

буфета-раздаточной посудомоечной	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1

- п. Х п. 52. ТР ТС 033/2013, согласно которого допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в приложении № 11 к настоящему техническому регламенту;

- приложения № 11 п. 10 ТР ТС 033/2013, согласно которого допустимые уровни микроорганизмов содержания микроорганизмов в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста для группы продуктов - масло сливочное устанавливаются в соответствии с уровнями, установленными в приложении N 8 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);

- приложения № 8 п. 42 ТР ТС 033/2013, согласно которого для продукта - масло из коровьего молока: сливочное (сладкосливочное кислосливочное, соленое, несоленое) в 01г. объем (масса) продукта не допускаются наличие БГКП*(3) (колиформы);

- п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20, в соответствии с которым помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции;

- п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которого зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений;

- п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которого внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

- п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, в соответствии с которым производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

- п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20, согласно которого для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

- главы VI таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21, согласно которой установлены нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях:

Количество умывальников или раковина желобкового типа перед обеденным залом, не менее	1 кран на 20 посадочных мест
---	------------------------------

-п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которого организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

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

- п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которого в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются;

- приложение 9, таблица 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которого установлены нормы массы порций для детей в зависимости от возраста (в граммах):

Блюдо	Масса порций
-------	--------------