

53 зарегистрировано
в Министерстве юстиции
Российской Федерации
11 ноября 2020 года,
регистрационный N 60833

**Приложение. Санитарно-эпидемиологические правила и
нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-
эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения**

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением
Главногo государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 27 октября 2020 года N 32

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормы
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

**"Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения"**

I. Область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом
благополучии населения"

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

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом
благополучии населения", Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и
безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации,
2000, N 2, ст.150, 2020, N 29, ст.4504).

1.2. Настоящие Правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия общественного питания).

1.3. Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

**II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям
общественного питания, направленные на предотвращение вредного
воздействия факторов среды обитания**

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах HACCP (в английской транскрипции HAZARD ANALYSIS and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного
союза от 09.12.2011 N 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза
www.isouz.ru, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в
соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011,
ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации
Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства
Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском
экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от
03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе"
(Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее -
технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятии общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отгрузки товаросопроводительной документации и маркировки пищевой продукции и продовольственное (пищевое) сырье на предприятия общественного питания не принимается.

Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве
и безопасности пищевых продуктов"; статья 5, статья 21 технического регламента
Таможенного союза ТР ТС 021/2011; статья 4 технического регламента Таможенного

союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.isoz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.isoz.ru, 28.06.2010) (далее - Единые санитарные Требования).

2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).

Статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.

2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в

свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключаются встречные потоки сырья, сырья полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и произведенной повторно, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового денщика, работающих с полуфабрикатами, работа с использованным сырьем не допускается.

2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, техническо-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюда и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (однообразное использование), при необходимости, тарой, изготовленными из материалов, соответствующими требованиям, предъявляемыми к материалу, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.isoz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а

также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310); раздел 16 главы II Единых санитарных требований).

2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения прав личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде

СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), от 25.02.2010 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), от 28.06.2010 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009) (показатели приведены в таблицах 1-5 и приложения 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01, приложения 2-7 СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение N 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01" (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01)).

2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях.

СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).

2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции, производственных помещений должна быть оборудована, обеспечено от системы вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, следуют санитарно-гигиенические требования к

2.13. Зоны (улицы и участки) размещения в них оборудования для приготовления пищи, выделительных органов, легких (узлов), заны, вода должна быть оборудована дождевыми водосточными системами (карты) для предотвращения попадания дождевой воды в вентиляционные шахты. Воздух должен быть и паразиты микроорганизмов.

соответствовать гигиеническим нормативам.

2.14. В помещениях отделе кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противодымными и бактерицидными фильтрами.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехов по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках перепонирования блинов, упаковки и формирования наборов готовых блинов должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

2.15. Приточный воздух общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водопотребления, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами в федерально территории

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст.3099, 2019, N 31, ст.4431).

2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны поддерживать уборку. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого посещения.

2.19. Для уборки производственных помещений должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, контактирующих с пищевыми продуктами. Для уборки производственных помещений должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, контактирующих с пищевыми продуктами.

2.20. Запрещается ремонт произвольных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся происхождения или профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", приказ Минздрава России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых работники обязаны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), приказом Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), приказом Минздрава России от 03.04.2020 N 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430).

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания 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. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажком и/или электронном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный N 5073), с изменениями, внесенными приказом Минздрава России от 07.10.2005 N 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный N 7134), от 10.01.2006 N 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный N 7411), от 26.04.2006 N 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный N 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 N 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный N 28995), от 24.11.2016 N 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный N 44719) (далее - приказ Минздрава России N 330).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ

Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений

Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

2.24. Мастер-классы (обучающие мероприятия) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологий приготовления блюд.

III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместный перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия термостойкой упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятия общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные стоны, раздельный инвентарь (маркированные любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах

и прострежността,

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприняты общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слона, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещения туалета либо надевать сверху халат; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеланий кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, поджаривать замочен на сковороде при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на разделке более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на разделке для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охраняемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел, салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания). Соусы к

блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализации на следующий день готовых блюд;

3.5.6. * замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

* Нумерация соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и разделке кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через мясозин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отгрузки полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевой продукции общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и тортичных блюд, кулинарных изделий, реализуемых вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковываться в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятия общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятия общественного питания, имеющих менее 2,5 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию посетителей, регистрируемые режимы хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителе, и вывешивать в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях 3 к настоящим Правилам).

3.9. Приготовление блюд на мойках, жаровнях, решетках, котлах на уличных допусках при соблюдении следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. места навильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование децентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации.

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, помыта перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Воздушно-рабочие смести ватон-ресторанов и кофе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

3.13. Стелажные помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурой и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведения потребителей.

Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТПР ТС 029/2012), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 N 58 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.isoc.org.pl/>, 20.07.2012). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 8.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310).

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих опасными свойствами необходимо доводить до потребителей сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Получен 14 пункта 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза ТПР ТС 022/2011.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственными должностными лицами в электричном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности заражения пищевой продукцией токсичными химическими веществами-недопустимой хранения и приготовления-продукция во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсации в производственных помещениях предприятия обязательного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсации распыляемыми и распыляемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителей и персонала предприятия общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного обслуживания (раковины для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Ускоряется их попадание в первую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть маркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю, должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)

6.1. При осуществлении кейтеринга:

6.1.1. Количество комплектовых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однопорционного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.

6.1.2. Предприятие общественного питания должно разрабатывать документально оформлять и соблюдать-взвешенный-порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.

6.1.3. Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.

6.1.4. Комбинирование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

6.1.5. Доставка пищевой продукцией предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прицепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

6.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;

6.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;

6.1.5.3. наименование пищевой продукции;

6.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения

7.1. При организации питания пациентов в медицинских организациях и организациях социального обслуживания, осуществляющих обслуживание в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

7.1.1. Предприятие общественного питания медицинской организации, осуществляющей обслуживание в стационарных условиях (в случае его наличия), должно размещаться в отдельном здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с

палатными отделениями, кроме инфекционных. Допускается размещение пищеблока в лечебных корпусах при условии соблюдения поточности, включая лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией.

7.1.2. При организации питания пациентов медицинских организаций должны учитываться принципы лечебного питания. Рацион питания должен быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные вещества. В дни замены пищевой продукции и блюда должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

7.1.3. Выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания (самой медицинской организацией или сторонней организацией по договору).

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемые образцы привязаны в приложениях № 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов синсалии, возврата пищевой продукции, принятой на ответственное хранение.

7.1.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюда в специально выделенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

При заключении медицинской организацией договора со сторонней организацией на приготовление готовой пищевой продукции отбор и хранение суточной пробы должны проводиться ответственным работником этой сторонней организации под руководством медицинского работника медицинской организации.

7.1.5. Для исключения опасности контактного микробиологического заражения пищевой продукции раздаточной пищевой продукцией в медицинских организациях пациентам должны предоставлять назначенные ответственные лица. Не допускается кормление пациентов

продукции иной персонал.

7.1.6. В местах приема передач и в отделениях медицинской организации должны быть вывешены списки разрешенной для передачи пищевой продукции.

7.1.7. Дежурная медицинская сестра отделения медицинской организации должна ежедневно проверять соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевой продукции, хранящихся в холодильниках отделения. О правилах хранения пищевой продукции пациент медицинской организации должен быть проинформирован при поступлении в отделение медицинской организации.

7.1.8. 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.

7.1.9. Для перевозки готовой пищевой продукции в буфетные отделения медицинской организации должны использоваться термосы или плотно закрывающиеся посуда.

При организации индивидуальной-порционной системы питания пациентов и персонала ("таблет-питание"), при которой на раздаточной линии пищеблока для каждого пациента (сотрудника) комплектуется индивидуальный набор с крышкой с набором порционных блюдов, доставка питания в отделение должна осуществляться в специальных термосконтейнерах-тепелках. Используемая посуда должна помещаться в отдельные отсеки этих же тепелок и доставляться на пищеблок.

7.1.10. В целях предотвращения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не допускается оставлять в буфете медицинской организации остатки пищевой продукции после ее раздачи больным.

7.1.11. В организациях стационарного социального обслуживания должно быть организованно питание проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов не менее 3-х раз в день, в том числе диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям.

7.1.12. В случае использования готовых блюдов из предприятий общественного питания в организации стационарного социального обслуживания выделяется помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются ответственным работником пищеблока в соответствии с п. 7.1.4 настоящих Правил.

7.1.13. При нарушении технологии приготовления пищевой продукции в организации в случае неготовности блюдо к выдаче в медицинских организациях и организациях социального обслуживания не допускается до устранения выявленных недостатков. Работники

бракеража предприятия в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
(рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящих Правил) с
указанием причин запрета реализации готовой пищевой продукции, фактов опечатки,
возврата пищевой продукции, принятой на ответственное хранение.

7.1.14. Требования пункта 7.1 настоящих Правил распространяются на предприятия
общественного питания, в том числе привлекемые для обеспечения питания пациентов,
персонала медицинской организации и организации стационарного социального
обслуживания.

7.2. При организации питания авиационных пассажиров и членов экипажей воздушных судов
гражданской авиации должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические
требования:

7.2.1. При организации питания авиационных пассажиров и членов экипажей воздушных судов
гражданской авиации:

7.2.1.1. Должно использоваться стерильное буфетно-кухонное оборудование, конструкция
которого обеспечивает возможность его очистки, мойки и дезинфекции.

7.2.1.2. Не допускается к реализации пищевая продукция домашнего (непромышленного)
производства.

7.2.2. Буфетно-кухонное оборудование, в том числе стерильное, должно плотно закрываться
и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции.

7.2.3. Пищевая продукция, 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.

7.2.4. Быстромороженные готовые блюда должны храниться с соблюдением сроков
годности, установленных в соответствии с требованиями, и условиями хранения,
указанными на маркировке.

7.2.5. В целях предотвращения возникновения условий для размножения патогенных
микроорганизмов перед отправкой на воздушные суда и в процессе перевозки
(при транспортировании в контейнерах и тентежах с бортовым питанием, необходимо
обеспечить соблюдение температурных режимов.

Ассортимент бортового питания на воздушных судах на прямые и обратные рейсы
следует составлять с учетом сроков годности пищевой продукции и условий ее хранения,
установленных производителем пищевой продукции.

7.2.6. В целях контроля за режимом создания условий для размножения патогенных
микроорганизмов перед отправкой на борт все двери буфетно-кухонного оборудования с
бортового питания должны пломбироваться, на них должны крепиться маркировочный
ярлык, на котором должны быть указаны: наименование готового блюда, изготовитель,
его адрес, дата изготовления и окончательный срок годности бортового питания, условия
хранения. Ярлыки сохраняются до конца рейса.

7.2.7. Количество столовой посуды и прибор, выдаваемых на борт воздушного судна,
должны комплектоваться в соответствии с пассажирской загрузкой, исходя из того, что
посуда и прибор на борту должны использоваться однократно.

7.2.8. Прием бортового питания на борт воздушного судна должен производиться
уполномоченным представителем авиационной компании, имеющим личную медицинскую
книжку с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации.
Контрейнеры с нарушенной пломбиривкой или истекшим сроком годности пищевой
продукции на борт воздушного судна не допускаются.

7.2.9. Борпроводники перед раздачей бортового питания обязаны соблюдать правила
личной гигиены и надевать фартук и перчатки или иную форму одежды,
предусмотренную в организации для раздачи бортового питания.

На воздушных судах бортовое питание должно разогреваться в специальной печи для
разогрева алюминиевые контейнеры (кассеты) с быстромороженной пищевой
продукцией, предназначенной для горячего питания, хранится в холодильнике при
температуре 4±2°C или в изотермическом контейнере с сухим льдом или
термоизоляцией с соблюдением установленных условий хранения.

7.2.10. Используемые подпоры должны помещаться в буфетно-кухонное оборудование,
которое используется для раздачи. После сбора использованной посуды стоны
буфетного отсека должны дезинфицироваться, протираться одноразовыми салфетками и
высушиваться. Уборочный инвентарь должен упаковываться в специальную упаковку,
выдающуюся предприятием бортового питания, и храниться в буфетном отсеке.

VIII. Особенности организации общественного питания детей

8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации
общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную
деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми,
отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных,
медицинских услуг (далее - организации) детские коллективы детских организаций
соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в
соответствии с возрастными физиологическими потребностями, с учетом своевременное
введение дополнительного к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии

Таблица 4 приложения N 7 к настоящим Правилам

Программам

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться по результатам реализации основного (организованного) меню, исключается горячее питание. Дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-12 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.

Абзац 4 статьи 1 Федерального закона от 02.01.2020* N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

* Вероятно, опечатка оригинала. Следует читать "от 02.01.2000". - Примечание изготовителя базы данных.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мясных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюда ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

8.1.2.3. 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, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

8.1.2.4. 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.

8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции и соответствия санитарным правилам и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным

8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дисентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам.

8.1.2.7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заблаговременной указанной лиц.

8.1.2.8. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.1.3. В организации, в которой осуществляется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания учреждений стационарного социального обслуживания, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой осуществляется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой осуществляется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В начальных лагерях для детей допускается разработать меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюда и кулинарных изделий на

ные виды пищевой продукции, биод и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение N II к настоящим Правилам).

8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климата-географических национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронулевыми и витаминными по недостатку отдельных микроэлементов речкам в меню должны включаться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации биод выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении биод и кулинарных изделий.

8.1.7. Организация, осуществляющая питание детей в организованных коллективах, должна размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой комнате) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования биода, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающейся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования биода, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

8.1.8. 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.

8.1.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к настоящим Правилам.

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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 (третье блюдо) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные биода, буточки, котлеты, сырники, оладки, колбасы, 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°C до +6°C.

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

8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, 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 назначенным лечащего врача).

8.2.2. Выдача детям рацион питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

8.2.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних биод, предназначенных 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 биод и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева биод, условиями для мытья рук.

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

8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 к настоящим Правилам.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

8.3.2. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для

автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускается к реализации пищевая продукция произведенного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соль, 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 микроэлементами (витаминизированные) со сниженным содержанием плотности, 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 двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

8.4. 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:

8.4.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям

СанПиН 2.1.4.1074-01. Технические регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017); принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 (Официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eurasion.org/>; 05.09.2017). Выдается обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором с Евразийской экономической комиссией от 18.11.2011. ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310) (далее - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017).

8.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием канистры питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установка дозирующим розливом упакованной питьевой воды (кулеров), канистры воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (сплошного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных поддонов 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

Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

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

8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;
до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятится;
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.

8.4.6. 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.

8.5. При организации питания детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

8.5.1. Питание детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях (далее - медицинские организации), должно быть организовано посредством применения системы стационарных диет с учетом основного заболевания в соответствии с установленными Минздравом России требованиями

Приказ Минздрава России N 338-П. Приказ Минздрава России от 23.09.2020 N 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием" (зарегистрирован в Минюсте России 30.09.2020, регистрационный N 60137).

8.5.2. В составе отделения для детей, в котором осуществляется оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, должны быть предусмотрены помещения для приготовления и розлива детских смесей.

8.6. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по приемному уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования (далее - дошкольные образовательные организации), а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.6.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

8.6.2. При организации приема пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

8.6.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моющим оборудованием, инвентарем и посудой.

8.6.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, равнозначный (вспомогательный) прибор холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно записываться в журнал (реквизиты и образец приведен в приложении N 2 к настоящей Программе).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, колбасных изделий на мясо, мясо птицы, рыбы, орехи - на нижних полках.

8.6.5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную 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.

8.6.6. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приготовления, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

8.6.7. В группах семейного типа и группах по приему и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, дети допускаются к приготовлению пищи и открытию столов под присмотром взрослых.

8.6.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в группах семейного типа и группах по приему и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

8.7. При организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях должны соблюдаться следующие требования:

8.7.1. Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи,бора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

8.7.2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевою кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в герметичной палатке для защиты от атмосферных осадков и ультрафиолетового излучения. Сырье и готовые продукты должны храниться в холодильнике (холодильник) для предотвращения порчи. Для приготовления пищи должны быть предусмотрены условия для хранения и приготовления пищи. Для предотвращения порчи и для обеспечения безопасности приема пищи должны быть предусмотрены условия для хранения и приготовления пищи. Для предотвращения порчи и для обеспечения безопасности приема пищи должны быть предусмотрены условия для хранения и приготовления пищи.

Для предотвращения порчи и для обеспечения безопасности приема пищи должны быть предусмотрены условия для хранения и приготовления пищи. Для предотвращения порчи и для обеспечения безопасности приема пищи должны быть предусмотрены условия для хранения и приготовления пищи.

продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовые и кухонные посуды и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Для мытья кухонной, столовой посуды и раздаточного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.

8.7.3. В детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставаться на хранение на 48 часов в холодильниках специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6°С.

8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовывать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

8.7.5. 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).

8.7.6. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отбельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов. Мытье посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

Приложение N 1. Гигиенический журнал (сотрудники)

Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4.....

Рекомендуемый образец

N п/п	Дата работы (послед)	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника	Подпись сотрудника	Результат осмотра медицинским	Подпись медицинского работника
-------	----------------------	------------------	-----------	--------------------	--------------------	-------------------------------	--------------------------------

1.	Ис при наличии	ни признаков инфекции	ни заболеваний верхних дыхательных путей	рабочие (ответственность)	(ответственный)
2.		ни признаков инфекции	ни заболеваний верхних дыхательных путей	рабочие (ответственность)	(ответственный)
3.		ни признаков инфекции	ни заболеваний верхних дыхательных путей	рабочие (ответственность)	(ответственный)

Приложение N 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Приложение N 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия				
		1	2	3	4	30

Приложение N 3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение N 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Приложение № 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается
при организации питания детей



Приложение № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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. Непрошедая птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйства, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбочек, "хлопуши" банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухое молоко, задрезанные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельца, изделия из мясной обрез, динфракты, рулеты из мякоти толло, кровяные и иверные колбасы, заливные бнода (мясные и рыбные), студни, формиаки из селад.
14. Макароны по-фитетски (с фаршем), макароны с рубленным яном.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжвий творог, фляжвию сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самковас".
17. Грибы и продукты (кулинрные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйства, неблагополучных по заблываежности продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокотенные мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Бнода, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тещовую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевые продукты и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овоши 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. Личиниде-плавунья.

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 паначного патера.

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 буфет.

ИД: 8049421833 от 22.12.2020



Ветеринар: Ветеринарный врач Чукреева Е.В. Контактный тел.: 9022749371

Исготовлена из сырья, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу. Маршрут следования: а/м. Газель К203ХХ196 - РФ, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Свердловская ул., д. 13 - 620141, РФ, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Лехотинцев ул., д. 5. Т.Н. № 1101 от 22.12.2020 г. Способ хранения при перевозке: замороженные. Цель: реализация в пищу людям. Место: станция поезда по железным дорогам Свердловской области. Входящий ВЕТЛ № 8035742613 от 21.12.2020 14:53:34 МСК+2. Производственный ВЕТЛ № 803507826 от 21.12.2020

Лабораторные исследования: см. приложение

Маркировка, номер и форма клейма: 21.12.2020

Производитель: ИЛТ Горев А.М. (РФ, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Славянская ул., д. 64) номер и название предприятия-производителя

Продукция: Коробка, картонная, 30 шт. наименование и количество единиц упаковки

Получатель: Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие «Столбов» № 41, ИНН: 6659002219 наименование юридического лица или ф.и.о. физического лица

Отправитель: Иванова Марина Александровна, ИНН: 667108775321, Т.Н. № 1101 от 22.12.2020 наименование юридического лица или ф.и.о. физического лица

Получатель: Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие «Столбов» № 41, ИНН: 6659002219 наименование и адрес предприятия-отправителя

Отправитель: Иванова Марина Александровна, ИНН: 667108775321, Т.Н. № 1101 от 22.12.2020 наименование юридического лица или ф.и.о. физического лица

Получатель: Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие «Столбов» № 41, ИНН: 6659002219 наименование и адрес предприятия-отправителя

Отправитель: Иванова Марина Александровна, ИНН: 667108775321, Т.Н. № 1101 от 22.12.2020 наименование юридического лица или ф.и.о. физического лица

Ветеринарная справка

Составлено в Свердловской области, Екатеринбург, ГБУСО Управление ветеринарии Екатеринбург

№ 8049421833 от 22.12.2020 12:24:10 МСК+2

Форма № 4



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

29.01.2021

№ 117

О внесении изменений
в Постановление Администрации города Екатеринбурга от 18.11.2020 № 2373
«Об организации питания обучающихся
в муниципальных общеобразовательных организациях
во втором полугодии 2020/2021 учебного года»

В связи с утверждением Закона Свердловской области от 10.12.2020 № 144-ОЗ «Об областном бюджете на 2021 год и плановый период 2022 и 2023 годов», в соответствии с Постановлением Правительства Свердловской области от 23.04.2020 № 270-ПП «Об утверждении Порядка предоставления денежных компенсаций на обеспечение бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, осваивающих основные общеобразовательные программы на дому», руководствуясь статьей 35 Устава муниципального образования «Город Екатеринбург»,

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Внести в Постановление Администрации города Екатеринбурга от 18.11.2020 № 2373 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях во втором полугодии 2020/2021 учебного года» следующие изменения:
в подпункте 3 пункта 1 слова «в размере 118 рублей в день» заменить словами «в размере 122 рублей 70 копеек за один учебный день»;
в пункте 3 слова «до 25.12.2020» заменить словами «до 01.07.2021».
2. Департаменту информационной политики Администрации города Екатеринбурга опубликовать настоящее Постановление в изданиях «Екатеринбургский вестник» и разместить его на официальном сайте Администрации города Екатеринбурга в информационно-телекоммуникационной сети Интернет (екатеринбург.рф) в установленном порядке.
3. Настоящее Постановление вступает в силу с момента подписания и распространяет свое действие на правоотношения, возникшие с 01.01.2021.
4. Контроль за исполнением настоящего Постановления возложить

№-349859

А.В. Оприз



Временно исполняющий
полномочия Главы Екатеринбург

на заместителя Главы Екатеринбург по вопросам социальной политики
Сидирчеву Е.А.

ПРИКАЗ

11.01.2021 г.

№ 215

«Об организации питания обучающихся во II полугодии 2020-2021 учебного года»

В целях реализации основных направлений социальной политики в муниципальном образовании «Город Екатеринбург», совершенствования системы организации и улучшения качества питания обучающихся во II полугодии 2020-2021 учебного года, на основании Договора на оказание услуг по организации питания обучающихся МАOU – СОШ № 93 № 2020/93/1 от 18.12.2019 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить бесплатным питанием обучающихся следующие категории:
1.1. с 11.01.2021 г. по 31.05.2021 г. обучающихся 1-4 классов на сумму не более 73 руб. 17 коп. в день на человека, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов;

1.2. с 11.01.2021 г. по 31.05.2021 г. обучающихся 5-11 классов из многодетных семей на сумму не более 84 руб. 50 коп. в день на одного человека.
Основание: *заявление родителей, копия удостоверения многодетной семьи, заверенное директором, копия СНИЛС обучающегося, приказ директора школы;*

1.3. с 11.01.2021 г. по 31.05.2021 г. обучающихся 5-11 классов, оставшихся без попечения родителей – опекаемых на сумму не более 84 руб. 50 коп. в день на одного человека.
Основание: *заявление законных представителей, справка из районного отдела опеки и попечительства, копия СНИЛС обучающегося, приказ директора школы;*

1.4. с 11.01.2021 г. по 31.05.2021 г. обеспечить бесплатным двухразовым питанием обучающихся 1-4 классов, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов на сумму не более 182 руб. 91 коп. в день.
Основание: *заявление родителей (законных представителей), справка медико-социальной экспертизы (для детей-инвалидов), заключение ПМПК для детей с ОВЗ, копия СНИЛС обучающегося, приказ директора школы;*

1.4. с 11.01.2021 г. по 31.05.2021 г. обеспечить бесплатным двухразовым питанием обучающихся в 5-11 классов, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов на сумму не более 211 руб. 26 коп. в день.
Основание: *заявление родителей (законных представителей), справка медико-социальной экспертизы (для детей-инвалидов), заключение ПМПК для детей с ОВЗ, копия СНИЛС обучающегося, приказ директора школы;*

1.6. с 11.01.2021 г. по 31.05.2021 г. обучающихся 5-11 классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, на сумму не более 84 руб. 50 коп. в день на человека.
Основание: *заявление родителей, справка о праве на бесплатное питание, удостоверение на право бесплатного питания, копия СНИЛС обучающегося, приказ директора школы;*

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ



03.12.2020

№ 893-III

г. Екатеринбург

В соответствии со статьей 101 Областного закона от 10 марта 1999 года № 4-ОЗ

«О правовых актах в Свердловской области», статье 22 Закона Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» Правительство

Свердловской области
ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Внести в постановление Правительства Свердловской области от 05.03.2014 № 146-III «Об обеспечении питания обучающихся по очной форме

обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных

организациях и образовательных структурных подразделениях государственных образовательных организаций Свердловской области, реализующих образовательные программы

по очной форме обучения в государственных профессиональных образовательных организациях Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусств, и образовательных структурных

подразделений таких государственных профессиональных образовательных организаций Свердловской области по основным общеобразовательным программам

и по образовательным программам среднего профессионального образования в сфере искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования» («Областная газета», 2014, 15 марта, № 46) с изменениями, внесенными постановлениями Правительства Свердловской области от 03.09.2014 № 770-III, от 27.05.2015 № 404-III, от 06.11.2015 № 1021-III,

от 23.03.2017 № 188-III, от 31.05.2017 № 375-III, от 04.10.2018 № 653-III и от 30.07.2020 № 515-III (далее – постановление Правительства Свердловской области от 05.03.2014 № 146-III), следующие изменения:

1) наименование после слов «Об обеспечении» дополнить словами «бесплатным горячим»;

2) пункт 1 изложить в следующей редакции:

«1. Утвердить Лорядок выдачи справок о среднедушевом доходе семьи для предоставления бесплатного горячего питания (завтрак или обед) детям из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, осуществляемых в государственной форме общедоступных профессиональных образовательных организаций и обособленных структурных подразделений государственных образовательных организаций Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусств, и обособленных структурных подразделений таких государственных профессиональных образовательных организаций Свердловской области по основным общедоступным программам и по образовательным программам среднего профессионального образования в сфере искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования (прилагается).»;

3) пункт 3 и абзац первый пункта 4 после слов «Финансирование расходов, связанных с обеспечением» дополнить словами «бесплатным горячим»;

4) пункт 1 пункта 4 изложить в следующей редакции:

«1) в муниципальных общедоступных организациях – за счет субсидий из областного бюджета бюджетам муниципальных образований, расположенных на территории Свердловской области, на:

осуществление мероприятий по обеспечению питания обучающихся в муниципальных общедоступных организациях в соответствии с приложением № 4 к государственной программе «Развитие системы образования и реализация молодежной политики в Свердловской области до 2025 года», утвержденной постановлением Правительства Свердловской области от 19.12.2019 № 920-III «Об утверждении государственной программы Свердловской области «Развитие системы образования и реализация молодежной политики в Свердловской области до 2025 года», утвержденной постановлением Правительства Свердловской области до 2025 года»;

в Свердловской области до 2025 года»;

организацию бесплатного горячего питания обучающихся начального общего образования в муниципальных общедоступных организациях, расположенных на территории Свердловской области, в соответствии с Лорядком предоставления и распределения субсидий из областного бюджета бюджетам муниципальных образований, расположенных на территории Свердловской области, на организацию бесплатного горячего питания обучающихся начального общего образования в муниципальных общедоступных организациях, расположенных на территории Свердловской области, осуществляемых в государственной форме общедоступных профессиональных образовательных организаций и обособленных структурных подразделений государственных образовательных организаций Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусств, и обособленных структурных подразделений государственных образовательных организаций Свердловской области, осуществляющих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования в сфере искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования (прилагается).

и муниципальные образовательные организации на территории Свердловской области»;
 Средства местных бюджетов и (или) иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации»;

5) подпункт 4 пункта 4 изложить в следующей редакции:

«4) в частях образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области, — за счет субсидий из областного бюджета на обеспечение получения дошкольного, начального общего, среднего общего образования и питания в частях образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, предоставляемым в соответствии с постановлением Правительства Свердловской области от 09.04.2014 № 297-III «Об утверждении порядка предоставления субсидий из областного бюджета на обеспечение получения дошкольного, начального общего, среднего общего образования и питания в частях образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, предоставляемым в соответствии с постановлением Правительства Свердловской области от 09.04.2014 № 297-III»;

2. Внести в Порядок выдачи справки о среднедушевом доходе семьи в Свердловской области по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, а также обучающимся по очной форме обучения в государственных профессиональных образовательных организациях Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусства, и обособленных структурных подразделениях таких государственных профессиональных образовательных организаций Свердловской области, муниципальных образований Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организаций, частях образовательных организаций и обособленных структурных подразделений государственных организаций основных общеобразовательных программ, а также обучающимся по очной форме обучения в государственных профессиональных образовательных организациях Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусства, и обособленных структурных подразделениях таких государственных профессиональных образовательных организаций Свердловской области, осуществляющих образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденные постановлением Правительства Свердловской области от 05.03.2014 № 146-III, следующие изменения:

1) при утверждении после слов «Об обеспечении» дополнить словами «бесплатным горючим»;

2) наименование после слов «для предоставления бесплатного» дополнить словом «горючего»;

3) пункт 1 изложить в следующей редакции:

1. Настоящий порядок определяет процедуру выдачи родителям (законным представителям) несовершеннолетних детей, обучающихся (включая достигших 18 лет) в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области,

муниципальных общеобразовательных организаций, частных общеобразовательных организаций и обособленных структурных подразделений государственных образовательных организаций Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусства, и обособленных структурных подразделений таких государственных профессиональных образовательных организаций Свердловской области по основным общеобразовательным программам и по образовательным программам среднего профессионального образования в сфере искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего образования, из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области (далее – родитель (законный представитель) несовершеннолетнего обучающегося), справки о среднедушевом доходе семьи для предоставления бесплатного горячего питания (завтрак или обед) (далее – справка о среднедушевом доходе семьи).»

3. Настоящее постановление вступает в силу на следующий день после его официального опубликования.

4. Настоящее постановление опубликовать на официальном интернет-портале правовой информации Свердловской области» (www.rgavo.gov66.ru).



Е. В. Куйвашев

Губернатор
Свердловской области