



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**



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
- 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

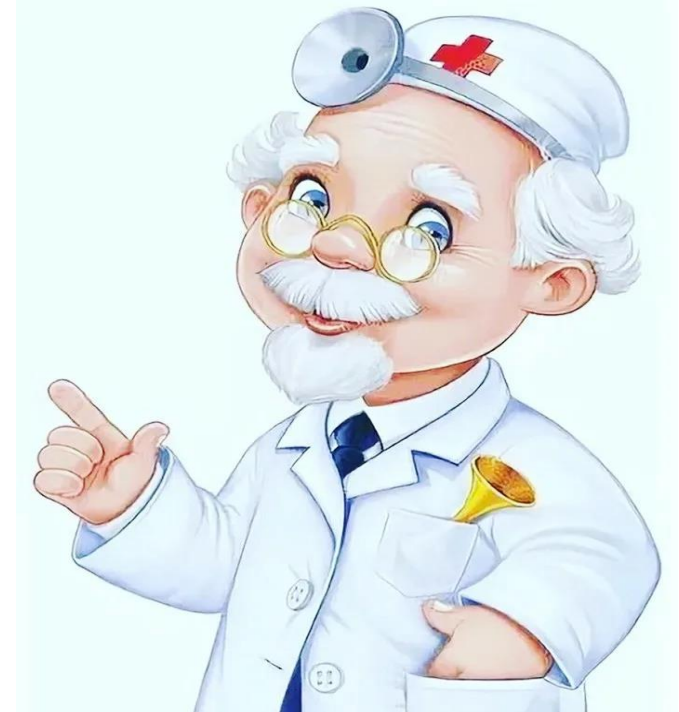
Рацион школьника зависит от его возраста. Детям школьного возраста нужно питаться как минимум 4 раза на день.



- ✓ 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.

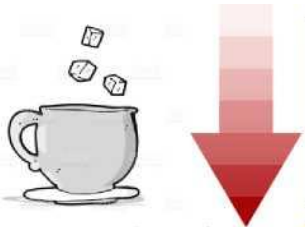
Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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

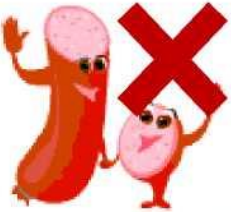
Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с инструкцией непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.



Организация здорового питания детей



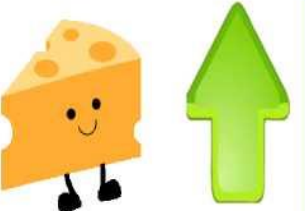
> На 22 - 36 % снижены нормы потребления сахара
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)



> 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)

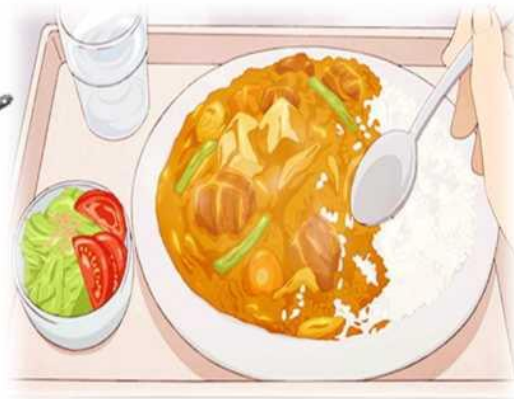


> В отдельных возрастных категориях увеличена на 2 - 27 % норма потребления сыра
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 7, табл. 1-2)

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 таких 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
МР 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
<u>Микробиологические исследования</u> проб готовых блюд	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, овощные блюда	2 - 3 блюда	2 раза в год
<u>Калорийность</u> , выход блюд соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования <u>смывов</u> на наличие санитарно-показательной микрофлоры (<u>БГКП</u>)	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
Микробиологические исследования <u>сырой продукции</u>	мясная продукция, мясо птицы рыба молочные продукты	1-2 пробы	1 раз в год
Исследования <u>плодоовощной продукции</u> на содержание нитратов	фрукты овощи	1-2 пробы	1 раз в год
Санитарно-химические исследования <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	<u>Санитарно-химические:</u> свинец, мышьяк, кадмий, ртуть. <u>Микробиологические показатели:</u> КМАФАнМ БГКП Патогенные, в т. ч. сальмонеллы Listeria monocitogenes	ТР ТС 021/2011 - - - -
Мясо птицы	<u>Санитарно-химические:</u> свинец, мышьяк, кадмий, ртуть. <u>Микробиологические показатели:</u> - КМАФАнМ Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Listeria monocitogenes	ТР ТС 021/2011 - -

Сырая пищевая продукция

Вид сырья	Исследуемые показатели	Нормативный документ
Молоко	<u>Санитарно-химические:</u> свинец, мышьяк, кадмий, ртуть. <u>Микробиологические показатели:</u> - КМАФАнМ - БГКП - <i>Staphylococcus aureus</i> - Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - <i>Listeria monocitogenes</i>	ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" ТР ТС 021/2011
Кисломолочные продукты (кефир, йогурт)	<u>Микробиологические показатели:</u> - молочно-кислые м/о (бифидобактерии) - БГКП - <i>Staphylococcus aureus</i> - Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - Дрожжи - Плесени	ТР ТС 033/2013

Сырая пищевая продукция

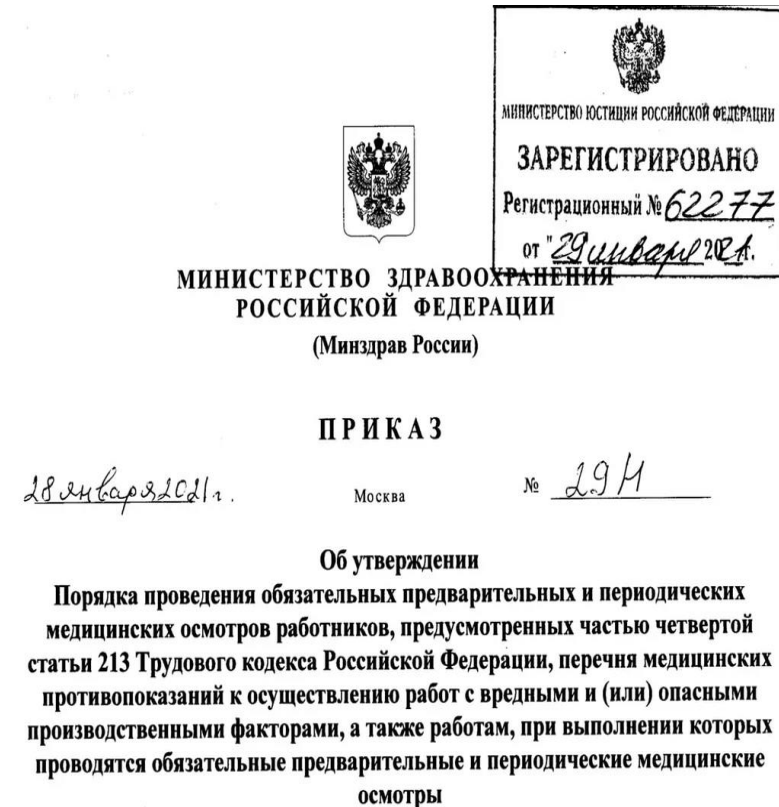
Вид сырья	Исследуемые показатели	Нормативный документ
Сметана, творог	<u>Физико-химические показатели:</u> - массовая доля жира - массовая доля белка <u>Микробиологические показатели:</u> - молочно-кислые м/о (бифидобактерии) - БГКП - <i>Staphylococcus aureus</i> - Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - Дрожжи - Плесени	ТР ТС033/2013 (выявление фальсификата) ТР ТС 021/2011
Рыба свежая, мороженая	<u>Санитарно-химические показатели:</u> свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, фосфаты, массовая доля глазури <u>Микробиологические показатели:</u> - КМАФАнМ - БГКП - Патогенные, в т.ч. сальмонеллы - <i>Staphylococcus aureus</i> - Парагемолитический вибрион	СанПиН 2.3.2.1078-01 СанПиН 2.3.2.2603-10 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

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)

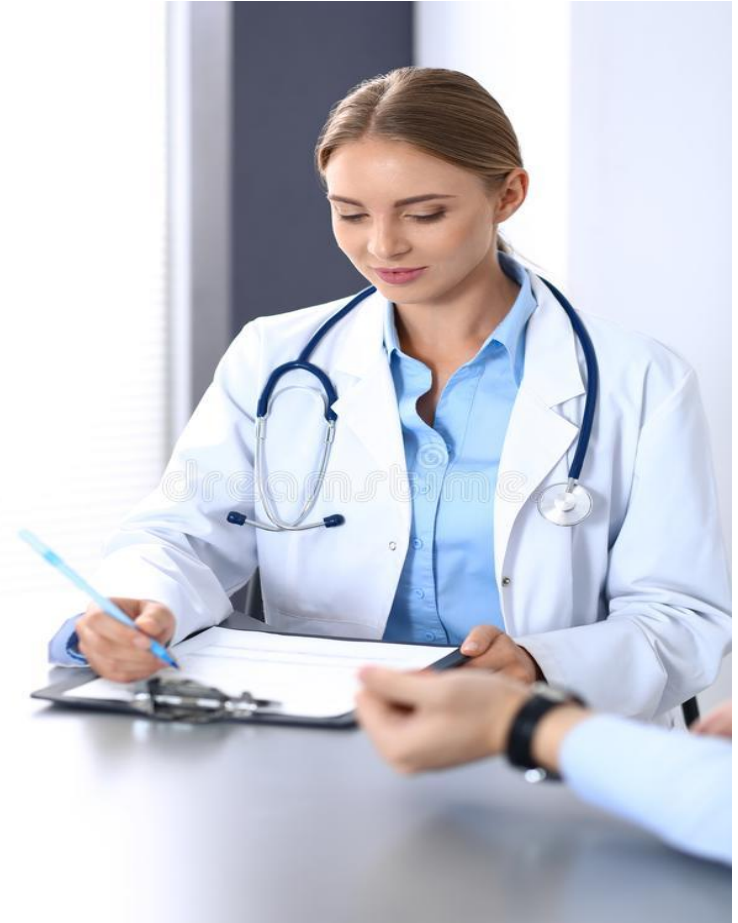
вступил в действие с 01.04.2021г



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	<u>Осмотры врачами:</u> - терапевтом, отоларингологом, стоматологом, дерматовенерологом, психиатром, наркологом, гинекологом, <u>неврологом.</u>	1 раз в год - те же специалисты
	<u>Исследования:</u> - 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**