Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Методические рекомендации
МР 2.3.6. 0233-21

Москва 2021

Методические рекомендации к организации общественного питания населения. МР 2.3.6. 0233-21

1. Разработаны Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «2» марта 2021 г.

3. Введены впервые.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации

А.Ю. Попова

2 марта 2021 г.

2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Методические рекомендации
МР 2.3.6. 0233-21

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее – МР) разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с оказанием услуг общественного питания населению, а также при организации питания в организованных детских коллективах.

1.2. При организации общественного питания рекомендуется учитывать базовые принципы здорового питания[1], в том числе включающие:

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

[1] Статья 2.1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2020, № 29, ст. 4504).

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;

- технологическую и кулинарную обработку пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов.

1.3. МР могут быть использованы юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями при организации мер по обеспечению соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, в том числе при проектировании, строительстве и реконструкции предприятий общественного питания.

1.4. При проведении массовых мероприятий (ярмарки, спортивные соревнования, олимпиады, универсиады, культурно-развлекательные, слеты и другие аналогичные общественные мероприятия) в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний предприятиям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд (меню) с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, по месту размещения предприятия общественного питания.

1.5. В предприятиях общественного питания не рекомендуется осуществлять работы и услуги, не связанные с услугами общественного питания.

II. Рекомендации при организации водоснабжения и водоотведения

2.1. На предприятиях общественного питания рекомендуется организация резервных источников горячего водоснабжения с разводкой по сети.

При отсутствии воды или нарушениях работы внутренней системы канализации работу предприятия общественного питания рекомендуется приостанавливать до устранения нарушений.

2.2. При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения рекомендуется оборудовать здание предприятия питания внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений.

При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков рекомендуется осуществлять в водонепроницаемую

емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции.

2.3. Рекомендуется прокладывать канализационные стояки в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий в данных помещениях.

2.4. Рекомендуется моечные и производственные ванны подключать к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны. Рекомендуется все приемники стоков внутренней канализации обеспечить гидравлическими затворами (сифонами).

2.5. При подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется оборудование локтевых приводов.

III. Рекомендации при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений и к условиям работы персонала

3.1. В целях обеспечения нормируемых параметров в предприятиях общественного питания рекомендуется предусматривать:

1) забор воздуха для приточной вентиляции на высоте не менее 2 метров от поверхности земли или устройство приточной вентиляции, обеспечивающей очистку подаваемого в помещения предприятия питания воздуха до гигиенических нормативов, установленных для атмосферного воздуха;

2) оборудование систем вентиляции производственных и моечных помещений отдельно от системы вентиляции складских помещений, предназначенных для хранения пищевой продукции и обеденных залов;

3) организацию местной вытяжной вентиляции для удаления пара при технологических процессах изготовления блюд и для удаления мучной и сахарной пыли при осуществлении процессов просеивания муки и сахара (сахарной пудры).

3.2. Отверстия вентиляционных систем рекомендуется закрывать мелкоячеистой сеткой или иными доступными средствами защиты.

3.3. Для освещения производственных помещений и складов рекомендуется применять светильники во влагопылезащитном исполнении.

3.4. В помещениях для приготовления холодных блюд и закусок, приготовления крема, отделки тортов и пирожных рекомендуется предусматривать конструкцию регулируемых солнцезащитных устройств на окнах для защиты от избыточной инсоляции.

IV. Рекомендации к устройству и содержанию помещений и территории

4.1. Предприятия общественного питания рекомендуется обеспечивать необходимым набором складских, производственных, моечных и вспомогательных помещений, а также оборудованием (технологическим и холодильным) в соответствии с организацией производственного процесса и объемом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания. Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений предприятий общественного питания приведен в приложении 1 к настоящим МР.

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

Все производственные, складские, моечные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения рекомендуется обозначать табличками (или иными доступными средствами) с указанием их назначения.

4.2. Технологическое оборудование рекомендуется размещать таким образом, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки.

4.3. В туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

4.4. Генеральную уборку всех помещений предприятия общественного питания рекомендуется проводить не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Многоразовые емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов рекомендуется мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивать. Для мытья емкостей рекомендуется выделить место для их обработки и хранения.

4.5. При проектировании новых, реконструкции или капитальном ремонте действующих предприятий общественного питания для санитарно-бытового обеспечения работников рекомендуется предусмотреть раздельные, для мужчин и женщин, помещения туалетных (за исключением случая, когда численность работающих в смену составляет не более 15 человек) с тамбурами, в которых устанавливаются раковины для мытья рук, а также душевые, комната приема пищи и отдыха.

4.6. Для сбора твердых коммунальных отходов на территории хозяйственной зоны предприятия общественного питания рекомендуется предусматривать контейнеры с крышками (или другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием. Рекомендуется

предусмотреть возможность раздельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов.

4.7. Уборку территории рекомендуется проводить ежедневно.

V. Рекомендации к используемым оборудованию, инвентарю, посуде и таре

5.1. Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой.

Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

5.2. Колоду для разруба мяса рекомендуется устанавливать на крестовине или специальной подставке, ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпать солью. Периодически, по мере износа, колода спиливается.

5.3. Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

5.4. Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65^0 С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 ^{0}С.

Кружки, стаканы, бокалы, в том числе используемые в пивных барах, рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45 ^{0}С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

5.5. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих

средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

5.6. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45^0 С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65^0 С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

5.7. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

5.8. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45^0 С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

5.9. Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45^0 С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

5.10. По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке выдачи заказа, раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

5.11. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

5.12. Рекомендации по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды приведены в приложении 2 к настоящим МР.

5.13. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь,

кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

5.14. Не рекомендуется использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

VI. Рекомендации к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов

6.1. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

6.2. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

6.3. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

6.4. В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой.

Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

6.5. В предприятиях питания рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженной рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

6.6. Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

6.7. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

6.8. Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

6.9. В предприятиях питания обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

6.10. Яйцо и яичный порошок, меланж хранят в таре изготовителя в соответствие с установленными требованиями производителя.

6.11. При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой

продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

VII. Рекомендации к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания

7.1. В предприятиях питания с ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции общественного питания и не имеющих цехового деления рекомендуется доготовка кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и изготовление готовых к употреблению кулинарных изделий и блюд в одном помещении на разных технологических участках (производственных столах), с обеспечением поточности технологических процессов.

7.2. Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:

7.2.1. Не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации.

7.2.2. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.

7.2.3. Мясной фарш, изготовленный в предприятии питания, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2^0 С до плюс 4^0 С.

7.2.4. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы рекомендуется вымачиваются в холодной воде.

7.2.5. Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

7.2.6. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты из вареных овощей в не заправленном виде рекомендуется хранить при температуре не выше $+6^0$ не более 12 часов. Заправляются салаты и винегреты и нарезанные компоненты непосредственно перед отпуском потребителю.

7.2.7. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты после их разделки заливаются процеженным бульоном и

подвергаются повторному кипячению в течение 5 минут. Студень, разлитый в предварительно ошпаренные формы (противни) рекомендуется охлаждается до температуры 25^0 С на производственных столах в холодном цехе, с последующим хранением в условиях холодильника при температуре от $+2^0$ до $+6^0$ С.

7.2.8. Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5-7 минут. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85^0 С, для изделий из фарша - не ниже 90^0 С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85^0 С.

7.2.9. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45^0С и добавлением кальцинированной соды (1-2 % раствор); II – замачивание в воде с температурой 40 – 45^0С и добавлением хлорамина (0,5 % раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40 – 45^0 С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

7.2.10. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

7.2.11. Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

7.2.12. Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными магнитами для улавливания металлопримесей. Сила магнитов проверяется в соответствии с технической документацией на оборудование. Металлопримеси хранятся в недоступном месте для предотвращения попадания их в продукцию.

7.2.13. В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

7.3. При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров. Ежедневно до начала и по окончании жарки рекомендуется проверять качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету). Рекомендуемыми признаками для замены фритюрного жира являются наличие резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра.

Рекомендуемая форма журнала учета использования фритюрных жиров приведена в приложении 3 к настоящим МР.

7.4. Рекомендации по отбору суточных проб приведены в приложении 4 к настоящим МР.

7.5. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

VIII. Рекомендации по реализации готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов

8.1. Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации рекомендуется подвергнуть быстрому охлаждению до температуры +5°С в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения.

8.2. Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, и кулинарных изделий производится в помещении с температурой воздуха не выше $+15^0$ С или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии помещения с температурой воздуха не выше $+15^0$ С или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью процесс порционирования должен осуществляться не более 30 минут.

8.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуется реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.4. При организации питания в организованных детских коллективах организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в

составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд.

IX. Рекомендации при изготовлении кондитерских изделий с кремом

9.1. При входе в производственные помещения рекомендуется использовать коврики, смоченные дезинфекционными растворами, санитарно-гигиенические проходные, работающие по типу санитарного пропускника и др.

9.2. Внутрицеховая тара и инвентарь после освобождения от остатков пищевых продуктов моются в посудомоечной машине или в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- в 1-й секции - замачивание и мытье в воде температурой 45 – 50^0 С, с использованием моющих средств, в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
- во 2-й секции - замачивание в воде температурой не ниже 40^0 С, с использованием дезинфицирующих средств (в концентрации, соответствующей инструкции по применению) в течение 10 мин;
- в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65^0 С.

9.3. Кондитерские мешки рекомендуется обрабатывать с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65^0 С в течение одного часа до полного отмывания крема;
- стирка в стиральной машине или вручную, с использованием моющего средства и температурой воды 40 – 45^0 С;
- ополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65^0 С;
- сушка в специальных сушильных шкафах;
- стерилизация в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120^0 С в течение 20 - 30 минут (предварительно помещенные в биксы или кастрюли с крышками или завернутые в пергамент, подпергамент).

Хранятся стерильные кондитерские мешки в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась их стерилизация.

При отсутствии автоклава или сухожарового шкафа кондитерские мешки кипятятся в течение 30 минут с момента закипания, после чего сушатся в специальном шкафу и хранятся в чистых емкостях с закрытыми крышками, с соответствующей маркировкой.

Рекомендуется использование одноразовых кондитерских мешков, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

9.4. Наконечники и венчики для сбивания крема, после удаления остатков

крема, обрабатываются с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- мытье, с использованием моющего средства при температуре воды 45 – 50 ^{0} С;

- ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65^0 С;

- стерилизация или кипячение в течение 30 минут.

9.5. Для обработки яиц предусматриваются помещения для хранения и распаковки яиц, проверки качества яиц на овоскопе, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы.

Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- в первой секции мытье в воде с температурой 40 – 45^0 С и добавлением моющих средств;

- во второй секции замачивание в течение 5 минут в воде с температурой 40 – 45^0 С и добавлением дезинфицирующих средств;

- в третьей секции ополаскивание проточной водой с температурой 40 – 45^0 С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

Для обработки яиц используются кальцинированная сода, хлорамин или моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.

9.6. Рекомендуемый состав производственных и вспомогательных помещений кондитерского цеха приведен в приложении 5 к настоящим МР.

X. Санитарно-эпидемиологические рекомендации к организации питания работников сельского хозяйства в период проведения сезонных полевых работ

10.1. Раздачу готовых блюд, доставленных в термоконтейнерах, или приготовленных с использованием полевой кухни, рекомендуется осуществлять в строениях (помещениях) или под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли, а также использовать для этих целей передвижные средства: вагоны-кухни, автоприцепы, фургоны и другие аналогичные средства (далее – пункты питания).

10.2. Пункты питания рекомендуется размещать, на сухом, не заболоченном участке, рельеф которого обеспечивает сток атмосферных вод, в удалении от источников загрязнения: складов хранения горюче-смазочных материалов – не менее чем на 50 м; мусоросборников, выгребных ям, туалетов – не менее чем на 25 м; проезжих дорог – не менее чем на 200 м.

10.3. Пункты организации общественного питания населения обеспечиваются водой из централизованных систем водоснабжения.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения работа пункта питания осуществляется при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения, в том числе систем автономного водоснабжения и водоотведения, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

XI. Особенности организации питания детей

11.1. При организации питания рекомендуется учитывать положения методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

11.2. Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

11.3. Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд (приложение 7 к МР).

11.4. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Предусматривается документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

11.5. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания

полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

11.6. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные напитки - не выше 20°С. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°С не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

11.7. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4± 2°С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

11.8. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах рекомендуется использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) обучающихся.

11.9. Особенности организации кострового питания и питания с использованием полевой кухни в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях.

11.9.1. Рекомендуется наличие отдельных столов для сбора грязной посуды. После приема пищи производится обработка и мытье столовой посуды: механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже +45°С с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже + 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости; ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой температурой не ниже +65 °С. Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (+45 °С) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (+65°С) во 2-й емкости. Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.

11.9.2. После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы – ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Приложение 1
к МР 2.3.6. 0233 -21

Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений предприятий общественного питания (включая базовые)*

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
Склад	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (стол), картофелеочистительная машина, моечная ванна, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), овощерезательная машина, холодильник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Холодный цех (зона)	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевой продукции), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, часы настенные
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса и рыбы, отдельно для птицы) – не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевой продукции), электромясорубка, колода для разруба мяса (при необходимости) - при работе с тушами и (или) полутушами, моечные ванны (для мяса и рыбы, отдельно для птицы) – не менее двух), раковина для мытья рук, часы настенные
Помещение или зона для обработки яиц	Производственный стол, три емкости для замачивания и ополаскивания яйца, перфорированная емкость для погружения яйца, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха моечная раковина или ванна, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук, часы настенные
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
	тестомесильной машины, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Цех по производству мягкого мороженного	Производственные столы, фризеры, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), набор гастроемкостей, мерная посуда, контрольные весы, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Цех по производству кремовых кондитерских изделий	Производственные столы (не менее двух), стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше тестомесильной машины, отсадочные машины, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), машина кремовзбивальная (миксер), охлаждаемый стол для отделки кондитерских изделий с кремом, моечная ванна, раковина для мытья рук, бактерицидная лампа
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение или зона для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой пищевой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой пищевой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, часы настенные
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильный прилавок (витрина, секция), нейтральный прилавок, бактерицидная лампа
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для чайной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук , стол для

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
	использованной посуды
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж для сушки
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух); шкаф для хлеба, раздаточная, оборудованная мармитами, раковина для мытья рук, возможна установка посудомоечной машины
Посудомоечная буфета-раздаточной	Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, инвентаря, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, СВЧ-печь, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Буфет	Стол, холодильное оборудование, полки, витрины, витрины с охлаждаемым прилавком, шкафы, кофе-машина, раковина для мытья рук
Вагон-ресторан	плита с духовым шкафом с ограждением по периметру, тепловой шкаф для подогрева готовых блюд, печь СВЧ или конвекционная печь (укомплектованная термопарами), среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), производственные столы для сырой и готовой пищевой продукции, стол для сервирования, мойка 2-гнездная для мытья кухонной посуды, мойка для пищевой продукции, шкаф для оттаивания замороженной пищевой продукции (при отсутствии конвекционных печей), шкаф для приправ, шкаф сушильный и шкаф для хранения посуды и кухонного инвентаря, мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами,

*Набор помещений и их оборудование определяется технологическими и объемно-планировочными решениями. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания предусмотрен в таблице 6.18 санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный № 62296).

Приложение 2
к МР 2.3.6.0233 -21

Рекомендации по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды

Мойку и санитарную обработку установок для дозированного розлива питьевой воды проводят сотрудники организованного детского коллектива, у которых в должностных инструкциях прописаны данные обязанности или компания, осуществляющая доставку воды.

1. Рекомендации по санитарной обработке ручных помп.

Мойку и санитарную обработку помпы необходимо проводить при каждой смене бутыли.

Мойка и санитарная обработка помпы проводится в моечных ваннах для мытья столовой посуды и включает в себя следующие этапы:

1.1. Снять помпу с бутыли, вынуть из неё наливной кран, водоразборные трубки и разъединить их.

1.2. Промыть все наружные и внутренние поверхности водоразборных трубок и наливного крана с использованием ёршика под проточной водой.

1.3. Приготовить раствор дезинфекционного средства в концентрации для мытья столовой посуды (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению).

1.4. Поместить основание помпы в моечную ванну с раствором так, чтобы все отверстия для воды были погружены (до насоса). Поместить туда же наливной кран, водоразборные трубки помпы, чтобы они были полностью погружены в раствор дезинфекционного средства. Время экспозиции определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства.

1.5. Протереть наружные поверхности нажимного стакана и насоса (те части, которые не были погружены в раствор) чистой ветошью, смоченной в растворе дезинфекционного средства.

1.6. Промыть наливной кран и водоразборные трубки под проточной водой (длительность ополаскивания определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства) с температурой воды не ниже 65^0С.

1.7. Высушить помпу.

2. Рекомендации по мойке и санитарной обработке кулера.

Необходимо проводить регулярную мойку поверхностей кулера, контактирующих с водой, и их санитарную обработку.

2.1. Рекомендации по мойке кулера.

2.1.1. Для мойки кулера потребуется: чистая щетка, жидкое средство для мытья посуды, чистая ветошь.

2.1.2. Мойку проводят не реже 1 раза в 7 календарных дней.

2.1.3. Снять бутыль с кулера.

2.1.4. Тщательно промыть все наружные поверхности щеткой с жидким средством для мытья посуды. Особое внимание уделить верхнему участку вокруг иглы, куда надевается бутыль.

2.1.5. Снять поддон, вынуть из него решетку, промыть поддон щеткой с моющим средством, а затем тщательно прополоскать его проточной водой. Протереть насухо чистой сухой ветошью.

2.1.6. Протереть начисто наружную поверхность кулера, чтобы не осталось следов пены моющего средства.

2.1.7. Вставить поддон на место.

2.1.8. Установить бутыль на кулер, предварительно сняв стикер.

2.1.9. Слить из каждого крана по стакану воды, чтобы промыть краны от возможного попадания моющего средства.

2.2. Рекомендации по санитарной обработке кулера.

Санитарная обработка кулера проводится после его мойки с периодичностью - не реже одного раза в три месяца

2.2.1. Для санитарной обработки кулера потребуется: чистая щетка, ершик, резиновые перчатки, жидкое моющее средство для мытья посуды и дезинфекционное средство (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению), 4 бутылки емкостью не менее пяти литров очищенной воды, ветошь.

2.2.2. Снять бутыль с кулера. Слить в воду из холодного и горячего кранов, открыть задние сливные отверстия и слить воду из них.

2.2.3. Развести дезинфекционный раствор. Для этого открыть 1 пятилитровую бутылку воды и добавить в нее дезинфекционное средство, в концентрации для мытья столовой посуды, закрыть бутылку крышкой и взболтать. Затем оставить бутылку до полного растворения дезинфекционного средства в воде.

2.2.4. Закрыть заднее сливное отверстие и опустить краны в обычное положение «закрыто».

2.2.5. Открутить краны, тщательно промыть их изнутри и снаружи щеткой и ершиком с использованием моющего средства для мытья посуды. Тщательно прополоскать их в проточной воде.

2.2.6. Промыть все внешние поверхности кулера, согласно указанным в п.2 рекомендациям по мойке кулера, до п. 2.1.7 включительно.

2.2.7. Прикрутить краны на место.

2.2.8. Открыть краны, подставить под них емкости. Аккуратно налить дезинфекционный раствор в верхнюю чашу кулера (углубление, где располагается игла для бутыли) до тех пор, пока из крана польется раствор. Закрыть краны. Продолжать наливать раствор в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта дезинфекционным раствором).

2.2.9. Оставить кулер с дезинфекционным раствором на время, необходимое для дезинфекции в соответствии с инструкцией по применению.

2.2.10. Слить дезинфекционный раствор из кранов, затем из задних сливных отверстий.

2.2.11. Закрыть задние сливные отверстия.

2.2.12. Открыть краны, подставить под них емкости. Наполнить верхнюю чашу кулера питьевой водой из пятилитровой бутыли до тех пор, пока из крана не польется вода. Закрыть краны. Продолжить наливать воду в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта водой). Затем слить воду из кранов.

2.2.13. Повторите п. 2.2.12 еще два раза. Всего необходимо промыть кулер очищенной питьевой водой 3 раза.

2.2.14. Установить полную бутыль на кулер, предварительно сняв стикер.

2.2.15. Кулер готов к использованию.

Приложение 3
к МР 2.3.6. 0233 -21

Рекомендуемый образец

Журнал учета использования фритюрных жиров

Дата (час) начала использования жира	Вид фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции	Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Использование оставшегося жира		Должность, Ф.И.О. контролера
							переходящий остаток, кг	утилизированный жир, кг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Приложение 4
к МР 2.3.6.0233 -21

Рекомендации по отбору суточных проб

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве – 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 – плюс 6 °С.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

Приложение 5
к МР 2.3.6.0233-21

Рекомендуемый состав производственных и вспомогательных помещений кондитерского цеха

N п/п	Название помещений	С производством изделий		
		в сутки	кремовых	без крема
		до 300 кг	менее 100 кг	
1 <*>.	Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+ (1 + 2 + 8)	+ (1 + 2 + 8)
2.	Растаривания сырья и подготовки его к производству	+	-	-
3 <***>	Помещения для яиц: Помещения для хранения и распаковки яиц с холодильной установкой	+	+	+
	Помещение мойки и дезинфекции яиц	+	+	+
	Помещение для получение яичной массы	+	+	+
4.	Помещение для приготовления теста с отделением просеивания муки	+	+	+
5. <****>	Помещение для приготовления полуфабрикатов (сиропов, помады, желе, подварки варенья)	+	-	-
6 <*>.	Помещение разделки теста и выпечки	+	+ (5 + 6)	+ (5 + 6)
7.	Помещение для выстойки и резки бисквита (остывочная)	+	+	+
8.	Помещение зачистки масла	+	-	-
9 <*>.	Помещение для приготовления крема с холодильной установкой	+	+ (9 + 10)	-
10.	Помещение для отделки кондитерских изделий с холодильной установкой	+	+	+
11.	Помещение для хранения упаковочных материалов	+	+	-
12 <**>.	Помещение для мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря	+	+ (12 + 13)	- (12 + 13)
13. <**>	Помещение для мытья и сушки внутрицеховой тары и крупного инвентаря	+	+	+
14.	Помещение для мытья и сушки	+	+	+

N п/п	Название помещений	С производством изделий		
		в сутки	кремовых	без крема
		до 300 кг	менее 100 кг	
	оборотной тары			
15.	Помещение экспедиции готовых изделий с холодильной камерой	+	+	+

<*> Допускается совмещение помещений (в скобках даны номера пунктов, соответствующие помещениям).

<**> Совмещение помещений, указанных в пунктах 12 и 13 настоящей таблицы, допускается при использовании специализированного оборудования.

<***>Для предприятий общественного питания, использующих обработанное яйцо, пастеризованный меланж, промышленной выработки, яичный порошок для изготовления кондитерских изделий (в том числе с кремом) и не использующие сырые яйца, помещения для хранения и распаковки яиц, их обработки и получения яичной массы могут не предусматриваться.

<****> При использовании не переработанной плодоовощной продукции предусматривается участок или отдельное помещение для обработки и подготовки к использованию на участке сборки и декорирования кондитерских изделий.

Приложение 6
к МР 2.3.6. 0233 -21

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Приложение 7
к МР 2.3.6. 0233-21

Рекомендуемый образец

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №____ ____

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн. ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов