



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ  
НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

---

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ РАЦИОНАЛЬНЫЕ НОРМЫ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И  
ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ДОМАХ И В ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ,  
САНАТОРНЫХ ШКОЛАХ - ИНТЕРНАТАХ**

СанПиН №\_\_ 0219-07\_\_

Срок действия:  
с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2007 г

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Ташкент-2007 г.



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ  
НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

---

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
**Главный Государственный**  
**санитарный врач Республики**  
**Узбекистан, заместитель**  
**министра здравоохранения**  
**Б.И.НИЯЗМАТОВ**  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2007 г.

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ РАЦИОНАЛЬНЫЕ НОРМЫ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И  
ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ДОМАХ И В  
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ, САНАТОРНЫХ ШКОЛАХ -  
ИНТЕРНАТАХ**

**СанПиН № 0219-07**

## **1. Разработаны и внесены:**

Департамент Государственного Санитарно-  
Эпидемиологического надзора

Шарипова Н.В.

Республиканский Центр Государственного  
санитарно-эпидемиологического надзора

Салихова Н.С.

Кафедра гигиены детей, подростков и  
гигиены питания Ташкентской Медицинской  
Академии

проф. Шайхова  
Г.И.,  
доц. Саломова Ф.И.

Ташкентский институт усовершенствования  
врачей

проф. Худайбергенов А.С.

**2. Рекомендованы:** Комиссией по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при Минздраве Р Уз.

**3. Утверждены:** Заместителем министра здравоохранения, Главным Государственным санитарным врачом Республики Узбекистан Б.И.Ниязматовым.

**4. Согласованы:** Министерством финансов и министерством народного образования.

**5. При составлении настоящего СанПиНа использованы:** СанПиН № 0097-00 «Среднесуточные рациональные нормы потребления пищевых продуктов в организованных детских и подростковых учреждениях Республики Узбекистан»; Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения Узбекистана. СанПиН №0035-95 (Ташкент 1995); Среднесуточные рациональные нормы потребления пищевых продуктов по половозрастным, профессиональным группам населения Узбекистана (Ташкент 1998); Инструктивно-методические указания организации и проведения санитарно-гигиенического контроля за питанием и подростков в учебно-воспитательных оздоровительных учреждениях Республики Узбекистан. МЗ РУз. 1997.

## 1. Общее положение

В связи с объявлением 2007 года «Годом социальной защиты» и в целях осуществления комплекса целенаправленных мер по дальнейшему расширению масштабов и усилению социальной защиты населения, предпринимаются меры по укреплению материально-технических баз домов «Мехрибонлик» и в вспомогательных, санаторных школ-интернатов, а также усиливается внимание и забота о детях, потерявших кормильца, для реального воплощения в жизнь целевой задачи «Ты не одинок».

Предпринимаемые Правительством Республики Узбекистан меры по социальной защите детей и подростков в условиях рыночной экономики, обострение экологической ситуации в некоторых регионах нашей страны, результаты оценки состояния питания детей, а также имеющийся рост заболеваемости в детских и подростковых коллективах требует особого внимания к гигиеническим вопросам организации питания детей в этих учреждениях.

Для детей школьного возраста, имеющих недостатки в физическом или умственном развитии, а также для детей перенесших специфические заболевания легких или бывших в контакте с больными, в системе народного образования организованы специальные общеобразовательные школы-интернаты.

Указанные школы-интернаты рассчитаны на круглосуточное пребывание детей; допускается пребывание детей на продленном дне, а для детей не имеющих родителей – круглогодичное пребывание.

Во вспомогательных общеобразовательных школах-интернатах воспитательная, общеобразовательная и профессиональная подготовка проводятся в сочетании с лечебно-восстановительными и оздоровительными мероприятиями, направленными на коррекцию основного дефекта развития, а также восстановление или компенсацию утраченных функций.

Специальные общеобразовательные школы-интернаты (с дошкольным отделением) для детей, имеющие недостатки в физическом или умственном развитии, перенесших специфические заболевания легких или бывших в контакте с больными подразделяются на следующие типы:

1. Санаторные общеобразовательные школы-интернаты для детей специфические заболевания легких или бывших в контакте с больными.
2. Специальные общеобразовательные школы-интернаты для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами. В их составе могут организовываться вспомогательные классы для детей, у которых, помимо двигательных расстройств, наблюдаются явления олигофрении в степени дебильности.

3. Специальные общеобразовательные школы-интернаты для детей с тяжелыми нарушениями речи, имеющие в своем составе одно или в зависимости от контингента учащихся, два отделения:

- 1-ое отделение с одиннадцатилетним сроком обучения для детей с общим недоразвитием речи;

- 2-ое отделение с десятилетним сроком обучения для детей с тяжелой формой заикания при нормальном развитии речи.

4. Школы-интернаты для детей с нарушениями зрения:

а) специальные общеобразовательные школы-интернаты для слепых детей;

б) специальные общеобразовательные школы-интернаты для слабовидящих детей.

5. Школы-интернаты для детей с нарушениями слуха:

а) специальные общеобразовательные школы-интернаты для глухих детей;

б) специальные общеобразовательные школы-интернаты для слабослышащих и позднооглохших детей.

6. Специальные общеобразовательные школы-интернаты для умственно отсталых детей (вспомогательные школы) по курсу неполной средней школы.

7. Специальные общеобразовательные школы-интернаты для детей с задержкой психического развития.

8. Специальные общеобразовательные школы-интернаты для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Питание школьников во вспомогательных (санаторных) школах интернатах должно быть рациональным и содержать все пищевые вещества, необходимые для покрытия энергетических затрат, пластических потребностей растущего организма.

Предлагаемые «Среднесуточные рациональные нормы потребления пищевых продуктов и гигиенические требования к организации питания в детских домах и в вспомогательных (санаторных) школах –интернатах» составлены с учетом жизнедеятельности определенных детских коллективов, в зависимости от энерготрат, при определенных режимах обучения, воспитания и состояния здоровья детей, представлены в 7 приложениях и в гигиенических требованиях к пищеблоку, доставке и хранению продуктов.

## Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей и подростков

Пищевые вещества	Для детей в возрасте (лет)						
	1-3	4-6	7-10	11-13 (мал.)	11-13 (дев)	14-17 (мал.)	14-17 (дев)
Белки, г	53	68	79	93	85	106	93
В т.ч. животные	37	44	46	54	49	59	54
Жиры, г	53	68	79	93	85	106	93
Углеводы, г	212	272	315	370	340	422	367
Витамины, мг							
С	45	50	60	70	70	70	70
В1	0,8	0,9	1,2	1,4	1,3	1,5	1,3
В2	0,9	1,0	1,4	1,7	1,5	1,8	1,5
В6	0,9	1,3	1,6	1,8	1,6	2,0	1,6
Е	5	7	10	12	10	15	12
РР	10	11	15	18	17	20	17
А, мкг	450	500	700	1000	800	1000	800
Д, мкг	10	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Фолацин, мкг	100	200	210	200	200	200	200
Минеральные вещества, мг							
Кальций	800	1000	1200	1500	1400	1400	1400
Фосфор	800	1500	2000	2500	2500	2000	2000

Магний	10	12	13	10	10	10	10
Железо	8	8	10	15	15	15	15
Цинк	5	8	10	15	12	15	12
Йод, мкг	100	100	100	150	200	200	200
Энерг.ценность, ккал	1540	1970	2350	2750	2500	300	2600

**Приложение 2  
к СанПиН №0219-07**

**Суточный набор продуктов для домов "Мехрибонлик"**

№	Наименование продуктов	Возрастные группы									
		От 3 до 7 лет.					От 7 до 14 лет				
		Грамм	Белки	жиры	углеводы	Ккал.	Грамм	Белки	Жиры	Углев.	Ккал
1	Хлеб пшеничный 1 сорт	240	18,24	2,16	119,4	542,4	600	38	4,5	248,75	1130
2	Мука пшеничная 1 сорт	35	3,71	0,45	25,55	114,63	40	4,24	0,52	29,28	131,6
3	Мука картофельная	3	0,03	сл.	2,38	8,97	3	0,03	сл.	2,38	8,97
4	Крупы, макаронные изделия	70	7,49	0,91	1,442	233,1	90	9,63	1,17	66,78	239,7
5	Сахар	60	-	-	59,88	224,4	90	-	-	89,82	336,6
6	Кондитерские изделия	15	1,11	1,5	11,43	60,9	25	1,85	2,5	19,05	101,5
7	Сливочное масло	30	0,18	24,75	0,27	224,4	35	0,21	28,8	0,31	261,8
8	Растительное масло	15	-	14,98	-	134,8	20	-	19,98	-	179,8
9	Молоко, кисломол. продукты	500	14,0	16,0	23,5	290	500	14,0	16,0	23,5	290
10	Сметана	20	0,56	4,0	0,64	41,2	20	0,56	4	0,64	41,2
11	Творог	40	6,68	3,6	0,52	62,4	50	8,35	4,5	0,52	78,0
12	Сыр	10	2,34	3,0	-	37,1	15	3,51	4,5	-	55,65
13	Мясо, птица	125	16,6	10,75	-	165	150	19,92	12,9	-	198
14	Колбасные изделия	15	1,84	3,79	-	41,55	25	3,07	6,32	-	69,25
15	Рыба	40	2,27	0,24	-	12,0	90	6,12	0,54	-	27,0
16	Яйца (шт.)	1	5,0	5,52	0,32	62,8	1	5,0	5,52	0,32	62,8
17	Картофель	250	5,0	0,25	49,25	207,5	400	8	0,4	78,8	332,0
18	Овощи в т.ч. томатная паста	350	5,4	-	16,2	84,0	455	8,1	-	24,3	126,0
19	Фрукты, ягоды, соки	200	0,8	-	22,6	92,0	250	1,0	-	28,25	115,0
20	Фрукты сухие, в т. ч шиповник 5гр.	15	0,48	-	10,2	40,95	15	0,48	-	10,2	40,95
21	Чай	0,5	0,1	-	0,03	0,54	0,5	0,1	-	0,03	0,54
22	Какао	1	0,24	0,17	0,27	3,73	1	0,24	0,17	0,27	3,73
23	Соль йодированная	10					12				
24	Дрожжи	1	0,125	0,004	0,08	0,85	1	0,125	0,004	0,08	0,85
	<b>ИТОГО</b>		92,64	92,03	343,96	2685		132,35	112,32	623,28	3830



## Суточный набор продуктов воспитанников вспомогательных школ – интернатов.

№	Наименование продуктов	От 3 до 7 лет					От 7 до 14 лет				
		Грамм	белки	Жиры	Углев.	ккал	грамм	белки	жиры	Углев.	Ккал
1	Хлеб пшеничный 1 сорт	170	12,92	1,53	84,5	384,2	400	30,4	3,6	199	904
2	Мука пшеничная 1 сорт	25	2,65	0,32	18,3	82,25	45	4,77	0,58	32,94	148,05
3	Мука картофельная	3	0,03	сл	2,38	8,97	3	0,003	сл	2,38	8,97
4	Крупы, макаронные изделия	45	4,81	0,59	33,39	149,85	80	8,56	1,04	59,6	266
5	Сахар	60	-	-	59,88	224,4	70	-	-	69,86	261,8
6	Кондитерские изделия	15	1,11	1,5	11,43	61,35	20	1,48	2	15,24	81,8
7	Масло сливочное	35	0,21	28,87	0,31	261,8	55	0,33	45,37	0,49	411,4
8	Масло растительное	15	-	14,98	-	134,85	20	-	19,98	-	179,8
9	Молоко	600	16,8	19,2	28,2	348	550	15,4	17,6	25,85	319,0
10	Сметана	25	0,7	5	0,8	51,5	30	0,84	6,0	0,96	61,8
11	Творог	50	8,35	4,5	0,65	78,0	70	11,69	6,3	0,91	109,2
12	Сыр	25	5,85	7,5	-	92,75	25	5,85	7,5	-	92,75
13	Мясо, птица	160	22,02	13,76	-	211,2	210	28,9	18,62	-	277,2
14	Колбасные изделия	10	1,23	2,53	-	27,7	25	3,07	6,32	-	69,25
15	Рыба	40	2,72	0,24	-	12,0	90	6,12	0,54	-	27,0
16	Яйцо (шт.)	0,5	2,5	2,76	0,16	31,4	1	5,0	5,52	0,32	62,8
17	Картофель	250	5,0	0,25	49,25	207,5	400	8	0,4	78,8	332
18	Овощи	300	5,4	-	16,2	84	450	8,1	-	24,3	126
19	Фрукты, ягоды, соки	350	1,4	-	39,55	161	550	2,2	-	62,15	25,3
20	Фрукты сухие, в т.ч. шиповник 5 гр.	15	0,48	-	10,2	40,95	20	0,64	-	13,6	54,6
21	Чай	0,3	0,06	-	0,02	0,32	0,5	0,1	-	0,03	0,54
22	Какао	1	0,24	0,17	0,27	3,73	1	0,24	0,17	0,27	3,73
23	Соль йодированная	8	-	-	-	-	10	-	-	-	-
24	Дрожжи	1	0,126	0,004	0,08	0,85	1	0,126	0,004	0,08	0,85
ИТОГО			93,59	115,61	410,87	2657,7		141,83	140,99	670,7	3824,3

## Суточный набор продуктов для детей находящихся в санаторных школах-интернатах

№	Наименование продуктов	От 3 до 7 лет					От 7 до 14 лет				
		Грамм	белки	Жиры	Углев.	ккал	грамм	белки	жиры	Углев.	Ккал
1	Хлеб пшеничный 1 сорт	240	18,24	2,16	119,4	542,4	400	30,4	3,6	199	904
2	Мука пшеничная 1 сорт	25	2,65	0,32	18,3	82,25	45	4,77	0,58	32,94	148,05
3	Мука картофельная	3	0,03	сл	2,38	8,97	3	0,003	сл	2,38	8,97
4	Крупы, макаронные изделия	45	4,81	0,59	33,39	149,85	80	8,56	1,04	59,6	266
5	Сахар	60	-	-	59,88	224,4	70	-	-	69,86	261,8
6	Кондитерские изделия	15	1,11	1,5	11,43	61,35	20	1,48	2	15,24	81,8
7	Масло сливочное	50	0,21	28,87	0,31	261,8	60	0,33	45,37	0,49	411,4
8	Масло растительное	15	-	14,98	-	179,8	20	-	19,98	-	179,8
9	Молоко	600	16,8	19,2	28,2	348	550	15,4	17,6	25,85	319,0
10	Сметана	20	0,5	4,0	0,6	41,2	40	1,0	8,0	1,2	82,4
11	Творог	50	8,35	4,5	0,65	78,0	70	11,69	6,3	0,91	109,2
12	Сыр	25	5,85	7,5	-	92,75	25	5,85	7,5	-	92,75
13	Мясо, птица	160	22,02	13,76	-	211,2	210	28,9	18,62	-	277,2
14	Колбасные изделия	10	1,2	2,5	-	27,7	25	3,1	6,3	-	69,3
15	Рыба	40	2,72	0,24	-	12,0	90	6,12	0,54	-	27,0
16	Яйцо (шт.)	1	5,0	5,52	0,32	62,8	1	5,0	5,52	0,32	62,8
17	Картофель	250	5,0	0,25	49,25	207,5	400	8,0	0,4	78,8	332,0
18	Овощи	300	5,4	-	16,2	84	450	8,1	-	24,3	126,0
19	Фрукты, ягоды, соки	350	1,4	-	39,55	161	550	2,2	-	62,15	25,3
20	Фрукты сухие, в т.ч. шиповник 5 гр.	15	0,48	-	10,2	40,95	20	0,64	-	13,6	54,6
21	Чай	0,3	0,06	-	0,02	0,32	0,5	0,1	-	0,03	0,54
22	Какао	1	0,24	0,17	0,27	3,73	1	0,24	0,17	0,27	3,73
23	Соль йодированная	8	-	-	-	-	10	-	-	-	-
24	Дрожжи	1	0,126	0,004	0,08	0,85	1	0,126	0,004	0,08	0,85
ИТОГО			102,4	118,91	390,61	2950,1		142,3	147,1	587,1	3882,0

Таблица замены некоторых продуктов

Продукт	Масса (г)	Продукт-заменитель	Масса (г)
Хлеб белый из муки пшеничной 1 сорта заменять:	100	-сухарями из муки пшеничной 1 сорта	65
		-мукой пшеничной 1 сорта	75
Мясо	100	Печень говяжья	116
		Куры 1 категории	110
		Рыба	125
		Творог	120
Молоко цельное	100	Молоко сухое цельное в герметичной упаковке	11
		Молоко сухое обезжиренное	7,5
		Молоко сгущённое с сахаром	40
		Творог	17
		Мясо 1 категории	14
		Рыба	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог	100	Мясо (говядина)	83
		Рыба	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
		Яичный порошок	11,5
Рыба	100	Мясо (говядина)	87
		Творог	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свёкла	118
		Бобы (фасоль)	33
		Горошек зелёный	409
		Горошек зелёный (консервированный)	64
		Кабачки	300
Яблоки свежие	100	Яблоки консервированные	200
		Сок яблочный	90
		Сок виноградный	133
		Сок сливовый	133
		Сухофрукты:	
		яблоки	12
		чернослив	17
		курага	8
изюм	22		

## Нормы потерь массы продуктов и блюд при холодной и тепловой обработке (%)

Продукты	Потери при холодной обработке, %	Блюда	Потери при тепловой
		мясо и мясопродукты	
Говядина I кат. (вырезка, замороженная, блоками)	15 26.4	<b>Отварная говядина:</b>	
Говядина I кат.	30	варка крупным куском	
Говядина II кат.		варка мелкими кусками	37
		<b>Бефстроганов тушеный, запеченный в соусе:</b>	
		тушение	20
		запекание	10
		<i>Мясо тушеное в соусе</i>	20
		<b>Гуляш тушеный из отварного мяса:</b>	
		варка	38
		тушение	20
		<i>Мясо жареное мелкими кусками</i>	37
		<b>Говядина отварная тушеная с</b>	
		варка	38
		тушение	20
		<b>Запеканка картофельная с отварным мясом:</b>	
		варка	38
		протираание	2-3
		запекание	14
		<i>Котлеты (биточки) паровые</i>	12
		<i>Котлеты (биточки) жареные</i>	19
		<b>Пудинг из риса с отварным протертым мясом. запеченный:</b>	
		варка	<b>38</b>
		протираание	2-3
		запекание	14
		<b>Суфле из отварного мяса паровое:</b>	
		варка мяса	38
		протираание	2-3
		варка суфле на пару	8
		<i>Фрикадельки мясные паровые</i>	15
		<i>Фрикадельки мясные (кнели) отварные</i>	24
Сосиски говяжьи, сардельки	2.5	<i>Сосиски, колбаса отварные</i>	0
Колбаса	3	<i>Сосиски, колбаса, обжаренные</i>	10

Цыплята бройл. I кат. п/п	26.1	ПТИЦА <i>Курица отварная (тушкой)</i>	28
Куры I кат. п/п	31.4	удаление спинной кости после варки	6
Куры I кат. потр.	<b>11.5</b>	порционирование	<b>3</b>

МОЛОКО и МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
----------------------------

		<i>Котлеты (биточки) паровые</i>	<b>12</b>
		<b>Суфле паровое из отварной курицы:</b>	
		варка тушкой	<b>28</b>
		удаление костей	<b>6</b>
		варка суфле на пару	<b>8</b>
Печень говяжья мороженая	17	ПЕЧЕНЬ <i>Печень жареная</i>	<b>32</b>
		<i>Печень тушеная</i>	<b>32</b>
		<i>Печень тушеная в соусе</i>	<b>20</b>
		<b>Оладьи из говяжьей печени жареные:</b>	
		протираание	<b>2</b>
		жарение	<b>15</b>

**РЫБА**

Минтай не потрош.	40	<i>Рыба отварная</i>	18
Филе с кожей без костей	50	<i>Рыба жареная</i>	16
Филе без кожи и костей	54	<b>Суфле рыбное:</b>	
Спинка (зачистка)	5	припускание	18
Треска потрош. без головы <i>крупная:</i>		протираание	3
		запекание	15
Филе с кожей и реберной костью	23	<b>Рыба, запеченная в соусе:</b> припускание	18
Филе без кожи и костей	27	запекание в соусе	10
Треска потрош. без головы <i>мелкая:</i>		<b>Рыба тушеная в маринаде:</b> припускание	18
Филе с кожей и реберной костью	25	тушение	20

Молоко (кипячение и с31.10по31.12)	5	Молоко кипяченое	5
с 31.12 по 28.02	30	<b>Рагу с тушеным картофелем:</b>	
с 29.02 по 01.09	35	тушение	17
	40	<i>Картофель печеный</i>	20
		<i>Картофель, запеченный в молочном соусе:</i> запекание	10
		<i>Картофель жареный</i>	31
		<b>Картофельное пюре:</b>	
		варка	3
		протирание	3-5
		<b>Котлеты картофельные запеченные:</b>	
		варка	3
		протирание	3-5
		запекание	10
		<b>Оладьи из сырого картофеля:</b>	
		протирание	3
		жарение	24
		<b>Котлеты картофельные жареные:</b>	
		варка	3
		протирание	3-5
		жарение п/ф	11
		<b>Зразы картофельные запеченные:</b>	<b>3</b>
		варка	
		протирание	<b>3-5</b>
		запекание	<b>10</b>
		<b>Запеканка картофельная, рулет:</b>	
		варка	<b>3</b>
		протирание	<b>3-5</b>
		запекание	<b>11</b>
Картофель молодой	20	<i>Картофель отварной молодой</i>	<b>6</b>
		Блюда из капусты	
Капуста	20	<i>Капуста б/к отварная крупным куском</i>	<b>8</b>
		<i>Капуста припущенная</i>	<b>10</b>
		<i>Капуста жареная для фарша</i>	<b>25</b>
		<i>Капуста тушеная</i>	<b>21</b>
		<b>Капуста отварная, запеченная в молочном соусе:</b>	
		варка	<b>8</b>
		запекание	<b>15</b>
		<i>Капуста тушеная в молоке</i>	<b>13</b>
		<b>Котлеты капустные жареные:</b>	
		припускание	10
		жарение	17
		<b>Котлеты капустные запеченные:</b>	

		припускание	10
		запекание	15
		<b>Голубцы, фаршированные овощами и</b>	
		варка	8
		запекание	22
		тушение	19
Капуста цветная	48	<b>Капуста цветная жареная:</b>	
		варка	10
		обжаривание	10
		<b>Капуста цветная, запеченная в молочном соусе:</b>	
		варка	10
		запекание	16
		Блюда из моркови	
Морковь		<i>Морковь отварная</i>	0,5
до 01.01	20	<i>Морковь тушеная</i>	8
с 01.01	25	<i>Морковь припущенная</i>	8
		<i>Морковь пассерованная; запеченая</i>	32

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.

Наименование продуктов	Сроки хранения и реализации при температуре от +2 до +6°С не более, ч.
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень замороженная	48
Печень охлажденная	24
Мясо птицы, кролика охлажденное	48
Мясо птицы, кролика замороженное	72
Колбасы вареные в/с	72
Колбасы вареные 1 сорта	48
Сосиски, сардельки мясные высшего, 1 и 2 сорта	48
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
Кефир	36
Простокваша	24
Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
Сметана	72
Сырково-творожные изделия	36 – от 0 до + 2°С
Сыры сливочные в коробочках из полистирола и др. полимерных материалов:	
- сладкий и фруктовый	48
- острый, «Советский»	72
Масло сливочное брусочками	6
Рыба всех наименований охлажденная	24 – от 0 до 2°С
Рыба и рыбные товары всех наименований замороженные	48 – от 0 до 2°С

## 2. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕБЛОКУ, ДОСТАВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ

2.1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации общественного питания, изготовлению и обороту в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару изготавливают из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и маркируют для сырых и готовых продуктов.

2.3. Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

2.4. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в ёмкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

2.5. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны типа ВМ-1, ВМ-2, ВМ-1А, ВМ-2А (не менее 2-х из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия и др.) с



подводкой к ним горячей и холодной воды с установкой смесителей. Температура горячей воды в точке разбора – не менее 65°C.

2.6. В местах присоединения ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

2.7. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решётчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

2.8. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. после мытья в первой ванне с горячей водой (50°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65°C во второй ванне, обдают кипятком и тщательно просушивают.

2.9. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

2.10. Столовая и чайная посуда может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

2.11. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с применением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решётках.

2.12. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во второй ванне и просушивают.

2.13. Столовые приборы после механической чистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

2.14. Пищевые отходы на пищеблоке и в столовой собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

2.15. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.16. В помещениях пищеблока проводят санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами, а при их появлении – истребительные, с использованием разрешённых химических препаратов в порядке, установленном Минздравом Республики Узбекистан (приложение 1).

2.17. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Столы для обработки сырого мяса и рыбы покрываются оцинкованным железом (с закруглёнными углами).

2.18. Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи, доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы, ДСП, ДВП, прессованной фанеры к использованию не допускаются.

2.19. Доски, ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень», «М.СЛ.» – масло сливочное.

2.20. Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду, изготовленную из нержавеющей стали. Алюминиевую и дюралюминиевую посуду используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

2.21. Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приёма пищи.

2.22. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

2.23. Транспортирование скоропортящихся продуктов производят в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом (1 час без льда и 3 часа при наличии льда), обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке и оборудуют стеллажами.

2.24. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных анализов и прохождений профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.25. Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

2.26. Ежедневную санитарную обработку транспорта для перевозки продуктов проводит водитель машины, дезинфекцию – 1 раз в 10 дней.

2.27. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и используется строго по назначению. Клеёнчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, бидоны, фляги после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 литр воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

2.28. Все поступающие продукты должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям и иметь сертификаты соответствия на основании действующих в республике санитарных правил и норм к продуктам питания.

2.29. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему

пищевые продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком годности и признаками порчи.

2.30. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2, +6°C в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

2.31. Птицу мороженую, рыбу мороженую хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

2.32. Молоко фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.

2.33. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.

2.34. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят в подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

2.35. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.36. Хлеб хранят на стеллажах и в шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

2.37. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении, капусту – на отдельных стеллажах, в ларях. Зелень и плоды хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C.

2.38. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сахар, соль, яйцо, чай, сыр).

2.39. Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут с момента закипания. После кипячения его охлаждают и хранят в таре с закрытой крышкой. В случае невозможности использовать молоко тот час же после получения, его хранят в холодильнике при температуре +4 - +6°C.

2.40. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- приготовление кисломолочных смесей и творога разрешается только с согласования территориального ЦГСЭН;

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2-х мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.41. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения масле, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280° 5-7 минут;

- вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа;

- омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°С; яйцо варят 10 минут после закипания воды; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил (тщательно моются); не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока;

- сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают (термическую обработку заканчивают после 5-минутной варки с момента начала кипения);

- макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6), без последующей промывки;

- творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280°С в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь высоту не более 3-4 см.

2.42. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; в целях профилактики иерсинеоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. При приготовлении первых блюд закладывать овощи следует только в кипящую воду, нарезав их перед варкой, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Фрукты перед употреблением обязательно промывают.

Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

2.43. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из бутылок перед их раздачей.

Прокипяченное молоко может быть использовано только для приготовления теста.

2.44. При приготовлении блюд используется только йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

2.45. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема в пищу, приготовленную накануне;

- не допускается изготовление простокваши – самокваса, а также блинчиков с мясом или творогом из непастеризованного молока, макарон с рубленным яйцом, макарон по-флотски, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, паштетов.

В питании детей категорически запрещается использование: грибов, фляжного молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зелёного горошка без термической обработки, яиц с миражом и высокой воздушной подушкой, присушкой и яйца-бой, яиц и мяса водоплавающих птиц; рыбы и мяса, не прошедших ветеринарный контроль, прием непотрошенной и полупотрошенной птицы; консервированных продуктов домашнего приготовления в герметичной упаковке; консервов в банке с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной; крупу, муку, сухофрукты, загрязненных различными примесями и зараженных амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

Не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:

- продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливу, яблоки);
- кулинарные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- копчености;
- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, натуральный кофе.

2.46. Ежедневно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывая калорийность, количество белков, жиров и углеводов). Продуктовый набор должен представляться в полном ассортименте отдельно по наименованиям продуктов. Данные накопительной ведомости по каждому продукту за месяц делятся на число детодней по возрастам, в результате чего определяется средневзвешенное количество каждого продукта, которое получал ребёнок в прошедшем месяце в среднем за день.

2.47. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.48. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в полном объеме, порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100г с целью возможности микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 24 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2, +6°C. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.