

САНІТАРНИЙ РЕГЛАМЕНТ – 2021

Пам'ятка для працівників їдальні

Вимоги до влаштування приміщень

1. Набір виробничих приміщень, технологічного обладнання та його розміщення повинні відповідати вимогам санітарного законодавства та законодавства про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів.
2. Для дотримання правил особистої гігієни учнями в приміщенні їдальні, буфету або перед ним встановлюються умивальники із розрахунку один на 40 місць. Поряд з умивальниками встановлюються диспенсери з рідким милом та паперовими рушниками (або електрорушники).
3. Відстань між обідніми столами і роздачею чи вікном (дверима) для прийому брудного посуду повинна бути не менше 200 см; між рядами обідніх столів 100 см; між обідніми столами і стіною 40 см.
4. Обідні столи щодня миються гарячою водою з кальцинованою содою та милом або іншими миючими засобами, дозволеними до використання відповідно до законодавства, а після кожного прийому їжі протирають вологими і чистими серветками.
5. Забороняється використовувати поцерблений, емальований, алюмінієвий столовий посуд і пластмасовий столовий посуд багаторазового використання.
6. Прибирання приміщень проводиться при відчинених фрамугах (вікнах).
7. Забороняється використання приміщень їдалень (харчоблоку), роздаткових, буфетів не за призначенням.

Організація харчування

8. Засновник (засновники), керівник закладу освіти та суб'єкти господарської діяльності, які надають послуги з харчування зобов'язані забезпечити учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку
9. Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізація харчової продукції повинні здійснюватися у відповідності до загальних вимог до організації харчування дітей в закладах освіти наведених у додатку 9 до цього Санітарного регламенту. Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у закладах освіти наведено у додатку 10 до цього Санітарного регламенту.
10. У закладах освіти організуються умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин, наведено у додатку 11 до цього Санітарного регламенту.

11. У закладах освіти за рішенням засновника (засновників) може бути організоване постачання готової кулінарної продукції операторами ринку харчових продуктів за умови дотримання ними вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

12. Працівники їдальні (харчоблоків), буфетів повинні бути **забезпечені санітарним і спеціальним одягом** та необхідними умовами для дотримання правил особистої гігієни. До санітарного одягу відносяться халати, фартухи з тканини для отримання та видачі їжі, хустки, ковпаки, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду, до спеціального — халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття.

Спеціальний одяг для прибирання приміщень і санітарних вузлів необхідно маркувати, використовувати за призначенням і зберігати окремо, так само, як інвентар та засоби для прибирання.

Роботи, пов'язані з організацією харчування учнів, у тому числі сервірування обідніх столів, отримання та порціювання готових страв, прибирання обідніх столів, миття посуду тощо, проводяться працівниками їдальні (харчоблоку) в санітарному одязі.

Маркований санітарний одяг необхідно зберігати на вішаку (у шафі) у приміщенні для персоналу їдальні (харчоблоку). Забороняється застібати санітарний одяг шпильками, голками та зберігати у кишенях сторонні предмети, а також працювати у прикрасах.

У санітарному одязі забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень; заходити та перебувати в санітарних вузлах; виходити на вулицю з приміщення закладу освіти; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування учнів. Перед відвідуванням санітарного вузла санітарний одяг необхідно зняти, залишивши його на вішалці поруч із дверима санітарного вузла.

Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється у міру забруднення.

13. До роботи в їдальні (харчоблоці), буфеті, не допускаються особи з ознаками інфекційних захворювань, гнійничковими ураженнями шкіри та/або з будь-якими іншими гострими проявами порушення стану здоров'я. Усі працівники їдальні (харчоблоку), буфету, незалежно від підпорядкованості, повинні проходити попередній та періодичні медичні огляди відповідно до Правил проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб.

14. В закладі освіти повинен бути організований питний режим. **Організація питного режиму** повинна сприяти задоволенню потреб дітей у безпечній та якісній воді.

Кожна дитина за потреби повинна отримати кип'ячену або фасовану воду в індивідуальному посуді.

Фасована негазована вода промислового виробництва, а також вода з установок із дозованим розливом негазованої фасованої питної води повинні відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10, що підтверджується виробником.

При використанні установок із дозованим розливом негазованої фасованої води заміна ємності повинна здійснюватися не рідше одного разу на 2 тижні.

15. В їдальні (харчоблоці) в місцях приєднання ванн до каналізаційної мережі необхідно улаштувати повітряний розрив не менше 20 мм від верху приймальної воронки.

При проведенні стояків побутової каналізації через приміщення закладу освіти передбачається їх закриття оштукатуреними коробами та забезпечення устаткуванням для ревізії.

Забороняється проведення стояків побутової каналізації через виробничі приміщення їдальні (харчоблоку), буфету.

Загальні вимоги до організації харчування дітей в закладах освіти

I. Вимоги до харчових продуктів, призначених для продажу дітям та підліткам у буфетах та у торговельних апаратах, розміщених у закладах освіти:

1. Бутерброди:

- 1) на основі житнього хліба або цільнозернового хліба з житнього, пшеничного та змішаного борошна, або безглютенового хліба;
- 2) з сиром твердим, крім плавленого сиру, яйцями, з вершковим маслом, зеленню, свіжими або сухими прянощами, з переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;
- 3) з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 8—10 цього розділу;
- 4) без солі і соусів, включаючи майонез, крім кетчупу, для виробництва якого використано не менше 120 г помідорів для отримання 100 г готового продукту;
- 5) харчові продукти для приготування бутербродів містять не більше 10 г цукрів на 100 г готового продукту, без додавання підсолоджувачів;

2. Хлібо-булочні вироби, борошняні кулінарні вироби з тіста печені на основі житнього або цільнозернового житнього, пшеничного та змішаного, або безглютенового борошна:

- 1) з сиром твердим, крім плавленого сиру, сиром кисломолочним, яйцями, зеленню, свіжими або сухими прянощами, переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;
- 2) з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 8—10 цього розділу;
- 3) при приготуванні хлібо-булочних та борошняних кулінарних виробів у тісто додається не більше 5 г цукрів та 0,45 г солі на 100 г готового продукту;
- 4) без додавання підсолоджувачів.

3. Салати в порційній упаковці:

- 1) з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 8, 9 цього розділу;
- 2) з яйцями, сиром твердим, крім плавленого сиру, або з молочними продуктами, які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 6 цього розділу, із зерновими продуктами,

які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 7 цього розділу, або з бобовими продуктами, сушеними овочами та фруктами або горіхами та насінням, які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 10 цього розділу, з олією, зеленню або свіжими та/або сухими прянощами;

3) салати повинні бути приготовані безпосередньо в день вживання;

4) з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію або еквівалентну кількість солі на 100 г готової страви.

4. **Молоко пастерізоване** та/або стерилізоване без додавання цукрів і підсолоджувачів.

5. **Напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю:**

1) які містять не більше 10 г цукрів на 100 мл готового продукту, без додавання підсолоджувачів;

2) з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчових продуктів.

6. **Молочні продукти: йогурт, кефір, ацидофільне молоко,** сир кисломолочний або продукти на основі сої, рису, вівса, горіхів або мигдалю:

1) що містять не більш 10 г цукрів на 100 г/мл готового продукту;

2) без додавання підсолоджувачів;

3) що містять не більш 10 г жиру на 100 г/мл готового продукту;

4) сир кисломолочний з масовою часткою жиру не менше 5%.

7. **Зернові продукти:**

1) без підсолоджувачів;

2) з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчових продуктів, за винятком хліба, в якому вміст солі не перевищує 0,45 г на 100 г готового продукту;

3) повинні містити не більше 10 г цукрів на 100 г готового продукту.

8. **Овочі:**

1) в свіжому та переробленому вигляді, крім сушених овочів;

2) без додавання цукрів і підсолоджувачів;

3) перероблені овочі із низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;

4) приготовлені для безпосереднього вживання в їжу;

5) можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції.

9. **Фрукти:**

1) в свіжому і переробленому вигляді, крім сушених фруктів;

2) без додавання цукрів і підсолоджувачів;

3) приготовлені для безпосереднього вживання в їжу;

4) можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції.

10. **Сушені овочі, фрукти та ягоди, горіхи, насіння:**

1) без додавання цукрів і підсолоджувачів, без солі та жиру;

2) очищені та фасовані в окремі упаковки, вага якої не перевищує 50 г.

11. Фруктові, овочеві та фруктово-овочеві пастеризовані соки:

- 1) без додавання цукрів і підсолоджувачів;
- 2) з низьким вмістом натрію/солі, тобто містить не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту.

12. Вода питна негазована в споживчій упаковці.

13. Напої, виготовлені на місці:

- 1) чай, чай фруктовий, компоти, узвари, напої з обсмаженого зерна (ячменю, жита) та цикорію, какао з молоком, какао з напоями на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю;
- 2) без додавання цукрів або підсолоджувачів.

II. Вимоги до організації харчування та харчових продуктів, які використовуються для харчування в закладах освіти:

1. Харчування дітей та молоді повинно відповідати таким вимогам:

- 1) щоденне харчування повинно бути різноманітним і включати харчові продукти, які відносяться до різних груп;
- 2) харчування (сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря) включає в себе харчові продукти таких груп: зернові продукти та/або картоплі, фруктів та/або овочів, молока та/або молочних продуктів, м'яса, риби, яєць, горіхів, бобових, насіння, а також жирів;
- 3) повинно бути організовано щонайменше одноразове гаряче харчування.
Разовість харчування встановлюється закладом освіти залежно від віку здобувачів освіти, типу закладу освіти та особливостей організації освітнього процесу в закладі освіти;
- 4) калорійність сніданку становить близько 25—30%, обіду близько 30—35% від добової потреби в енергії, відповідно до норм харчування, середня норма розраховується з урахуванням вимог вікової групи учнів;
- 5) кулінарні страви та вироби реалізуються в день приготування з дотриманням вимог до умов зберігання та термінів реалізації.

2. Харчування в закладах освіти повинно здійснюватися за умови дотримання таких вимог до **основних груп харчових продуктів:**

1) Зернові продукти та/або картопля (перероблена):

- а) повинні містити не більше 10 г цукрів на 100 г готового продукту;
- б) мати низький вміст натрію/солі, тобто містити не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;
- в) містити не більше 10 г жиру на 100 г готового продукту;
- г) сніданок, обід і вечеря мають включати щонайменше одну порцію цієї категорії;
- д) протягом тижня харчування повинно включати три або більше різновидів страв з цієї категорії;
- е) передбачити не більше ніж одну порцію смаженої їжі з цієї категорії харчових продуктів на тиждень;
- є) смаження повинно здійснюватися з використанням рафінованої олії, що містить більше 50% мононенасичених жирів і менш ніж 40% поліненасичених жирів.

2) Овочі:

- а) свіжі або перероблені;
- б) без додавання цукрів і підсолоджувачів;
- в) у разі переробки — мати низький вміст натрію/солі, тобто містити не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту, за винятком продукції, що підлягає природному бродінню, таких як квашена капуста та інші овочеві квашені продукти;
- г) сушені овочі без додавання цукрів і підсолоджувачів, а також солі та жиру;
- д) щоденно сніданок, обід та вечеря повинні включати не менше однієї порції овочів;
- е) сніданок, обід та вечеря містять по три або більше порцій свіжих овочів на тиждень;
- є) протягом тижня харчування повинно включати три або більше різновидів страв з цієї категорії.

3) **Фрукти та ягоди:**

- а) свіжі чи перероблені;
- б) без додавання цукрів і підсолоджувачів;
- в) сушені фрукти та ягоди без додавання цукрів і підсолоджувачів, а також солі та жиру;
- г) сніданок або вечеря та обід містять не менше однієї порції фруктів на день;
- д) повинно бути три або більше різновидів страв з цієї категорії харчових продуктів на тиждень.

4) **Овочі та фрукти:**

- а) протягом дня харчування повинно включати сукупно п'ять порцій на день, одну порцію можна замінити на пастеризований сік без додавання цукрів та підсолоджувачів в об'ємі, що не перевищує 200 мл (наприклад: на сніданок — одна порція овочів та одна порція фруктів; на обід — одна порція овочів та одна порція фруктів; на вечерю — одна порція овочів);
- б) слід дотримуватись співвідношення: три порції овочів на дві порції фруктів;

5) **М'ясо** (крім водоплавної птиці) охолоджене, риба морська, яйця (крім водоплавної птиці), горіхи, бобові та насіння:

- а) горіхи та насіння повинні бути без додавання цукрів та підсолоджувачів, а також солі та жиру, синтетичних ароматизаторів та підсилювачів смаку;
- б) при одноразовому харчуванні раціон повинен включати принаймні дві порції м'яса, одну порцію яєць та риби на тиждень;
- в) риба повинна готуватись принаймні один раз на тиждень;
- г) для смаження страв з риби та м'яса використовують рафіновану рослинну олію, що містить більше 50% мононенасичених жирів і менше 40% поліненасичених жирів;
- д) дозволено не більше ніж одну порцію смаженої їжі з цієї категорії харчових продуктів протягом навчального тижня з понеділка по п'ятницю, та при 6-денному та 7-денному харчуванні — не більше двох порцій смаженої їжі на тиждень;

б) **Харчові жири:** рослинна олія, вершкове масло:

- а) рафінована олія, що містить більше 50% мононенасичених жирів і менш ніж 40% поліненасичених жирів;
- б) вершкове масло, що містить не менше ніж 72% молочного жиру.

7) **Молоко та молочні продукти:**

- а) молоко та молочні продукти (йогурт, кефір, ацидофільне молоко, сир твердий, сир м'який та сир кисломолочний, сметана), а також страви з них повинні містити не більше 10 г цукрів на 100 г/мл готового продукту;
- б) при одноразовому харчуванні повинна бути щонайменше одна порція молока або молочних продуктів, або молочної страви;
- в) в залежності від разовості харчування в закладі освіти повинно бути три різноманітні порції молока або молочних продуктів, або молочних страв на день (наприклад: на сніданок — одна порція молока або молочних продуктів, або молочної страви; на обід — одна порція молока або молочних продуктів, або молочної страви; на вечерю — одна порція молока або молочних продуктів, або молочної страви);
- г) сир кисломолочний повинен бути з масовою часткою жиру не менше 5%, сметана — не менше 15%.

8) Напої:

- а) вода питна негазована;
- б) напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю: які містять не більше 10 г цукрів на 100 мл готового продукту, без додавання підсолоджувачів; з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;
- в) фруктові, овочеві та фруктові-овочеві пастеризовані соки: 1 порція не повинна містити більше ніж 200 мл соку; без додавання цукрів і підсолоджувачів; з низьким вмістом натрію/солі, тобто містить не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;
- г) напої, виготовлені на місці без додавання цукрів або підсолоджувачів: чай, чай фруктовий, компот, узвар, напої на основі обсмаженого зерна (ячмінь, жито) та цикорію, какао з молоком, какао з напоями на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю;
- д) використовуються без додавання цукрів і підсолоджувачів, а також без енергетичних стимулюючих речовин таких як таурин, гуарана і кофеїн.

9) Інші продукти:

- а) сіль: в процесі приготування їжі слід використовувати йодовану сіль; сіль не повинна використовуватись після приготування їжі; щоденне споживання солі при п'ятиразовому харчуванні не повинно перевищувати 4 г на день для учнів 1—4 класів та 5 г на день для учнів 5—11(12) класів. Кількість солі розраховується еквівалентно кратності прийомів їжі та кількості страв на один прийом їжі, наприклад, 1 г на сніданок та 2 г на обід;
- б) зелень та/або прянощі, свіжі та/або сушені, повинні бути без додавання солі;
- в) хлібо-булочні вироби, борошняні кулінарні вироби з тіста печені, на основі житнього та/або цілнозернового житнього, пшеничного та змішаного або безглютенового борошна: з сиром твердим, крім плавленого сиру, сиром кисломолочним, яйцями, зеленню, свіжими або сухими прянощами, переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі; з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 8—10 розділу I цього додатку;

при приготуванні додається не більше 5 г цукрів та 0,45 г солі на 100 г готового продукту;

харчові продукти, що використовуються для начинок містять не більше 10 г цукрів на 100 г готового продукту;

без додавання підсолоджувачів;

г) супи, соуси, страви, приготовані виключно з інгредієнтів рослинного або тваринного походження без використання харчових концентратів;

д) при приготуванні страв дозволено додавати не більше 5 г цукрів на 100 г готового продукту;

е) страви повинні містити не більше 10 г жиру на 100 г/мл готового продукту.

Додаток 10 до Санітарного регламенту
для закладів загальної середньої освіти
(пункт 10 розділу VI)

Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торговельних апаратах, розміщених у закладах освіти:

1. Кондитерські вироби, солодкі зернові продукти із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту;

2. вироби з кремом, морозиво, харчові концентрати;

3. м'ясні продукти промислового та кулінарного виробництва;

4. рибні продукти промислового та кулінарного виробництва;

5. продукти (в т. ч. снеки) із вмістом солі понад 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г готового продукту та/або із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту та/або синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів;

6. продукти із вмістом частково гідрогенізованих рослинних жирів (транс жирів);

7. непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені із непастеризованого молока;

8. непастеризовані соки;

9. рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів;

9. газовані напої, зокрема, солодкі газовані напої та енергетичні напої;

10. кава та кавові напої;

11. гриби;

12. продукція домашнього виробництва.

Додаток 11 до Санітарного регламенту
для закладів загальної середньої освіти
(пункт 11 розділу VI)

Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин

1. Особливі дієтичні потреби учнів закладів освіти підтверджуються медичною довідкою, що видана сімейним лікарем чи педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби учня із встановленням відповідного діагнозу.

2. Індивідуальне харчування для учнів з особливими дієтичними потребами повинно бути організоване з урахуванням рекомендацій щодо обмеження/виключення відповідних харчових продуктів, напоїв та страв зазначених у медичній довідці.

3. Енергетична та поживна цінність харчування для учнів з особливими дієтичними потребами повинна відповідати віковим та статевим нормам та повинна бути забезпечена адекватною заміною тих харчових продуктів, напоїв та страв, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість.

Санітарно-дезінфекційний режим у закладах освіти у період карантину

Найменування об'єкту	Спосіб і режим знезараження*
1. Приміщення (підлога, стіни, двері, підвіконня та ін.), жорсткі меблі	Обробку проводять способом протирання ганчіркою, змоченою в дезінфекційний засіб
2. Килими	Двічі почистити щіткою, змоченою в дезінфекційний засіб
3. Посуд, звільнений від залишків їжі та вимитий	Кип'ятити у воді або у 2% розчині кальцінованої соди 25 хв. — при кишкових інфекціях, 45 хв. — при вірусному гепатиті з моменту закипання
4. Залишки їжі	Засипати хлорне вапно (чи вапно білильне термостійке) 200 г/кг — 60 хв. НГК, ДОСТК — 100 г/кг
5. Санітарно-технічне обладнання (раковини, унітази та ін.)	Унітази та раковини протерти двічі дезінфекційним засобом Використані квачі, прибиральний інвентар обробляти дезінфекційними засобами
6. Вироби медичного призначення зі скла, металу, гуми, пластмас	Хімічний метод: занурити чи протерти дезінфекційним засобом. Фізичний метод (окрім виробів з пластмас): кип'ятити у воді чи у 2% розчину соди — 15 хв.; сухе гаряче повітря 120°C — 45 хв
7. Руки працівників закладу освіти	Для гігієнічного знезараження руки обробляють спиртовмісними антисептиками з концентрацією активної діючої речовини понад 60% для ізопропілового спирту та понад 70% для етилового спирту, відповідно до інструкції, а потім миють з милом