

ПРИКАЗ
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

О внесении изменений и дополнений в Приказ Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики от 28 апреля 2010 года № 172 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ 2.4.5.2409-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (регистрационный № 5269 от 1 июня 2010 года) (САЗ 10-22)

Согласован:

Министерство экономического развития,
Министерство просвещения,
Служба государственного надзора Министерства юстиции

Зарегистрирован Министерством юстиции
Приднестровской Молдавской Республики 11 мая 2022 г.
Регистрационный № 11023

В соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года № 481-3-IV «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (САЗ 08-22), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 6 апреля 2017 года № 60 «Об утверждении Положения, структуры и предельной штатной численности Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 17-15) с изменениями и дополнениями, внесенными постановлениями Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 14 июня 2017 года № 148 (САЗ 17-25), от 7 декабря 2017 года № 334 (САЗ 17-50), от 17 октября 2018 года № 352 (САЗ 18-42), от 14 декабря 2018 года № 448 (САЗ 18-51), от 26 апреля 2019 года № 143 (САЗ 19-17), от 8 августа 2019 года № 291 (САЗ 19-30), от 15 ноября 2019 года № 400 (САЗ 19-44), от 29 сентября 2020 года № 330 (САЗ 20-40), от 22 октября 2020 года № 364 (САЗ 20-43), от 8 декабря 2020 года № 433 (САЗ 20-50), от 25 января 2021 года № 19 (САЗ 21-4), от 30 декабря 2021 года № 426 (САЗ 21-52), от 20 января 2022 года № 11 (САЗ 22-2), в целях дальнейшего совершенствования санитарно-гигиенического обеспечения населения Приднестровской Молдавской Республики, приказываю:

1. Внести в Приказ Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики от 28 апреля 2010 года № 172 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ 2.4.5.2409-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (регистрационный № 5269 от 1 июня 2010 года) (САЗ 10-22) с изменением, внесенным Приказом Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики от 15 мая 2019 года № 297 (регистрационный № 8914 от 14 июня 2019 года) (САЗ 19-22), следующие изменения и дополнения:

а) Приложение к Приказу дополнить пунктом 45-1 следующего содержания:

«45-1. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.»;

б) пункт 83 Приложения к Приказу изложить в следующей редакции:

«83. Примерное меню разрабатывается организацией, обеспечивающей питание обучающихся в организации образования, и согласовывается руководителями организации образования и территориальным центром гигиены и эпидемиологии, согласно пункту 2.12.2. СанПиН МЗ и СЗ ПМР № 03-2005 «Гигиенические требования к условиям обучения в организациях общего образования», введенные в действие Приказом Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики от 16 марта 2005 года № 125 (регистрационный № 3197 от 27 апреля 2005 года) (САЗ 05-18) с изменением внесенным Приказом Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики от 27 февраля 2020 года № 150 (регистрационный № 9425 от 24 марта 2020 года) (САЗ 20-13) (далее - СанПиН МЗ и СЗ ПМР № 03-2005).»;

в) пункт 87 Приложения к Приказу изложить в следующей редакции:

«87. Количество приемов пищи обучающихся в зависимости от режима функционирования организации образования и режима обучения установлено в Приложении № 12 к настоящим санитарным правилам.»;

г) пункт 95 Приложения к Приказу изложить в следующей редакции:

«95. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи в соответствии с Приложением № 13 к настоящим санитарным правилам.»;

д) пункт 103 Приложения к Приказу изложить в следующей редакции:

«103. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение № 14 к настоящим санитарным правилам).»;

е) пункт 104 Приложения к Приказу изложить в следующей редакции:

«104. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем организации образования меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Организации, обеспечивающие питание обучающихся в организованных коллективах, должны размещать в доступных для обучающихся и их родителей (законных представителей) местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

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

б) меню дополнительного питания (для обучающихся организаций общего образования и организаций профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

в) рекомендации по организации здорового питания детей.»;

ж) пункт 106 Приложения к Приказу изложить в следующей редакции:

«106. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья организацией, обеспечивающей питание обучающихся в организации образования, должен соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

При перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне организации общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.»;

з) пункт 112 Приложения к Приказу изложить в следующей редакции:

«112. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты организаций образования, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым настоящими санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания (Приложение № 8 к настоящим санитарным правилам).

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем организации образования и (или) руководителем организации общественного питания ежегодно, перед началом учебного года, и согласовывается с территориальным учреждением Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики согласно пункту 2.12.2. Приложения к СанПиН МЗ и СЗ ПМР № 03-2005.

Для организации дополнительного питания обучающихся допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже 2 (двух) раз в месяц, а также по мере загрязнения.»;

и) главу 6 Приложения к Приказу дополнить пунктами 115-1, 115-2 следующего содержания:

«115-1. Допускается осуществлять питание обучающихся в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

115-2. В организации, обеспечивающей питание обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление обучающимися готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме обучающихся) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми обучающимися.

Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.»;

к) пункт 161 Приложения к Приказу дополнить частями второй и третьей следующего содержания:

«Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.»;

л) пункт 163 Приложения к Приказу изложить в следующей редакции:

«163. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды,

расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 (одного) раза в 14 (четырнадцать) дней.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже 1 (одного) раза в 7 (семь) дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже 1 (одного) раза в 3 (три) месяца.»;

м) главу 10 Приложения к Приказу дополнить пунктами 165-1, 165-2 следующего содержания:

«165-1. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

а) кипятить воду нужно не менее 5 (пяти) минут;

б) до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

в) смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 (три) часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией образования в произвольной форме.

165-2. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 (двух) часов каждый обучающийся должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на 1 (одного) обучающийся.»;

н) Приложение № 2 к Приложению к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 1 к настоящему Приказу;

о) Приложение № 3 к Приложению к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 2 к настоящему Приказу;

п) Приложения № 4 к Приложению к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 3 к настоящему Приказу;

р) Приложение № 6 к Приложению к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 4 к настоящему Приказу;

с) Приложение № 7 к Приложению к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 5 к настоящему Приказу;

т) Приложение № 9 к Приложению к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 6 к настоящему Приказу;

у) Приложение к Приказу дополнить Приложением № 12 в редакции согласно Приложению № 7 к настоящему Приказу;

ф) Приложение к Приказу дополнить Приложением № 13 в редакции согласно Приложению № 8 к настоящему Приказу;

х) Приложение к Приказу дополнить Приложением № 14 в редакции согласно Приложению № 9 к настоящему Приказу.

2. Направить настоящий Приказ на государственную регистрацию и официальное опубликование в Министерство юстиции Приднестровской Молдавской Республики.

3. Настоящий Приказ вступает в силу со дня, следующего за днем его официального

опубликования.

Министр

К. АЛБУЛ

г. Тирасполь
22 марта 2022 г.
№ 284

Приложение № 1 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 22 марта 2022 года № 284

«Приложение № 2
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.5.2409-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях,
учреждениях начального и среднего
профессионального образования»

Рекомендуемая форма составления примерного меню
Возрастная категория: с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							

...							
Среднее значение за период:							

».

Приложение № 2 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 22 марта 2022 года № 284

«Приложение № 3
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.5.2409-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях,
учреждениях начального и среднего
профессионального образования»

Таблица № 1

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Таблица № 2

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 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

».

Приложение № 3 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 22 марта 2022 года № 284

«Приложение № 4
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.5.2409-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях,
учреждениях начального и среднего
профессионального образования»

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
(суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рег. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

».

Приложение № 4 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 22 марта 2022 года № 284

«Приложение № 6
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.5.2409-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях,
учреждениях начального и среднего
профессионального образования»

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности, и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям нормативных документов по стандартизации.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные банки.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и приготовленные из них продукты (кулинарные изделия).
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное: пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный и напитки с его содержанием; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки, сухарики, сухарики -гренки, приготовленные с использованием приправ и усилителей вкуса.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; кулинарные изделия из творога более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые

через буфеты.

».

Приложение № 5 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 22 марта 2022 года № 284

«Приложение № 7
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.5.2409-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях,
учреждениях начального и среднего
профессионального образования»

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в брутто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	250	250
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень, г	350	400
8	Фрукты свежие	200	200
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200	200
11	Мясо 1 категории (на кости)	77 (95)	86 (105)
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 категории потребления)	40 (51)	60 (76)
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	60	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% массовая доля жира)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2

26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

».

Приложение № 6 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 22 марта 2022 года № 284

«Приложение № 9
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.5.2409-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях,
учреждениях начального и среднего
профессионального образования»

Таблица № 1

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Таблица № 2

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица

Таблица № 3

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

».

Приложение № 7 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 22 марта 2022 года № 284

«Приложение № 12
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.5.2409-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях,
учреждениях начального и среднего
профессионального образования»

Количество приемов пищи обучающихся в зависимости от режима функционирования организации
образования и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Организации общего образования, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в организации общего образования	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Организации общего образования (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник

».

Приложение № 8 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 22 марта 2022 года № 284

«Приложение № 13
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.5.2409-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях,
учреждениях начального и среднего
профессионального образования»

**Рациональное распределение энергетической ценности
по отдельным приемам пищи**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Организации общего образования и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Организации общего образования и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации образования с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

».

Приложение № 9 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 22 марта 2022 года № 284

«Приложение № 14
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.5.2409-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях,
учреждениях начального и среднего
профессионального образования»

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II категории	97
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I категории)	14
		Мясо (говядина II категории)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Яйцо куриное	22		
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105

Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

».