



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

УПРАВЛЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

Управление соц. питания
№ Исх-01-04-16/23-0-0
от 26.12.2023



**О внесении изменения
в распоряжение Управления
социального питания
от 10.08.2023 № 01-04-12/23-0-0**

В рамках реализации пункта 1.2 протокола совещания под руководством вице-губернатора Санкт-Петербурга Чечиной Н.В. от 26.09.2023 № 1, в целях предупреждения возможных нарушений в сфере организации социального питания для государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга, а также повышения его качества и безопасности

1. Внести изменение в распоряжение Управления социального питания от 10.08.2023 № 01-04-12/23-0-0 «Об утверждении Регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга», изложив приложение № 11 к Региональному стандарту по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга, утвержденному указанным распоряжением, в редакции согласно приложению к настоящему распоряжению.

2. Контроль за выполнением распоряжения остается за начальником Управления социального питания.

Начальник Управления

А.В.Мироненко

**ПРИЛОЖЕНИЕ 11 – РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ
ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ
В СТОЛОВЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие норм санитарного законодательства*	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда работников	5-10 смывов	1 раз в год
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда работников, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
7	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода их разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

* количество и кратность исследований является минимально допустимой и установлена в соответствии приложением № 5 к Методическим рекомендациям 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020.

В целях предупреждения возможных нарушений в сфере организации социального питания для образовательных организаций, а также повышения его качества и безопасности целесообразно проводить лабораторные испытания

продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции) и готовых блюд не реже 1 раза в квартал, а также при первом требовании образовательной организации (при наличии жалоб на качество питания от родителей (законных представителей)).

При этом количество проб (образцов), направляемых не реже 1 раза в квартал на лабораторные испытания по микробиологическим и физико-химическим показателям, должно составлять:

не менее 10 проб (образцов) продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции);

не менее 5 проб (образцов) готовых блюд**.

Отбор проб (образцов) продуктов (сырья, используемого для приготовления пищи) на усмотрение оператора питания может производиться на его складах либо на складах образовательной организации.

Перечень продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции) и готовых блюд, пробы (образцы) которых направляются для проведения лабораторных испытаний, определяется по согласованию с образовательной организацией.

** Предлагаемые количество и кратность лабораторных испытаний определены как оптимальные на основании опыта проводимой Управлением социального питания оценки уровня организации социального питания в государственных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в систему образования.