблюдению санитарных норм и правил работниками.
Имеется ли на предприятии аптечка для оказания первой помощи?		Обеспечить наличие аптечки в соответствии с действующими нормативными документами.

Для поддержания высокого уровня безопасности на предприятии торговли пищевой продукцией необходимо постоянно вести **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ!**

### ЧТО НАХОДИТСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ?

- помещения
- оборудование
- транспортирование
- хранение
- реализация
- рабочие места
- пищевая продукция

- отходы

## ЧТО ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ?






1. Контроль состояния здоровья работников и их способности работать в контакте с пищевыми продуктами (медицинские осмотры, гигиеническое обучение с аттестацией).
2. Визуальный контроль специальными должностными лицами (например, управляющими, менеджерами по пищевой безопасности) выполнения всех санитарно-противоэпидемических мероприятий и постоянная работа над снижением потенциального риска для здоровья работника и потребителя.
3. Контроль состояния ведения документации, подтверждающей происхождением, безопасностью и качеством пищевых продуктов.
4. Лабораторный контроль качества полуфабрикатов, пищевой продукции с привлечением, аккредитованной на данные виды работ лаборатории.
5. Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства.

## ОСМОТР И ОПРОС РАБОТНИКОВ В ПЕРИОД НЕБЛАГОПРИЯТНОЙ ЭПИДЕМИЧЕСКОЙ ОБСТАНОВКИ

Каждый день, перед началом рабочего дня, обязательно проводится осмотр и опрос работников для исключения риска заноса и распространения COVID-19 и других инфекционных заболеваний

**ЧТО НЕОБХОДИМО?**

**КАК ЭТО СДЕЛАТЬ?**

<p>Выбрать ответственного лицо (лиц), которое будет проводить ежедневный осмотр, и определить круг осматриваемых лиц.</p>		<p>Назначают лиц, которые будут ежедневно осматривать всех работников</p>
<p>Провести осмотр.</p>		<p>Бесконтактная термометрия, наличие признаков простудных заболеваний</p>
<p>Провести опрос.</p>		<p>Уточняют у работника, нет ли у него симптомов простуды (боль в горле, насморк, температура), а так же нет ли симптомов простуды у членов семьи?</p>
<p>Допуск к работе или отстранение.</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-size: 2em;">✘</p> 	<p>Работники с повышенной температурой тела или с признаками острых респираторных заболеваний <b><u>не допускаются</u></b> к работе.</p>
<p>Запись в журнал осмотра.</p>		<p>Делается запись с указанием Ф.И.О. осмотренных и результатов осмотра в бумажном или электронном виде</p>

--	--	--

**ЕСЛИ БЫЛИ ВЫЯВЛЕНЫ ГРУБЫЕ НАРУШЕНИЯ САНИТАРНЫХ НОРМ, ОБНАРУЖЕНА УГРОЗА ЗДОРОВЬЮ РАБОТНИКОВ ИЛИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ, ПРИ НЕВОЗМОЖНОСТИ УСТРАНИТЬ ЭТОТ РИСК, СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО ПРЕКРАТИТЬ РАБОТУ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРЕДПРИНЯТЬ МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ ОПАСНОГО ФАКТОРА!**

**Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по Вашим обращениям готовы предоставить информацию о санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля, которые должны контролироваться в Вашей организации!**

[www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru)





РОСПОТРЕБНАДЗО  
Р

Основные новеллы вступивших в действие с 01.01.2021 г.

СП 2.4.3648-20

«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ  
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ  
ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА  
И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ»



Объединение всех требований **КО ВСЕМ ТИПАМ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБУЧЕНИЯ**, воспитания, отдыха, **С УЧЕТОМ СПЕЦИФИКИ** и особенностей каждой организации.

СанПиН 2.4.3.1186-03, СанПиН 2.4.1.3147-13

СанПиН 2.4.3.2201-07, СанПиН 2.4.4.3155-13

СанПиН 2.4.4.2599-10, СанПиН 2.4.4.3172-14

СанПиН 2.4.6.2553-09, СанПиН 2.4.3259-15

СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.2.3286-15

СанПиН 2.4.2.2842-11, СанПиН 2.4.1.3049-13

СанПиН 2.4.2.2843-11, СанПиН 2.4.4.3048-13

## **СП 2.4.3648-20**

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Вместо **34** нормативных документов, действовавших ранее



ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

28.09.2020

Москва

№ 28

Об утверждении санитарных правил  
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-  
эпидемиологические требования к  
организациям воспитания и обучения,  
отдыха и оздоровления детей и молодежи»



В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2019, № 30, ст. 4134) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) постановляю:

1. Утвердить санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (приложение).
2. Ввести в действие санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» с 01.01.2021.
3. Установить срок действия санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» до 01.01.2027.
4. Признать утратившими силу с 01.01.2021: постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2002 № 38 «О введении в действие Санитарных правил и нормативов» (зарегистрировано Минюстом России 19.12.2002, регистрационный № 4046);

## Особенности санитарно-эпидемиологических правил 2020 года

Документ разработан в рамках реализации задач регуляторной гильотины, введен в действие с 01.01.2021. на срок до 01.01.2027 г.

### САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

- **НЕ СОДЕРЖАТ** рекомендательных норм, **все нормы носят ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ** характер;
- по отдельным нормам указаны **ДОПУСКИ**, определяющие возможность вариативного и наиболее оптимального функционирования организаций без рисков для здоровья детей и молодежи;
- базируются на результатах гигиенических исследований факторов воспитания и обучения детей;
- учитывают ключевые тренды развития конструкторских и инженерных инноваций в системе строительства и реконструкций зданий, разработке современных методик обучения.



## Особенности санитарно-эпидемиологических правил 2020 года

### ВПЕРВЫЕ УСТАНОВЛЕННЫ ТРЕБОВАНИЯ К

- детским игровым комнатам
- организациям высшего и среднего профессионального образования
- организациям, предоставляющим услуги временного проживания детей
- проведению массовых мероприятий с участием детей

### САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ГАРМОНИЗИРОВАЛИ

- общие требования к территории;
- архитектурно-планировочным решениям зданий;
- оборудованию помещений;
- естественной и искусственной освещенности;
- микроклимату;
- водоснабжению и канализованию;
- организации профилактической и противоэпидемической работы.





## Структура Санитарных Правил

### САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА В СВОЕЙ СТРУКТУРЕ СОДЕРЖАТ ТРИ РАЗДЕЛА

#### 1. Область применения

- определены типы организаций;
- определен перечень видов деятельности, на которые распространяется регулирующее действие санитарных правил.

#### 2. Общие требования

- регламентированы общие требования для всех типов организаций.

#### 3. Требования в соответствии с спецификой организаций

- определены специальные требования (ключевые и типоспецифичные) по отдельным типам организаций и реализуемой ими деятельности;
- детализированы требования с учетом специфики функционирования всех типов организаций с учетом области применения СП.
- при регламентации специальных требований, они имеют первостепенное значение относительно аналогичных требований, приведенных в разделе «Общие требования».



## Раздел 1 «Область применения»

### САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА НАПРАВЛЕНЫ НА:

1. охрану здоровья детей и молодежи;
2. предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний;
3. реализацию гарантов здоровьесбережения детям и молодежи на этапе отдыха, обучения и иных видов деятельности в условиях организованных коллективов.

### Замена термина «организации» на хозяйствующие субъекты

**ХОЗЯЙСТВУЮЩИЕ СУБЪЕКТЫ** – это организации, осуществляющие образовательную деятельность, деятельность по уходу и присмотру за детьми, услуги отдыха и оздоровления, временного проживания, социальные услуги, услуги по перевозкам организованных групп детей.



## Раздел 1 «Область применения»

### **САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА УСТАНОВЛИВАЮТ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНЫХ УСЛОВИЙ К:**

1. образовательной деятельности
2. оказанию социальных услуг, услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми
3. организации и проведению временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения
4. перевозам организованных групп детей железнодорожным транспортом
5. культурно-массовых мероприятиям
6. отдыха и оздоровления.



## Раздел 1 «Область применения»

Санитарные правила **НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ** на проведение экскурсионных мероприятий и организованных походов.

Без изменений осталось **требование к обязательному наличию санитарно-эпидемиологического заключения** у организаций, осуществляющих образовательную деятельность, подлежащую лицензированию, а также деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления детей – **п.1.4.**

При нахождении детей и молодежи на объектах более 4 часов предусмотрена **обязательность организации горячего питания** – **п.1.9.**



## Раздел 1 «Область применения»

Санитарные правила вводят **единые требования к срокам прохождения гигиенической подготовки и аттестации** всех работников хозяйствующих субъектов – **п.1.5.**

### РАБОТНИКИ ДОЛЖНЫ ПРОХОДИТЬ:

- Предварительный (при поступлении на работу) медицинский осмотр
- Периодические медицинские осмотры
- Профессиональную гигиеническую подготовку
- Аттестацию
- Иметь личную медицинскую книжку со всеми результатами

Все работники за исключением работников, связанных с питанием  
**1 раз в 2 года**

Работники занятые в приготовлении пищи и ее раздаче  
**1 раз в год**

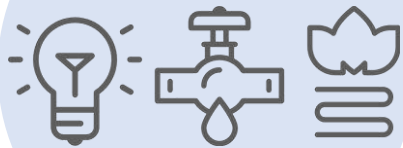
В части количественных значений факторов санитарные правила дают отсылку **на гигиенические нормативы**



## Раздел 2 «Общие требования»



- Обязательный характер приобрели требования к территориальной доступности школ и детских садов, доставке детей, проживающих удаленно от общеобразовательных организаций – **п.2.1.**
- Введено требование обязательности периметрального ограждения собственной территории зелеными насаждениями (наряду с забором) с целью шумоизоляции и защиты от химического загрязнения – **п.2.2.1.**
- Правилами допускается возможность использования для занятий по физической культуре и спортивных соревнований спортивных сооружений и площадок, расположенных за пределами собственной территории – **п.2.2.2.**
- Допускается возможность использования мусорных контейнерных площадок жилой застройки – **п. 2.2.3.**
- Для хозяйствующих субъектов, не имеющих централизованной системы водоснабжения и водоотведения, введено требование обязательного оборудования автономных систем холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения – **п.2.6.1.**
- При отсутствии горячего централизованного водоснабжения обязательность установки водонагревателей – **п.2.6.1.**
- Санитарные правила расширили формы организации питьевого режима, дополнив их возможностью использования кипяченой воды – **п.2.6.6.**
- Впервые на обязательной основе для всех помещений, предназначенных для пребывания детей и молодежи, вводится требование к осуществлению контроля за температурой воздуха – **п.2.7.3.**



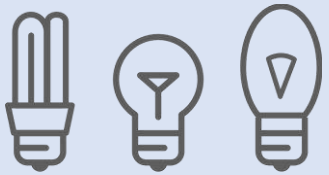


## Раздел 2 «Общие требования»

- Введен запрет на использование в одном помещении разных типов ламп, а также лампы с разным цветоизлучением – **п.2.8.5.**

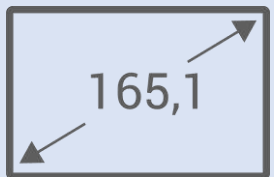
Наряду с люминесцентными лампами допускается возможность использования светодиодных ламп. Регламентированы возможные спектры цветоизлучения (белый, тепло-белый, естественно-белый)

- Потолки не должны иметь следов протеканий и признаков поражений грибком – **п.2.5.3.** (введено впервые)
- Впервые предусмотрена обязательность оборудования всех помещений емкостями для сбора мусора и своевременному удалению мусора – **п. 2.11.1.**
- Впервые использован термин «трансформируемые пространства» и определена возможность их многофункционального использования (актовый зал, столовая, рекреации, библиотека, спортивный зал) и использования трансформируемой мебели – **п.2.3.2., п. 2.4.3.**
- Предусмотрена возможность использования территории и помещений хозяйствующих субъектов иными юридическими и физическими лицами (в соответствии с заявленным видом деятельности) – **п.1.6.**





## Раздел 2 «Общие требования»



- Предусмотрена обязательность оборудования учебных классов и кабинетов конторками – **п.2.4.3.**
- Впервые предусмотрена возможность вариативной расстановки парт, при условии неиспользования в учебном процессе классной доски – **п.2.4.3.**
- Как и ранее, в образовательном процессе не допускается использование табуреток и скамеек вместо стульев – **п.2.4.3.**
- Впервые для всех типов организаций предусмотрена возможность использования декоративных элементов с яркой цветовой палитрой если их площадь не превышает 25% от общей площади поверхности стен помещения – **п.2.8.8.**
- Впервые регламентирована минимальная диагональ интерактивной доски (не менее 165,1 см), место размещения (по центру фронтальной стены), сформулированы требования к профилактике негативного воздействия на зрение обучающихся (равномерность освещения, отсутствие бликов доступность поверхности для работы обучающихся, матовая поверхность, отсутствие слепящего эффекта) – **п.п.2.4.4, 2.8.3.**


По результатам экспериментальных исследований регламентированы минимальные размеры диагонали монитора персонального компьютера (39,6 см), ноутбука (39,6 см), планшета (26,6 см)





## Раздел 2 «Общие требования»


- Определена общая продолжительность использования электронных средств обучения на уроке (**п.2.10.2.**):
  - для интерактивной доски – для детей до 10 лет – 20 минут, старше 10 лет – 30 минут;
  - для компьютера (ноутбука, планшета) - для детей 1-2 классов – 20 минут, 3-4 классов – 25 минут, 5- 9 классов – 30 минут, 10-11 классов – 35 минут);
- Введен запрет на использование электронных средств обучения для до 5 лет – **п.2.10.2.**
- Определена продолжительность непрерывного использования экрана (для детей 5-7 лет – 5-7 минут, для учащихся 1-4-х классов - 10 минут, для 5-9-х классов –15 минут) – **п.2.10.2**
- С целью профилактики нарушений зрения введено обязательное требование к проведению гимнастики для глаз при использовании электронных средств обучения на уроке и перемене, а также при использовании книжных учебных изданий – во время перемен – **п.2.10.2, п.2.10.3.**



Физкультминутки  
во время занятий



Гимнастика для глаз

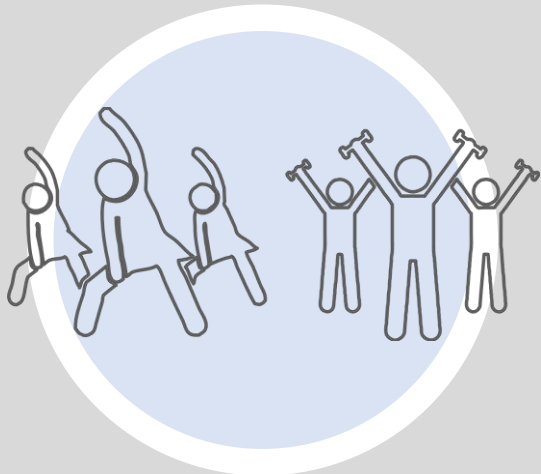


Контроль за рабочей позой,  
в том числе, во время письма,  
рисования и использования гаджетов



## Раздел 2 «Общие требования»

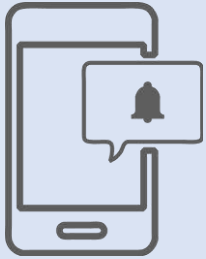
- Регламентирован обязательный набор производственных помещений пищеблока, определяющий возможность его работы на сырье, полуфабрикатах, в формате буфетов-раздаточных – **п.2.4.6.1.**
- Предусмотрена обязательность оборудования места приготовления холодных закусок бактерицидными установками.
- Определены критерии оценки достаточности оборудования пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем, кухонной и столовой посудой – **п.2.4.6.2.**
- В два раза увеличена кратность обработки столов для приема пищи в групповых помещениях – **п. 2.11.2.**
- Впервые введены требования (**п. 2.9.5., п.2.10.3**):
  - к обязательному распределению детей в группы для занятий физической культурой;
  - документированию и контролю за организацией физического воспитания
  - к проведению мероприятий по физической культуре с учетом пола, возраста и состояния здоровья
  - обязательности проведения мероприятий по закаливанию
  - обязательности работы по формированию здорового образа жизни
  - обязательности реализации технологий сбережения здоровья
  - обязательности контроля за соблюдением правил личной гигиены





## Раздел 2 «Общие требования»

- Впервые в санитарных правилах указан временной промежуток (не более 2-х часов), в течение которого необходимо информировать органы Роспотребнадзора о фактах выявления инфекционных и паразитарных заболеваний среди детей, молодежи и персонала – **п.2.9.5.**
- Введено обязательное требование присутствия на спортивных соревнованиях и на занятиях в плавательных бассейнах медицинского работника – **п.2.10.3.**
- Введено требование к режиму двигательной активности детей – соответствие возрасту и состоянию здоровья – **п.2.10.3.**

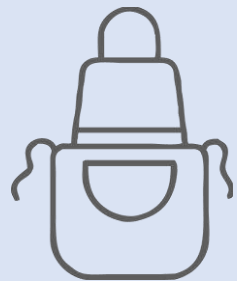
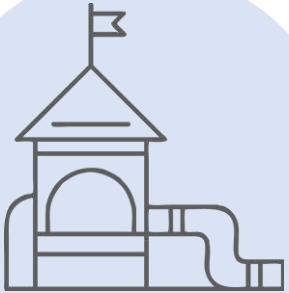




## Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»

### ДОШКОЛЬНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ – НОВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Наличие на собственной территории групповых площадок для прогулок детей отдельно для каждой группы – **п.3.1.2.**
- Дополнительное наличие у помощников воспитателя фартука, колпака или косынки для надевания во время раздачи пищи, фартука для мытья посуды и отдельного халата для уборки помещений (наряду 2-мя комплектами специальной одежды на 1 человека) – **п.3.1.9.**
- Для групп дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также семейных дошкольных групп предусмотрена возможность организации питания детей на кухне, при условии, если на одно посадочное место приходится не менее 0,7 м<sup>2</sup>, при одновременном приеме пищи всеми детьми – **п.3.1.11.**





## Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»

### ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ – НОВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Обязательность оборудования на территории школы парковочной зоны для маломобильных групп населения – **п.3.4.1.**
- Наличие на приобретаемое оборудование для детских игровых площадок документов об оценке (подтверждении) соответствия регламентированным требованиям – **п.3.4.1.**
- Определена минимальная площадь гардероба (не менее 0,15 м<sup>2</sup> на ребенка); площадь туалетов при спортивном зале (не менее 8,0 м<sup>2</sup>) и душевых (не менее 12,0 м<sup>2</sup>) – **п. 3.4.5., 3.4.9.**
- Определен объем обязательной части образовательной программы (для 1-4 кл. - 80%, 5-9 кл. – 70%, 10-11 кл. – 60%), предусматривая, что суммарный объем обязательной части реализуется в рамках максимального общего объема недельной образовательной нагрузки – **п. 3.4.16.**





### Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»

#### ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ – НОВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Внеурочная деятельность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, предусматривающая суммарно 10 часов в неделю, из которых не менее 5 часов должны включать обязательные занятия коррекционной направленности – **п. 3.4.16.**
- Сокращено с 45 минут до 20 минут минимальное время между началом факультативных (дополнительных) занятий и последним уроком – **п. 3.4.16.**
- Максимальное время ожидания экзамена (не более 30 мин.) – **п. 3.4.16.**
- При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена должен быть организован питьевой режим – **п. 3.4.16.**



45=20





### Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»

Впервые установлены требования к порядку реализации дистанционных образовательных технологий и электронного обучения:

- Предусмотрена возможность использования на занятиях не более двух различных электронных средств обучения – **п.3.5.2.**
- Запрет на использование сотовых телефонов для образовательных целей – **п.3.5.3.**
- Введен запрет на размещение базовых станций подвижной сотовой связи – **п.3.5.3.**
- Возможность использования ноутбуков для обучающихся начальных классов при наличии дополнительной клавиатуры – **п.3.5.4.**
- Возможность использования планшетов предусматривает угол наклона в 30° относительно вертикали – **п.3.5.4.**
- Расстояние от глаз до экрана должно быть не менее 50 см – **п.3.5.7.**





### Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»

**Впервые установлены требования к порядку реализации дистанционных образовательных технологий и электронного обучения:**

- **ВПЕРВЫЕ** регламентировано время непрерывного использования наушников за день – не более часа при уровне громкости не более 60% от максимальной – **п.3.5.10.**

Предусматривается обязательность сокращения продолжительности уроков до 40 минут при использовании электронных средств обучения


- Введено требование к проведению ежедневной дезинфекции экрана, клавиатуры, компьютерной мыши с использованием дезинфекционных растворов или салфеток на спиртовой основе – **п.3.5.14.**







## Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»



36.6°

### ЗАГОРОДНЫЕ СТАЦИОНАРНЫЕ ДЕТСКИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ ЛАГЕРЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

- Допускается возможность осуществление заезда в 2 дня, предусматривается проведение бесконтактной термометрии каждого ребенка и сопровождающих его взрослых с фиксированием результатов в журнале – п.3.11.2.

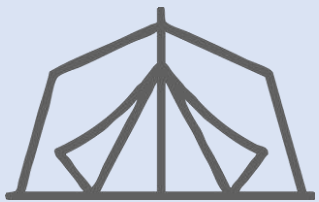
**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** пребывание на территории организации (вне специально установленных мест) посетителей, в том числе родителей (законных представителей) детей.

### ДЛЯ ПАЛАТОЧНЫХ ЛАГЕРЕЙ

Изменены требования к количеству детей, проживающих в палатке, оно должно соответствовать вместимости, указанной в техническом паспорте палатки.

Предусмотрена обязательность указания в договоре на оказание услуг отдыха детей использование индивидуального спального места с использованием личного инвентаря – п.3.13.5.

Для организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – введено новое требование к оборудованию помещения постоянного пребывания и проживания детей приборами по обеззараживанию воздуха – п.3.7.2.





### Раздел 3 «Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности»

#### Впервые регламентированы требования к:

- Детским игровым комнатам – размещению, набору помещений, оборудованию, обработке игрушек и игрового оборудования, организации питьевого режима – **п.3.3.1.**
- Условиям временного размещения организованных групп детей в общежитиях, гостиницах, турбазах, базах отдыха, в т.ч. предусматривающие обязательность обеспечения требований к нормам площади на одного человека, наличию условий для соблюдения правил личной гигиены, организации питания и питьевого режима, естественного освещения – **п.3.15.**

Проведению массовых мероприятий с участием детей и молодежи предусматривается обязательность информирования органов Роспотребнадзора (в срок не позднее чем за 1 месяц до начала мероприятия):

- о планируемых сроках проведения мероприятия,
- о количестве участников,
- условиях доставки участников до планируемого места проведения мероприятия,
- условиях проживания,
- организации питьевого режима,
- организации питания,
- сроках проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий, противоклещевых обработках (в случае если мероприятие проводится в теплое время года и в природных условиях).





## СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Реализация требований санитарных правил на практике, должна обеспечить здоровьесберегающие условия воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВСТУПИВШИХ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

СП 2.1.3678 - 20

«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ, ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ,  
ОБОРУДОВАНИЯ И ТРАНСПОРТА, А ТАКЖЕ УСЛОВИЯМ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ХОЗЯЙСТВУЮЩИХ СУБЪЕКТОВ,  
ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОДАЖУ ТОВАРОВ, ВЫПОЛНЕНИЕ  
РАБОТ ИЛИ ОКАЗАНИЕ УСЛУГ»



**Цель** —объединение требований к деятельности хозяйствующих субъектов, оказывающих услуги в сфере гостиничных, медицинских, бытовых, социальных услуг, услуг в области спорта, организации досуга, развлечений, продаже товаров производственно-технического назначения для личных и бытовых нужд, с учетом специфики деятельности каждого субъекта потребительского рынка

СанПиН 2.1.2.2646-10  
СанПиН 2.1.2.2631-10  
СанПиН 2.1.2.1188-03  
СанПиН 2.1.2.1331-03  
СП 2.1.2.3304-15  
СП 983-72  
СанПиН 2.1.2.3150-13  
СанПиН 2.1.3.2630-10  
СанПиН 2.2.2506-09  
СП 2.1.2.2844-11  
СП 2.1.2.3358-16  
СанПиН 2.1.2/3041-96 и др.

## СП 2.1.3678-20

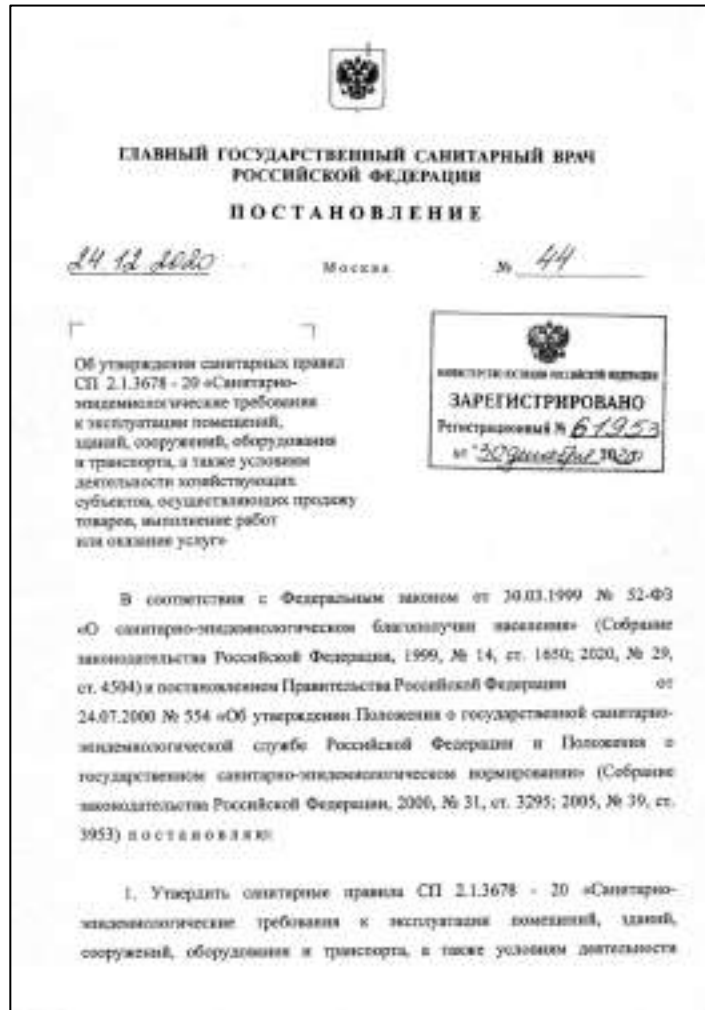
«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»

Вместо положений **21** нормативного документа, действовавших ранее



**СП 2.1.3678-20 содержат 430 ключевых требований** к обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности выполнения работ или оказания услуг вместо 1998 обязательных требований и нормативов ранее существовавших.

**При разработке СП 2.1.3678-20 учтены более 400 замечаний** и комментариев Министерств и ведомств (Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства, Министерства здравоохранения, Министерства спорта, Министерства экономического развития, Министерства, Министерства промышленности и торговли), Российского союза промышленников и предпринимателей, Лиги малых отелей, хостелов и туристического жилья, общероссийской общественной организации малого и среднего предпринимательства «Опора России», Союза участников потребительского рынка, Ассоциации компаний розничной торговли.



## Особенности санитарно-эпидемиологических правил 2020 года

Документ разработан в рамках реализации механизма «регуляторной гильотины», введен в действие с 01.01.2021. на срок до 01.01.2027 г.

### Санитарные правила

- не содержат рекомендательных норм, все нормативы носят обязательный характер;
- базируются на результатах научных гигиенических исследований физических, химических и биологических факторов среды обитания человека;
- исключают дублирующие требования нормативных документов других контрольно-надзорных ведомств и инстанций;
- санитарно-эпидемиологические требования не имеют разночтений с другими правовыми актами и трактуются однозначно;
- отсутствует императивность требований, хозяйствующему субъекту предлагается выбор метода соблюдения санитарно-эпидемиологического требования или достижения гигиенических нормативов.



## **ВПЕРВЫЕ** установлены требования

к услугам аптечных организаций и гостиничным услугам, санитарно-эпидемиологические требования к которым до настоящего времени не были отражены в отдельных нормативно-правовых актах санитарного законодательства

### **Санитарные правила гармонизировали обязательные требования к**

- зданиям, строениям, сооружениям, помещениям, используемым хозяйствующими субъектами, оказывающими услуги;
- объемно-планировочным решениям зданий и сооружений, а также оборудованию хозяйствующих субъектов, осуществляющих оказание услуг, в том числе деятельности организаций социального обслуживания;
- микроклимату, водоснабжению, канализованию;
- организации профилактического и противозидемического режима в организациях, оказывающих услуги;
- условиям хранения при реализации продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд;
- предоставлению медицинских услуг, услуг в области спорта, организации досуга и развлечений, бытовых услуг





## Санитарные правила в своей структуре содержат девять разделов

1. **Область применения**, где определены концептуальные направления применения санитарных правил с целью охраны жизни и здоровья населения.
2. **Общие требования**, регламентирующие требования ко всем хозяйствующим субъектам, выполняющим работы по предоставлению услуг.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, условиям хранения при реализации продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд: товаров бытовой химии, парфюмерных и косметических товаров, строительных материалов.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений при осуществлении деятельности хозяйствующими субъектами, оказывающими медицинские услуги. В разделе детализированы требования с учетом специфики медицинских организаций.
5. Санитарно-эпидемиологические требования при предоставлении услуг аптечными организациями.
6. Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению услуг в области спорта, организации досуга и развлечений. В разделе изложены требования к размещению, устройству, содержанию, эксплуатации объектов спорта, плавательных бассейнов, аквапарков.
7. Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.
8. Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению бытовых услуг. Раздел содержит обязательные требования к деятельности хозяйствующих субъектов, оказывающих услуги бань (саун), химической чистки, парикмахерские, косметологические услуги, услуги по стирке текстильных изделий, а также к размещению, устройству, содержанию, эксплуатации зданий, помещений общественных туалетов.
9. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию зданий, помещений и деятельности организаций социального обслуживания. Раздел содержит обязательные требования к организациям социального обслуживания с обеспечением и без обеспечения проживания.



## Раздел 1 «Область применения»

Новые санитарные правила СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» направлены на охрану жизни и здоровья населения, обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Санитарные правила обязательны для исполнения физическими и юридическими лицами, предоставляющими услуги населению на территории Российской Федерации.

## Раздел 2 «Общие требования»

Раздел дает разъяснения об эксплуатации зданий, помещений, оборудования и транспортных средств, которые используются при оказании услуг.

Без изменений осталось требование об обязательном осуществлении хозяйствующим субъектом в соответствии с осуществляемой им деятельностью по предоставлению услуг населению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, с проведением лабораторных исследований и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации — п. 2.1.



## Раздел 2 «Общие требования»

Введено обязательное требование для всех хозяйствующих субъектов, оказывающих услуги, при отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения оборудовать здания, строения, сооружения, помещения нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения — п. 2.2.

Обязательный характер имеют требования к обследованию технического состояния системы вентиляции проводится перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет — п. 2.6.

Правилами определены требования к уборке территории, оборудования контейнерных площадок для сбора твердых коммунальных отходов — п. п. 2.8, 2.9.

Впервые на обязательной основе введено требование обеспечения во всех помещениях, где предоставляются услуги населению, параметров микроклимата, воздухообмена, установленных гигиеническими нормативами. В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов. Уровни естественного и искусственного освещения, инсоляции, шума, вибрации, электромагнитных полей в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам — п. п. 2.4. — 2.6.

В части количественных значений факторов санитарные правила дают отсылку на гигиенические нормативы



### **Раздел 3 «Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, условиям хранения при реализации продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд»**

Допускается транспортирование товаров бытовой химии, парфюмерных и косметических товаров, строительных материалов совместно с пищевой продукцией при обеспечении условий, исключающих их соприкосновение, и загрязнение, а также изменение потребительских свойств пищевой продукции — п. 3.2.

Обязательным остается требование хранения пестицидов и агрохимикатов, строительных материалов в отдельных помещениях, предназначенных для этих целей или в выделенных зонах складов для непродовольственных товаров — п. 3.5.



## Раздел 4 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений при осуществлении деятельности хозяйствующими субъектами, оказывающими медицинские услуги»

Впервые не регламентирован размер земельного участка поликлиник, подстанций скорой помощи; площадь зеленых насаждений и газонов участка стационара, исключая тем самым излишние и часто не выполнимые требования.

Введен запрет на размещение всех форм медицинских организаций, в том числе амбулаторно-поликлинического консультативного приема, оказывающих специализированную медицинскую помощь по профилям «Инфекционные болезни», «Фтизиатрия» в многоквартирных домах - п. 4.1.4.

Правилами допускается возможность размещения кабинетов магнитно-резонансной томографии в помещениях с постоянным пребыванием людей или с постоянными рабочими местами, при условии, что такие кабинеты не являются смежными с палатами для беременных, детей и кардиологических больных, а уровень физических факторов в этих кабинетах должен соответствовать гигиеническим нормативам — п. 4.1.7.

Правилами допускается возможность уменьшения в пределах 15% регламентированных минимальных площадей помещений медицинских организаций — п. 4.2.3.



## Раздел 4 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений при осуществлении деятельности хозяйствующими субъектами, оказывающими медицинские услуги»

С целью профилактики возникновения и распространения инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи, в том числе инфекций с аэрогенным путем передачи возбудителей, строго обязательными остаются требования к воздушному режиму:

- Каждая группа помещений (операционные, реанимационные, рентгенкабинеты, лаборатории, боксированные помещения, пищеблоки) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением — п. 4.5.8.
- Запорные устройства должны устанавливаться на приточных и вытяжных вентиляционных системах в секционных, лабораториях патологоанатомических отделений и отделений судебно-медицинской экспертизы, а также в других помещениях для исключения несанкционированного перетока воздуха — п. 4.5.11.
- В инфекционных отделениях вытяжные вентиляционные системы оборудуются устройствами обеззараживания воздуха или фильтрами тонкой очистки — п. 4.5.12.
- Боксы или боксированные палаты оборудуются автономными системами вентиляции с преобладанием вытяжки воздуха над притоком и установкой на вытяжке устройств обеззараживания воздуха или фильтров тонкой очистки — п. 4.5.13.



## Раздел 4 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений при осуществлении деятельности хозяйствующими субъектами, оказывающими медицинские услуги»

Введено требование обязательности оборудования перечня помещений умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков: предоперационные, перевязочные, родовые залы, реанимационные, процедурные кабинеты, инфекционные, туберкулезные, кожно-венерологические, гнойные, ожоговые, гематологические отделения, клиничко-диагностические и бактериологические лаборатории, а также в санитарных пропускниках, шлюзах-боксах, полубоксах — п. 4.4.6.

Впервые вводится обязательное требование оборудования во вновь строящихся и реконструируемых медицинских организациях ваннных комнат с подъемниками для гигиенической обработки тяжело больных пациентов — п. 4.9.3.



## Раздел 4 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений при осуществлении деятельности хозяйствующими субъектами, оказывающими медицинские услуги»

Регламентировано введение запрещающего знака, отделяющего зону общепольничного режима (после шлюза) от остальных помещений операционного блока — п. 4.11.2.

Введено обязательное требование организации для вновь проектируемых и реконструируемых медицинских организаций входа в родовой блок через санитарный пропускник, имеющий смежные помещения, аналогичные помещениям санитарного пропускника операционного блока - п. 4.13.3.

Обязательный характер приобрели требования оборудования помещения для отдыха и наблюдения за пациентом при оказании анестезиологического пособия в ходе эндоскопического обследования в амбулаторных условиях — п. 4.17.1.

Впервые на обязательной основе вход детей в детские поликлиники организуется через бокс — п. 4.22.2.





## Раздел 5 «Санитарно-эпидемиологические требования при предоставлении услуг аптечными организациями»

Раздел введен впервые - до настоящего времени санитарно-эпидемиологические требования к аптечным организациям не были отражены в отдельных нормативно-правовых актах санитарного законодательства. Основными положениями раздела являются санитарно-эпидемиологические требования к размещению, объемно-планировочным решениям, функциональному назначению помещений, противоэпидемическому режиму аптек.

Аптека должна размещаться в изолированном блоке помещений в многоквартирных домах, общественных зданиях или в отдельно стоящих зданиях. При размещении аптеки в многоквартирном доме необходимо наличие входа, изолированного от жилых помещений — п. 5.5.

Предусмотрена обязательность расположение помещений для изготовления лекарственных средств с учетом технологической поточности производственного процесса изготовления стерильных и не стерильных форм — п.5.7.

Введено обязательное требование наличия в помещениях аптек общеобменной вентиляции с естественным или механическим побуждением. В аптеках, не осуществляющих изготовление лекарственных средств система вентиляции с механическим побуждением может отсутствовать. Не допускается отсутствие систем вентиляции с механическим побуждением в помещениях с постоянными рабочими местами, не имеющих естественного проветривания — п. 5.14.



## Раздел 6 «Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению услуг в области спорта, организации досуга и развлечений»

Раздел устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта; устройству, эксплуатации плавательных бассейнов или комплексов бассейнов, имеющих в своем составе аттракционы водные (аквапарки).

Санитарные правила расширили возможности территориального размещения объектов спорта, так как не регламентируют требования к земельному участку и хозяйственной зоне объектов спорта;

Тем не менее обязательными являются требования соблюдения отдельного входа, изолированного от жилых помещений многоквартирного дома, если спортивные залы расположены в помещениях многоквартирных домов или во встроенных и пристроенных к ним помещениях — п. 6.1.8.

Важнейшими являются требования к параметрам микроклимата и качеству воды бассейнов и аквапарков. Санитарные правила регламентируют строгий порядок лабораторного контроля воды и микроклимата бассейнов с разными типами водообмена — п. п. 6.2.25 — 6.2.30; 6.3.11.



## Раздел 7 «Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг»

Раздел устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию гостиниц.

Впервые регламентирован порядок размещения гостиниц - «размещение гостиниц в жилых помещениях не допускается» - п. 7.1.

Санитарными правилами запрещается размещать номера гостиниц в подземных и (или) цокольных этажах, а также в помещениях, расположенных непосредственно над автостоянкой, размещенной в подземных и (или) цокольных этажах здания - п. 7.3.



## Раздел 7 «Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг»

Важнейшими положениями раздела являются требования неукоснительного соблюдения противоэпидемических мероприятий и дезинфекционного режима в гостиницах:

- чистое белье должно храниться в помещении, оборудованном шкафами или стеллажами. Хранение чистого и грязного белья в гостиничных зданиях с номерным фондом более 50 номеров в одном помещении не допускается. Для гостиничных зданий с номерным фондом 50 номеров и менее, хранение чистого и грязного белья может быть организовано в одном помещении с использованием разных промаркированных контейнеров или закрытых шкафов (стеллажей) для чистого белья и закрытых контейнеров для грязного белья — п. 7.9.
- уборка номеров с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится не менее 1 раза в неделю — п. 7.11.
- мягкий инвентарь (матрасы, наматрасники, подушки, одеяла) должен подвергаться камерной дезинфекции по эпидемиологическим показаниям непосредственно хозяйствующим субъектом, либо обработка может проводиться в иных организациях, имеющих дезинфекционные камеры — п. 7.21.



## Раздел 8 «Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению бытовых услуг»

Раздел устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к деятельности хозяйствующих субъектов, оказывающих услуги химической чистки; парикмахерские и косметологические услуги; услуги по стирке текстильных изделий, а также к размещению, устройству, содержанию, эксплуатации зданий, помещений общественных туалетов.

На обязательной основе установлено, что химчистки, расположенные в торгово-развлекательных центрах, гостиничных комплексах и гипермаркетах, должны иметь автономную систему вентиляции — п. 8.1.1.

Хозяйствующие субъекты, оказывающие услуги химической чистки, парикмахерские, косметологические услуги в обязательном порядке должны быть обеспечены холодной и горячей водой из централизованных систем водоснабжения — п. п. 8.1.10., 8.2.1.



## Раздел 8 «Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению бытовых услуг»

Определены условия организации отдельных рабочих мест для маникюра, которые допустимо размещать в помещениях общественных зданий, торговых центров, при соблюдении гигиенических требований к воздухообмену помещений и параметров микроклимата, а также при условии их оборудования системами водоснабжения, канализации и раковины для мытья рук — п. 8.2.4.

Расширены и актуализированы требования к дезинфекционной обработке и стерилизации инструментов и расходных материалов для маникюра, педикюра, татуажа, пирсинга, пилинга — п. 8.2.29.

Впервые на обязательной основе введено требование организации отдельных технологических линий, если в прачечной осуществляется стирка белья из медицинских организаций — п. 8.3.4.



## Раздел 9 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию зданий, помещений и деятельности организаций социального обслуживания»

Впервые на обязательной основе установлено, что уровни инсоляции и естественного освещения помещений, уровни шума, вибрации, ультразвука и инфразвука, электромагнитных полей и излучений на территории и в здании организации социального обслуживания не должны превышать гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки — п. 9.4.

Впервые введены требования наличия шлюза с умывальником для палат изолятора приемно-карантинного отделения организаций социального обслуживания — п. 9.15.

Обязательный характер приобрели требования наличия приборов по обеззараживанию воздуха в помещениях постоянного пребывания и проживания — п. 9.19.

Санитарные правила расширили санитарно-гигиенические требования к организации помещений в организациях социального обслуживания прачечных и стирке белья лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов: стирка личных вещей осуществляется с использованием бытовых стиральных машин, с предоставлением, проживающим возможности использования бытовых стиральных машин в этих целях. Бытовые стиральные машины устанавливаются в помещении санитарного узла или в санитарно-бытовом помещении блока жилых ячеек и жилых групп. Не допускается установка бытовой стиральной машины в помещении для приготовления и (или) приема пищи (кухне), в жилых комнатах (спальнях) — п. 9.28.



## СП 2.1.3678-20

Реализация требований санитарных правил позволит обеспечить безопасность, то есть отсутствие недопустимого риска вреда здоровью человека и предотвратить негативное воздействие на здоровье химических, физических и биологических факторов среды обитания, возникновение и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) среди потребителей услуг.