



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ
(ФСИН РОССИИ)**

П Р И К А З

Москва
МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 82561

от "5" июня 2025.

13.март 2025г.

№ *327*

Об утверждении Порядка организации питания осужденных и лиц, содержащихся под стражей, в учреждениях, исполняющих уголовные наказания в виде лишения свободы, и следственных изоляторах уголовно-исполнительной системы Российской Федерации

В соответствии с абзацем четырнадцатым подпункта 4 пункта 11 Положения о Федеральной службе исполнения наказаний, утвержденного Указом Президента Российской Федерации от 13.10.2004 № 1314, приказываю:

1. Утвердить Порядок организации питания осужденных и лиц, содержащихся под стражей, в учреждениях, исполняющих уголовные наказания в виде лишения свободы, и следственных изоляторах уголовно-исполнительной системы Российской Федерации согласно приложению к настоящему приказу.

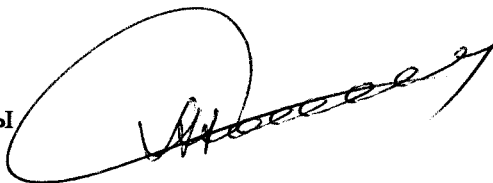
2. Признать утратившими силу приказы ФСИН России:

от 02.09.2016 № 696 «Об утверждении Порядка организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы» (зарегистрирован Минюстом России 13.12.2016, регистрационный № 44689);

от 29.03.2023 № 189 «О внесении изменений в Порядок организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы, утвержденный приказом ФСИН России от 2 сентября 2016 г. № 696» (зарегистрирован Минюстом России 06.04.2023, регистрационный № 72905).

3. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора ФСИН России (по производственным и тыловым вопросам) в соответствии с распределением обязанностей между директором ФСИН России и его заместителями.

Директор
генерал внутренней службы
Российской Федерации



А.А. Гостев

**Порядок организации питания осужденных и лиц, содержащихся
под стражей, в учреждениях, исполняющих уголовные наказания в виде
лишения свободы, и следственных изоляторах уголовно-исполнительной
системы Российской Федерации**

I. Общие положения

1. Организация питания осужденных и лиц, содержащихся под стражей, в учреждениях, исполняющих уголовные наказания в виде лишения свободы, и следственных изоляторах уголовно-исполнительной системы Российской Федерации¹ состоит из комплекса мероприятий, направленных на обеспечение указанных лиц горячей пищей и рационами питания, предусмотренных настоящим Порядком, а именно:

зачисления на питание (снятия с питания) осужденных, подозреваемых, обвиняемых;

планирования питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых;

обеспечения приготовления и приготовления горячей пищи, ее доведения до осужденных, подозреваемых, обвиняемых;

контроля за организацией питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых;

обеспечения питанием осужденных, подозреваемых, обвиняемых в случаях невозможности приготовления горячей пищи, в том числе при конвоировании и в пути следования;

обеспечения питанием осужденных, самостоятельно следующих для отбывания наказания в колонию-поселение.

2. Комплекс мероприятий, указанных в пункте 1 настоящего Порядка, реализуется посредством выполнения должностными лицами учреждений УИС своих функциональных обязанностей:

2.1. Начальником учреждения УИС:

обеспечивается выполнение положений настоящего Порядка в учреждении УИС;

организуются получение и хранение продовольствия, содержание запасов продовольствия в установленных размерах;

утверждается в соответствии с распорядком дня в учреждении УИС время приема пищи осужденными, подозреваемыми, обвиняемыми;

рассматриваются и утверждаются раскладки продуктов (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящему Порядку);

¹ Далее – осужденные, подозреваемые, обвиняемые, УИС соответственно.

осуществляется контроль за зачислением на питание (снятием с питания) осужденных, подозреваемых, обвиняемых, расходом продуктов по утвержденным нормам питания², соблюдением технологии приготовления блюд, обеспечением осужденных, подозреваемых, обвиняемых рационами питания в случаях, установленных настоящим Порядком.

2.2. Заместителем начальника учреждения УИС, курирующим вопросы тылового обеспечения:

организуется контроль качества питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых, доведение утвержденных норм питания до каждого осужденного, подозреваемого, обвиняемого;

контролируется составление раскладок продуктов для приготовления пищи осужденным, подозреваемым, обвиняемым;

разрабатываются и осуществляются мероприятия по оснащению технологическим, холодильным оборудованием и имуществом столовых (пищеблоков), продовольственных складов, хранилищ, овощехранилищ³ учреждения УИС;

организуются эксплуатация и ремонт оборудования продовольственной службы;

организуются разработка и выполнение программы (плана) производственного контроля⁴, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32⁵ (далее – Санитарные правила), и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

² Постановление Правительства Российской Федерации от 11.04.2005 № 205 «О минимальных нормах питания и материально-бытового обеспечения осужденных к лишению свободы, а также о нормах питания и материально-бытового обеспечения подозреваемых и обвиняемых в совершении преступлений, находящихся в следственных изоляторах Федеральной службы исполнения наказаний, в изоляторах временного содержания подозреваемых и обвиняемых органов внутренних дел Российской Федерации и пограничных органов федеральной службы безопасности, лиц, подвергнутых административному аресту, задержанных лиц в территориальных органах Министерства внутренних дел Российской Федерации на мирное время» (далее – постановление Правительства Российской Федерации от 11.04.2005 № 205), приказ Минюста России от 17.09.2018 № 189 «Об установлении повышенных норм питания, рационов питания и норм замены одних продуктов питания другими, применяемых при организации питания осужденных, а также подозреваемых и обвиняемых в совершении преступлений, находящихся в учреждениях Федеральной службы исполнения наказаний, на мирное время» (зарегистрирован Минюстом России 19.09.2018, регистрационный № 52188) с изменениями, внесенными приказами Минюста России от 24.09.2020 № 217 (зарегистрирован Минюстом России 02.10.2020, регистрационный № 60186) и от 06.11.2024 № 329 (зарегистрирован Минюстом России 08.11.2024, регистрационный № 80084) (далее – приказ Минюста России от 17.09.2018 № 189).

³ Далее – объекты продовольственной службы.

⁴ Абзац первый пункта 2.6 санитарных правил «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 (зарегистрировано Минюстом России 30.10.2001, регистрационный № 3000), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 (зарегистрировано Минюстом России 26.04.2007, регистрационный № 9357).

⁵ Зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный № 60833; с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2024 № 9 (зарегистрировано Минюстом России 25.12.2024, регистрационный номер № 80757). В соответствии с пунктом 2 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 Санитарные правила действуют до 01.01.2027.

информируются сотрудники, уполномоченные на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) на объектах УИС⁶, о каждом выявленном случае обнаружения санитарно-показательных, условно-патогенных, патогенных микроорганизмов по результатам исследований, проведенных в рамках производственного контроля, а также об аварийных ситуациях и (или) сбое в работе оборудования столовой (пищеблока), оказывающих влияние на возможность приготовления пищи либо влекущих невозможность соблюдения Санитарных правил в столовой (пищеблоке) учреждения УИС.

2.3. Начальником (старшим инспектором) отдела (группы) интендантского и хозяйственного обеспечения, тылового обеспечения⁷ учреждения УИС:

контролируются соблюдение технологии приготовления пищи и ее раздача;

обеспечивается контроль определения фактического выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций в соответствии с настоящим Порядком;

обеспечиваются получение продовольствия, столово-кухонной посуды, оборудования, инвентаря и моющих средств⁸, ведение их учета и хранение в соответствии с технической документацией к имуществу продовольственной службы;

обеспечивается контроль за качеством (включая органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус) поступающего в учреждение УИС продовольствия, в том числе скоропортящейся пищевой продукции⁹, а также условиями и сроками их хранения;

составляются раскладки продуктов совместно с начальником (заведующим) столовой учреждения УИС и представляются на утверждение начальнику учреждения УИС;

обеспечиваются осужденные, подозреваемые, обвиняемые горячей пищей на объектах работ (вне столовой), организуется ее доставка с соблюдением Санитарных правил и осуществляется контроль за их выполнением;

осуществляется руководство работой на объектах продовольственной службы учреждения УИС;

⁶ Подпункт 3 пункта 1 статьи 44 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приказ ФСИН России от 11.01.2022 № 7 «Об утверждении Порядка организации и осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) на объектах уголовно-исполнительной системы» (зарегистрирован Минюстом России 28.01.2022, регистрационный № 67039).

⁷ Далее – начальник отдела тылового обеспечения.

⁸ Далее – имущество продовольственной службы.

⁹ Абзац сорок седьмой статьи 4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880. Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с пунктом 2 статьи 99, пунктом 2 статьи 101 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированного Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» и вступившего в силу для Российской Федерации 01.01.2015 (далее – ТР ТС 021/2011).

обеспечиваются установка, ввод в эксплуатацию, техническое обслуживание и ремонт оборудования продовольственной службы, получение и расходование имущества продовольственной службы, поверка весоизмерительных приборов и гирь (при наличии);

обеспечивается соблюдение Санитарных правил при доставке продуктов на склад и в столовую (пищеблок), хранении и обработке продуктов, приготовлении и приеме пищи, содержании столовой (пищеблока), продовольственных складов и хранилищ учреждения УИС;

разрабатывается программа (план) производственного контроля на объектах продовольственной службы.

2.4. Начальником филиала (здравпункта) медико-санитарной части ФСИН России, осуществляющим в учреждении УИС медицинское обеспечение осужденных, подозреваемых, обвиняемых, медицинской части следственного изолятора центрального подчинения¹⁰:

представляются списки осужденных, подозреваемых, обвиняемых, нуждающихся в повышенных нормах питания¹¹;

принимается участие совместно с начальником отдела тылового обеспечения учреждения УИС в планировании питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых, нуждающихся в повышенных нормах питания;

осуществляется контроль за соблюдением Санитарных правил при приготовлении пищи, а также за содержанием помещений, оборудования и инвентаря, столовой и кухонной посуды в столовой (пищеблоке) учреждения УИС и местах приготовления (приема) пищи на объектах работ (производстве);

принимается участие в проведении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

принимается участие в разработке программы (плана) производственного контроля.

2.5. Начальником (заведующим) столовой учреждения УИС:

организуется приготовление горячей пищи в соответствии с раскладкой продуктов, технологическими картами (рекомендуемый образец приведен в приложении № 2 к настоящему Порядку) и распорядком дня учреждения УИС;

организуется доведение горячей пищи до осужденных, подозреваемых, обвиняемых;

выдаются продукты поварам и контролируется их распределение в соответствии с раскладкой продуктов;

принимается участие в составлении раскладки продуктов;

получаются продукты для столовой (пищеблока) учреждения УИС с продовольственного склада учреждения УИС;

контролируются полнота закладки продуктов в котел, соблюдение технологии приготовления пищи, выход и качество готовых блюд, ведение книги учета контроля за качеством приготовления пищи (бракеража готовой

¹⁰ Далее – начальник филиала.

¹¹ Приказ Минюста России от 17.09.2018 № 189.

продукции) (рекомендуемый образец приведен в приложении № 3 к настоящему Порядку);

обеспечиваются выполнение Санитарных правил на всех этапах технологического процесса приготовления пищи и сокращение отходов при обработке продуктов работниками столовой (пищеблока) учреждения УИС;

организуется и лично проводится контроль качества (бракераж) готовых блюд с внесением результатов в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи (бракеража готовой продукции);

обеспечивается соблюдение условий хранения продуктов и полуфабрикатов в соответствии с Санитарными правилами;

обеспечиваются осужденные, подозреваемые, обвиняемые по каждой норме питания по их количеству горячей пищей через столовую (пищеблок) учреждения УИС, а на местах выполнения работ – путем оставления пищи для отсутствующих;

обеспечиваются раздача готовой пищи и хлеба, отбор, соблюдение условий и сроков хранения, повторная термическая обработка пищи, оставленной для осужденных, подозреваемых, обвиняемых, отсутствовавших на приеме пищи;

обеспечивается соблюдение работниками столовой (пищеблока) личной гигиены;

контролируются наличие, чистота и целостность специальной одежды¹² осужденных, трудоустроенных в столовой (пищеблоке) учреждения УИС;

обеспечиваются чистота и порядок во всех помещениях столовой (пищеблока), а также на прилегающей к ней территории, удаление из помещений столовой (пищеблока) отходов;

принимаются меры к обеспечению столовой (пищеблока) необходимым уборочным инвентарем;

организуется мытье столово-кухонной посуды, инвентаря и оборудования с соблюдением Санитарных правил;

принимаются меры к обеспечению столовой (пищеблока) необходимым оборудованием, посудой, инвентарем согласно установленным нормам¹³, моющими и дезинфицирующими средствами, ведется их учет;

контролируются сохранность, эксплуатация и проведение ремонта оборудования и инвентаря;

не допускаются в столовую (пищеблок) лица, не являющиеся работниками столовой (пищеблока) учреждения УИС, за исключением лиц, проверяющих состояние столовой (пищеблока) учреждения УИС в соответствии с полномочиями по должности, осуществляющих контроль за качеством приготовления пищи, и лиц, обслуживающих технологическое

¹² Далее – спецодежда.

¹³ Приказ ФСИН России от 04.07.2018 № 570 «Об утверждении норм и порядка обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы» (зарегистрирован Минюстом России 26.07.2018, регистрационный № 51700).

и холодильное оборудование столовой (пищеблока) учреждения УИС, сети инженерно-технического обеспечения¹⁴, а также лица без спецодежды;

осуществляется хранение книги учета контроля за качеством приготовления пищи (бракеража готовой продукции), описей режущего, колющего и рубящего инвентаря, находящегося в столовой (пищеблоке) учреждения УИС, журнала учета проверок санитарного состояния столовой (пищеблока) (рекомендуемый образец приведен в приложении № 4 к настоящему Порядку), журнала учета проведения уборок, журнала регистрации и проведения инструктажа по охране труда на рабочем месте;

ведется табель учета рабочего времени работников столовой (пищеблока) учреждения УИС;

осуществляется учет продовольствия и имущества продовольственной службы, находящихся в столовой (пищеблоке) учреждения УИС.

2.6. Поваром:

получаются продукты от начальника (заведующего) столовой учреждения УИС по массе и наименованиям;

готовится пища в соответствии с технологическими картами;

моются пищеварочные котлы;

выполняются Санитарные правила при обработке продуктов и приготовлении пищи;

выполняются указания начальника (заведующего) столовой учреждения УИС по обработке продуктов, приготовлению и раздаче пищи, соблюдаются чистота на рабочем месте и личная гигиена;

эксплуатируется технологическое и холодильное оборудование в соответствии с технической документацией на оборудование.

2.7. Резчиком пищевой продукции (хлеборезом):

получаются ежедневно от начальника (заведующего) столовой учреждения УИС хлеб и масло сливочное в соответствии с меню-требованием (по массе и наименованиям) и обеспечивается их хранение;

выполняются нарезка хлеба и порционирование масла сливочного, а также их раздача;

соблюдаются чистота на рабочем месте и личная гигиена;

эксплуатируется технологическое и холодильное оборудование в соответствии с технической документацией на такое оборудование;

не допускаются в помещение для нарезки хлеба посторонние лица и лица без спецодежды;

не допускаются хранение в помещении для нарезки хлеба личных вещей и предметов, не являющихся принадлежностями помещения для нарезки хлеба.

2.8. Подсобным рабочим:

выполняются работы по уборке помещений столовой (пищеблока) учреждения УИС и прилегающей к ней территории;

выполняются механическая очистка и ручная доочистка картофеля и овощей;

¹⁴ Далее – посторонние лица.

осуществляется разгрузка (доставка) продуктов в столовую (пищеблок) учреждения УИС;

осуществляются чистка и мытье оборудования столовой (пищеблока) учреждения УИС (за исключением котлов пищеварочных).

2.9. Кухонным рабочим осуществляются работы по мытью столовой и кухонной посуды, по подаче в горячий цех и в обеденный зал (на линию самообслуживания) чистой посуды, подготовке обеденного зала к приему пищи.

3. При организации питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых являются ответственными:

за организацию выполнения комплекса мероприятий, направленных на обеспечение осужденных, подозреваемых, обвиняемых, в том числе больных, а также детей, содержащихся в доме ребенка при учреждении УИС (при наличии), горячей пищей и рационами питания, предусмотренных настоящим Порядком, – начальник учреждения УИС и заместитель начальника учреждения УИС, курирующий вопросы тылового обеспечения;

за организацию питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых в стационарах филиалов медико-санитарных частей ФСИН России, осуществляющих в учреждениях УИС медицинское обеспечение осужденных, подозреваемых, обвиняемых, – начальник филиала;

за составление раскладки продуктов; обеспечение столовой (пищеблока) учреждения УИС оборудованием и имуществом; использование продуктов в столовой (пищеблоке) учреждения УИС в соответствии с утвержденными нормами питания; качество приготовляемой пищи; соблюдение в столовой (пищеблоке) учреждения УИС Санитарных правил при приготовлении, хранении и раздаче пищи – начальник отдела тылового обеспечения учреждения УИС;

за сохранность продуктов и рационов питания, находящихся в кладовой для сухих продуктов столовой (пищеблока) учреждения УИС, и соблюдение сроков их годности; техническое состояние и эксплуатацию технологического и холодильного оборудования столовой (пищеблока) учреждения УИС; распределение продуктов по котлам и сменам поваров; соблюдение работниками столовой Санитарных правил при приготовлении, хранении и раздаче пищи – начальник (заведующий) столовой учреждения УИС или лицо, исполняющее его обязанности.

4. Осужденные, подозреваемые, обвиняемые беременные женщины обеспечиваются питанием по повышенной норме питания¹⁵ по заключению врача о беременности вне зависимости от места их содержания.

5. Осужденные, подозреваемые, обвиняемые кормящие матери и кормилицы обеспечиваются питанием по повышенной норме питания¹⁶ на время кормления ребенка по заключению врача вне зависимости от места их содержания.

¹⁵ Приложение № 1 к приказу Минюста России от 17.09.2018 № 189.

¹⁶ Приложение № 2 к приказу Минюста России от 17.09.2018 № 189.

6. Осужденные, достигшие 18 лет и оставленные в воспитательных колониях до достижения ими возраста 19 лет¹⁷, а также несовершеннолетние больные осужденные, подозреваемые, обвиняемые, находящиеся на стационарном лечении в лечебных учреждениях УИС, в оздоровительных группах, обеспечиваются питанием по повышенной норме питания для осужденных, подозреваемых, обвиняемых в совершении преступлений несовершеннолетних, содержащихся в учреждениях Федеральной службы исполнения наказаний, на мирное время, утвержденной приказом Минюста России от 17.09.2018 № 189¹⁸.

7. В лечебных учреждениях УИС врач-диетолог, медицинская сестра диетическая либо прошедший специальное обучение по специальности «диетология»¹⁹ медицинский работник филиала медико-санитарной части ФСИН России, осуществляющего в учреждении УИС медицинское обеспечение осужденных, подозреваемых, обвиняемых²⁰ совместно с начальником отдела тылового обеспечения учреждения УИС должны участвовать в составлении раскладки продуктов, консультировать больных по вопросам питания, проводить проверку по соответствию назначаемых диет, анализировать эффективность питания.

8. При поступлении больного осужденного, подозреваемого, обвиняемого в лечебное или лечебно-исправительное учреждение УИС питание (диета) назначается лечащим врачом по согласованию с врачом-диетологом, а в случае его отсутствия – прошедшим обучение по специальности «диетология» медицинским работником, о чем делается запись в медицинской документации.

9. Назначение питания (диеты) больным осужденным, подозреваемым, обвиняемым, проходящим амбулаторное лечение или находящимся в стационарах филиалов медико-санитарных частей ФСИН России, осуществляющих в учреждениях УИС медицинское обеспечение осужденных, подозреваемых, обвиняемых, производится по заключению лечащего врача на период нахождения больного на лечении. При необходимости решением врачебной комиссии лечебного учреждения УИС срок питания по повышенной норме питания²¹ может быть продлен.

Осужденным, подозреваемым, обвиняемым, больным ВИЧ-инфекцией, назначается питание по повышенной норме питания для больных и выдаются дополнительные продукты питания, предусмотренные указанной повышенной нормой питания, на весь период времени отбывания наказания в виде лишения

¹⁷ Часть 9 статьи 74 Уголовно-исполнительного кодекса Российской Федерации.

¹⁸ Далее – повышенная норма питания для несовершеннолетних.

¹⁹ Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 09.01.2023 № 12 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – подготовка кадров высшей квалификации по программам ординатуры по специальности 31.08.34 Диетология» (зарегистрирован Минюстом России 13.02.2023, регистрационный № 72338).

²⁰ Далее – медицинский работник.

²¹ Далее – повышенная норма питания для больных. Приложение № 5 к приказу Минюста России от 17.09.2018 № 189.

свободы или заключения под стражу вне зависимости от стадии заболевания, проведения лечения или его отсутствия.

10. При наличии показаний для назначения питания, соответствующего одновременно нескольким вариантам повышенной нормы питания для больных, решение о назначении питания по конкретной норме принимается по заключению врачебной комиссии учреждения УИС.

11. Питание детей, находящихся с матерями в следственных изоляторах²², а также детей, содержащихся в домах ребенка при учреждениях УИС, осуществляется по нормам, установленным Правительством Российской Федерации²³, в соответствии с особенностями организации общественного питания детей, установленными Санитарными правилами.

12. Назначение питания детям в возрасте до 1 года, содержащимся в доме ребенка при учреждении УИС, находящимся с матерями в СИЗО, осуществляется врачом-педиатром.

13. В целях обеспечения питанием осужденных, подозреваемых, обвиняемых Управлением тылового обеспечения ФСИН России ежегодно составляется расчет потребности в продовольствии территориальных органов ФСИН России, учреждений, непосредственно подчиненных ФСИН России.

Исходными данными для составления расчета потребности в продовольствии являются:

утвержденные нормы питания для осужденных, подозреваемых, обвиняемых;

численность осужденных, подозреваемых, обвиняемых по каждой норме питания;

размеры запасов продовольствия, подлежащих накоплению и содержанию на базах и складах учреждений и органов УИС;

объем централизованных поставок продовольствия;

фактическое наличие продовольствия на начало планируемого периода;

действующие нереализованные поставки по договорам (контрактам) на первое число планируемого периода;

²² Далее – СИЗО.

²³ Постановление Правительства Российской Федерации от 18.09.2017 № 1117 «Об утверждении норм и Правил обеспечения за счет средств федерального бюджета бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств федерального бюджета, и лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования за счет средств федерального бюджета, а также норм и Правил обеспечения выпускников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, специальных учебно-воспитательных учреждений открытого и закрытого типа, в которых они обучались и воспитывались за счет средств федерального бюджета, выпускников организаций, осуществляющих образовательную деятельность, обучавшихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств федерального бюджета, – детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, за счет средств организаций, в которых они обучались и воспитывались, бесплатным комплектом одежды, обуви, мягким инвентарем и оборудованием» (далее – Постановление Правительства Российской Федерации от 18.09.2017 № 1117).

количество продовольствия, необходимое для досрочного завоза в учреждения УИС, расположенные в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях.

II. Зачисление на питание (снятие с питания) осужденных, подозреваемых, обвиняемых

14. В учреждениях УИС зачисление осужденных, подозреваемых, обвиняемых на питание и снятие их с питания осуществляется на основании ежедневных справок о численности лиц, состоящих на питании²⁴ (рекомендуемый образец приведен в приложении № 5 к настоящему Порядку), составляемых подразделениями интендантского и хозяйственного обеспечения²⁵ учреждения УИС, утверждаемых начальником учреждения УИС или лицом, исполняющим его обязанности.

В приложениях к справке указываются:

сведения о количестве осужденных, подозреваемых, обвиняемых, содержащихся в учреждении УИС, с указанием мест их содержания, фамилий и инициалов имени и отчества (при наличии), лиц, находящихся в комнатах длительных свиданий, а также на краткосрочных и длительных выездах за пределами учреждения УИС, представляемые в отдел тылового обеспечения дежурным помощником начальника учреждения УИС;

сведения о количестве осужденных, подозреваемых, обвиняемых, содержащихся в учреждении УИС, подлежащих освобождению и (или) конвоированию, с указанием фамилий и инициалов имени и отчества (при наличии), представляемые в отдел тылового обеспечения начальником отдела (старшим инспектором группы) специального учета учреждения УИС;

список осужденных, подозреваемых, обвиняемых, имеющих право на получение питания по повышенным нормам питания, с указанием фамилий и инициалов имени и отчества (при наличии), представляемый в отдел тылового обеспечения начальником филиала.

15. Справка оформляется в двух экземплярах.

Первый экземпляр справки передается в бухгалтерию учреждения УИС для оформления накладных, меню-требований и последующего отпуска продуктов в столовую (пищеблок) учреждения УИС.

Второй экземпляр справки передается начальнику (заведующему) столовой учреждения УИС вместе с накладной на получение продуктов в столовую (пищеблок) и меню-требованием для руководства при приготовлении и выдаче готовой пищи.

16. Зачисление на питание осужденных, подозреваемых, обвиняемых, прибывших в учреждение УИС из других учреждений УИС, осуществляется в соответствии с данными об обеспечении, указанными в аттестате на продовольствие (рекомендуемый образец приведен в приложении № 6 к настоящему Порядку).

²⁴ Далее — справка.

²⁵ Далее — отдел тылового обеспечения.

При необходимости зачисления осужденных, подозреваемых, обвиняемых, прибывших в учреждение УИС, на питание в день прибытия бухгалтерией учреждения УИС выписываются дополнительные меню-требование и накладная на выдачу продуктов питания со склада в столовую (пищеблок) исходя из сроков их обеспечения рационами питания, указанных в аттестате на продовольствие.

17. Аттестат на продовольствие на убывающих из учреждения УИС осужденных, подозреваемых, обвиняемых оформляется сотрудниками бухгалтерии учреждения УИС и передается под подпись начальнику караула, осуществляющему конвоирование указанных лиц. Корешок и талон аттестата на продовольствие остаются в учреждении УИС и приобщаются к первому экземпляру справки.

В случае убытия осужденных, подозреваемых, обвиняемых в составе группы в аттестате на продовольствие указывается количество конвоируемых лиц, при этом фамилии, инициалы имени и отчества (при наличии) конвоируемых лиц указываются в попутном списке²⁶, копия которого приобщается к первому экземпляру справки.

На осужденных, подозреваемых, обвиняемых, убывающих в составе одной группы, но следующих в разные учреждения УИС либо обеспечиваемых по разным нормам питания, оформляются отдельные аттестаты на продовольствие.

При отсутствии аттестата на продовольствие на убывающих из учреждения УИС лиц начальником караула на обороте попутного списка делается отметка об этом.

18. По прибытии конвоируемых осужденных, подозреваемых, обвиняемых к месту назначения начальником караула сдаются аттестат на продовольствие и попутный список дежурному помощнику начальника учреждения УИС, который должен проинформировать об этом сотрудника отдела тылового обеспечения учреждения УИС для дальнейшей передачи ему принятых документов.

Аттестаты на продовольствие и копии попутных списков на прибывших в учреждение УИС осужденных, подозреваемых, обвиняемых сотрудниками отдела тылового обеспечения учреждения УИС приобщаются к первому экземпляру справки.

²⁶ Приказ Минюста России от 23.06.2005 № 94-дсп (зарегистрирован Минюстом России 13.07.2005, регистрационный № 6785) с изменениями, внесенными приказами Минюста России от 17.03.2008 № 62-дсп (зарегистрирован Минюстом России 21.03.2008, регистрационный № 11395), от 16.09.2008 № 206-дсп (зарегистрирован Минюстом России 01.10.2008, регистрационный № 12372), от 19.03.2009 № 79-дсп (зарегистрирован Минюстом России 01.04.2009, регистрационный № 13651), от 24.02.2014 № 23-дсп (зарегистрирован Минюстом России 17.03.2014, регистрационный № 31624); приказ Минюста России от 15.08.2007 № 161-дсп (зарегистрирован Минюстом России 23.08.2007, регистрационный № 10050) с изменениями, внесенными приказами Минюста России от 17.03.2008 № 62-дсп (зарегистрирован Минюстом России 21.03.2008, регистрационный № 11395), от 19.03.2009 № 79-дсп (зарегистрирован Минюстом России 01.04.2009, регистрационный № 13651), от 05.12.2013 № 221-дсп (зарегистрирован Минюстом России 19.12.2013, регистрационный № 30676).

19. В случаях отсутствия аттестата на продовольствие по прибытии осужденных, подозреваемых, обвиняемых в учреждение УИС, в том числе в лечебные учреждения УИС при внезапных заболеваниях, в этот же день сотрудниками отдела тылового обеспечения учреждения УИС запрашивается дубликат аттестата на продовольствие из учреждения УИС, из которого прибыли указанные лица. Дубликат аттестата на продовольствие направляется учреждением УИС не позднее следующего рабочего дня после дня получения запроса.

20. Зачисление на питание осужденных, подозреваемых, обвиняемых, доставленных в лечебное учреждение УИС при внезапных заболеваниях до 12 часов местного времени, осуществляется с ужина дня прибытия, после 12 часов местного времени – с завтрака дня, следующего за днем прибытия.

В случае если выдача продуктов в столовую (пищеблок) учреждения УИС произведена, бухгалтерией лечебного учреждения УИС выписываются дополнительное меню-требование и накладная на выдачу продуктов питания со склада в столовую (пищеблок) лечебного учреждения УИС.

21. Снятие с питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых, внепланово убывших из учреждения УИС после выписки и выдачи в столовую (пищеблок) продуктов питания, осуществляется со второго рабочего дня, следующего за днем их фактического убытия из учреждения. Если продукты питания были выписаны в столовую (пищеблок) учреждения УИС на срок, превышающий дату снятия с питания внепланово убывших осужденных, подозреваемых, обвиняемых, бухгалтерией учреждения УИС выписывается накладная на сдачу таких продуктов питания из столовой (пищеблока) на продовольственный склад учреждения УИС.

22. Аттестат на продовольствие на убывших из учреждения УИС в государственные или муниципальные учреждения здравоохранения осужденных, подозреваемых, обвиняемых не выписывается.

23. Осужденные, подозреваемые, обвиняемые, убывающие из учреждений УИС, в том числе содержащиеся в помещениях, функционирующих в режиме следственного изолятора²⁷, для участия в следственных действиях и судебных заседаниях и подлежащие возвращению в учреждение УИС в тот же день, обеспечиваются горячим питанием на завтрак и ужин, продукты питания в столовую (пищеблок) учреждения УИС для приготовления обеда на таких осужденных, подозреваемых, обвиняемых не выписываются.

На осужденных, подозреваемых, обвиняемых, указанных в абзаце первом настоящего пункта, а также лиц, подлежащих освобождению из учреждения УИС, аттестат на продовольствие не выписывается.

24. Осужденные, подозреваемые, обвиняемые на время их нахождения в комнатах длительных свиданий, а также при краткосрочных и длительных выездах за пределы учреждения УИС могут сниматься с питания, при этом продукты в столовую (пищеблок) учреждения УИС для них

²⁷ Далее – ПФРСИ.

не выписываются, аттестат на продовольствие на таких осужденных, подозреваемых, обвиняемых не оформляется. Основанием для снятия с питания таких осужденных, подозреваемых, обвиняемых являются их заявления, которые передаются администрацией учреждения УИС в отдел тылового обеспечения не позднее 12 часов дня, предшествующего дню снятия с питания.

III. Планирование питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых

25. Режим питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых определяется количеством приемов пищи в течение суток с соблюдением интервалов между ними, предусмотренных в пункте 26 настоящего Порядка, распределением продуктов, положенных по утвержденным нормам питания, по приемам пищи в течение дня, а также приемом пищи в установленное расписанием дня учреждения УИС время.

26. В учреждениях УИС организуется трехразовое питание (завтрак, обед и ужин) с интервалами между приемами пищи не более 7 часов (за исключением времени сна). Часы приема пищи определяются начальником учреждения УИС в расписании дня учреждения УИС.

Для воспитательных колоний и несовершеннолетних лиц, содержащихся в СИЗО, устанавливается пятиразовый режим питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с интервалом между приемами пищи 3 – 3,5 часа (за исключением времени сна).

В лечебных учреждениях УИС режим питания определяется лечащим врачом (при наличии медицинских показаний – пятиразовым).

27. На завтрак и ужин планируются для приготовления по одному второму блюду, состоящему из рыбного блюда и крупяного (овощного) гарнира или молочной каши, выдаются хлеб, сахар и чай.

На обед планируются основная часть продуктов нормы питания, овощи к основному гарниру второго обеденного блюда (холодная закуска), первое, второе мясное блюда с крупяным или овощным гарниром и компот из сухофруктов (или кисель).

В СИЗО, тюрьмах и ПФРСИ холодные закуски могут не планироваться.

28. В воспитательных колониях и для несовершеннолетних лиц, содержащихся в СИЗО, третьи блюда планируются к выдаче следующим образом:

- на первый завтрак – какао;
- на второй завтрак – кофе (в том числе кофе с молоком);
- на обед – компот из сухофруктов;
- на полдник – сок и (или) молоко;
- на ужин – чай.

29. Норма питания по энергетической ценности (калорийности) распределяется следующим образом:

- на завтрак – 30 – 35%;
- на обед – 40 – 45%;
- на ужин – 20 – 30%.

30. Для воспитательных колоний и несовершеннолетних лиц, содержащихся в СИЗО, норма питания распределяется следующим образом:

- на завтрак – 20%;
- на второй завтрак – 5%;
- на обед – 35%;
- на полдник – 15%;
- на ужин – 25%.

31. Количество приемов пищи в течение дня, наименования приготавливаемых блюд, количество продуктов, необходимых для приготовления одной порции каждого блюда, а также выход готовых блюд, мясных и рыбных порций указываются в раскладке продуктов.

32. Раскладка продуктов по утвержденным нормам питания составляется начальником отдела тылового обеспечения учреждения УИС совместно с начальником (заведующим) столовой.

Раскладка продуктов подписывается заместителем начальника учреждения УИС, курирующим вопросы тылового обеспечения, начальником отдела тылового обеспечения учреждения УИС, начальником (заведующим) столовой учреждения УИС и утверждается начальником учреждения УИС.

Раскладка продуктов по повышенным нормам питания, кроме лиц, указанных в абзаце втором настоящего пункта, подписывается также начальником филиала.

33. При составлении раскладки продуктов следует руководствоваться технологическими картами на приготавливаемые блюда, разрабатываемыми в учреждении УИС, при этом количество продуктов, запланированное в раскладке продуктов на приготовление блюда, а также расчетный выход готового блюда должны соответствовать данным, указанным в технологической карте.

34. Изменения в утвержденную раскладку продуктов вносятся с разрешения начальника учреждения УИС либо лица, исполняющего его обязанности, по рапорту начальника отдела тылового обеспечения учреждения УИС или заместителя начальника учреждения УИС, курирующего вопросы тылового обеспечения, в одном из следующих случаев:

при выходе из строя технологического оборудования продовольственной службы, находящегося в столовой (пищеблоке) учреждения УИС;

при возникновении аварийных ситуаций, в результате которых были отключены электроэнергия, газ, подача пара, других причин, влияющих на работу технологического и холодильного оборудования в столовой (пищеблоке) учреждения УИС;

при отсутствии возможности приготовления запланированных в раскладке продуктов блюд (в том числе в случае непоставки поставщиком скоропортящейся пищевой продукции, создание запасов которой невозможно).

35. В случае внесения изменений в утвержденную раскладку продуктов в ней делается запись, разрешающая проведение замены, с указанием заменяемых блюд и блюд, которые фактически планируются для приготовления.

36. Раскладка продуктов составляется еженедельно, отдельно по каждой норме питания в трех экземплярах:

первый экземпляр находится в бухгалтерии учреждения УИС и является основанием для выписки продуктов со склада в столовую (пищеблок) учреждения УИС;

второй экземпляр вывешивается в горячем цехе столовой (пищеблока) учреждения УИС для руководства при приготовлении пищи;

третий экземпляр вывешивается в обеденном зале столовой учреждения УИС для ознакомления осужденных.

37. В тюрьмах, СИЗО и ПФРСИ раскладки продуктов составляются в двух экземплярах:

первый экземпляр находится в бухгалтерии учреждения УИС и является основанием для выписки продуктов со склада в пищеблок учреждения УИС;

второй экземпляр вывешивается в пищеблоке учреждения УИС для руководства при приготовлении пищи.

38. Повторение раскладок продуктов, составленных на неделю, допускается не чаще двух раз в месяц.

39. Исходными данными для составления раскладки продуктов являются: установленный режим питания в учреждении УИС;

наличие и ассортимент продуктов, имеющихся на продовольственном складе учреждения УИС;

утвержденные нормы питания;

квалификация и количество поваров;

наличие и состояние технологического, холодильного и немеханического оборудования в столовой (пищеблоке) учреждения УИС;

планируемые сроки поставки продовольствия на продовольственный склад учреждения УИС.

40. В раскладке продуктов на неделю одни и те же блюда не могут повторяться более трех раз, блюда из одинаковых продуктов на один и тот же прием пищи не планируются. Крупяные гарниры чередуются с овощными.

41. Вторые мясные блюда готовятся в вареном, жареном, запеченном или тушеном виде, а также в виде изделий из рубленого мяса.

Рыбные блюда планируются в ассортименте (в том числе рыба жареная, тушеная, отварная, под маринадом, запеченная в соусе, изделия из рыбного фарша).

42. Наименования блюд в раскладке продуктов указываются полностью без сокращений.

43. Объем первых блюд устанавливается в количестве 500 – 600 мл на порцию, для беременных женщин и кормящих матерей – 250 – 300 мл на порцию в зависимости от массы закладываемых в котел продуктов после их первичной обработки. Масса густой части первого блюда должна составлять 40 – 50% от общей массы первого блюда.

В весенне-летний период преимущественно планируются комбинированные или крупяные супы, при этом овоще-крупяная группа²⁸ уменьшается на 50 г на завтрак и (или) ужин и увеличивается на то же количество на обед (для первого блюда).

44. Масса вторых блюд рассчитывается в зависимости от количества запланированных для приготовления блюда продуктов, но не менее 200 г на порцию (с гарниром).

Объем третьих блюд составляет 250 мл на порцию.

45. Овощи к основному гарниру второго обеденного блюда (холодная закуска) планируются в количестве 60 г на порцию.

Для воспитательных колоний и несовершеннолетних лиц, содержащихся в СИЗО, масса (объем) порций составляет:

холодных закусок – 40 – 60 г;

первых блюд – 250 – 300 мл;

мясных (рыбных) блюд с соусом – 50 – 100 г;

гарниров – 150 – 200 г;

напитков – 200 мл;

хлеба (масса одного кусочка) – 20 – 30 г.

46. Продукты, положенные по утвержденным нормам питания, включаются в раскладку продуктов полностью и распределяются в зависимости от рецептуры приготавливаемых блюд в соответствии с калорийностью по приемам пищи, указанной в пунктах 29, 30 настоящего Порядка.

Специи (соль, перец, лавровый лист, горчичный порошок, томатная паста) в раскладке продуктов записываются в графах строки «Итого за день» и не распределяются по приемам пищи.

Приоритетным является приготовление блюд из продуктов, предусмотренных утвержденными нормами питания.

47. Для разнообразия питания при составлении раскладки продуктов допускается производить частичную замену продуктов в соответствии с установленными нормами замены одних продуктов питания другими²⁹, при этом в раскладке продуктов указываются продукты, которые используются для такой замены³⁰.

В случае осуществления замены на этапе планирования питания и составления раскладки продуктов подготовка рапорта и разрешение начальника учреждения УИС на такую замену не требуются.

48. В целях рационального распределения продуктов по приемам пищи при составлении раскладки продуктов применяются постоянные суммарные наборы продуктов ОКГ для первых и вторых блюд, а также овощей к основному гарниру (холодной закуски).

При расчете ОКГ за сутки следует применять формулу:

$$\text{ОКГ} = (P_{\text{к.р.}} + P_{\text{м.и.}}) \times 5 + P_{\text{к.}} + P_{\text{о.}}, \text{ где:}$$

ОКГ – овоще-крупяная группа;

²⁸ Далее – ОКГ.

²⁹ Приложение № 7 к приказу Минюста России от 17.09.2018 № 189 (далее – нормы замены).

³⁰ Далее – продукты-заменители.

$P_{к.р.}$ — количество крупы разной, положенной по норме питания;

$P_{м.и.}$ — количество макаронных изделий, положенных по норме питания;

P_k — количество картофеля, положенного по норме питания;

P_o — количество овощей, положенных по норме питания.

При составлении раскладки продуктов ОКГ рассчитывается ежедневно. За сутки ОКГ не может быть уменьшена либо увеличена по отношению к расчетной.

ОКГ на одинаковые приемы пищи в течение недели распределяется единообразно.

49. При планировании питания для обеспечения разнообразия блюд количества овощей, предусмотренных минимальной нормой питания для осужденных к лишению свободы, содержащихся в учреждениях Федеральной службы исполнения наказаний, в изоляторах временного содержания подозреваемых и обвиняемых органов внутренних дел Российской Федерации и пограничных органов федеральной службы безопасности, на мирное время, утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 11.04.2005 № 205³¹, и нормой питания для подозреваемых и обвиняемых в совершении преступлений, находящихся в следственных изоляторах Федеральной службы исполнения наказаний, в изоляторах временного содержания подозреваемых и обвиняемых органов внутренних дел Российской Федерации и пограничных органов федеральной службы безопасности, лиц, подвергнутых административному аресту, на мирное время, утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 11.04.2005 № 205, распределяются следующим образом:

капуста — 120 г;

свекла — 30 г;

морковь — 30 г;

лук репчатый — 40 г;

огурцы, помидоры, кабачки, коренья, зелень — 30 г (всего).

50. Для осужденных, занятых на тяжелых работах и работах с вредными условиями труда, к количествам овощей, указанным в пункте 49 настоящего Порядка, дополнительно планируются:

капуста — 20 г;

морковь — 10 г;

лук репчатый — 10 г;

огурцы, помидоры, кабачки, коренья, зелень — 10 г (всего).

51. Количество продовольствия, установленное утвержденными нормами питания, ежедневно доводится до осужденных, подозреваемых, обвиняемых в полном объеме, в который входят в том числе продукты-заменители.

52. Суточные нормы мяса и рыбы планируются к выдаче в один прием пищи: рыба — на завтрак или ужин, мясо — на обед.

³¹ Далее — минимальная норма питания.

В зависимости от рецептуры часть положенного по норме питания мяса может быть использована для приготовления первого блюда. В этом случае выход мясной порции отражается отдельно в графе «Масса мясной или рыбной порции (г)» раскладки продуктов.

Сельдь соленая в количестве 20 г на порцию в пределах общей суточной нормы выдачи рыбы может быть использована для приготовления холодной закуски на обед.

53. Первые блюда в ассортименте приготавливаются на основе бульона (в том числе мясокостного, мясного, костного бульона или бульона из мяса птицы).

Допускается приготовление первых блюд на основе рыбного бульона (в том числе при планировании приготовления вторых блюд, включающих сосиски, сардельки, консервированную продукцию из мяса).

Допускается приготовление первых блюд на овощных отварах при организации лечебного питания.

54. Яйцо куриное, предусмотренное повышенными нормами питания в количестве 0,5 штуки в день, планируется для приготовления блюд.

Допускается выдача яйца куриного вареного через день по одной штуке, при этом общее количество яиц куриных, выданных в течение недели, не должно превышать количества, установленного повышенными нормами питания.

По минимальной норме питания яйцо куриное планируется для приготовления блюд или выдается в вареном виде к столу по одной штуке два раза в неделю на завтрак или ужин.

Не допускается выдавать на приемы пищи яйца в очищенном виде, а также по 0,5 яйца в вареном виде.

55. Мука пшеничная первого и второго сортов используется для приготовления соусов к мясным и рыбным блюдам, а также для панировки рыбы, изделий из рубленого мяса и (или) рыбного фарша и заправки отдельных первых блюд.

56. Сахар планируется на завтрак и ужин для приготовления напитков.

В дни, когда на обед приготавливается компот из сухофруктов, 10 г сахара из общей нормы используется для его приготовления.

Выданный в столовую (пищеблок) учреждения УИС для приготовления напитков сахар в полном объеме закладывается в котел.

В зависимости от технологии приготавливаемых блюд сахар может быть использован для приготовления запеканок или блюд из творога.

57. В СИЗО, ПФРСИ и тюрьмах сахар и хлеб, положенные по нормам питания, допускается выдавать осужденным, подозреваемым, обвиняемым на руки один раз в сутки перед завтраком.

58. Масло растительное планируется для жарения рыбы, изделий из рубленого мяса и рыбного фарша, пассерования овощей при приготовлении первых блюд.

Допускается использовать для приготовления холодной закуски 1/4 часть положенного по норме питания масла растительного.

59. Маргариновая продукция планируется в состав первых обеденных блюд, крупяных и овощных гарниров и для приготовления соусов.

60. Молоко планируется для приготовления молочных каш, молочных супов или выдается в натуральном виде на завтрак или ужин.

Для лиц, содержащихся в воспитательных колониях, а также для несовершеннолетних лиц, содержащихся в СИЗО, молоко, кроме того, планируется для приготовления кофе с молоком, какао и к выдаче на полдник.

61. Творог, сметана, сыр, кондитерские и колбасные изделия, кефир и кисломолочные продукты, масло сливочное, фрукты свежие, сок, положенные по повышенным нормам питания для осужденных, подозреваемых, обвиняемых больных, беременных женщин и кормящих матерей, несовершеннолетних³², могут использоваться для приготовления блюд или выдаваться в натуральном виде.

Одним из преимущественных вариантов распределения продуктов питания, указанных в абзаце первом настоящего пункта, по приемам пищи при трехразовой организации питания является вариант, при котором:

сметана, творог, кефир и кисломолочные продукты планируются к выдаче на завтрак;

масло сливочное и сыр – на завтрак и (или) ужин;

фрукты свежие, кондитерские изделия и сок – на обед.

При пятиразовой организации питания кефир и кисломолочные продукты, сыр, кондитерские изделия, сок и фрукты свежие могут планироваться к выдаче на второй завтрак и (или) полдник.

Колбасные изделия по повышенной норме питания для несовершеннолетних могут планироваться к выдаче на второй завтрак и (или) полдник.

62. При планировании питания и составлении раскладки продуктов расчетный выход готовых блюд из расчета на одну порцию указывается в графе «Масса готового блюда (г)» раскладки продуктов, включая массу готового мясного, рыбного блюда и соуса. Отдельной графой указывается масса мясной или рыбной порции. Расчетные выходы готовых блюд указываются в раскладке продуктов в граммах с округлением до целого числа в меньшую сторону.

Выход готовых блюд рассчитывается по формуле:

$M_{г.б.} = M_{м(р)п} + M_{г} + M_{с} + 1/2M_{ж}$, где:

$M_{г.б.}$ – общая масса готового блюда;

$M_{м(р)п}$ – масса мясной (рыбной) порции;

$M_{г}$ – масса гарнира;

$M_{с}$ – масса соуса;

$M_{ж}$ – масса жира, запланированного для приготовления блюда и соуса.

Выход готовых блюд из мяса и рыбы, гарниров из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий рассчитывается пропорционально количеству продуктов, запланированному в раскладке продуктов для приготовления одной порции блюда.

³² Приказ Минюста России от 17.09.2018 № 189.

При расчете выхода готовых блюд значения их массы в раскладке продуктов указываются:

для мясных (рыбных) порций — в соответствии с выходами полуфабрикатов и готовых порций из мяса и рыбы для планирования питания и составления раскладки продуктов (приложение № 7 к настоящему Порядку);

для гарниров из картофеля и овощей — в соответствии с выходами полуфабрикатов и готовых блюд из картофеля и овощей для планирования питания и составления раскладки продуктов (приложение № 8 к настоящему Порядку);

для гарниров из крупы и макаронных изделий — в соответствии с выходами готовых блюд из крупы и макаронных изделий для планирования питания и составления раскладки продуктов (приложение № 9 к настоящему Порядку).

При поступлении на довольствие продуктов питания, не указанных в приложении № 7 к настоящему Порядку, выход готовых блюд из таких продуктов определяется практическим путем при проведении контрольно-показательной варки пищи³³. Полученный результат фиксируется в акте контрольно-показательной варки пищи³⁴ (рекомендуемый образец приведен в приложении № 10 к настоящему Порядку) и используется в расчетах выхода готовых порций при составлении раскладки продуктов.

63. Замена продуктов, предусмотренных утвержденными нормами питания, на консервированные (в том числе консервы мясные, рыбные, молочные, мясорастительные) при планировании питания и составлении раскладки продуктов осуществляется в соответствии с нормами замены и пунктом 40 настоящего Порядка. Указанная замена продуктов производится в следующих случаях:

в отдаленных учреждениях УИС и учреждениях УИС, имеющих ограниченные сроки завоза продовольствия, в случае, когда отсутствует возможность доставки скоропортящейся пищевой продукции, а также при отсутствии условий для ее хранения;

при освежении переходящих запасов продовольствия и разукomплектовании рационов питания, а также при получении консервированной продукции от федеральных государственных учреждений, подведомственных Федеральному агентству по государственным резервам;

при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера³⁵, пожарах, землетрясениях, наводнениях;

при организации питания с использованием полевых технических средств приготовления пищи.

64. Приоритетным способом обеспечения осужденных, подозреваемых, обвиняемых овощной продукцией, в том числе картофелем, является использование такой продукции для приготовления пищи в свежем виде.

³³ Далее — КПВП.

³⁴ Далее — акт КПВП.

³⁵ Часть первая статьи 1 Федерального закона от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».

Замена овощей свежих, в том числе картофеля, на сушеные и консервированные осуществляется в период с июня по август включительно в случае невозможности обеспечения свежими овощами, в том числе картофелем, и в соответствии с принципом эффективности использования бюджетных средств³⁶.

Допускается замена овощей свежих, в том числе картофеля, на сушеные и консервированные в течение года в отдаленных учреждениях УИС и учреждениях УИС, имеющих ограниченные сроки завоза продовольствия, при отсутствии возможности доставки свежей овощной продукции либо при отсутствии условий для ее хранения.

65. Замена свежих продуктов на консервированные в воспитательных колониях и лечебных учреждениях УИС производится по письменному согласованию с территориальным органом ФСИН России.

66. Приоритетным вариантом питания для больных осужденных, подозреваемых, обвиняемых, находящихся на стационарном лечении, является пятиразовое питание, при этом калорийность повышенной нормы питания для больных в течение суток при планировании питания распределяется следующим образом:

- на завтрак – 25%;
- на второй завтрак – 10%;
- на обед – 35%;
- на полдник – 10%;
- на ужин – 20%.

Минимальная калорийность по повышенной норме питания для больных определяется индивидуально в зависимости от вида, степени тяжести, течения заболевания лечащим врачом.

67. С целью оптимизации питания больных осужденных, подозреваемых, обвиняемых, совершенствования организации и улучшения управления его качеством в лечебных учреждениях УИС применяется номенклатура диет (система стандартных диет)³⁷.

68. Лицам, нуждающимся по заключению лечащего врача в хирургических, специализированных, разгрузочных диетах и специальных рационах, по рапорту врача-диетолога, а в случае его отсутствия – прошедшего обучение по специальности «диетология» медицинского работника, согласованному лечащим врачом и утвержденному начальником лечебного учреждения УИС, в зависимости от заболевания при планировании питания разрешается производить замену одних продуктов другими, использовать отдельные специализированные продукты питания, не предусмотренные

³⁶ Статья 34 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

³⁷ Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденная приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный № 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 № 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный № 7134), от 10.01.2006 № 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный № 7411), от 26.04.2006 № 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный № 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 № 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный № 28995), от 24.11.2016 № 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный № 44719), от 19.02.2024 № 70н (зарегистрирован Минюстом России 21.03.2024, регистрационный № 77586).

утвержденными нормами питания, а также исключать отдельные продукты питания из рациона и (или) корректировать их количество.

69. Планирование питания и составление раскладки продуктов в домах ребенка при учреждениях УИС осуществляется медицинской сестрой диетической либо, в случае ее отсутствия – прошедшим обучение по специальности «диетология» медицинским работником, в СИЗО – начальником отдела тылового обеспечения с обязательным участием медицинского работника, прошедшего обучение по специальности «диетология».

IV. Обеспечение приготовления и приготовление горячей пищи, ее доведение до осужденных, подозреваемых, обвиняемых

70. В учреждениях УИС для обеспечения приготовления и приготовления горячей пищи, ее доведения до осужденных, подозреваемых, обвиняемых оборудуются столовые (пищеблоки).

В столовых (пищеблоках) учреждений УИС должны соблюдаться Санитарные правила.

71. В целях обеспечения приготовления горячей пищи технологические процессы в столовых (пищеблоках) учреждений УИС должны обеспечивать рациональную обработку продуктов и приготовление пищи в соответствии с технологической схемой, последовательность стадий технологического процесса, исключая встречные потоки движения полуфабрикатов, готовой продукции, посуды, пищевых отходов, а также встречного движения персонала и осужденных, подозреваемых, обвиняемых.

72. Количество пищеварочных котлов для приготовления пищи в столовой (пищеблоке) учреждения УИС определяется из расчета на одного осужденного, подозреваемого, обвиняемого: для первых блюд – 1 л, вторых – 0,6 л, третьих – 0,3 л, для приготовления кипятка – 0,5 л. Кроме того, предусматриваются не более двух резервных котлов.

73. Пищеварочные котлы после раздачи пищи освобождаются от ее остатков, моются с помощью щеток или мочалок горячей водой с температурой не ниже 45°C³⁸ с добавлением моющих средств. Вымытые котлы два-три раза ополаскиваются кипятком, просушиваются и хранятся с закрытыми крышками. Мытье пищеварочных котлов производится поварами.

74. Для разделки, технологической обработки сырых и вареных продуктов, раздачи готовых блюд выделяются отдельные производственные столы, кухонная посуда, разделочные доски и ножи, которые маркируются в соответствии с их назначением.

75. Для предупреждения инфекционных заболеваний при приготовлении горячей пищи разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и маркируется. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом, в том числе «СМ» – сырое мясо,

³⁸ Далее – горячая вода.

«СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «МГ» – мясная гастрономия, «Зелень», «КО» – квашенные овощи, «Сельдь», «Х» – хлеб, «РГ» – рыбная гастрономия, доски и ножи для разделки мяса птицы маркируются отдельно – «МП».

Доски хранятся установленными на ребро в цехах столовой (пищеблока) учреждения УИС по их принадлежности.

На разделочный инвентарь допускается наносить цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится раздельно.

76. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы (овощерезки, мясорубки).

77. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой.

78. Колода для рубки мяса в мясном цехе устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работ зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колода спиливается и обстругивается. Закрывать колоду чехлом не допускается.

79. В СИЗО, тюрьмах, транзитно-пересыльных пунктах³⁹, ПФРСИ, помещениях камерного типа⁴⁰, единых помещениях камерного типа⁴¹, штрафных изоляторах⁴², дисциплинарных изоляторах⁴³ учреждений УИС столовая посуда выдается осужденным, подозреваемым, обвиняемым только на время приема пищи, после чего изымается.

Мытье посуды производится в корпусах в специально отведенных помещениях или в моечных помещениях столовых (пищеблоков) учреждений УИС (в зависимости от наличия условий).

80. Для предупреждения инфекционных заболеваний при приготовлении горячей пищи в помещениях столовых (пищеблоков) учреждений УИС проводятся дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

Работу столовой (пищеблока) учреждения УИС после проведения дезинсекции разрешается возобновлять только после влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

81. Во время приготовления пищи производственные помещения столовой (пищеблока) учреждения УИС содержатся в чистоте.

³⁹ Далее – ТПП.

⁴⁰ Далее – ПКТ.

⁴¹ Далее – ЕПКТ.

⁴² Далее – ШИЗО.

⁴³ Далее – ДИЗО.

Ежедневно после окончания приготовления горячей пищи в производственных помещениях столовой (пищеблока) учреждения УИС проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Не реже одного раза в месяц во всех помещениях столовой (пищеблока) учреждения УИС проводятся влажная уборка с мытьем поверхностей мебели, оборудования, полов, в том числе в труднодоступных местах, а также стен на высоту не менее 2 м и дезинфекция.

82. В помещениях столовой (пищеблока) учреждения УИС запрещается курить, хранить предметы и вещи, не являющиеся принадлежностями столовой (пищеблока).

В производственные помещения столовой (пищеблока) учреждения УИС не допускаются посторонние лица.

83. Лица, указанные в абзаце двадцатом пункта 2.5 настоящего Порядка, перед входом в производственные помещения столовой (пищеблока) учреждения УИС снимают верхнюю одежду и надевают спецодежду (халаты).

Входить в производственные помещения столовой (пищеблока) учреждения УИС без спецодежды (халатов) не допускается.

84. В целях организации приготовления горячей пищи в столовых (пищеблоках) учреждений УИС количество работников устанавливается в соответствии с лимитом наполнения учреждения УИС из расчета:

а) поваров:

до 150 человек питающихся – 3 повара;

от 151 до 250 человек питающихся – 4 повара;

на каждые последующие 125 человек питающихся добавляется 2 повара;

б) работников овощного цеха:

до 200 человек питающихся – 1 работник;

от 201 до 400 человек питающихся – 2 работника;

на каждые последующие 150 человек питающихся добавляется 1 работник;

в) работников мясного (рыбного) цеха:

до 600 человек питающихся – 1 работник;

от 601 до 1100 человек питающихся – 2 работника;

от 1101 до 1400 человек питающихся – 3 работника;

от 1401 человека питающихся – 4 работника;

г) работников моечного цеха (при ручной мойке посуды):

до 250 человек питающихся – 1 работник;

от 251 до 400 человек питающихся – 2 работника;

на каждые последующие 125 человек питающихся добавляется 1 работник.

При использовании посудомоечной машины численность операторов машины принимается в соответствии с паспортными данными на машину, но не менее 2 операторов.

Количество пекарей устанавливается исходя из фактической потребности в пределах общей численности осужденных, оставленных для выполнения работ по хозяйственному обслуживанию в учреждении УИС, но не менее 2 человек.

85. Подсобные рабочие, назначенные в столовую (пищеблок) учреждения УИС, не допускаются к обработке мяса и рыбы, приготовлению и раздаче пищи, порционированию масла сливочного, нарезке хлеба, разливу киселя, компота из сухофруктов, молока и сока, к очистке и нарезке вареных картофеля и овощей, а также к мытью пищеварочных котлов.

86. К работе в столовой (пищеблоке) учреждения УИС (на средствах хлебопечения) допускаются работники после прохождения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований)⁴⁴, прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации⁴⁵, при наличии личной медицинской книжки⁴⁶.

Лица, трудоустроенные на должностях «повар» и «пекарь», должны иметь образование по указанным профессиям.

87. Работники столовой (пищеблока) обеспечиваются спецодеждой и допускаются к работе после прохождения ежедневного осмотра на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, проводимого медицинским работником или иным лицом, назначенным начальником учреждения УИС и прошедшим необходимую подготовку.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал⁴⁷. Список работников, отмеченных в журнале, должен соответствовать числу работников в смене на день осмотра.

88. Продукты для приготовления пищи выдаются в столовую (пищеблок) учреждения УИС на основании накладной, которая выписывается в соответствии с данными о количестве осужденных, подозреваемых, обвиняемых, обеспечиваемых по каждой норме питания, и раскладкой продуктов.

⁴⁴ Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный № 62277) с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 01.02.2022 № 44н (зарегистрирован Минюстом России 09.02.2022, регистрационный № 67206), от 02.10.2024 № 509н (зарегистрирован Минюстом России от 01.11.2024, регистрационный № 79994) (далее – приказ № 29н). В соответствии с пунктом 2 приказа № 29н данный акт действует до 01.04.2027.

⁴⁵ Приказ Минздрава России от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» (зарегистрирован Минюстом России 20.07.2000, регистрационный № 2321).

⁴⁶ Приказ Минздрава России от 18.02.2022 № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа» (зарегистрирован Минюстом России 22.02.2022, регистрационный № 67428) с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.08.2023 № 429н (зарегистрирован Минюстом России 18.08.2023, регистрационный № 74878) и от 28.06.2024 № 332н (зарегистрирован Минюстом России 01.08.2024, регистрационный № 78976) (далее – приказ № 90н). В соответствии с пунктом 2 приказа № 90н данный акт действует до 01.09.2029.

⁴⁷ СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

89. Накладная на отпуск продуктов выписывается в двух экземплярах, из которых:

первый экземпляр остается на складе учреждения УИС для списания продуктов по учету склада;

второй экземпляр передается начальнику (заведующему) столовой учреждения УИС.

Вместе с накладной на отпуск продуктов бухгалтерией учреждения УИС оформляются меню-требования на соответствующее количество дней. Общее количество продуктов, указанное в меню-требованиях, должно соответствовать их количеству, указанному в накладной на отпуск продуктов со склада в столовую (пищеблок) учреждения УИС.

По истечении суток накладные на отпуск продуктов сдаются начальником (заведующим) продовольственным складом и начальником (заведующим) столовой в бухгалтерию учреждения УИС для списания продуктов по учету бухгалтерии.

90. Продукты для приготовления пищи с продовольственного склада учреждения УИС получают начальником (заведующим) столовой учреждения УИС по массе и ассортименту, указанным в накладной.

91. Количество и ассортимент выписанных по накладной продуктов, соответствие их раскладке продуктов и количеству осужденных, подозреваемых, обвиняемых на текущий день проверяются начальником (заведующим) столовой учреждения УИС до их получения с продовольственного склада.

92. Качество продуктов проверяется начальником (заведующим) столовой учреждения УИС органолептическим методом.

В случае выявления некачественных по органолептическим показателям⁴⁸ пищевых продуктов незамедлительно докладывается начальнику отдела тылового обеспечения учреждения УИС для решения вопроса о возможности их дальнейшего использования.

Не подлежат отпуску в столовую (пищеблок) учреждения УИС опасные и некачественные пищевые продукты⁴⁹.

93. Выдача продуктов с продовольственного склада в столовую (пищеблок) учреждения УИС производится в таре поставщика, при необходимости перекладывается в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта тару, предназначенную для получения продуктов со склада.

Один комплект тары хранится на продовольственном складе, второй комплект – в столовой (пищеблоке) учреждения УИС.

Не допускается выдавать в столовую (пищеблок) учреждения УИС продукты в наплитных котлах и посуде, непосредственно используемой для приготовления и раздачи пищи.

⁴⁸ Абзац второй пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

⁴⁹ Пункты 3, 4 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

После доставки в столовую (пищеблок) учреждения УИС и освобождения от продуктов комплект тары моется, ошпаривается и просушивается.

94. Хлеб в учреждениях УИС выдается к каждому приему пищи в количестве, указанном в раскладке продуктов. Не допускается прием хлеба из хлебопекарни учреждения УИС в столовую (пищеблок) учреждения УИС от продовольственного склада учреждения УИС без накладной, выписанной в бухгалтерии учреждения УИС.

95. Хлеб, предусмотренный утвержденными нормами питания, в хлебопекарнях учреждений УИС приготавливается опарным способом, безопарным (однофазным) способом и на закваске в соответствии с рецептурой его изготовления.

96. В пекарне, столовой (пищеблоке), продовольственном складе учреждения УИС хлебные изделия хранятся в сухих, чистых, вентилируемых помещениях на полочных стеллажах или в шкафах, оборудованных полками. Поверхность полок, на которые укладывается хлеб, не окрашивается.

Хлебные изделия хранятся отдельно от других товаров.

Хлебные лотки и полки шкафов, предназначенных для хранения хлеба, не реже одного раза в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты.

97. На склад учреждения УИС хлеб принимается в остывшем состоянии: в период с апреля по октябрь – не ранее чем через шесть часов, в период с ноября по март – не ранее чем через четыре часа после выпечки.

98. Для обеспечения питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых, содержащихся в учреждениях УИС, расположенных в непосредственной близости друг от друга, на основании распоряжения начальника территориального органа ФСИН России выпечка хлеба может осуществляться в хлебопекарне одного из таких учреждений УИС того же территориального органа ФСИН России. При этом доставка хлеба в учреждения УИС осуществляется с соблюдением сроков его годности.

99. Продукты отпускаются в столовую (пищеблок) учреждения УИС на полные сутки и хранятся с соблюдением условий товарного соседства и температурно-влажностного режима в кладовой для сухих продуктов.

Скоропортящаяся пищевая продукция хранится в холодильном оборудовании в условиях, исключающих возможность их хищения, порчи или загрязнения.

100. Продукты в столовую (пищеблок) учреждения УИС разрешается получать на двое или трое суток, а в нерабочие праздничные дни, продолжительность которых превышает трое суток, – на весь период нерабочих праздничных дней при наличии условий, позволяющих организовать хранение необходимого объема продовольствия в кладовой для сухих продуктов.

101. Продукты для приготовления пищи из кладовой для сухих продуктов начальником (заведующим) столовой учреждения УИС либо лицом, исполняющим его обязанности, отпускаются поварам на каждую варку с разрешения и в присутствии ответственного из числа руководящего состава учреждения УИС либо дежурного помощника начальника учреждения УИС

или по поручению дежурного помощника начальника учреждения УИС сотрудника оперативной (резервной) группы. В выходные, нерабочие праздничные дни и нерабочее время продукты поварам из кладовой (суточной) для сухих продуктов отпускаются ответственным из числа руководящего состава учреждения УИС либо дежурным помощником начальника учреждения УИС или по его поручению сотрудником оперативной (резервной) группы самостоятельно.

102. Продукты, требующие длительной кулинарной обработки (в том числе соленая и мороженная рыба, замороженное мясо), выдаются исходя из времени, необходимого для их вымачивания или размораживания.

Остывшее и охлажденное мясо, а также охлажденная рыба выдаются в столовую (пищеблок) учреждения УИС не ранее чем за два часа до начала их тепловой обработки.

Замороженное мясо выдается исходя из времени, необходимого для его оттаивания, но не ранее чем за 12 часов до начала приготовления пищи.

Использовать для приготовления пищи мясной сок, вытекающий из туши, не допускается. Оттаявшее мясо немедленно подлежит дальнейшей обработке – мясо моется, загрязненные места и участки, где имеются клейма, порезы, сгустки крови и места ушибов, срезаются и соскабливаются.

Мороженная рыба выдается в столовую (пищеблок) учреждения УИС за 4 – 6 часов до начала тепловой обработки. Оттаявшую рыбу немедленно подвергают первичной, а затем тепловой обработке.

Повторное замораживание размороженного мяса и рыбы не допускается.

103. Яйца куриные перед варкой осматриваются, промываются в горячей воде с добавлением моющих средств, замачиваются в течение 5 минут в горячей воде с добавлением дезинфицирующих средств, ополаскиваются проточной горячей водой для удаления остатков дезинфицирующего средства и выкладываются в чистую промаркированную посуду.

Для обработки яиц допускается использование кальцинированной соды, хлорамина или моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

104. Приготовление пищи организуется в соответствии с раскладкой продуктов, технологией ее приготовления и Санитарными правилами независимо от количества питающихся осужденных, подозреваемых, обвиняемых.

105. Продукты в котел закладываются поварами в присутствии начальника (заведующего) столовой учреждения УИС либо лица, исполняющего его обязанности. Если одно и то же блюдо готовится в нескольких котлах, распределение продуктов по котлам производится поварами по массе в зависимости от емкости котлов и количества порций блюда, подлежащего приготовлению.

В выходные, нерабочие праздничные дни и нерабочее время закладка продуктов в котел осуществляется поварами в присутствии ответственного из числа руководящего состава учреждения УИС либо дежурного помощника начальника учреждения УИС или по его поручению сотрудника оперативной (резервной) группы. При этом в целях соблюдения продолжительности технологических процессов приготовления пищи контролируется закладка в котел мяса и мяса птицы для приготовления бульона и вторых мясных блюд, рыбы, полуфабрикатов мясных и рыбных, сосисок и сарделек, консервов молочных, мясных и рыбных, чая, сахара. Остальные продукты закладываются поварами в котел самостоятельно в последовательности, предусмотренной технологией приготовления блюд.

106. При тепловой обработке продуктов соблюдается следующее:

варка и жарение продуктов производятся сразу после завершения их первичной обработки и с таким расчетом, чтобы пища была готова не ранее чем за 20 минут до начала раздачи;

жареное, отварное и тушеное мясо после нарезки на порции подвергается тепловой обработке. Для этого порции мяса перед выдачей укладываются на противень или в сотейник, заливаются бульоном (отварное мясо) или соусом (жареное или тушеное мясо) и провариваются на плите в течение 7 минут с момента закипания, при этом мясо полностью покрывается бульоном (соусом);

перед началом порционирования мяса стол, доска разделочная и ножи ополаскиваются проточной горячей водой, руки моются;

изделия из рубленого мяса и рыбного фарша, жареная и отварная рыба после тепловой обработки немедленно подлежат выдаче;

овощи к основному гарниру второго обеденного блюда (холодные закуски) заправляются маслом растительным и специями непосредственно перед раздачей;

очищенные овощи, в том числе картофель, во избежание потемнения, высушивания хранятся в холодной воде не более двух часов. Нарезка картофеля производится непосредственно перед тепловой обработкой;

для кипячения молока, приготовления киселя и компота из сухофруктов выделяются отдельные пищеvarочные котлы, которые использовать для других целей не допускается;

готовый кисель и компот из сухофруктов переливаются из пищеvarочного котла в котлы наплитные с маркировкой «Сладкое блюдо». Котлы наплитные предварительно ошпаривают кипятком;

охлаждение киселя и компота из сухофруктов производится в помещении (месте) для остывания сладких блюд столовой (пищеблока) учреждения УИС.

107. Если пища принимается осужденными, подозреваемыми, обвиняемыми в несколько смен с продолжительностью смены, превышающей один час, то приготовление пищи производится для каждой смены отдельно.

108. В случае обнаружения недостачи или излишков продуктов в столовой (пищеблоке) начальник (заведующий) столовой учреждения УИС либо лицо, исполняющее его обязанности, а в нерабочее время, выходные и нерабочие праздничные дни – ответственный из числа руководящего состава учреждения УИС либо дежурный помощник начальника учреждения УИС или по поручению дежурного помощника начальника учреждения УИС сотрудник оперативной (резервной) группы должны проинформировать об этом начальника отдела тылового обеспечения и начальника учреждения УИС для принятия решения.

109. Готовая пища должна быть выдана в сроки, не превышающие двух часов с момента ее готовности.

110. Выдача пищи в обеденный зал (на линию раздачи пищи) производится не ранее чем за 10 минут до прихода питающихся в столовую. Готовая пища выдается в горячем виде при следующей температуре:

для первых блюд – не менее 75°C;

для вторых блюд – не менее 65°C;

для чая – не менее 80°C, киселя, компота из сухофруктов – не более 14°C.

111. Перед раздачей пищи обеденный зал столовой учреждения УИС проветривается, в нем вымываются полы и обеденные столы.

Осужденные должны прибывать в столовую организованно, с вымытыми руками, верхняя одежда оставляется осужденными в гардеробе.

Во время раздачи и приема пищи в столовой должен присутствовать начальник отряда или назначенный дежурным помощником начальника учреждения УИС сотрудник дежурной смены либо оперативной (резервной) группы.

112. Пища для осужденных, которые не могут прибыть в столовую, оставляется ко времени их явки.

Заявки на оставление пищи подаются в столовую (пищеблок) сотрудниками учреждения УИС, ответственными за проведение мероприятий, в которых задействованы осужденные, подозреваемые, обвиняемые, либо дежурным помощником начальника учреждения УИС с указанием времени явки осужденных, подозреваемых, обвиняемых для ее приема.

113. Пища для отсутствующих лиц отбирается в чистую посуду и хранится в холодильном оборудовании не более четырех часов с момента ее готовности, а при отсутствии холодильного оборудования – не более двух часов. Порции мяса и рыбы хранятся отдельно от первых блюд, гарниров вторых блюд и соусов. Для отсутствующих на приеме пищи лиц блюда из рубленого мяса и рыбного фарша не оставляются, они готовятся непосредственно перед раздачей или заменяются порционными блюдами.

Перед выдачей оставленная пища подвергается тепловой обработке (кипячение первых блюд, прожаривание или проваривание вторых блюд) в течение 20 минут, после чего ее качество проверяется органолептическими методами. После повторной тепловой обработки пища выдается в течение одного часа.

114. Для осужденных, подозреваемых, обвиняемых, отсутствующих более четырех часов с момента готовности пищи, продукты в общий котел не закладываются, пища для них готовится отдельно.

115. В камеры СИЗО и тюрем, одиночные камеры, ПКТ, ЕПКТ, ШИЗО, ДИЗО, помещения отрядов со строгими условиями содержания учреждений УИС пища доставляется в термосах или другой герметически закрывающейся посуде.

116. Доставка и раздача пищи в камерах СИЗО и тюрем, одиночных камерах, ПКТ, ЕПКТ, ШИЗО, ДИЗО, помещениях отрядов со строгими условиями содержания производятся под наблюдением младшего инспектора отдела безопасности (режима и надзора) учреждения УИС лицами из числа осужденных, назначенными для хозяйственного обслуживания.

Полнота доведения горячей пищи контролируется сотрудниками учреждения УИС, несущими службу в помещениях, указанных в абзаце первом настоящего пункта.

117. В случае отсутствия возможности приготовления горячей пищи в столовой (пищеблоке) учреждения УИС (в том числе по причине возникновения аварийных ситуаций, стихийных бедствий), а также отсутствия в учреждении УИС столовой (пищеблока) обеспечение питанием осужденных, подозреваемых, обвиняемых, содержащихся в данном учреждении УИС, может осуществляться другим учреждением того же территориального органа ФСИН России на основании распоряжения начальника такого территориального органа ФСИН России.

Доставка горячей пищи в случаях, указанных в абзаце первом настоящего пункта, осуществляется в термосах или другой герметически закрывающейся посуде с соблюдением требований пунктов 109, 110 настоящего Порядка. Выдача готовой пищи осужденным, подозреваемым, обвиняемым осуществляется с разрешения ответственного из числа руководящего состава учреждения УИС либо дежурного помощника начальника учреждения УИС или по его поручению сотрудника оперативной (резервной) группы после проверки ее качества медицинским работником либо иным лицом, назначенным начальником учреждения УИС, о чем делается запись в книге учета контроля за качеством приготовления пищи (бракеража готовой продукции).

V. Контроль за организацией питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых

118. Руководством учреждений УИС организуется контроль за организацией питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых, предусматривающий:

проверку организации хранения продовольствия и его качественных показателей;

проверку состояния столовых (пищеблоков);

контроль за качеством приготовленной пищи и полнотой ее доведения до осужденных, подозреваемых, обвиняемых;

проверку подготовки поваров;

проведение КППП.

119. Контроль за организацией питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых осуществляется начальником учреждения УИС, его заместителями, начальником филиала, медицинским работником, сотрудниками отдела тылового обеспечения учреждения УИС, а также должностными лицами территориальных органов ФСИН России и структурных подразделений ФСИН России при проведении ревизий, проверок, инспектирований и целевых выездов.

120. При контроле за организацией питания отделом (отделением, группой) тылового обеспечения территориального органа ФСИН России контролируются:

техническое и санитарное состояние всех столовых (пищеблоков) учреждений УИС, подчиненных территориальному органу ФСИН России;

обеспеченность столовых (пищеблоков) учреждений УИС технологическим и холодильным оборудованием и имуществом продовольственной службы;

работа столовых (пищеблоков) учреждений УИС;

качество приготовления пищи в учреждениях УИС, подчиненных территориальному органу ФСИН России.

121. При проверке организации хранения продовольствия контролируются:

соответствие параметров температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции установленным ее изготовителем;

соблюдение условий хранения, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту продовольствия от загрязнения;

размещение продовольствия с учетом соблюдения товарного соседства;

качественное состояние продовольствия (проверяется органолептическим методом, а при необходимости – посредством проведения лабораторных исследований);

соответствие фактического наличия продовольствия учетным данным (проверяется масса отдельных продуктов).

122. При проверке состояния столовой (пищеблока) учреждения УИС контролируются:

соблюдение Санитарных правил;

наличие средств механизации трудоемких работ (в том числе использование тележек для доставки в обеденный зал готовой пищи, чистой посуды и сбора ее со столов, наличие и техническое состояние транспортеров для подачи грязной посуды в моечную столовой посуды и грузовых лифтов в многоэтажных столовых (пищеблоках) учреждений УИС);

соблюдение эксплуатации технологического и холодильного оборудования в соответствии с технической документацией на такое оборудование;

наличие и состояние кухонного инвентаря.

123. Для контроля выполнения требований Санитарных правил в столовой (пищеблоке) учреждения УИС и выявления лиц, не соблюдающих личную гигиену, лицом, назначенным начальником учреждения УИС, либо медицинским работником или сотрудником, уполномоченным на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) на объектах УИС, проводится отбор проб с инвентаря, оборудования, посуды, рук поваров и других работников столовой (пищеблока) учреждения УИС для санитарно-бактериологических исследований. Отбор проб и проведение санитарно-бактериологических исследований могут проводиться с привлечением организаций, аккредитованных в национальной системе аккредитации⁵⁰.

О каждом выявленном случае обнаружения санитарно-показательных, условно-патогенных, а также патогенных микроорганизмов в смывах с различных объектов столовой (пищеблока) учреждения УИС и рук работников столовой указанными в настоящем пункте лицами немедленно докладывается начальнику учреждения УИС и информируется сотрудник, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) на объектах УИС, для организации дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

124. При контроле за доведением продуктов, установленных по утвержденным нормам питания, и качеством приготовления пищи осуществляются:

рассмотрение раскладок продуктов с целью проверки разнообразияготавливаемых блюд, соответствия распределения продуктов утвержденных норм питания по приемам пищи и отдельным блюдам, расчетных выходов готовых блюд настоящему Порядку;

проверка фактического наличия продуктов, находящихся в столовой (пищеблоке) учреждения УИС, предназначенных для очередного приготовления пищи, по накладной, меню-требованию и раскладке продуктов;

определение фактических отходов при обработке продуктов;

проверка массы продуктов при закладке их в котел;

проверка ведения книги учета контроля за качеством приготовления пищи (бракеража готовой продукции), заполнения граф о количестве заложенных в котел продуктов;

сверка количества продуктов, указанных в меню-требованиях, и фактически заложенных в котел, отраженных в книге учета контроля за качеством приготовления пищи (бракеража готовой продукции);

определение фактического выхода блюд, массы мясных и рыбных порций.

125. До начала раздачи готовой пищи поварами ее качество проверяется медицинским работником, а при отсутствии медицинского работника – лицом, назначенным начальником учреждения УИС, совместно с начальником (заведующим) столовой учреждения УИС.

⁵⁰ Федеральный закон от 28.12.2013 № 412-ФЗ «Об аккредитации в национальной системе аккредитации».

Проба пищи берется из каждого котла. Перед опробованием первого блюда содержимое котла перемешивается, из его середины разливательной ложкой берется не более 150 мл супа и наливается в тарелку. При опробовании второго блюда в тарелку кладется не более 100 г гарнира и соуса.

Первое и второе блюда опробуются из тарелки, при этом используется чистая столовая ложка. После опробования блюд из каждого котла тарелка и ложка промываются горячей водой.

Для опробования мясных (рыбных) порций поваром отрезается часть от готовой порции. Одновременно проверяется выход мясных (рыбных) порций.

Качество холодной закуски проверяется в холодном цехе в соответствии с абзацем третьим настоящего пункта.

Продукты, выдаваемые в натуральном виде и не требующие кулинарной обработки (в том числе сахар, сок, молоко, кефир, фрукты, сыр, творог, масло сливочное, печенье, конфеты, колбасные изделия), опробованию не подлежат.

Не допускается выдавать для опробования полные порции завтрака, обеда и ужина.

Результаты оценки качества пищи записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи (бракеража готовой продукции).

126. Начальником (заведующим) столовой учреждения УИС совместно с сотрудником оперативной (резервной) группы производится контрольное взвешивание порций.

127. Начальником (заведующим) столовой учреждения УИС совместно с медицинским работником (лицом, назначенным начальником учреждения УИС) проверяется санитарное состояние производственных помещений столовой (пищеблока), технологического оборудования, столово-кухонной посуды и инвентаря, используемых для приготовления пищи.

В выходные и нерабочие праздничные дни, а также в нерабочее время проверка санитарного состояния производственных помещений столовой (пищеблока), технологического оборудования, столово-кухонной посуды и инвентаря, используемых для приготовления пищи, а также проверка качества готовой пищи и контрольное взвешивание порций осуществляются ответственным из числа руководящего состава учреждения УИС либо дежурным помощником начальника учреждения УИС или по его поручению сотрудником оперативной (резервной) группы совместно с лицом, назначенным начальником учреждения УИС.

128. В журнал учета проверок санитарного состояния вносятся сведения о санитарном состоянии столовой (пищеблока) учреждения УИС, качестве мытья посуды и уборки помещений, соблюдении личной гигиены работниками столовой (пищеблока) учреждения УИС при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи.

Сведения о нарушениях, отраженные в журнале учета проверок санитарного состояния, доводятся до заместителя начальника учреждения УИС, курирующего вопросы тылового обеспечения, и начальника учреждения УИС для принятия мер по устранению таких выявленных нарушений.

129. Разрешение на выдачу пищи дается ответственным из числа руководящего состава учреждения УИС либо дежурным помощником начальника учреждения УИС или по его поручению сотрудником оперативной (резервной) группы.

При этом лица, указанные в абзаце первом настоящего пункта, руководствуются заключениями о качестве пищи и санитарном состоянии столовой (пищеблока) учреждения УИС, вынесенными лицами, указанными в пунктах 125 – 127 настоящего Порядка.

130. Ежедневно начальником учреждения УИС или по его указанию одним из его заместителей проводится контроль качества готовой пищи и полновесности готовых порций (определение массы первых, мясных (рыбных) порций, вторых, третьих блюд и холодных закусок) в соответствии с графиком контроля организации питания должностными лицами учреждения УИС, размещенным на стенде документации уголка контроля.

Результаты контроля полновесности готовых порций записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи (бракеража готовой продукции) с выставлением оценки за каждое блюдо.

131. Качество приготовленной пищи определяется посредством осмотра ее внешнего вида, определения консистенции, цвета, вкуса и запаха.

При определении внешнего вида обращается внимание на качество первичной обработки продуктов, форму нарезки продуктов, соответствующей данному блюду, отсутствие зерновых примесей в крупяном гарнире второго блюда.

Консистенция блюд является показателем соблюдения или нарушения норм закладки продуктов, предусмотренных раскладкой продуктов, отходов при обработке продуктов, продолжительности их варки и степени готовности.

Для определения консистенции первого блюда со стола в обеденном зале берется бачок с супом (при наличии линий раздачи пищи берется шесть тарелок с первым блюдом). Содержимое процеживается, взвешивается густая часть. В порции овощного, крупяного или комбинированного супа с выходом 600 мл густая часть должна составлять от 240 до 300 г, а с выходом 500 мл – 200 – 250 г.

132. При органолептической оценке внешнего вида, консистенции, цвета и запаха блюд должностные лица, осуществляющие контроль качества готовой пищи руководствуются органолептическими показателями определения качества приготовленной пищи, указанными в технологических картах наготавливаемые блюда.

При оценке вкуса, кроме того, определяется избыток или недостаток соли.

133. Блюда, приготовленные в соответствии с раскладкой продуктов, соблюдением процессов кулинарной обработки, не имеющие отклонений по показателям качества, определенным в соответствии с пунктом 131 настоящего Порядка, оцениваются на «отлично».

Блюда, имеющие одно отклонение по показателям качества, определенным в соответствии с пунктом 131 настоящего Порядка (в том числе форма нарезки картофеля и овощей, не соответствующая технологии приготовления блюда, наличие зерновых примесей в каше), оцениваются на «хорошо».

Блюда с отклонениями по нескольким показателям качества, определенным в соответствии с пунктом 131 настоящего Порядка, но не препятствующими их выдаче питающимся, оцениваются на «удовлетворительно».

Блюда, не соответствующие критериям, перечисленным в абзацах первом – третьем настоящего пункта, оцениваются на «неудовлетворительно».

В случае если готовая пища оценивается на «неудовлетворительно», об этом немедленно докладывается начальнику учреждения УИС, который назначает комиссию для повторной проверки ее качества и принятия решения. На лабораторное исследование готовая пища направляется только при подозрении на пищевое отравление и другие заболевания осужденных, подозреваемых, обвиняемых, связанные с ее употреблением.

134. Для проверки фактического выхода готовых порций в обеденном зале оборудуется уголок контроля, в котором размещаются стенд с документацией, стол или подставка с циферблатными или электронными весами.

В зависимости от типа весов уголок контроля оборудуется комплектом гирь и комплектом контрольной посуды. Комплект контрольной посуды (тарелка глубокая, тарелка мелкая, кружка) маркируется. На дне наружной стороны темно-синей краской наносится масса посуды.

На стенде размещается следующая документация:

«Нормы питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых»;

«Выходы мясных и рыбных порций, первых блюд и каш, холодных закусок»;

«Норма выдачи хлеба, масла сливочного, сахара»;

«Порядок оценки качества пищи»;

«График контроля организации питания должностными лицами учреждения УИС».

135. Полнота получения продовольствия со склада по количеству и ассортименту, его сохранность в столовой (пищеблоке) учреждения УИС до закладки в котел устанавливаются взвешиванием всех продуктов и сопоставлением результатов с данными накладной, меню-требованием, раскладкой продуктов и с числом осужденных, подозреваемых, обвиняемых.

136. Определение отходов продуктов при их первичной обработке производится взвешиванием продуктов после проведения этой обработки. При выявлении превышения отходов над расчетными определяются причины отклонения и принимаются меры по недопущению превышений в дальнейшем.

137. Определение фактической массы готовых блюд, мясных и рыбных порций производится начальником (заведующим) столовой учреждения УИС в присутствии ответственного из числа руководящего состава учреждения УИС

либо дежурного помощника начальника учреждения УИС или по поручению дежурного помощника начальника учреждения УИС сотрудника оперативной (резервной) группы. В выходные, нерабочие праздничные дни, а также в нерабочее время определение фактической массы готовых блюд, мясных и рыбных порций производится ответственным из числа руководящего состава учреждения УИС либо дежурным помощником начальника учреждения УИС или по его поручению сотрудником оперативной (резервной) группы самостоятельно. Результаты определения записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи (бракеража готовой продукции).

138. Объем одной порции первого блюда, соуса и третьего (сладкого) блюда при их приготовлении в пищеварочных котлах определяется котломером путем замера объема этих блюд в каждом котле и последующего деления полученного результата на количество лиц, состоящих на питании.

Фактическая масса крупяного гарнира определяется исходя из объема такого гарнира и его удельной плотности, принимаемой равной $1,05 \text{ г/см}^3$. Полученное значение делится на количество питающихся.

Фактическая масса овощных гарниров и макаронных изделий определяется взвешиванием в наплитных котлах и делением общей массы на количество питающихся.

139. Средний выход мясных порций определяется путем деления общей массы остывшего мяса без костей на число питающихся. Отклонение расчетной массы мясной порции от фактической не должно превышать 2 г.

Равномерность нарезки мяса проверяется выборочно взвешиванием порций на весах.

140. Для определения фактического выхода изделий из рубленного мяса или рыбного фарша, а также рыбы взвешиваются 10 порций без выбора, общая масса делится на количество взвешенных порций, при этом отклонение расчетной массы от фактической допускается не более чем на 3%.

141. Выход порций холодной закуски определяется взвешиванием общей массы закуски и делением ее на количество питающихся. Отклонение расчетной массы от фактической допускается не более чем на 3%.

142. В целях обеспечения качества и безопасности приготовляемых блюд во всех столовых (пищеблоках) учреждений УИС организуется производственный контроль, основанный на принципах системы анализа опасных факторов и критических точек контроля (ХАССП)⁵¹.

143. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего продовольствия, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками приводятся в соответствие с видом, типом и мощностью столовой (пищеблока) и определяются исходя из санитарно-эпидемиологических характеристик производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на среду обитания человека и его здоровье.

⁵¹ Часть 2 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

144. В целях обеспечения дополнительного контроля за качеством и безопасностью приготовленных блюд в учреждениях УИС в период проведения массовых мероприятий (в том числе культурно-развлекательных, общественных, олимпиад, универсиад, спортивных соревнований, слетов) работниками столовой (пищеблока) из общего объема готовой пищи до момента определения фактической массы готовых блюд отбираются суточные пробы.

В лечебных учреждениях УИС, воспитательных колониях, домах ребенка при учреждениях УИС суточные пробы отбираются ежедневно.

Отбору подлежат приготовленные в столовой (пищеблоке) блюда. Отбор продуктов, используемых в натуральном виде, не производится.

145. Суточные пробы от приготовленных блюд отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, а салаты, первые и третьи блюда, гарниры — массой 100 г. На посуде указывается дата и время отбора пробы, наименование блюда и приема пищи.

146. Отобранные суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре от 2°C до 6°C.

147. В целях организации контроля за питанием каждую первую среду месяца или другой день недели, определенный начальником учреждения УИС по рапорту заместителя начальника учреждения УИС, проводится КПВП.

148. КПВП проводится начальником отдела тылового обеспечения учреждения УИС, который является ее руководителем. Общий контроль за проведением КПВП осуществляется заместителем начальника учреждения УИС, курирующим вопросы тылового обеспечения.

149. При проведении КПВП с поварами практически отрабатываются следующие вопросы:

- очистка картофеля и овощей с наименьшими отходами, их нарезки различной формы;

- первичная обработка мясных туш (полутуш, четвертин) и их кулинарная разделка на части для приготовления из них полуфабрикатов;

- первичная обработка рыбы (в отдельности сельди соленой), ее порционирование;

- пассерование муки и овощей;

- определение количества воды для приготовления первых блюд и гарниров;

- взвешивание продуктов до закладки в котел и определение отходов при их первичной обработке;

- закладка продуктов для приготовления первых блюд в необходимой последовательности в соответствии с продолжительностью варки;

технология приготовления отварного, жареного, запеченного и тушеного мяса, котлетных изделий, соусов, жареной и тушеной рыбы, порционирования готового мяса и рыбы;

повторная термическая обработка мясных порций;

определение фактических выходов готовых блюд, мясных и рыбных порций;

равномерность раздачи готовой пищи, в том числе при использовании линий раздачи пищи;

оформление записей в книге учета контроля за качеством приготовления пищи (бракеража готовой продукции).

150. КПВП делится на три периода:

подготовительный, который может занимать по времени промежуток от предыдущей КПВП до очередной;

исполнительный (непосредственное проведение КПВП);

заключительный (документальное оформление результатов КПВП).

151. В подготовительном периоде руководителем КПВП:

изучаются недостатки, отмеченные при проведении последней КПВП, и принимаются меры по устранению этих недостатков;

осуществляются мероприятия, связанные с подготовкой столовой (пищеблока) учреждения УИС к проведению очередной КПВП, в том числе косметический ремонт отдельных мест столовой (пищеблока), замена нерабочего, выслужившего установленные сроки службы, оборудования новым, ремонт и наладка существующего оборудования, восполнение в столовой (пищеблоке) столово-кухонной посуды и столовых приборов, ремонт или изготовление кухонного инвентаря, ремонт санитарно-технических коммуникаций (холодного и горячего водоснабжения, паропроводов, канализации, приточно-вытяжной вентиляции), восстановление освещения;

составляются раскладки продуктов на день проведения КПВП;

проводится инструктаж участников КПВП;

составляется график проведения контрольно-показательной варки пищи⁵² (рекомендуемый образец приведен в приложении № 11 к настоящему Порядку).

152. В подготовительный период начальником (заведующим) столовой учреждения УИС в день, предшествующий дню проведения КПВП, проводится теоретическое занятие с поварами, в ходе которого изучается технология приготовления блюд, запланированных для приготовления в ходе проведения КПВП.

153. В исполнительном периоде КПВП предусматривается приготовление обеда. С разрешения начальника учреждения УИС КПВП проводится с приготовлением завтрака или ужина.

Для участия в КПВП привлекаются начальник (заведующий) столовой учреждения УИС, повара всех смен, а также кухонные рабочие.

В графике КПВП указываются наименования работ по первичной и тепловой обработке в соответствии с последовательностью технологического процесса приготовления пищи, ответственные лица за выполнение отдельных

⁵² Далее – график КПВП.

работ, а также определяется время начала и окончания каждого процесса кулинарной обработки продуктов.

В процессе КПВП лицом, которое проводит КПВП, контролируется работа поваров, соответствие технологических процессов рецептуре приготавливаемых блюд, выполнение требований, предусмотренных Санитарными правилами.

154. В заключительном периоде руководителем КПВП подводятся итоги проведения КПВП, оценивается работа каждого повара.

155. О проведении КПВП составляется акт КПВП.

Акт КПВП подписывается руководителем КПВП, согласовывается заместителем начальника учреждения УИС, курирующим вопросы тылового обеспечения, и утверждается начальником учреждения УИС.

КПВП может проводиться должностными лицами, указанными в пункте 119 настоящего Порядка. В этом случае акт подписывается лицом, проводившим КПВП, представляется на ознакомление начальнику учреждения УИС. Второй экземпляр акта остается в отделе тылового обеспечения учреждения УИС, где проводилась КПВП.

VI. Обеспечение питанием осужденных, подозреваемых, обвиняемых в случаях невозможности приготовления горячей пищи, в том числе при конвоировании и в пути следования

156. При невозможности обеспечения горячей пищей, в том числе во время конвоирования и в пути следования, осужденные, подозреваемые, обвиняемые обеспечиваются рационами питания в соответствии с одним из установленных вариантов⁵³. При этом срок непрерывного обеспечения рационами питания не должен превышать трех суток.

Рационы питания по вариантам 1 и 2 комплектуются ложками из полимерных материалов, стаканами бумажными или из полимерных материалов емкостью не менее 200 мл, салфетками бумажными из расчета на три приема пищи.

Рацион питания по варианту 3 комплектуется ложкой из полимерных материалов, стаканом бумажным или из полимерных материалов емкостью не менее 200 мл, салфетками бумажными из расчета на один прием пищи.

157. В случае, когда в соответствии со сроками обеспечения, указанными в аттестате на продовольствие, осужденных, подозреваемых, обвиняемых, прибывших в учреждение УИС, необходимо обеспечить питанием в день прибытия и невозможности дополнительной выдачи продуктов питания в столовую (пищеблок) учреждения УИС, в том числе когда закладка продуктов в котел произведена, осужденным, подозреваемым, обвиняемым выдаются рационы питания по вариантам 1 или 2, но не более чем на одни сутки, а в случае прибытия указанных лиц в учреждение УИС после 12 часов местного

⁵³ Приложение № 6 к приказу Минюста России от 17.09.2018 № 189.

времени последнего рабочего дня недели, в выходные или нерабочие праздничные дни – не более чем на трое суток.

Для этих целей в кладовой для сухих продуктов столовой (пищеблока) учреждения УИС создается необходимый запас рационов питания в размерах, определяемых приказом начальника учреждения УИС.

Выдача рационов питания осуществляется начальником (заведующим) столовой учреждения УИС либо дежурным помощником начальника учреждения УИС или его заместителем (в нерабочее время, выходные и нерабочие праздничные дни) под подпись в раздаточной ведомости.

Обеспечение осужденных, подозреваемых, обвиняемых, указанных в абзаце первом настоящего пункта, горячим питанием осуществляется, начиная с приема пищи, следующего за истечением количества суток, кратного количеству выданных им рационов питания.

158. Передача рационов питания и бланков раздаточных ведомостей начальником (заведующим) столовой дежурному помощнику начальника учреждения УИС осуществляется в последний рабочий день недели и оформляется накладной, которую начальник (заведующий) столовой получает в бухгалтерии учреждения УИС.

В первый рабочий день следующей недели оставшееся количество рационов питания дежурным помощником начальника учреждения УИС передается начальнику (заведующему) столовой, при этом к накладной прилагается заполненная раздаточная ведомость (в случае, если выдача рационов питания осуществлялась), которая начальником (заведующим) столовой в тот же день сдается в бухгалтерию учреждения УИС и является основанием для списания рационов питания по учету и пополнения рационов питания до количества, установленного приказом начальника учреждения УИС.

159. Осужденные, подозреваемые, обвиняемые, прибывшие в лечебное учреждение УИС до 12 часов местного времени, в случае, если закладка продуктов в котел для приготовления обеда произведена, а также, осужденные, подозреваемые, обвиняемые, прибывшие в лечебное учреждение УИС после 12 часов местного времени, в случае, если закладка продуктов в котел для приготовления ужина произведена, обеспечиваются взамен одного приема пищи рационом питания по варианту 3.

Осужденные, подозреваемые, обвиняемые, прибывшие в лечебное учреждение УИС после 12 часов местного времени последнего рабочего дня недели, в выходные или нерабочие праздничные дни, в случае невозможности обеспечения их горячим питанием в соответствии с пунктом 20 настоящего Порядка обеспечиваются рационами питания по варианту 2 в соответствии с пунктами 157, 158 настоящего Порядка.

160. В случае внепланового убытия из учреждения УИС при внезапных заболеваниях осужденным, подозреваемым, обвиняемым рационы питания не выдаются.

161. Конвоируемые осужденные, подозреваемые, обвиняемые обеспечиваются рационом питания на весь путь следования по вариантам 1 или 2 с округлением до полных суток вне зависимости от времени

конвоирования, за исключением осужденных, подозреваемых, обвиняемых, содержащихся в учреждениях УИС, в том числе в ПФРСИ, конвоируемых для участия в следственных действиях и судебных заседаниях.

162. Осужденным, подозреваемым, обвиняемым, содержащимся в учреждениях УИС, в том числе в ПФРСИ, конвоируемым для участия в следственных действиях и судебных заседаниях и подлежащим возвращению в учреждение УИС в тот же день, взамен одного приема пищи выдается рацион питания по варианту 3.

163. Осужденные, освобождающиеся от отбывания наказания, обратившиеся к администрации учреждения УИС с заявлением об оказании социальной помощи, содействия в трудовом и бытовом устройстве после освобождения⁵⁴, в виде выдачи ему продуктов питания (рациона питания), обеспечиваются рационами питания по вариантам 1 или 2⁵⁵. Копия заявления с указанием количества суток на путь следования к месту жительства освобождающегося осужденного представляется в отдел тылового обеспечения сотрудниками подразделения социальной работы с осужденными учреждения УИС не позднее 12 часов дня, предшествующего дню освобождения осужденного.

164. Подозреваемые и обвиняемые, освобожденные из-под стражи, в случае нахождения в пути следования к месту жительства (пребывания), определяемом по расписанию движения соответствующих видов транспорта, свыше 6 часов, обеспечиваются рационом питания по вариантам 1 или 2⁵⁶.

Основанием для выдачи лицам, указанным в абзаце первом настоящего пункта, рационов питания является их заявление.

165. Обеспечение рационами питания конвоируемых осужденных, подозреваемых, обвиняемых осуществляется учреждением-отправителем, а при задержке караула в пути – учреждением УИС, расположенным на маршруте конвоирования.

166. Питание осужденных, подозреваемых, обвиняемых, конвоируемых по плановым железнодорожным маршрутам общей продолжительностью более трех суток и размещаемых во время длительных стоянок специальных железнодорожных вагонов в СИЗО или ПФРСИ, ТПП, осуществляется в таких пунктах (помещениях) в соответствии с настоящим Порядком. При этом учреждением-отправителем осуществляется обеспечение таких осужденных, подозреваемых, обвиняемых рационом питания по вариантам 1 или 2 исходя из времени следования до СИЗО (ПФРСИ), ТПП, о чем делается

⁵⁴ Подпункт 7 пункта 4 и пункт 7 Порядка оказания содействия осужденным, освобождающимся из учреждений, исполняющих наказания в виде принудительных работ или лишения свободы, в получении социальной помощи, трудовом и бытовом устройстве, утвержденного приказом Минюста России от 29.11.2023 № 350 (зарегистрирован Минюстом России 30.11.2023, регистрационный № 76172), с изменениями, внесенными приказом Минюста России от 28.02.2025 № 37 (зарегистрирован Минюстом России 04.03.2025, регистрационный № 81442).

⁵⁵ Пункт 73 Порядка оказания содействия осужденным, освобождающимся из учреждений, исполняющих наказания в виде принудительных работ или лишения свободы, в получении социальной помощи, трудовом и бытовом устройстве, утвержденного приказом Минюста России от 29.11.2023 № 350 (зарегистрирован Минюстом России 30.11.2023, регистрационный № 76172), с изменениями, внесенными приказом Минюста России от 28.02.2025 № 37 (зарегистрирован Минюстом России 04.03.2025, регистрационный № 81442).

⁵⁶ Приложение № 6 к приказу Минюста России от 17.09.2018 № 189.

запись в аттестате на продовольствие. Дальнейшее обеспечение конвоируемых осужденных, подозреваемых, обвиняемых рационом питания и выписка нового аттестата на продовольствие осуществляется СИЗО, учреждением УИС, при котором созданы ТПП или ПФРСИ.

167. При конвоировании женщин с детьми в возрасте до четырех лет питание выдается также и на детей по нормам питания, установленным Правительством Российской Федерации⁵⁷.

В целях организации закупки продуктов для обеспечения питанием детей до четырех лет в пути следования информация о предстоящем конвоировании доводится начальником отдела (старшим инспектором группы) специального учета учреждения УИС до начальника отдела тылового обеспечения учреждения УИС не менее чем за пять рабочих дней до дня убытия женщины с ребенком из учреждения УИС.

VII. Обеспечение питанием осужденных, самостоятельно следующих для отбывания наказания в колонию-поселение

168. Осужденные, самостоятельно следующие для отбывания наказания в колонию-поселение, при нахождении в пути следования, определяемом по расписанию движения автомобильного, водного, воздушного или железнодорожного транспорта, свыше 6 часов, обеспечиваются продуктами питания или денежными средствами⁵⁸. При этом время в пути следования, превышающее 6 часов, округляется до полных суток.

169. Обеспечение питанием осужденных, самостоятельно следующих для отбывания наказания в колонию-поселение, осуществляется СИЗО, в котором содержался осужденный до вступления в законную силу приговора суда, либо, если осужденный не содержался в СИЗО, – территориальным органом ФСИН России или по указанию территориального органа ФСИН России ближайшим к месту жительства осужденного до вступления в законную силу приговора суда учреждением УИС того же территориального органа ФСИН России.

170. Основанием для выдачи осужденным, самостоятельно следующим для отбывания наказания в колонию-поселение, продуктов питания на путь следования является заявление осужденного, к которому прилагаются копии проездных документов, а в случае, если осужденный не содержался в СИЗО, – также копия приговора суда, вступившего в законную силу.

171. Количество суток, на которое осужденному выданы продукты питания или денежные средства, указывается в аттестате на продовольствие, который выдается осужденному под подпись в корешке аттестата. Корешок аттестата вместе с талоном аттестата на продовольствие остается в учреждении или органе УИС.

⁵⁷ Постановление Правительства Российской Федерации от 18.09.2017 № 1117.

⁵⁸ Приказ Минюста России от 11.02.2016 № 29 «Об утверждении минимальной нормы питания на время проезда для осужденных, самостоятельно следующих в колонию-поселение» (зарегистрирован Минюстом России 24.02.2016, регистрационный № 41189).

172. Постановка на питание в учреждении УИС осужденных, самостоятельно следующих для отбывания наказания в колонию-поселение, осуществляется в соответствии с главой II настоящего Порядка.

173. Осужденные, содержащиеся в колониях-поселениях, на основании заявлений, согласованных с начальником учреждения УИС, могут самостоятельно из собственных продуктов осуществлять приготовление пищи и ее прием во время, отведенное распорядком дня, в специально отведенных для этих целей помещениях, соответствующих санитарным правилам и нормам СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3⁵⁹.

В случае, указанном в абзаце первом настоящего пункта, продукты питания для осужденных в столовую учреждения УИС не выписываются и не выдаются.

⁵⁹ Зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный № 62297; с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.06.2021 № 16 (зарегистрировано Минюстом России 07.07.2021, регистрационный номер № 64146), от 14.12.2021 № 37 (зарегистрировано Минюстом России 30.12.2021, регистрационный № 66692), от 14.02.2022 № 6 (зарегистрировано Минюстом России 17.02.2022, регистрационный № 67331), от 15.11.2024 № 11 (зарегистрировано Минюстом России 27.12.2024, регистрационный № 80808). В соответствии с пунктом 3 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» данный акт действует до 01.03.2027.

к Порядку организации питания осужденных и лиц, содержащихся под стражей в учреждениях, исполняющих уголовные наказания в виде лишения свободы, и следственных изоляторах уголовно-исполнительной системы Российской Федерации

Рекомендуемый образец

УТВЕРЖДАЮ

Начальник
(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы
Российской Федерации)

(специальное звание)

(подпись)

(фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

« » 20 г.

РАСКЛАДКА ПРОДУКТОВ

по	норме для (норма питания)	содержащихся в (категория питающихся)	(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации)
		на период с	по 20 г.

[illegible]

Заместитель начальника (курирующий вопросы тылового обеспечения)

Должностное лицо, ответственное за медицинское обеспечение

Начальник отдела тылового обеспечения

Начальник (заведующий) столовой

_____ (специальное звание) _____ (подпись) _____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

(специальное звание) _____ (подпись) _____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

(специальное звание) (подпись) (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

(специальное звание)

(подпись)

(фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

Приложение № 2
к Порядку организации питания осужденных
и лиц, содержащихся под стражей в учреждениях,
исполняющих уголовные наказания в виде лишения
свободы, и следственных изоляторах уголовно-
исполнительной системы Российской Федерации

Рекомендуемый образец

УТВЕРЖДАЮ

Начальник _____
(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы
Российской Федерации)

(специальное звание) (подпись) (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))
« _____ » _____ 20 ____ г.

Технологическая карта № _____

Источник рецептуры

Наименование блюда (изделия)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто на 1 порцию (г)	Масса нетто или полуфабриката (г)	Масса готового продукта (г)	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), органолептические показатели, условия и сроки выдачи
Расчетный выход блюда на 1 порцию (г)				
Информация о пищевой и энергетической ценности: белки – __, жиры – __, углеводы – __, калорийность – __				

Начальник отдела тылового обеспечения

(специальное звание) (подпись) (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

Начальник (заведующий) столовой

(специальное звание) (подпись) (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

Приложение № 3
к Порядку организации питания осужденных
и лиц, содержащихся под стражей в учреждениях,
исполняющих уголовные наказания в виде лишения
свободы, и следственных изоляторах уголовно-
исполнительной системы Российской Федерации

Рекомендуемый образец

КНИГА № ____

учета контроля за качеством приготовления пищи
(бракеража готовой продукции)

(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации)

Начата « ____ » _____ 20 ____ г.

Окончена « ____ » _____ 20 ____ г.

Прием пищи	Наименование блюда по раскладке по состоянию на «__» 20__ г., время приготовления блюда	Заложено в котел (кг)			Фактическая масса (г)		Фамилия повара, приготовив- шего пищу	Заключение медицинского работника или иного назначенного начальником учреждения уголовно- исполнительной системы Российской Федерации ¹ лица о качестве готовой пищи	Разрешение уполномо- ченного лица учреждения УИС на выдачу пищи (с указанием должности, фамилии, инициалов имени и отчества (при наличии))	Оценка начальника учреждения УИС или других уполномоченных лиц после проверки вкусовых качеств готовой пищи и полновесности порций
		мяса (рыбы)	картофеля	крупы (макаронных изделий)	блюда	мясных (рыбных) порций				
1		3	4	5	6	7	8	9	10	11
Завтрак										
Обед										
Ужин										

Начальник (заведующий) столовой

(подпись) _____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

Правильность ведения записей проверил

Начальник отдела тылового обеспечения

(подпись) _____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

1 Далее – УИС.

Приложение № 4
к Порядку организации питания осужденных
и лиц, содержащихся под стражей в учреждениях,
исполняющих уголовные наказания в виде лишения
свободы, и следственных изоляторах уголовно-
исполнительной системы Российской Федерации

Рекомендуемый образец

ЖУРНАЛ № ____

учета проверок санитарного состояния столовой (пищеблока)

(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации)

Начат « ____ » _____ 20 ____ г.

Окончен « ____ » _____ 20 ____ г.

[illegible]

Приложение № 5
к Порядку организации питания осужденных
и лиц, содержащихся под стражей в учреждениях,
исполняющих уголовные наказания в виде лишения
свободы, и следственных изоляторах уголовно-
исполнительной системы Российской Федерации

Рекомендуемый образец

УТВЕРЖДАЮ

Начальник _____

(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы
Российской Федерации)

(специальное звание) _____ (подпись) _____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))
« ____ » ____ 20 ____ г.

СПРАВКА

О численности лиц, состоящих на питании в _____

(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации)

по состоянию на « ____ » ____ 20 ____ г.

№ п/п	Наименование нормы питания	Состоит на питании на « ____ » ____ 20 ____ г., человек	Подлежит снятию с питания с « ____ » ____ 20 ____ г., человек	Подлежит зачислению на питание с « ____ » ____ 20 ____ г., человек	Состоит на питании на « ____ » ____ 20 ____ г., человек (столбец 6 = столбец 3 – столбец 4 + столбец 5)
1	2	3	4	5	6
1.	Минимальная для мужчин				
2.	Минимальная для женщин				

1	2	3	4	5	6
3.	Повышенная для инвалидов I и II групп мужчин				
4.	Повышенная для инвалидов I и II групп женщин				
5.	Для работающих осужденных мужчин, имеющих рост 190 см и выше				
6.	Для работающих осужденных женщин, имеющих рост 190 см и выше				
7.	Для осужденных мужчин, занятых на тяжелых работах и работах с вредными условиями труда				
8.	Для осужденных женщин, занятых на тяжелых работах и работах с вредными условиями труда				
9.	Повышенная для беременных женщин				
10.	Повышенная для кормящих матерей				
11.	Повышенная для несовершеннолетних				
12.	Повышенная для больных, находящихся на стационарном лечении в учреждениях				

1	2	3	4	5	6
	Федеральной службы исполнения наказаний; наблюдающихся по поводу туберкулеза 0, III групп диспансерного наблюдения ¹ , вне зависимости от места содержания; наблюдающихся по поводу туберкулеза IV группы диспансерного наблюдения, на период проведения химиотерапии				
13.	Повышенная для больных, находящихся на стационарном и амбулаторном лечении по поводу туберкулеза I, II, V групп диспансерного наблюдения, дистрофии, язвенной болезни, авитаминоза, анемии, злокачественных новообразований; больных ВИЧ-инфекцией вне зависимости от места содержания;				

¹ Группы диспансерного наблюдения, предусмотренные в приложении № 3 к Порядку диспансерного наблюдения за больными туберкулезом, лицами, находящимися или находившимися в контакте с источником туберкулеза, а также лицами с подозрением на туберкулез и излеченными от туберкулеза, утвержденному приказом Минздрава России от 13.03.2019 № 127н (зарегистрирован Минюстом России 19.06.2019, регистрационный № 54975).

1	2	3	4	5	6
	наблюдающихся по поводу туберкулеза III группы диспансерного наблюдения на период проведения химиотерапии				
14.	Повышенная для больных сахарным диабетом				
15.	Повышенная для больных, страдающих психическими расстройствами, находящихся на лечении в психиатрических больницах (отделениях), во время проведения инсулиношоковой терапии				
	Всего				

Количество рационов питания, необходимое для обеспечения осужденных, подозреваемых, обвиняемых, подлежащих конвоированию (в том числе для участия в следственных действиях и судебных заседаниях) или освобождению в день, следующий за днем подготовки справки, с учетом времени в пути следования:
по варианту 1 – _____ комплектов; по варианту 2 – _____ комплектов; по варианту 3 – _____ комплектов.

Начальник отдела тылового обеспечения

(специальное звание) _____ (подпись) _____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

Приложение № 1

к справке о численности лиц, состоящих на питании
в _____

(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы
Российской Федерации)

по состоянию на « ____ » ____ 20 ____ г.

Сведения о количестве осужденных, подозреваемых, обвиняемых, содержащихся
в учреждении уголовно-исполнительной системы Российской Федерации
по состоянию на 8.00 « ____ » ____ 20 ____ г.

Наименование объекта (места содержания)	Количество осужденных, подозреваемых, обвиняемых, человек:					
	осужденные:			подозреваемые и обвиняемые:		
	мужчины	женщины	несовершеннолетние	мужчины	женщины	несовершеннолетние
1	2	3	4	5	6	7
Отряд № 1						
Отряд № 2						
Отряд № №						
Карантинное отделение						
Стационар медико- санитарной части ФСИН России						
Штрафной изолятор						
Помещение камерного типа						

1	2	3	4	5	6	7
Единое помещение камерного типа						
Дисциплинарный изолятор						
Отряд со строгими условиями отбывания наказаний						
Транзитно-пересыльный пункт						
Помещение, функционирующее в режиме следственного изолятора						
Одиночные камеры						
Участок колонии-поселения						
Комнаты длительных свиданий						
Наименование иных мест содержания осужденных, подозреваемых, обвиняемых (в том числе режимные корпуса)						

1	2	3	4	5	6	7
Всего содержится в учреждении						
Список осужденных, подозреваемых, обвиняемых, находящихся в комнатах длительных свиданий, а также на краткосрочных и длительных выездах за пределами учреждения						
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Дата начала свидания (выезда)		Дата окончания свидания (выезда)		
1.						
2.						
№№						

Дежурный помощник начальника учреждения

(специальное звание) _____ (подпись) _____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

Приложение № 2

к справке о численности лиц, состоящих на питании

в

(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации)

по состоянию на « 20 » 20 ____ г.

Сведения о количестве осужденных, подозреваемых, обвиняемых, содержащихся в учреждении уголовно-исполнительной системы Российской Федерации, подлежащих освобождению и (или) конвоированию, по состоянию на 8.00 « ____ » 20 ____ г.

Количество осужденных, подозреваемых, обвиняемых, содержащихся в учреждении уголовно-исполнительной системы Российской Федерации на день подготовки справки, всего человек	
Количество лиц, подлежащих освобождению из учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации в день, следующий за днем подготовки справки, человек	
Количество лиц, подлежащих конвоированию в другие учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации в день, следующий за днем подготовки справки, человек	
Количество лиц, подлежащих конвоированию для участия в следственных действиях и судебных заседаниях в день, следующий за днем подготовки справки, всего человек	
из них убывающих на срок, не превышающий одних суток, и подлежащих возвращению в учреждение уголовно-исполнительной системы Российской Федерации в день убытия, человек	

Список лиц, подлежащих освобождению из учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации в день, следующий за днем подготовки справки			
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Дата освобождения	
1.			
2.			
№№			
Список лиц, подлежащих конвоированию в другие учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации в день, следующий за днем подготовки справки			
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Дата убытия	Наименование учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации, в которое убыывает конвоируемое лицо
1.			
2.			
№№			
Список лиц, подлежащих конвоированию для участия в следственных действиях и судебных заседаниях в день, следующий за днем подготовки справки			
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Дата убытия	подлежащих возвращению в учреждение уголовно-исполнительной системы Российской Федерации в день убытия
1.			
2.			
№№			

Начальник отдела (старший инспектор группы) специального учета

(специальное звание) _____ (подпись) _____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

Приложение № 3

к справке о численности лиц, состоящих на питании

в

(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации)

по состоянию на « » 20 г.

Список осужденных, подозреваемых, обвиняемых, имеющих право на получение питания по повышенным нормам,
на « » 20 г.

Повышенная норма питания для осужденных беременных женщин			
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Место содержания	Примечание
1.			
2.			
№№			
Повышенная норма питания для осужденных кормящих матерей			
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Место содержания	Примечание
1.			
2.			
№№			
Повышенная норма питания для осужденных несовершеннолетних			
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Место содержания	Примечание
1.			
2.			
№№			

Повышенная норма питания для больных				
находящихся на стационарном лечении; наблюдающихся по поводу туберкулеза 0, III групп диспансерного наблюдения, вне зависимости от места содержания; наблюдающихся по поводу туберкулеза IV группы диспансерного наблюдения, на период проведения химиотерапии				
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Место содержания	Примечание	
1.				
2.				
№№				
находящихся на стационарном и амбулаторном лечении по поводу туберкулеза I, II, V групп диспансерного наблюдения, дистрофии, язвенной болезни, авитаминоза, анемии, злокачественных новообразований; больных ВИЧ-инфекцией вне зависимости от места содержания; наблюдающихся по поводу туберкулеза III группы диспансерного наблюдения, на период проведения химиотерапии				
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Место содержания	Примечание	
1.				
2.				
№№				
страдающих сахарным диабетом				
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Место содержания	Примечание	
1.				
2.				
№№				

страдающих психическими расстройствами, находящихся на лечении в психиатрических больницах (отделениях), во время проведения инсулиношоковой терапии			
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Место содержания	Примечание
1.			
2.			
№№			
Иные повышенные нормы питания (с указанием соответствующей нормы)			
№ п/п	Фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии)	Место содержания	Примечание
1.			
2.			
№№			

Начальник филиала

(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы Российской Федерации)

(специальное звание) (подпись) (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

Приложение № 6

к Порядку организации питания осужденных и лиц, содержащихся под стражей в учреждениях, исполняющих уголовные наказания в виде лишения свободы, и следственных изоляторов уголовно-исполнительной системы Российской Федерации

Рекомендуемый образец

Аттестат на продовольствие

Корешок аттестата заполняется только от руки КОРЕШОК АТТЕСТАТА НА ПРОДОВОЛЬСТВИЕ № _____	Талон аттестата заполняется только от руки ТАЛОН АТТЕСТАТА НА ПРОДОВОЛЬСТВИЕ № _____	Аттестат заполняется только от руки АТТЕСТАТ НА ПРОДОВОЛЬСТВИЕ № _____
Выданного _____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))	Выдан _____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))	Выдан _____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))
убывшему в _____ (наименование учреждения УИС)	убывшему в _____ (наименование учреждения УИС)	убывшему в _____ (наименование учреждения УИС)
из _____ (наименование учреждения УИС)	из _____ (наименование учреждения УИС)	из _____ (наименование учреждения УИС)
Аттестат получил:	Обеспечен питанием по норме _____ (наименование нормы питания)	Обеспечен питанием по норме _____ (наименование нормы питания)
(специальное звание) (подпись) _____	по _____ « _____ » _____ 20 ____ г., (указать прием пищи)	по _____ « _____ » _____ 20 ____ г., (указать прием пищи)
Указанные в аттестате материальные ценности списаны с учета, талон аттестата подшит в дело № _____	Рационом питания или денежными средствами на _____ (число прописью)	Рационом питания или денежными средствами на _____ (число прописью)
Место печати _____	суток с « _____ » _____ 20 ____ г. по « _____ » _____ 20 ____ г. по _____ включительно.	суток с « _____ » _____ 20 ____ г. по « _____ » _____ 20 ____ г. по _____ включительно.
Место печати _____	Место печати _____	Место печати _____
Начальник учреждения УИС _____ (специальное звание) (подпись) _____	Начальник учреждения УИС _____ (специальное звание) (подпись) _____	Начальник учреждения УИС _____ (специальное звание) (подпись) _____
Бухгалтер _____ (специальное звание) (подпись) _____	Бухгалтер _____ (специальное звание) (подпись) _____	Бухгалтер _____ (специальное звание) (подпись) _____
« _____ » _____ 20 ____ г.	« _____ » _____ 20 ____ г.	« _____ » _____ 20 ____ г.
Сведения, указанные в аттестате, подтверждаю, аттестат получил:	Сведения, указанные в аттестате, подтверждаю, аттестат получил:	Сведения, указанные в аттестате, подтверждаю, аттестат получил:
(специальное звание) (подпись) _____	(специальное звание) (подпись) _____	(специальное звание) (подпись) _____
(фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))	(фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))	(фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

Приложение № 7

к Порядку организации питания осужденных и лиц, содержащихся под стражей в учреждениях, исполняющих уголовные наказания в виде лишения свободы, и следственных изоляторах уголовно-исполнительной системы Российской Федерации

Выходы полуфабрикатов и готовых порций из мяса и рыбы для планирования питания и составления раскладки продуктов (на 100 г продукта)

Наименование	Вид и способ тепловой обработки	Выход полуфабрикатов после первичной обработки (г)	Выход готовых порций (г)
1	2	3	4
Мясные изделия			
Говядина первой категории	варка кусками массой более 500 г ¹	74	46
	тушение крупными кусками	74	44
	жарение крупными кусками	74	48
	тушение порционными кусками	74	44
	жарение порционными кусками без панировки	74	47
	жарение порционными кусками с панировкой мукой	79 (в том числе 74 – мясо, 5 – мука для панировки)	57
	жарение порционными кусками с панировкой сухарями	81 (в том числе 74 – мясо, 7 – сухари для панировки)	59

¹ Далее – крупные куски.

1	2	3	4
	тушение кусками менее 50 г ²	74	47
	жарение мелкими кусками	74	47
	бифштекс рубленый жареный, панированный в муке	79 (в том числе 74 – мясо, 5 – мука для панировки)	55
	бифштекс рубленый жареный, панированный в сухарях	81 (в том числе 74 – мясо, 7 – сухари для панировки)	57
	котлеты, биточки, шницель жареные, панированные в муке	119 (в том числе 74 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 5 – мука для панировки)	96
	котлеты, биточки, шницель жареные, панированные в сухарях	121 (в том числе 74 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 7 – сухари для панировки)	98
	тефтели	129 (в том числе 74 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 10 – лук репчатый, 5 – мука для панировки)	110
	котлеты, биточки паровые (припущенные)	114 (в том числе 74 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный)	100
Говядина второй категории	варка крупными кусками	69	43
	тушение крупными кусками	69	41
	жарение крупными кусками	69	45
	тушение порционными кусками	69	41

² Далее – мелкие куски.

1	2	3	4
	жарение порционными кусками без панировки	69	43
	тушение мелкими кусками	69	43
	жарение мелкими кусками	69	43
	бифштекс рубленый жареный, панированный в муке	74 (в том числе 69 – мясо, 5 – мука для панировки)	92
	бифштекс рубленый жареный, панированный в сухарях	76 (в том числе 69 – мясо, 7 – сухари для панировки)	94
	котлеты, биточки, шницель жареные, панированные в муке	114 (в том числе 69 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 5 – мука для панировки)	92
	котлеты, биточки, шницель жареные, панированные в сухарях	116 (в том числе 69 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 7 – сухари для панировки)	94
	тефтели	124 (в том числе 69 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 10 – лук репчатый, 5 – мука для панировки)	105
	котлеты, биточки паровые (припущенные)	109 (в том числе 69 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный)	96
Баранина первой категории (без ножек)	варка крупными кусками	72	46
	тушение крупными кусками	72	45

1	2	3	4
	жарение крупными кусками	72	45
	тушение порционными кусками	72	45
	жарение порционными кусками без панировки	72	45
	тушение мелкими кусками без кости	72	50
	тушение мелкими кусками с костью	72	50
Баранина второй категории (без ножек)	варка крупными кусками	70	45
	тушение крупными кусками	70	44
	жарение крупными кусками	70	44
	тушение порционными кусками	70	44
	жарение порционными кусками без панировки	70	44
	тушение мелкими кусками без кости и с костью	70	49
Свинина мясная	варка крупными кусками	86	52
	тушение крупными кусками	86	58
	жарение крупными кусками	86	58
	тушение порционными кусками	86	58

1	2	3	4
	жарение порционными кусками без панировки	86	58
	тушение мелкими кусками без кости и с костью	86	58
	биточки паровые (припущенные)	126 (в том числе 86 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный)	111
	котлеты, биточки жареные, панированные в муке	131 (в том числе 86 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 5 – мука для панировки)	106
	котлеты, биточки жареные, панированные в сухарях	133 (в том числе 86 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 7 – сухари для панировки)	108
	тефтели	141 (в том числе 86 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 10 – лук репчатый, 5 – мука для панировки)	120
Свинина обрезная	варка крупными кусками	83	50
	тушение крупными кусками	83	56
	жарение крупными кусками	83	56
	тушение порционными кусками	83	56
	тушение мелкими кусками без кости и с костью	83	56

1	2	3	4
	биточки паровые (припущенные)	123 (в том числе 83 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный)	108
	котлеты, биточки жареные, панированные в муке	128 (в том числе 83 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 5 – мука для панировки)	105
	котлеты, биточки жареные, панированные в сухарях	130 (в том числе 83 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 7 – сухари для панировки)	107
	тефтели	138 (в том числе 83 – мясо, 22 – вода, 18 – хлеб пшеничный, 10 – лук репчатый, 5 – мука для панировки)	117
Куры потрошенные, целиком	варка	89	64
	жарение	89	61
Куры потрошенные, порционными и мелкими кусками	тушение	89	61
Гуси потрошенные, целиком, порционными и мелкими кусками	варка	88	66
	жарение	88	53
	тушение	88	53
Утки потрошенные, целиком, порционными и мелкими кусками	варка	88	66
	жарение	88	57
	тушение	88	57
Ноги свиные	варка	—	40
Языки говяжьи, свиные и телячьи мороженые	варка	—	59
Почки говяжьи мороженые	варка (жарение)	86	41
Почки свиные, бараньи, телячьи мороженые	варка	90	43
	жарение	90	50
Печень говяжья мороженая	тушение (жарение)	83	57
Печень свиная, баранья, телячья	тушение (жарение)	88	60

1	2	3	4
Сердце мороженое	варка (тушение)	85	51
Сосиски (сардельки)	варка	97,5	97,5
Рыбные изделия			
Камбала дальневосточная непластованная	отварная	65	53
	припущенная	65	53
	жареная (запеченная)	70 (в том числе 65 – рыба, 5 – мука для панировки)	56
Камбала дальневосточная соленая непластованная	отварная	65	54
	жареная (запеченная)	70 (в том числе 65 – рыба, 5 – мука для панировки)	59
Минтай неразделанный непластованный, кусками	отварной	60	49
	припущенный	60	49
	жареный	65 (в том числе 60 – рыба, 5 – мука для панировки)	53
Минтай при разделке на филе с кожей без костей	отварной	50	40
	припущенный	50	40
	жареный	55 (в том числе 50 – рыба, 5 – мука для панировки)	46
Минтай – спинка (балычок), порционными кусками	отварной	95	78
	жареный	100 (в том числе 95 – рыба, 5 – мука для панировки)	85
Навага дальневосточная целая, с головой, кожей, икрой	жареная	86 (в том числе 81 – рыба, 5 – мука для панировки)	68
Навага непластованная без головы	жареная	72 (в том числе 67 – рыба, 5 – мука для панировки)	57
Навага при разделке на филе с кожей	жареная (запеченная)	72 (в том числе 67 – рыба, 5 – мука для панировки)	52
Навага (кроме дальневосточной) целая, с головой, кожей, икрой	жареная	85 (в том числе 80 – рыба, 5 – мука для панировки)	67
Навага целая, без кожи с головой, икрой	жареная	79 (в том числе 74 – рыба, 5 – мука для панировки)	62

1	2	3	4
Навага при разделке на филе без кожи	жареная (запеченная)	58 (в том числе 53 – рыба, 5 – мука для панировки)	46
Путассу неразделанная непластованная, кусками	отварная	67	57
	припущенная	67	56
	жареная	72 (в том числе 67 – рыба, 5 – мука для панировки)	60
Сельдь соленая неразделанная тушка с головой: средняя мелкая	—	—	—
	—	66	66
	—	65	65
Сельдь соленая неразделанная тушка без головы: средняя мелкая	—	—	—
	—	60	60
	—	58	58
Сельдь непластованная (несоленая) потрошенная без головы	отварная	96	81
	тушеная	96	88
	жареная	101 (в том числе 96 – рыба, 5 – мука для панировки)	84
Скумбрия азово-черноморская целая с головой	жареная	91 (в том числе 86 – рыба, 5 – мука для панировки)	73
Скумбрия азово-черноморская непластованная	отварная	71	57
	припущенная	71	58
	жареная	76 (в том числе 71 – рыба, 5 – мука для панировки)	61
Скумбрия азово-черноморская при разделке на филе с кожей и реберными костями	припущенная	63	52
	жареная	68 (в том числе 63 – рыба, 5 – мука для панировки)	54
Скумбрия атлантическая непластованная	отварная	65	52
	припущенная	65	53
	жареная	70 (в том числе 65 – рыба, 5 – мука для панировки)	56

Приложение № 8
к Порядку организации питания осужденных
и лиц, содержащихся под стражей в учреждениях,
исполняющих уголовные наказания в виде лишения
свободы, и следственных изоляторах уголовно-
исполнительной системы Российской Федерации

Выходы полуфабрикатов и готовых блюд из овощей, в том числе картофеля
для планирования питания и составления раскладки продуктов
(на 100 г продукта)

Наименование	Вид и способ тепловой обработки, период времени	Отходы при первичной обработке (г)	Выход полуфабрикатов после первичной обработки (г)	Потери при тепловой обработке		Выход готовых порций (г)
				%	(г)	
1	2	3	4	5	6	7
Картофель	отварной					
	август (нового урожая)	20	80	—	—	80
	с сентября по октябрь	25	75	—	—	75
	с ноября по декабрь	30	70	—	—	70
	с января по февраль	35	65	—	—	65
	с 1 марта	40	60	—	—	60
	пюре					
	с сентября по октябрь	25	98 (в том числе 75 – картофель, 23 – отвар)	—	—	98
	с ноября по декабрь	30	91 (в том числе 70 – картофель, 21 – отвар)	—	—	91
	с января по февраль	35	85 (в том числе 65 – картофель, 20 – отвар)	—	—	85
	с 1 марта	40	78 (в том числе 60 – картофель, 18 – отвар)	—	—	78

1	2	3	4	5	6	7
	жареный					
	с сентября по октябрь	25	75	31	23	52
	с ноября по декабрь	30	70	31	22	48
	с января по февраль	35	65	31	20	45
	с 1 марта	40	60	31	19	41
Морковь	очищенная, вареная целиком					
	до 1 января	20	80	—	—	80
	с 1 января	25	75	—	—	75
	вареная или припущенная дольками или мелкими кубиками для гарнира					
	до 1 января	20	80	8	6	74
	с 1 января	25	75	8	5	70
	пассерованная соломкой, ломтиками, кубиками					
	до 1 января	20	80	32	26	54
	с 1 января	25	75	32	24	51
Свекла	очищенная, вареная целиком					
	до 1 января	20	80	5	4	76
	с 1 января	25	75	5	4	71
	вареная или припущенная, нарезанная					
	до 1 января	20	80	8	6	74
	с 1 января	25	75	8	5	70
	пассерованная соломкой, ломтиками, кубиками					
	до 1 января	20	80	38	30	50
	с 1 января	25	75	38	29	46
Капуста	белокочанная свежая сырая очищенная	20	80	—	—	80
	шинкованная, стертая с солью (для салатов)	57 (в том числе 37 – сок, отжимаемый после стирания с солью, 20 – отходы)	43	—	—	43
	тушеная	20	80	21	17	63
Капуста квашеная	тушеная	30	70	15	11	59
Лук	репчатый сырой очищенный	16	84	—	—	84

1	2	3	4	5	6	7
	репчатый пассерованный	16	84	38	32	52
	зеленый очищенный	20	80	—	—	80
	зеленый пассерованный	20	80	35	28	52
Помидоры (томаты)	свежие	5	—	—	—	95
Чеснок	очищенный	22	78	—	—	78
Огурцы	свежие неочищенные	5	95	—	—	95
	свежие очищенные	20	80	—	—	80
	соленые неочищенные	10	90	—	—	90
	соленые очищенные	20	80	—	—	80
Редька	свежая	30	70	—	—	70
Тыква	вареная или припущенная	30	70	17	12	58
Овощи целые или нарезанные	консервирован- ные и маринованные	в соответствии с данными (массой нетто) производителя продукции, указанными на этикетке (ярлыке), но не более установленных нормативно-техническими документами на соответствующий вид продукции		—	—	—

Приложение № 9
к Порядку организации питания осужденных
и лиц, содержащихся под стражей в учреждениях,
исполняющих уголовные наказания в виде лишения
свободы, и следственных изоляторах уголовно-
исполнительной системы Российской Федерации

Выходы готовых блюд из крупы и макаронных изделий для планирования
питания и составления раскладки продуктов

Наименование блюда	Количество воды на 100 г сухого продукта (г)	Выход из 100 г сухого продукта (г)
1	2	3
Гороховое пюре	250	210
Отварная фасоль	160	140
Запеканка		
манная	370	400
пшеничная	320	350
пшенная	320	350
рисовая	370	400
Каша гречневая		
рассыпчатая	150	210
вязкая	320	400
Каша кукурузная		
рассыпчатая	240	300
вязкая	370	350
Каша манная		
вязкая	370	450
Каша овсяная		
вязкая	320	400
Каша перловая		
рассыпчатая	240	300
вязкая	370	450
Каша пшенная		
рассыпчатая	180	250
вязкая	320	400
Каша пшеничная		
рассыпчатая	180	250
вязкая	320	400

1	2	3
Каша рисовая		
рассыпчатая	210	280
вязкая	370	450
Каша ячневая		
рассыпчатая	240	300
вязкая	370	450
Макаронные изделия		
откидные	600	250
отварные	220	300

Приложение № 10
к Порядку организации питания осужденных
и лиц, содержащихся под стражей в учреждениях,
исполняющих уголовные наказания в виде лишения
свободы, и следственных изоляторах уголовно-
исполнительной системы Российской Федерации

Рекомендуемый образец

Начальник _____
(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы
Российской Федерации)

(специальное звание) (подпись) (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))
« _____ » _____ 20 ____ г.

АКТ
контрольно-показательной варки пищи¹

Г. _____ « ____ » _____ 20 ____ г.

Мной, _____,
на основании _____
проведена КПВП в столовой учреждения по нормам питания:

(наименование нормы питания, продовольственного пайка)

с приготовлением для всех питающихся обеда.

В КПВП участвовали:

_____ (должность)	_____ (специальное звание (при наличии))	_____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))
_____ (должность)	_____ (специальное звание (при наличии))	_____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))
_____ (должность)	_____ (специальное звание (при наличии))	_____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))
_____ (должность)	_____ (специальное звание (при наличии))	_____ (фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

всего _____ человек.

Перед началом проведения КПВП проверено состояние столовой, склада, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, исправность технологического и холодильного оборудования,

¹ Далее – КПВП.

соответствие его эксплуатации технической документации, наличие и условия хранения продовольствия на складе, приняты практические меры по устранению выявленных недостатков, а также проведены занятия и инструктаж с поварами.

При проведении варки пища готовилась в соответствии с раскладками продуктов, по которым предусматривалось приготовление следующих блюд:

(наименование блюд)

Продукты в столовую получены в соответствии с раскладками продуктов и количеством питающихся по накладной № _____.

При первичной обработке продуктов отходы составили:

Наименование продукта	Получено согласно накладной (кг)	Расчетные отходы		Фактические отходы		Масса после первичной обработки (кг)
		%	количество (кг)	%	количество (кг)	

При проведении КПВП был показан расчет процентов отходов при первичной обработке мяса, картофеля, овощей, крупяных изделий, расчет требуемого количества воды для приготовления первых, вторых и третьих блюд, последовательность закладки продуктов в котел, процесс пассерования муки и овощей, определение фактического выхода мяса, его порционирование, процесс приготовления блюд.

Технология приготовления блюд:

(описание технологического процесса всех приготавливаемых блюд, источник рецептуры)

Фактический выход готовых блюд по сравнению с расчетными данными составил:

Наименование блюд	Расчетный выход одной порции по раскладке продуктов (г)	Фактический выход одной порции (г)

Отклонение фактического выхода готовых блюд от расчетного выхода, причины и принятые меры (при превышении допустимого количества отходов):

(в пределах допустимых норм/превышают допустимые нормы)

Органолептическая оценка приготовленной пищи лицами, участвующими в КПВП:

(органолептические показатели каждого блюда и выводы об их соответствии/несоответствии предъявляемым требованиям)

Оценка вкусовых качеств приготовленной пищи питающимися:

холодная закуска: _____;

первое блюдо: _____;

второе блюдо: _____;

третье блюдо: _____.

Замечания и предложения питающихся:

Выводы:

Предложения:

КПВП провел:

(должность)

(специальное звание)

(подпись)

(фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

С актом КПВП ознакомлен:

Заместитель начальника

(специальное звание)

(подпись)

(фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

Приложение № 11
к Порядку организации питания осужденных
и лиц, содержащихся под стражей в учреждениях,
исполняющих уголовные наказания в виде лишения
свободы, и следственных изоляторах уголовно-
исполнительной системы Российской Федерации

Рекомендуемый образец

УТВЕРЖДАЮ

Начальник _____

(наименование учреждения уголовно-исполнительной системы
Российской Федерации)

(специальное звание)

(подпись)

(фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))

« _____ » _____ 20 _____ г.

График
проведения контрольно-показательной варки пищи¹

№ п/п	Наименование работы	Исполнитель	Время работ:					
			начало		продолжи- тельность		окончание	
			часов	минут	часов	минут	часов	минут
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Ознакомление участников занятий с порядком проведения КПВП, проверка теоретической подготовки поваров, распределение обязанностей поваров по обработке продуктов и приготовлению блюд	руководитель КПВП, начальник (заведующий) столовой						
2.	Получение продуктов на складе	руководитель КПВП, начальник (заведующий) столовой						

¹ Далее – КПВП.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Приготовление холодных закусок (овощей к основному гарниру второго обеденного блюда)								
3.	Первичная и тепловая обработка овощей	повар						
4.	Нарезка овощей	повар						
5.	Заправка овощей	повар						
Приготовление первого и второго блюд								
6.	Обвалка мяса и разрубка костей	повар						
7.	Приготовление бульона	повар						
8.	Закладка и варка мяса	повар						
9.	Выемка мяса, охлаждение и нарезка его на порции для второго блюда	повар						
10.	Приготовление котлетной массы	повар						
11.	Жарение котлет, взвешивание	руководитель КПВП, повар						
12.	Повторная тепловая обработка мясных порций и котлет	повар						
13.	Нарезка овощей для первого блюда	повар						
14.	Тепловая обработка картофеля и овощей для первого блюда	повар						
15.	Пассерование лука, моркови и томатной пасты	повар						
16.	Заправка первого блюда	повар						
Приготовление соуса, гарнира и компота								
17.	Обжарка костей и варка бульона для соуса	повар						

1	2	3	4	5	6	7	8	9
18.	Приготовление красного соуса	повар						
19.	Переборка и мытье круп, заливка воды в котел и приготовление гарнира	повар						
20.	Приготовление компота	повар						
21.	Охлаждение третьего блюда	повар						
22.	Розлив охлажденного компота по кружкам	повар						
23.	Определение фактического выхода первого и второго блюд	руководитель КПВП, повар						
24.	Определение качества пищи	руководитель КПВП, повар						
25.	Сервировка обеденных столов	начальник (заведующий) столовой, работники столовой						
26.	Выдача пищи	повар						
27.	Опрос питающихся о качестве приготовления пищи	руководитель КПВП						
28.	Подведение итогов и документальное оформление КПВП	руководитель КПВП						

Руководитель КПВП

(должность)

(специальное звание)

(подпись)

(фамилия, инициалы имени и отчества (при наличии))