В организациях:

туалетные кабины должны быть укомплектованы держателями для туалетной бумаги, урнами, а унитазы - накладными сиденьями. В случае использования унитаза взрослыми и детьми унитазы дополнительно должны оборудоваться детскими гигиеническими сиденьями;

умывальники должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, - дополнительно дозаторами с антисептиками.

Все помещения и оборудование помещений организаций, включая спортивное, спортивный инвентарь, санитарно-техническое, торгово-технологическое, необходимо содержать в чистоте.

Влажная уборка всех помещений и оборудования в организациях должна проводиться в течение дня по мере необходимости с применением моющих средств при открытых форточках и фрамугах и в отсутствие отдыхающих.

В организациях дезинфекции подлежат:

резиновые коврики в душевых и ерши для унитазов - в конце рабочего дня;

накладки на унитазы - во время уборки;

емкости, помещения для хранения грязного белья - после освобождения от грязного белья;

грязное постельное белье из медицинских изоляторов;

санитарная одежда работников - после работы с грязным бельем (перед стиркой или во время стирки).

В помещениях организаций не допускается наличие грызунов и насекомых.

Перед началом каждой смены, заселением отдыхающих должна проводиться генеральная уборка жилых (спальных) и других помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению.

Генеральная уборка помещений объекта питания должна проводиться перед началом каждой смены и в дальнейшем не реже одного раза в неделю.

Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для отдыхающих.

Игрушки необходимо мыть ежедневно теплой водой с применением моющих средств. Дезинфекция игрушек проводится по эпидемическим показаниям.

Ковры в организациях должны ежедневно очищаться пылесосом или влажной щеткой.

Необходимо выделять отдельный уборочный инвентарь для:

помещений медицинского назначения (в том числе отдельный для каждой из палат медицинского изолятора);

объектов питания организаций (в том числе отдельный для производственных помещений для сырой продукции и отдельный для производственных помещений для готовой продукции);

поверхностей выше пола;

санитарных узлов.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от иного уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах.

Уборочный инвентарь после использования должен промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться.

Во всех помещениях организаций необходимо предусматривать возможность естественного проветривания через форточки, фрамуги или за счет специальной конструкции окон.

Одностороннее проветривание помещений допускается осуществлять в присутствии отдыхающих.

Сквозное и угловое проветривание помещений должно проводиться в отсутствие отдыхающих и не должно проводиться через туалеты.

Постельные принадлежности в организациях должны подвергаться химической чистке не реже одного раза в год, а в период между сменами - просушиваться.

Смена постельного белья, полотенец в организациях с круглосуточным пребыванием отдыхающих должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. В оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей смена постельного белья должна проводиться не реже одного раза в 10 дней, полотенец - не реже одного раза в неделю.

Чехлы из текстильных материалов на наматрасниках необходимо менять после каждой смены и перед заселением отдыхающих.

В организациях с круглосуточным пребыванием детей не реже одного раза в неделю необходимо проводить организованную помывку детей.

ГЛАВА 5

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

Режим дня в организациях для детей с круглосуточным пребыванием должен предусматривать достаточную для оздоровления и с учетом возраста детей продолжительность ночного сна (10,5 - 9,5 часа в зависимости от возраста), дневного сна (2 - 1,5 часа в зависимости от возраста), пребывания на открытом воздухе (не менее 5 часов), свободного (личного) времени, а также необходимую двигательную активность, кратность питания.

Для детей I - IV классов в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей должен быть организован дневной сон. Допускается не организовывать дневной сон в оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей с продолжительностью оздоровления до 9 дней, в спортивно-оздоровительных лагерях, размещаемых на базе специализированных учебно-спортивных учреждений, средних школ - училищ олимпийского резерва, физкультурно-спортивных сооружений.

В организациях дети могут выполнять работы по самообслуживанию, уборке территории, кроме хозяйственной площадки, ухаживанию за растениями, сервировке обеденных столов и иные работы, разрешенные в рамках общественно полезного труда в учреждениях образования.

Запрещается привлекать детей (за исключением находящихся в палаточных лагерях) к приготовлению блюд, мытью посуды и обеденных столов, к мытью пола в обеденном зале и производственных помещениях объекта питания, к розливу или порционированию готовых блюд, кроме самообслуживания за своим столом.

В профильных оздоровительных лагерях труда и отдыха трудовая деятельность должна быть организована с соблюдением следующих требований, направленных на предупреждение причинения вреда здоровью детей:

должны соблюдаться требования Трудового кодекса Республики Беларусь, в том числе труд детей должен быть организован только в первую половину дня и продолжительностью не более 23 часов в неделю (4 часа 36 минут в день) для детей в возрасте от 14 до 16 лет, не более 35 часов в неделю (7 часов в день) - в возрасте от 16 лет и старше. Нормы выработки должны составлять для детей в возрасте от 14 до 15 лет - не более 60 процентов, от 16 до 17 лет - не более 75 процентов нормы выработки для взрослых и быть дополнительно снижены на 20 - 30 процентов в случае трудоемкой работы;

допускается привлекать детей в возрасте от 14 до 16 лет к работам согласно перечню легких видов работ, которые могут выполнять лица в возрасте от четырнадцати до шестнадцати лет, установленному Министерством труда и социальной защиты;

должны выполняться предельные нормы подъема и перемещения несовершеннолетними тяжестей вручную, установленные Министерством здравоохранения;

дети должны быть обеспечены специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемых работ;

сбор урожая с использованием ручного труда допускается проводить на полях, обработанных в текущем году пестицидами III - IV классов опасности, при представлении руководителю (учредителю) оздоровительного лагеря труда и отдыха руководством хозяйства документов, подтверждающих истечение допустимого срока выхода (содержание остаточных количеств пестицидов в почве и растениях);

через каждые 45 минут работы должны быть перерывы продолжительностью от 10 до 15 минут;

при длительности труда в течение 7 часов в день должен предусматриваться дополнительный перерыв для приема пищи и отдыха продолжительностью не менее 60 минут.

Запрещается организовывать труд детей:

на работах, запрещенных детям до 18 лет в соответствии со списком работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет, установленным Министерством труда и социальной защиты;

в вечернее (позже 20 часов) и ночное время, в выходные и праздничные дни;

в местах размещения временных и стационарных складов для хранения химических средств защиты растений и минеральных удобрений, а также ближе 5 километров от мест обработки ядохимикатами и пестицидами полей до истечения допустимого срока выхода;

в условиях превышения допустимых уровней звука (70 дБА) на рабочих местах;

на открытом воздухе в неблагоприятных метеорологических условиях (осадки, температура воздуха ниже минус 10 °C или выше плюс 27 °C).

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ**

50. Питание отдыхающих в организациях должно отвечать научно обоснованным принципам рационального питания.

Питание в объектах питания организаций должно организовываться преимущественно на основе примерных двухнедельных рационов с учетом установленных норм питания, норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, сезонности (летне-осенний и зимне-весенний), должно быть разнообразным, соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям по химическому составу, режиму приема пищи.

Примерные двухнедельные рационы разрабатываются организациями или субъектами общественного питания, утверждаются руководителем субъекта общественного питания и (или) руководителем организации.

Питание в объектах питания допускается организовывать по предварительному заказу блюд и кулинарных изделий (далее - блюдо) или свободному выбору блюд, кроме питания детей в возрасте до 10 лет.

51. Приготовление блюд осуществляется по разработанным технологическим картам (рецептурам) блюд.

52. Для детей и взрослых, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача.

В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией и других). Для лиц, получающих данное питание, допускаются отклонения от установленных норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом необходимости их замены.

53. Субъектом общественного питания или организацией должна быть разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Кратность и перечень исследуемых показателей определяются в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать рецептурам блюд, меню-раскладкам. В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям должны быть осуществлены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.

54. Выдача готовых блюд в объектах питания организаций должна осуществляться после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовых блюд (бракеражном журнале).

55. В объектах питания организаций следует покрывать обеденные столы чистой скатертью или использовать салфетки под каждый прибор.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

56. При транспортировке запрещается розлив молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов.

Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях, может использоваться для питания отдыхающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.

57. Пищевые продукты в объектах питания организаций должны храниться по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды) с соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности и в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.

58. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.

В овощехранилище перед загрузкой овощей должны быть проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

59. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбаса, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.

Яйца должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °C или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя.

Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.

**ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ**

60. Объекты питания организаций - столовые, кафе, столовые-раздаточные - должны размещаться в отдельном блоке или отдельно стоящем здании. В отдельно стоящем здании должны быть предусмотрены вестибюль с гардеробом и санитарным узлом.

61. Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение должны обеспечить последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды.

62. Для соблюдения технологического процесса объекты питания организаций должны быть обеспечены в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой (столовой, кухонной, для хранения пищевых продуктов), моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.

Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны быть отдельными для сырых и готовых пищевых продуктов.

63. При отсутствии в объектах питания организаций производственных цехов производственные столы и производственные ванны на производственных участках должны иметь соответствующую маркировку: "МС" (мясо сырое), "РС" (рыба сырая), "СП" (сырая продукция), "СО" (сырые овощи), "ГП" (готовая продукция), "Салат", "Х" (хлеб). Аналогично маркируются разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках). Дополнительно выделяются разделочная доска, нож и кухонная посуда для сырого мяса птицы - "МП".

По усмотрению руководителя объекта питания организации может вводиться дополнительная маркировка.

При приготовлении пищи в условиях полевой кухни или на костре должны предусматриваться разделочные столы с маркировкой "СП" - сырая продукция и "ГП" - готовая продукция, разделочные доски и ножи с маркировкой "СП" - сырая продукция, "СО" - сырые овощи, "ГП" - готовая продукция, "Х" - хлеб.

64. Кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой "Супы", "Горячие блюда", "Напитки".

Алюминиевую кухонную посуду допускается использовать только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд. Использование столовой посуды из алюминия не допускается.

Пластмассовую посуду допускается использовать для хранения сырых и сухих пищевых продуктов, а также в качестве столовой посуды для одноразового использования.

65. Мытье столовой посуды должно быть преимущественно механизировано. Режим мытья столовой посуды в посудомоечной машине должен соответствовать технической документации по использованию посудомоечной машины.

Требования к мытью посуды ручным способом, сушке посуды определены согласно приложению 5.

**ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

66. В течение дня интервал между предыдущим и последующим приемами пищи должен составлять не более 4 часов, между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) - не менее 3 часов.

(часть первая п. 66 в ред. постановления Совмина от 15.11.2022 N 780)

Количество приемов пищи, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин), должно быть не менее 3 - в оздоровительных организациях для детей с дневным

пребыванием детей, не менее 5 - в организациях для детей с круглосуточным пребыванием детей.

67. Горячее питание детей осуществляется по дневным (суточным) рационам питания на основе примерных двухнедельных рационов питания.

Примерные двухнедельные рационы питания должны разрабатываться на основании норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастных групп детей (от 3 до 7 лет, от 7 до 11 лет, от 11 до 14 лет, от 14 до 18 лет) с учетом:

(в ред. постановления Совмина от 15.11.2022 N 780)

рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи: завтрак 20 - 25 процентов, обед 30 - 35 процентов, полдник 10 - 15 процентов, ужин 20 - 25 процентов, второй ужин 8 - 10 процентов от суточной физиологической потребности в энергии;

утвержденных в установленном порядке сборников технологических карт блюд и изделий (для детей раннего и дошкольного возраста; для учреждений общего среднего и профессионально-технического образования; диетического питания), технологических карт фирменных (новых) блюд.

В оздоровительных лагерях допускается разрабатывать примерные двухнедельные рационы для детей в возрасте от 6 до 11 лет по нормам физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для возрастной группы от 7 до 11 лет.

(часть третья п. 67 введена постановлением Совмина от 15.11.2022 N 780)

Калорийность дневного (суточного) рациона питания должна обеспечиваться за счет белков на 10 - 15 процентов, жиров - на 30 - 32 процента, углеводов - на 55 - 60 процентов.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим объективным причинам проводится равноценная по пищевой и энергетической ценности замена блюд.

В пути следования на транспорте или во время экскурсий должны быть организованы питание детей и питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды.

68. В примерных двухнедельных рационах детей молоко и кисломолочные напитки, растительное масло и масло из коровьего молока, сахар, мясо (мясо птицы), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны входить в рацион ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) - 2 - 3 раза в неделю.

Допускаются отклонения плюс (минус) 10 процентов от установленных норм питания в течение недели, смены при условии выполнения по итогам смены норм физиологических потребностей ребенка в пищевых веществах и энергии.

69. Питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления.

Из способов приготовления блюд преимущественно должны использоваться запекание, варение, приготовление на пару.

В питании детей не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики, согласно приложению 6.

В питании детей должны использоваться:

диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина);

мясо цыплят-бройлеров, кур или индейки потрошеных первого сорта (категории), субпродукты первой категории;

колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более одного раза в неделю в организациях для детей с дневным пребыванием детей, двух раз в неделю - с круглосуточным пребыванием детей);

из жиров - масло из коровьего молока и растительные масла;

богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем);

йодированная соль;

преимущественно охлажденные, а незамороженные мясные полуфабрикаты.

70. Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры, или кипяченая вода.

Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) не более 4 часов.

71. В объектах питания детей должен быть организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов.

Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным руководителем организации (субъекта общественного питания) лицом или медицинским работником должен проводиться анализ выполнения норм питания. В организациях с круглосуточным пребыванием детей медицинским работником по окончании смены проводится оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей.

72. Блюда в объектах питания детей должны готовиться на каждый прием пищи и храниться на электроплите или электромармите в течение не более 3 часов с момента приготовления, в палаточных лагерях - не более одного часа.

73. Дополнительные требования к организации питания детей в целях профилактики кишечных инфекций представлены согласно приложению 7.

74. Мясо, мясо птицы и кролика, рыба должны размораживаться в дефростере.

Мясо сельскохозяйственных животных, мясо птицы и кролика допускается размораживать в условиях холодильника при температуре плюс 2 - плюс 6 °C в течение 48 часов, рыбу и рыбные продукты всех наименований мороженые и глазированные - в течение 24 часов.

(часть вторая п. 74 в ред. постановления Совмина от 15.11.2022 N 780)

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кролика замороженных, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженых и глазированных на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, рыбы и рыбных продуктов (кроме рыбного филе) - в холодной воде, температура которой не выше плюс 12 °C, из расчета 2 литра на 1 килограмм рыбы с добавлением соли (7 - 10 граммов на 1 литр).

75. Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3 - 5 минут с 2 сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре плюс 250 - плюс 280 °C в течение 5 - 7 минут. Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре плюс 250 - плюс 270 °C в течение 20 - 25 минут. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

Мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, должен изготавливаться из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5 - 7 минут.

Сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды.

При приготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом измельченное и порционное мясо должно подвергаться вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре плюс 220 - плюс 250 °C).

76. Запрещаются нахождение и хранение в производственных помещениях для готовой продукции необработанных яиц в фасовочной таре.

Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды.

77. Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

Допускается хранить очищенные сырые овощи в подсоленной воде не более 2 часов.

Неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 6 часов, салаты перед заправкой - не более 2 часов при температуре плюс 2 - плюс 6 °C.

Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень и ягоды - промываться охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2 - 4 части.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.

ГЛАВА 10

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

78. В объектах питания организаций должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел.

При ношении санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.

79. Работникам объектов питания организаций необходимо:

соблюдать правила личной гигиены - следить за чистотой одежды и обуви, санитарной одежды, мыть руки перед каждым этапом технологического процесса и после посещения туалета;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования;

ежедневно перед началом смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале "Здоровье" по форме, установленной Министерством здравоохранения;

при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний сообщить об этом руководителю субъекта общественного питания или руководителю организации, обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Работникам объектов питания организаций во время приготовления блюд запрещается носить украшения, закалывать санитарную одежду булавками, а также курить на рабочем месте.