

УТВЕРЖДАЮ



Начальник управления
социального питания

А.В. Мироненко
А.В. Мироненко

«31» марта 2022 г.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Настоящие рекомендации предназначены для государственных учреждений Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, спорта, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга» (далее - учреждения Санкт-Петербурга).

Рекомендации разработаны во исполнение полномочий Управления социального питания (п. 3.18-6 Положения «Об Управлении социального питания» утвержденного постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 02.03.2004 № 296 «Об Управлении социального питания» (ред. от 14.12.2021)) в целях методологической поддержки руководителей учреждений Санкт-Петербурга выступающих со стороны заказчика при исполнении контрактов на оказание услуги по организации горячего питания/ поставки продуктов питания и осуществляющих контроль за качеством предоставленных услуг/ поставленных пищевых продуктов.

В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (ред. от 13.09.2020) и утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20), при организации социального питания должны быть реализованы принципы рационального, сбалансированного и здорового питания. Рациональное питание должно основываться на теории сбалансированного питания и предусматривать правильный режим потребления пищи. Необходимо знать и соблюдать три принципа рационального питания: умеренность, разнообразие, режим приема пищи.

В целях реализации принципов рационального питания меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима

учреждения).

В организованных детских коллективах при формировании меню учитываются требуемые для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития в разрезе каждой возрастной группы в соответствии с Приложением 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Формируя двухнедельное меню необходимо руководствоваться среднесуточными наборами пищевой продукции, отраженными в приложении № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не допускать использования запрещенной в детском питании пищевой продукции, предусмотренной Приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, соблюдать массу порций и суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с данными таблиц Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Лечебно-профилактические учреждения при формировании меню используют таблицы норм лечебного питания в соответствии с приказом Минздрава России от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» и приказом Минздрава России от 23.09.2020 N 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.09.2020 N 60137).

Организации социального обслуживания населения при предоставлении социальных услуг формируют меню, учитывая таблицы норм питания в организациях социального обслуживания населения в соответствии с постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 № 1284 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга» (ред. от 19.12.2019)

Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи допускается в течение дня в пределах +/-5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, установленным требованиями.

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

Разрешается производить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии ее аналогичности по пищевым и биологическим веществам в соответствии с таблицей замены пищевой продукции Приложения N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневное меню, меню дополнительного питания и двухнедельное циклическое меню утверждается руководителем учреждения при самостоятельной форме организации горячего питания в учреждении.

В случае заключения контракта на оказание услуги по организации горячего питания меню утверждается руководителем исполнителя контракта и согласовывается руководителем учреждения. Согласование меню с органами Роспотребнадзора и Управлением социального питания Санкт-Петербурга не требуется.

Детализированную информацию о ежедневном меню, меню дополнительного питания, а также рекомендации по организации здорового питания в целях информирования общественности об организации социального питания в учреждении размещают:

- на сайте учреждения с учетом требований установленных Постановлением Правительства РФ от 20.10.2021 № 1802 "Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации")

- на стендах учреждения/столовой в доступных для граждан местах (п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В целях обеспечения безопасным и качественным горячим питанием в учреждении необходимо, в первую очередь, обеспечить контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых на пищеблоки учреждений и не допускать снижения пищевой и биологической ценности готовых блюд.

Руководителям учреждений необходимо разработать и утвердить в установленном порядке соответствующие положения, обеспечивающие организацию и контроль за предоставлением социального питания, в том числе:

- положение об организации питания в учреждении;
- положение о бракеражной комиссии;
- положение о Совете по питанию (для образовательных организаций);
- положение о родительском контроле (для образовательных организаций);

Организовать работу по своевременному заключению контрактов на

- техническое обслуживание технологического, холодильного, весового и измерительного оборудования;
- обслуживание, очистку и ревизию вентиляционных систем пищеблока;
- вывоз отходов пищеблока.

Оснастить производственные помещения необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой в соответствии с требованиями, предусмотренными нормативными документами в сфере организации питания.

Производить приемку пищевых продуктов в соответствии с методическими рекомендациями Управления социального питания «Инструкция по входному контролю пищевой продукции поступающей в образовательную организацию».

Организовать изготовление продукции общественного питания в соответствии с технологическими документами (технологической картой, технико-технологической картой, технологической инструкцией, разработанными и утвержденным в установленном порядке). Температура блюд при раздаче должна соответствовать технологическим документам (технологическим, технико-технологическим картам). Сроки годности готовых блюд - не более 2 часов с момента изготовления.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий осуществляется посредством ведения журнала бракеража готовой продукции в соответствии с утвержденными формами Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

СПРАВОЧНО:

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
(Приложение N 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. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ
ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

(Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ,
ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)**

(Приложение N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300

железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

**Таблица замены пищевых продуктов при организации
социального питания**
(Приложения N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20

Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
Курага	8		
Изюм	22		