

Алгоритм проведения контрольных (надзорных) и профилактических мероприятий организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих присмотр и уход, реализующих образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего, среднего общего, профессионального, высшего образования, в организациях социального обслуживания семьи и детей, в организациях отдыха и оздоровления детей, в субъектах, предоставляющих услуги временного размещения организованных групп детей.

При проведении контрольных (надзорных) мероприятий в отношении пищеблоков в организациях, осуществляющих присмотр и уход, реализующих образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего, среднего общего, профессионального, высшего образования, в организациях социального обслуживания семьи и детей, в организациях отдыха и оздоровления детей, в субъектах, предоставляющих услуги временного размещения организованных групп детей (далее – детские организации), организующих общественное питание детей заполняется акт проверки (далее – Акт), а также проверочный лист, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемых Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и подведомственными ей федеральными государственными учреждениями при проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий (рейдовых осмотров, выездных проверок) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за эксплуатацией помещений, зданий, сооружений, оборудования, а также за деятельностью хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение отдельных работ или оказание отдельных услуг, и хозяйствующих субъектов, которые в процессе своей деятельности обеспечивают безопасные условия труда», который является приложением к Акту.

Алгоритм проведения проверки пищеблока детских организаций, работающих на сырье и полуфабрикатах включает:

1. Оценка текущего санитарного состояния пищеблока (таблица № 2).
- 1.1. Оценка текущего состояния пищеблока включает:
 - проведение визуального осмотра производственных помещений, технологического и холодильного оборудования, его достаточность, исправность; определение типа пищеблока (на сырье, сырье и полуфабрикатах, полуфабрикатах, буфет-раздаточная), достаточность посадочных мест в обеденном зале (из расчета нормируемой площади на одно посадочное место);

исполнение (устранение) ранее выявленных нарушений санитарного законодательства (по итогам проведенных предыдущих проверок);

- соблюдение поточности при реализации производственных процессов по поступлению, хранению и обработке сырья, приготовлению и реализации готовых блюд, сбор, хранение и утилизация пищевых отходов;

- оценку состояния водоснабжения и водоотведения пищеблока, вентиляции, теплоснабжения и освещения; условия для мытья и сушки рук детей, условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом;

- оценку санитарно-гигиенического состояния пищеблока, условий мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, уборки производственных помещений и столовой, наличие условий для хранения и приготовлений моющих и дезинфицирующих растворов, хранение уборочного инвентаря; состояние внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений

1.2. Изучение и оценка документации, имеющейся на пищеблоке:

- документы, удостоверяющие безопасность и качество продукции; товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продовольственного сырья и пищевой продукции; технико-технологическая документация на изготавливаемую продукцию; технологические карты; журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- документы, подтверждающие проведение обработки помещений пищеблока от грызунов и насекомых;

- документы, подтверждающие вывоз и утилизацию отходов;

1.3. Оценка питания детей включает:

- анализ меню, используемого в питании детей; анализ фактического питания и его соответствие утвержденному и согласованному меню;

- соответствие приготавливаемых блюд технической возможности пищеблока и режиму работы хозяйствующего субъекта;

- наличие и оценка дополнительного питания детей (при наличии);

- участие родителей в проведении родительского контроля (при наличии);

2. Определение объема и вида лабораторно-инструментальных методов исследований (испытаний) (таблица № 3).

Виды и объем лабораторно-инструментальных исследований направлены на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов в ходе приготовления блюд, используемых в питании детей и зависят от:

- принципов работы и типа пищеблока (на сырье, сырье и полуфабрикатах, полуфабрикатах, буфет-раздаточная),

- ассортимента приготавливаемых блюд,

- порядка и периодичности проведения производственного контроля (включая лабораторные исследования и испытания).

3. Отбор и доставка проб для лабораторных исследований (испытаний).

В целях исключения риска микробиологического, паразитарного загрязнения пищевой продукции, соблюдения требований качества



и безопасности в ходе приготовления и раздачи готовых блюд осуществляется отбор проб для проведения лабораторных исследований (испытаний) на соответствие нормативно-технической документации.

4. Оценка численности работников пищеблока, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе производства, хранения и реализации при организации питания детей и медицинской документации включает:

- анализ штатного расписания сотрудников пищеблока с указанием должности, профессионального обучения, гигиенического обучения и аттестации;

- фактическое количество работников пищеблока и оценка достаточности с учетом численности питающихся детей;

- наличие личных медицинских книжек и их достоверность, наличие в личных медицинских книжках результатов медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений: о прививках, о перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

- наличие специальной одежды и ее использование персоналом условия хранения личных вещей и специальной одежды;

- соблюдение требований личной гигиены персоналом.

5. Принятие мер.

При выявлении нарушений требований санитарного законодательства принимаются соответствующие меры административного воздействия, включая: составление протокола об административном правонарушении, вынесение предписания об устранении выявленных нарушений, вынесение предостережения о соблюдении требований санитарного законодательства.

Особенности проведения проверки буфетов-раздаточных детских организаций:

Особенность работы буфетов-раздаточных состоит в отсутствии цехового деления, технологического и холодильного оборудования, используемого при работе пищеблока на сырье или полуфабрикатов.

В буфете-раздаточной должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной двухсекционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;

- раковина для мытья рук;

- два цельнометаллических производственных стола: один – для термоконтейнеров, второй – для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);

- холодильник (холодильный шкаф);

- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного и раздаточного



инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов;

- не менее двух раковин для мытья рук обучающихся непосредственно в комнате приема пищи или перед входом.

Требования к оценке: текущего состояния, документации, питания детей, работников буфета-раздаточной установлены санитарными правилами и нормами.

Объемы и виды лабораторно-инструментальных исследований определяются в соответствии с таблицами № 4,5.

Таблица № 2

**Оценка текущего санитарного состояния пищеблока детской
организации**

№	Дополнительные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы		Нормативные документы и лабораторные исследования
		Да	Нет	
1	Количество работников пищеблока (по должностям), их профессиональная подготовка и достаточность. Наличие личных медицинских книжек (бумажный и (или) электронный носители) на каждого работника, оценка достоверности соответствующих записей, в том числе отметок о прохождении гигиенического обучения и аттестации.			раздел 6 таб.6.19 СанПиН 1.2.3685-21. Единый реестр Роспотребнадзора выданных личных медицинских книжек и результатов гигиенической подготовки и аттестации
2	Количество посадочных мест в столовой, соответствие нормативам площади Наличие раковин для мытья рук перед обеденным залом			раздел 6 таб. 6.1 СанПиН 1.2.3685-21. раздел 6 таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21
3	Наличие перемены продолжительностью не менее 20 минут для приема пищи.			раздел 6 таб. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21
4	Организация питьевого режима (кипяченая вода / бутилированная питьевая вода (фасованная) / питьевые фонтанчики / кулеры), или – не организован.			пункт 2.6. СП 2.4.3648-20
5	Наличие маркировки и товаросопроводительной документации при приеме пищевой продукции и продовольственного сырья.			пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6	Отсутствие продукции с истекшим сроком годности			пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20



7	Соблюдение условий хранения и сроков годности используемых полуфабрикатов (при наличии оборудования и условий по их доготовке)			пункт 2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8	Наличие технологических документов, в том числе технологических карт (утвержденных руководителем) на изготавливаемую продукцию. Соответствие наименования блюд и кулинарных изделий наименованиям, указанным в технологических картах			пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9	Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции			пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10	Наличие на пищеблоке систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения и вентиляции, их исправность. В целях исключения рисков безопасности и микробиологического загрязнения осуществляется отбор проб воды из разводящей сети в горячем цехе (или в раздаточной зоне) на санитарно-химические и микробиологические показатели (приложение 2).			пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11	Выполнение внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и			пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20



	дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.			
12	Проведение ежедневной уборки всех помещений, предназначенных для организации общественного питания детей. Проведение уборки столов после каждого использования.			пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
13	Проведение ежедневно влажной уборки производственных помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств			пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Смывы* с объектов внешней среды (с условно «чистых»: инвентаря и оборудования на БГКП)
14	Наличие для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений отдельного промаркированного инвентаря. Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений			пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
15	Проведение ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Занесение результатов осмотра в гигиенический журнал (бумажный и/или электронный носители).			пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16	Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, синантропных птиц и (или) животных, проживающих физических лиц, личных вещей и комнатных растений. Хранение личных вещей отдельно от рабочей одежды и обуви.			пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

17	Создание условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции при проведении обучающих мероприятий (мастер-классы), при участии детей в раздаче пищи в столовой (головной убор, фартук, одноразовые перчатки). Установление факта привлечения к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.			пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
18	Использование для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, маркированных любым способом, кухонной посуды.			пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
19	Проведение мытья столовой посуды отдельно от кухонной посуды и подносов (при наличии).			пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
20	Хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно в производственных цехах (зонах, участках).			пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
21	Использование работниками производственных помещений пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд и (или) при приготовлении холодных закусок (салатов). Проведение работниками производственных помещений замены одноразовых перчаток на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.			пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
22	Наличие для работников пищеблока отдельного туалета с раковиной для мытья рук.			пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
23	Проведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в			пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложения 2 приложения 3



	холодильном оборудовании и складских помещениях (на бумажном и (или) электронном носителях) и влажности - в складских помещениях			СанПиН 2.3/2.4.3590-20
24	Содержание перед раздачей столовых приборов, столовой посуды, чайной посуды и подносов (при наличии) в высушенном виде.			пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
25	Проведение в конце рабочего дня мойки всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах (при наличии) с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.			пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
26	Проведение в конце рабочего дня (при отсутствии посудомоечной машины) мытья посуды ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению			пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
27	Наличие в холодильном оборудовании контрольных термометров; наличие в складских помещениях для хранения продукции – приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.			пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Смывы* на паразитологические исследования и иерсинии
28	Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов). Хранение моющих и дезинфицирующих средств в специально отведенных местах			пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Проведение* отбора проб дезинфицирующих средств
29	Наличие на емкости с рабочими растворами дезинфицирующих моющих средств маркировки с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока			пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).			
30	Использование на линии раздачи термометров для контроля температуры блюд.			пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
31	Осуществление выдачи готовой пищевой продукции только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). (приложение 2).			пункт 2.9.5 СП 2.4.3648-20 Проведение* отбора проб готовых блюд на калорийность и химический состав, на содержание витамина «С», на содержание йода, на микробиологические показатели, на термическую обработку; на показатели идентификации (физико-химические исследования) молочной, масложировой, соковой продукцию (при наличии)
32	Осуществление регистрации результатов бракеража в журнале бракеража готовой продукции.			Приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
33	Осуществление бракеража и ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции			Приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
34	Хранение суточных проб не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд при температуре от +2°C до +6°C в специально отведенном холодильнике и (или) в специально отведенном в холодильнике месте.			пункт 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица № 3

Рекомендуемые объёмы и виды лабораторно-инструментальных исследований (испытаний) (минимальный объем)

№ п.п.	Предмет проверки	Вид исследований	Объем исследований (количество проб)*	Рекомендуемые места отбора проб для исследований
1.	Организация	Готовые		Готовые блюда -



	общественного питания, производящая и реализующая продукцию в детских организациях, работающая на сырье и (или) полуфабрикатах:	блюда: ГБМБ ГБТО КЛР Вит «С» Йод Пищевые продукты: ППСХ ППМБ ППФХ ПППЗ Вода из разводящей сети: ВПМБ ВПСХ Смывы СМБГКП СМИер (с овощей) СМПЗ (с овощей)	2 1 3 1 1 1 1 1 1 1 5 3 3	непосредственно из емкости, в которой они были приготовлены Пищевые продукты – скоропортящиеся - из холодильников, в которых они хранятся, остальная продукция – из мест хранения Вода – из разводящей сети горячего цеха Смывы на БГКП – с разделочного инвентаря готовой продукции Смывы на иерсинии и на паразитологические исследования – с овощей
2.	Организация общественного питания, реализующая продукцию в детских организациях через буфет-раздаточную	Готовые блюда: ГБМБ ГБТО КЛР Вит «С» Йод Пищевые продукты: ППФХ Вода из разводящей сети: ВПМБ ВПСХ Смывы СМБГКП	1 1 3 1 1 1 1 1 1 5	Готовые блюда - непосредственно из емкости, в которой они доставлены Пищевые продукты – скоропортящиеся - из холодильника, в котором они хранятся, Вода – из моечной ванны Смывы на БГКП – с разделочного инвентаря готовой продукции

* Виды исследований:

ГБМБ – готовые блюда на микробиологические исследования

ГБТО – готовые блюда на качество термической обработки

КЛР – готовые блюда на калорийность и химический состав

Вит «С» - готовые блюда на содержание витамина (при проведении витаминизации третьих блюд (компоты, кисели))

Йод – определение массовой доли йода в йодированном продукте

ППСХ – пищевая продукция на санитарно-химические исследования

ППМБ – пищевая продукция на микробиологические исследования

ППФХ – пищевая продукция на физико-химические исследования

ПППЗ – пищевая продукция на паразитологические исследования

ВПМБ – вода питьевая на микробиологические исследования

ВПСХ – вода питьевая на санитарно-химические исследования

