



РОСПОТРЕБНАДЗОР  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в городе Санкт-Петербург»  
Образовательный центр

**Питание детей и  
подростков  
в образовательных  
учреждениях.  
Организация контроля.**





РОСПОТРЕБНАДЗОР  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в городе Санкт-Петербург»  
Образовательный центр

**ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛУЧИТЬ  
БЕСПЛАТНО КОНСУЛЬТАЦИЮ ПО  
ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ В  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

**Напишите Ваш вопрос, ФИО и номер  
телефона на электронную почту и мы  
свяжемся с Вами  
e-mail: [school\\_rpn@inbox.ru](mailto:school_rpn@inbox.ru)**



# Здоровое питание

**Здоровое питание – это сбалансированный по белкам, жирам и углеводам рацион, в котором есть все необходимые витамины и минералы.**

**Правильное пищевое поведение — это не только грамотное составление ежедневного меню, но и режим питания.**

**Питание играет важную роль в развитии организма, умственной деятельности. Потребляя только правильную и здоровую еду, ребенок будет защищен от негативного воздействия окружающей среды.**

**По сравнению с организмом взрослого, ребенок развивается стремительными темпами, на что уходит намного больше энергии.**

**Ребенок нуждается в качественных продуктах питания, которые его организм должен получать своевременно. В ином случае возможны - отставание в росте и развитии, частые болезни.**



# Главные принципы правильного рациона питания

- 1. Следовать правильному режиму питания;
- 2. Рационе питания должен быть сбалансированным и разнообразным, чтобы организм получал необходимое количество полезных веществ;
- 3. Продукты питания должны правильно обрабатываться, что позволит добиться приятного вкуса и сохранить питательную ценность еды;
- 4. Учет личных вкусовых предпочтений;
- 5. Соблюдение санитарных норм при хранении продуктов питания и их приготовления;
- 6. Энергетическая ценность пищи должна в полной мере соответствовать энергетическим затратам в течении всего дня.

Следуя простым правилам, можно сделать рацион ребенка правильным. Это позволит избежать в дальнейшем множества заболеваний, а также обеспечит организму его полноценное развитие.



# Особенности детского питания

Вместе с продуктами детского питания организм должен получать необходимое количество полезных питательных веществ.

**Белки** - считаются главным строительным материалом, без которого невозможно появление новых клеток, развитие организма и рост. При нехватке белка, это негативно отражается на иммунитете, может привести к замедленному развитию.

**Жиры** - поддерживают и укрепляют иммунную систему, возобновляют затраченную энергию. В жирах содержатся витамины А и Д, которые особенно важны для детского организма.



**Углеводы** — энергетическая функция. Их избыток приводит к ожирению. Дети, которые потребляют большое количество углеводов, чаще остальных болеют.

**Витамины** - организм ребенка в большей степени нуждается в витаминах А и Д. Витамин А отвечает за работу эндокринной системы. При нехватке витамина Д может развиваться рахит. Витамины группы В отвечают за работу головного мозга.

**Минералы** — в рационе ребенка должна присутствовать пища, в которой содержатся следующие минералы: железо, кальций, йод.

# Организация правильного режима питания

Рацион школьника зависит от его возраста. Детям школьного возраста нужно питаться как минимум 4 раза на день.



- ✓ В пище должно содержаться не менее 60% белков;
- ✓ В рационе должны быть злаки, картофель и хлеб;
- ✓ Меню должно быть разнообразным и сбалансированным;
- ✓ Количество углеводов должно в 4 раза превышать количество жиров и белков;
- ✓ Нужно следовать режиму питания, горячее питание - обязательно;
- ✓ Потреблять рыбу минимум 2 раза на неделю;
- ✓ Каждый день есть свежие фрукты и овощи;
- ✓ Меню на каждый день также должно включать молочную продукцию;
- ✓ Жирная пища и сладкое допустимы, но в небольших количествах и не в качестве замены основной пищи.

# Проблемы при несоблюдении режима правильного питания

- Замедление роста и развития.
- Появление лишнего веса — ожирение.
- Диспептические расстройства ЖКТ, гастрит.
- Сахарный диабет 2 типа.
- Нарушение работы сердечно-сосудистой системы
- Анемия, проблемы с памятью — при недостатке железа и йода.



**Вывод:** рациональное и сбалансированное питание, соответствующее возрасту ребенка, оказывает влияние на правильное развитие и здоровье детского организма.



## Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. N 204

В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 года № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» Роспотребнадзор реализует **проект «Здоровое питание»**, который является частью федеральной программы «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография».

С 15 мая 2019 года, в Российской Федерации в рамках федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» Роспотребнадзором начата реализация мероприятий, направленных на продвижение принципов здорового питания и создание в России среды, способствующей ведению здорового образа жизни.

Внедрена система мониторинга за состоянием питания различных групп населения в регионах, в том числе детей, основанная на результатах научных исследований в области нутрициологии, диетологии и эпидемиологии, а также связывающая здоровье населения со структурой питания и качеством пищевой продукции.





# Санитарные правила, вступившие в действие с 01.01.2021г.

- **СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- **СанПиН 1.2.3685-21** «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

# Основные нововведения по организации питания

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами **в меню должны включаться специализированные продукты**, обогащенные витаминами и микроэлементами - *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.6.*



Введено **требование к информированию родителей** об организации питания детей и принципах здорового питания:

- **ежедневное меню;**
- **меню дополнительного питания;**
- **рекомендации по организации здорового питания детей** (*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.7*)

# Организация питания

Организации, осуществляющие питание детей, должны размещать в доступных для родителей и детей местах ( в обеденном зале, холле) следующую информацию:



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

**Меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;**

**Рекомендации по организации здорового питания детей.**



**Питание детей по индивидуальному меню (для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании) допускает употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями в обеденном зале или специально отведенных помещениях(местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся) для хранения, микроволновыми печами для разогрева, условиями для мытья рук.**

# Информирование

**Информируйте детей и родителей о ключевых принципах здорового питания.**

**Вовлекайте учителей в процесс формирования у детей стереотипов здорового питания и здорового пищевого поведения.**

**Размещайте и регулярно обновляйте содержание информационного стенда, а также информации на сайте общеобразовательной организации о принципах здорового питания, здоровом пищевом поведении, значимости здорового питания в профилактике различных заболеваний.**

**Проводите тематические родительские собрания, классные часы, викторины, используйте иные игровые и познавательные формы коммуникаций детей, родителей и педагогов.**



# Организация питания

**Меню** должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

**Введено** обязательное **требование** о разработке индивидуального меню для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурей, муковисцидозом и пищевой аллергией.

**Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.**

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные в соответствии с таблицей замены с учетом ее пищевой ценности.

**Витаминные напитки** должны готовиться в соответствии с инструкцией непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.



# Организация здорового питания детей



> На 22 - 36 % снижены нормы потребления сахара  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)



> Из перечня продуктов, для питания детей исключены колбасные изделия  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)



> На 17 - 40 % снижены нормы потребления соли  
**Соль только йодированная!**  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)



> В отдельных возрастных категориях увеличена на 2 - 27 % норма потребления сыра  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)

**Впервые** регламентированы требования к особенностям питания кадетов  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 7 таблица 5)

Регламентированы показатели значений суммарной массы блюд по отдельным приемам пищи (не менее) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 9, табл. 3

Показатели	7-12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200



# Горячее питание

**В образовательных организациях основное питание детей должно включать горячее питание - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.1.2).**

**Под горячим питанием понимается здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.**

**Сухой паек (набор пищевой продукции) допускается использовать только при организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов. При этом, если продолжительность таких перевозок (массовых мероприятий) свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00), также должно быть организовано горячее питание.**

**Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются!**

# Температура готовых блюд

Требования к температуре готовых блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура не ниже 75 °С,
- вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С;
- холодные напитки — не выше 20°С;
- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите, горячей плите, либо в изотермической таре (термосах) – не более 2 часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

*МР 2.3.6.0233-21 пункт 11.6*





# **Соблюдение температуры готовых блюд — это ВАЖНО!**

**Существуют опасности, связанные с употреблением чрезмерно горячей пищи – от ожога слизистой рта и пищевода до развития заболеваний желудка. Особенно опасны горячие продукты с содержанием жира или масла – они значительно повышают вероятность ожогов.**

**Употребление горячих блюд также может привести к инфекциям, которые образуются в полости рта на местах раздражений и ожогов.**

**Употребление в пищу холодных продуктов увеличивает расход энергии тела на их переваривание – организму нужно сначала потратить ресурсы и «нагреть» пищу до нужной температуры и только потом приступить к ее «обработке».**

**Холодная еда вызывает ускоренное опорожнение желудка и ребенок быстрее становится голодным.**

**Блюда, содержащие белок ( рыба, мясо, котлеты) должны быть горячими для нормального переваривания, иначе белки не смогут должным образом усвоиться в организме, а процесс пищеварения будет затруднен.**

# Организация дополнительного питания детей

## СанПин 2.3/2.4.3590-20 п. 8.3.1-2

Расширен перечень продукции, разрешенной

- В потребительской (мелкоштучной) упаковке: соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты.
- В потребительской упаковке (<100 г.): мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара.



Регламентированы места дислокации возможной установки аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции (в обеденных залах при условии соблюдения нормы площади посадочного места)



Кратность обработки аппаратов:

с инструкцией по эксплуатации, но не не реже 1 раза в неделю,

а с применением дезинфекционного средства - не реже 1 раза в 3 месяца



# Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

## статья 11. Обязанности юридических лиц

- осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;
- осуществлять гигиеническое обучение работников.

## статья 32. Производственный контроль

1. Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания такой продукции, работ и услуг.
2. Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном санитарными правилами и государственными стандартами.
3. Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.



## СП 2.4.3648-20

# «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

### пункт 1.8:

**«На объектах должен осуществляться  
производственный контроль за соблюдением  
санитарных правил и гигиенических  
нормативов».**

# Производственный контроль

- это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом типа и санитарно-эпидемиологической характеристики каждого объекта.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.





## **Цель проведения производственного контроля:**

**Обеспечение безопасности и безвредности  
вредного влияния объектов  
производственного контроля для человека  
путем должного выполнения санитарных  
правил, санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий, организации  
и осуществления контроля за их соблюдением.**

# **Программа производственного контроля**

**Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.**

**Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица.**

**Информация о результатах производственного контроля передается по запросам в организации, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

# ***Производственный контроль включает:***

- перечень и наличие официально изданных действующих санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и инструментальных измерений в отношении факторов, нормируемых настоящими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- ведение учета и отчетности документации по результатам проведения производственного контроля;





# **Производственный контроль включает:**

- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях;

- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих безопасность, качество продукции и оказываемых образовательных услуг.



# Лабораторные исследования водопроводной воды централизованного водоснабжения

- исследование холодной водопроводной воды,
- исследование горячей водопроводной воды.

## Микробиологические и санитарно-химические показатели 1 раз в год

(дополнительно: после проведения ремонтных работ и устранения аварийных ситуаций системы водоснабжения).

---

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.10  
MP 2.4.0179-20 приложение 5

# Измерение температуры горячей воды

Для предупреждения загрязнения высоко контагиозными инфекционными возбудителями вирусного и бактериального происхождения, в их числе *Legionella Pneumophila*, температура горячей воды должна быть не менее 65°C

Измерения проводятся ежегодно

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 3.10

СанПиН 2.1. 3684-21, раздел IV п. 84



# Инструментальные замеры искусственной освещенности

- производственные помещения пищеблока;
- обеденный зал;
- рабочие места сотрудников пищеблока.

Измерения проводятся 1 раз в год  
(дополнительно: после реконструкции)

СП 2.4.3648-20 п. 2.8.5, 2.8.6

СанПиН 1.2.3685-21 глава V таблица 5.25



# **Инструментальные измерения параметров микроклимата**

- производственные помещения пищеблока;**
- обеденный зал;**
- рабочие места сотрудников пищеблока.**

**Измерения проводятся 2 раза в год**

**- теплый и холодный период года.**

(температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)

---

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 2.13**

# Проведение инструментальных замеров микроклимата

Измерения параметров микроклимата производятся на нескольких высотах над уровнем пола



Аспирационный  
психрометр  
(относительная  
влажность воздуха)

Крыльчатый  
анемометр (скорость  
движения воздуха)

Портативный  
измеритель  
влажности и  
температуры

# Инструментальные замеры параметров шума и вибрации

- производственные цеха пищеблока;
- рабочие места



Измерения проводятся ежегодно

---

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.13



# Производственный контроль за организацией питания в образовательном учреждении

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
<b>Микробиологические исследования проб готовых блюд</b>	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, овощные блюда	2 - 3 блюда	2 раза в год
<b>Калорийность, выход блюд соответствие химического состава блюд рецептуре</b>	Рацион питания	1	1 раз в год
<b>Микробиологические исследования <u>смывов</u> на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</b>	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год

*Основание: МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Приложение 5*



Вид исследований	Объект исследования	Рекомендуемое количество	Кратность
<b>Микробиологические исследования</b> <u>сырой продукции</u>	мясная продукция, мясо птицы рыба молочные продукты	1-2 пробы	1 раз в год
<b>Исследования <u>плодоовощной продукции</u></b> <b>на содержание нитратов</b>	фрукты овощи	1-2 пробы	1 раз в год
<b>Санитарно-химические исследования</b> <u>сырой продукции</u>	мясная продукция рыба молочные продукты (в т.ч. на жирно-кислотный состав)	1-2 пробы	1 раз в год

*Основание: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Микробиологические исследования <u>смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</u>	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования <u>смывов на наличие яиц гельминтов</u>	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования <u>питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</u>	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

*Основание: МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Приложение 5*

# Исследование проб готовых блюд на микробиологические показатели

«В пищевой продукции не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека» -

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011

«О безопасности пищевой продукции»

Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 2

«Микробиологические нормативы безопасности»

## Виды готовых блюд:

- первое блюдо (супы);
- второе блюдо (гарнир, блюда из мяса, птицы, рыбы);
- блюда из творога: сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный;
- салаты и винегреты;
- соусы и заправки для вторых блюд;
- блюда из яиц (омлет, запеканка и пр.)



Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента приготовления - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.2.8.

# Калорийность рациона

Калорийность – это единица измерения энергетической ценности продуктов питания, аккумулированная в таких компонентах, как белки, углеводы и жиры, выражающаяся в калориях (кал), либо килокалориях (ккал).

Меню разрабатывается с учетом требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся. При формировании состава блюд нужно учитывать необходимую калорийность и содержание **Белки:Жиры:Углеводы**.

Завтрак должен составлять 25%,  
а обед - 35% от суточной потребности

## Нормы калорийности:

отступление в пределах +/- 5% по отдельным приемам пищи допускается при условии соответствия нормам пищевой ценности за неделю (*табл.3 приложение № 10*).

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12лет 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

# Микробиологические исследования смывов

- позволяет определить общий уровень загрязненности, наличие или отсутствие нарушений в технологиях приготовления продуктов питания, сделать выводы о соблюдении санитарно-гигиенических норм; правильности хранения продуктов и готовых блюд.

Главная цель – это снижение рисков отравлений, острых кишечных и других заболеваний, связанных с приемом недоброкачественной пищи. Смывы берут с объектов внешней среды: рабочие поверхности производственных помещений пищеблока (столы, линия раздачи), кухонная и столовая посуда, столовые приборы, разделочные доски и ножи, санитарная одежда и руки работников пищеблока.

**БГКП (бактерии группы кишечной палочки)** составляют разнообразные микроорганизмы: цитробактеры, эшерихии, шигеллы и другие. Присутствие эшерихий свидетельствует о недавнем загрязнении. Наличие цитробактера или энтеробактера означает, что с момента появления БГКП на исследуемом объекте внешней среды прошло несколько недель.



# Микробиологические исследования смывов

## Иерсинии.

- являются возбудителями инфекционных заболеваний - псевдотуберкулез и кишечный иерсиниоз.

Условием, способствующим заражению человека иерсиниями, является: некачественная очистка овощей, замачивание овощей на ночь, отсутствие повторной промывки, длительное хранение готовых салатов, недостаточная термическая обработка, нарушение сроков реализации готовых блюд.

Смывы берут с оборудования, тары и инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки и приготовления овощей.

## Яйца гельминтов.

Обнаружение яиц гельминтов в смывах возможно при нарушении персоналом правил личной гигиены, некачественно проводимой уборки и дезинфекции.

Смывы на яйца гельминтов и цисты простейших берут с оборудования, инвентаря, тары, рук и спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов (рыбы, мяса, зелени).



# Сырая пищевая продукция

Для определения **доброкачественности и безвредности** продуктов необходимо проведение исследований на микробиологические и физико-химические показатели.

Вид сырья	Исследуемые показатели	Нормативный документ
Мясо сырое	<p><u>Санитарно-химические:</u> мышьяк, кадмий, ртуть.</p> <p><u>Микробиологические показатели:</u> КМАФАнМ - Патогенные, в т. ч. сальмонеллы Listeria monocitogenes</p>	свинец,  - - БГКП -  ТР ТС 021/2011
Мясо птицы	<p><u>Санитарно-химические:</u> мышьяк, кадмий, ртуть.</p> <p><u>Микробиологические показатели:</u> КМАФАнМ Патогенные, в т.ч. сальмонеллы monocitogenes</p>	свинец,  - - - Listeria  ТР ТС 021/2011

# Сырая пищевая продукция

Вид сырья	Исследуемые показатели	Нормативный документ
Молоко	<p><u>Санитарно-химические:</u> свинец, мышьяк, кадмий, ртуть.</p> <p><u>Микробиологические показатели:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- КМАФАнМ</li><li>- <i>Staphylococcus aureus</i></li><li>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы <i>monocitogenes</i></li></ul>	<p>ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"</p> <p>ТР ТС 021/2011</p>
Кисломолочные продукты (кефир, йогурт)	<p><u>Микробиологические показатели:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- молочно-кислые м/о (бифидобактерии)</li><li>- БГКП</li><li>- <i>Staphylococcus aureus</i></li><li>- Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</li><li>- Дрожжи</li><li>- Плесени</li></ul>	ТР ТС 033/2013



# Сырая пищевая продукция

Вид сырья	Исследуемые показатели	Нормативный документ
Сметана, творог	<p><b><u>Физико-химические показатели:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- массовая доля жира</li><li>- массовая доля белка</li></ul> <p><b><u>Микробиологические показатели:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- молочно-кислые м/о (бифидобактерии)</li><li>- БГКП</li><li>- <i>Staphylococcus aureus</i></li><li>- Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</li><li>- Дрожжи</li><li>- Плесени</li></ul>	<p>ТР ТС033/2013 (выявление фальсификата)</p> <p>ТР ТС 021/2011</p>
Рыба свежая, мороженая	<p><b><u>Санитарно-химические показатели:</u></b> свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, фосфаты, массовая доля глазури</p> <p><b><u>Микробиологические показатели:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- КМАФАнМ</li><li>- БГКП</li><li>- Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</li><li>- <i>Staphylococcus aureus</i></li><li>- Парагемолитический вибрион</li></ul>	<p>СанПиН 2.3.2.1078-01 СанПиН 2.3.2.2603-10</p> <p>ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»</p>

# Медицинские осмотры

Приказ Минздрав России от 28.01.2021 года № 29-Н

«Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (п. 23)

вступил в действие с 01.04.2021г



• Категории работ

• Медицинские осмотры при поступлении на работу

• Периодические медицинские осмотры

• 23.

Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения и реализации

• Осмотры врачами:

• *терапевтом, отоларингологом, стоматологом, дерматовенерологом, психиатром, наркологом, гинекологом, неврологом.*

• 1 раз в год

• те же специалисты

• Исследования:

- - ФЛГ ;
- - крови на сифилис;
- - мазки на гонорею;
- -исследование на гельминтозы;
- -на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф.

• 1 раз в год —

- - кровь на сифилис;
- - исследование на гельминтозы;
- - ФЛГ

Помимо перечисленных обследований на инфекционные заболевания, при каждом осмотре всем обследуемым в **обязательном** порядке проводятся следующие исследования и обследования:

- **общий анализ крови;**
- **клинический анализ мочи;**
- **биохимический анализ крови;**
- **ЭКГ;**
- **маммография для женщин старше 40 лет;**
- **ультразвуковое исследование органов малого таза.**





# Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

## статья 36. Гигиеническое воспитание и обучение

1. Гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни.

2. Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются: при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

# Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация

**Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000г. № 229**

**«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» утверждает инструкцию о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.**

**Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в год.**





**Благодарим за  
внимание!**

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе  
Санкт-Петербург»**

**ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНО  
КОНСУЛЬТАЦИЮ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ  
КОНТРОЛЮ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ  
ОРГАНИЗАЦИЯХ**

**Напишите Ваш вопрос, ФИО и номер телефона на  
электронную почту и мы свяжемся с Вами  
e-mail: [school\\_rpn@inbox.ru](mailto:school_rpn@inbox.ru)**