

**Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 (ред. от 25.03.2019) "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте России 07.08.2008 N 12085) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2020)**

- [Постановление](#)
- [Приложение. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08](#)
  - [I. Общие положения и область применения](#)
  - [II. Организации общественного питания образовательных учреждений и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям](#)
  - [III. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений](#)
  - [IV. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре](#)
  - [V. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды](#)
  - [VI. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню](#)
  - [VII. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием](#)
  - [VIII. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции](#)
  - [IX. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности](#)

- X. Требования к организации питьевого режима
- XI. Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях
- XII. Требования к условиям труда персонала
- XIII. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке
- XIV. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов
- Приложение 1. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания
- Приложение 2. Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд
- Приложение 3. Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста
- Приложение 4
  - Таблица 1. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше
  - Таблица 2. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования
  - Таблица 3. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях
  - Таблица 4. Рекомендации по распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в общеобразовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием детей (школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)
- Приложение 5. Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

- Приложение 6. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам
  - Замена хлеба (по белкам и углеводам)
  - Замена картофеля (по углеводам)
  - Замена свежих яблок (по углеводам)
  - Замена молока (по белку)
  - Замена мяса (по белку)
  - Замена рыбы (по белку)
  - Замена творога
  - Замена яйца (по белку)
- Приложение 7. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений
- Приложение 8
  - Таблица 1. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений
  - Таблица 2. Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования при 2- и 4-разовом питании
- Приложение 9. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся
- Приложение 10. Формы учетной документации пищеблока
  - Форма 1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"
  - Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"
  - Форма 3. "Журнал здоровья"
  - Форма 4. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"
  - Форма 5. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"

- Форма 6. "Ведомость контроля за рационом питания"
- Приложение 11. Рекомендации по отбору суточной пробы
- Приложение 12. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений