

Об организации питания детей в образовательных учреждениях Алтайского края

В Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю продолжают поступать обращения граждан с просьбой разъяснить им основные требования, регламентирующие особенности питания детей в образовательных учреждениях региона. Данные обращения связаны с желанием родителей как можно подробнее ознакомиться с порядком организации деятельности пищеблоков указанных учреждений, чтобы быть гарантировано уверенными в том, что их дети получают качественную и безопасную пищу. Учитывая возникающие вопросы, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю ещё раз информирует родительское сообщество о принципах питания детей в организованных коллективах и о существующей ответственности за обеспечение качества пищевой продукции в общеобразовательных и дошкольных организациях Алтайского края.

Прежде всего, хотелось бы отметить, что питание детей должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем образовательной организации.

Таким образом, ответственность за организацию и полноту охвата детей горячим питанием несет руководитель образовательной организации. При этом столовые и комбинаты питания, осуществляющие организацию питания в данных учреждениях обязаны обеспечить необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил, в том числе и санитарно-эпидемиологических требований к:

- санитарному состоянию и содержанию помещений;
- оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
- организации здорового питания и формирования примерного меню;
- условиям и технологии изготовления пищевой продукции;
- профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- организации питьевого режима;
- соблюдению правил личной гигиены персоналом, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке.

Примерное меню рассчитывается не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

Информация, которая должна содержаться в меню, изложена в СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», а также в СанПиН 2.4.1.3147-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда» и в СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

При составлении меню ответственные лица должны руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

Как правило, **завтрак** должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Обед включает в себя закуску (порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе

(гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник включает в себя напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочным или кондитерским изделием без крема, допускается также выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда и горячие напитки. На второй ужин рекомендуются выдавать кисломолочные напитки.

В дошкольных организациях, функционирующих в режиме 8 и более часов, предусмотрено ежедневное использование в питании детей молока и кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2-3 раза в неделю.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (форма ведения журнала представлена в СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.1.3147-13).

При этом в дошкольных организациях допускается доставка готовых блюд из комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания. Порядок проведения бракеража готовой кулинарной продукции в такой ситуации регулируется договорными отношениями.

Как контролировать питание детей?

Родительские комитеты или советы при выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических требований, имеют право:

- представить данную информацию руководству образовательной организации для принятия мер по их исправлению;
- направить обращение в письменной форме или в электронном виде в территориальный орган Роспотребнадзора для рассмотрения и решения вопроса об организации проведения внеплановой проверки.

Напоминаем, что при направлении обращения в форме электронного документа, необходимо обязательно авторизоваться в единой системе идентификации и аутентификации (ЕСИА).

Уважаемые родители, если у Вас остались вопросы, связанные с организацией питания детей в образовательных учреждениях края, вы можете задать их по телефону 8 (3852) 66-54-27 или лично по адресу: г. Барнаул, ул. М. Горького, 28 по будням с 8:30 до 17:00 (обед – с 12:45 до 13:15), в пятницу – с 9:00 до 12:45.

Адреса и телефоны территориальных отделов Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю размещены на сайте <http://22.rosпотребнадзор.ru>, в разделе «Общественная приемная / Графики личного приема».