

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Об обеспечении качества и безопасности школьного питания
обучающихся в общеобразовательных организациях
Республики Хакасия**

Ильина Юлия Александровна – начальник отдела надзора за качеством и безопасностью питания, условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Республике Хакасия, 8(3902)34-36-13

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ ПО 100% ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ

С 2020 года в соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665, на основании приказов Роспотребнадзора от 16.10.2020 №723, от 29.06.2021 № 338, с учетом положений постановления Правительства Российской Федерации № 336 от 10.03.2022 проводятся сплошные проверки всех государственных и муниципальных образовательных организаций, в которых обучаются школьники 1-4 классов.



Здоровое питание школьника - залог успеха в учебном году



Пищевая ценность и безопасность различных блюд во многом зависит от того, каким образом и в каких условиях они приготовлены

Не соблюдение обязательных требований создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний

ПРОБЛЕМНЫЕ ВОПРОСЫ В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ



продолжение

- не соответствует технология приготовления блюд, предусмотренная технологическими документами, наименование отдельных готовых блюд, указываемых в основном меню, не соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах, либо документы на отдельные блюда отсутствуют;
- фактический рацион питания не соответствует основному меню (изготавливаются блюда, которые меню не предусмотрены, вес порций ниже показателя, указанного в меню);
- технические средства (деревянные подтоварники, стеллажи, полки) для хранения продуктов имеют покрытие, неустойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, холодильное оборудование - изношенные полки со следами ржавчины, что не исключает контаминацию продовольственного сырья;
- применяется для изготовления готовой продукции кухонная посуда из алюминия, столовая посуда с отбитыми краями и сколами (не проводится их своевременная замена), либо имеется недостаточное количество столовой посуды;
- внутренняя отделка стен и потолков пищеблоков местами имеет дефекты в виде отслоения краски, на полу - трещины и щели;
- последовательность (поточность) технологических процессов, не исключает встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции (отсутствует цеховое разделение и/или без соответствующей последовательности размещено технологическое оборудование);

При формировании меню следует учитывать

- возможности пищеблоков (набор помещений, количество и размещение технологического оборудования и пр.);
- соблюдение принципов здорового питания (режим питания обучающегося - в зависимости от времени его пребывания в школе – завтрак/обед или завтрак и обед, сбалансированный состав по пищевым компонентам и адекватная энергетическая ценность рациона, с учетом его возрастной категории, ограничение продуктов с повышенным содержанием сахара, исключение из меню, пищевых продуктов, которые не допускаются в питании детей, включение разнообразных продуктов, в том числе свежих овощей и фруктов, щадящий режим кулинарной обработки и пр.)



ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ
"НОВОСИБИРСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ ГИГИЕНЫ" ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО
НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания детей в образовательных организациях и
организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет)

ПОСОБИЕ

Сборник рецептур блюд и типовых меню
для организации питания обучающихся
1—4-х классов
в общеобразовательных организациях

Пособие

Новосибирск 2022

МР 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей».

не рекомендуется включать напитки на соковой основе, включая нектары с добавлением сахара и подсластителей, сладкие чайные напитки промышленного выпуска, кондитерские изделия сахарные (ирис, кондитерские батончики, конфеты), пирожные, торты, шоколадные батончики, сдобное печенье и иные сдобные сладкие выпечные изделия, сухарики, попкорн, арахис, жареные во фритюре изделия, , газированные напитки и вода, , готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня и др.

рекомендуется включать фруктово-злаковые батончики, батончики-мюсли, фруктовые и овощные чипсы, хлебцы злаковые, фруктовую пастилу, плодоовощные соки и пюре, сокосодержащие, жидкие молочные напитки, в том числе кисломолочные.

Запрет использования в питании обучающихся колбасных изделий и замороженного мяса птицы

Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

П.21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
П.45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение N 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 2 «Среднесуточные наборы пищевой продукции для питания детей от 7 до 18 лет»

Мясо 1-й категории
Субпродукты (печень, язык, сердце)
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные)
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое

Приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Говядина заменяется видами пищевой продукции-заменителями:
Мясо кролика, Печень говяжья, Мясо птицы, Рыба (треска), Творог с массовой долей жира 9%, Баранина II кат., Конина I кат., Консервы мясные

ГОСТ "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

П.3.5 кулинарное изделие: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

П.3.6 блюдо: Кулинарное изделие, порционированное и оформленное.

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ЕВРАЗИЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СОЮЗА «О БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ» (ТР ЕАЭС 051/2021) – вступил в силу с 01.01.2023

п.79. При производстве продукции из мяса птицы для детского питания (для всех возрастных групп), в том числе для организованных детских коллективов, допускается использование только охлажденного мяса птицы.



ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ (п. 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 8 п.9 ТР ТС 021/2011) (выборочно)

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой,
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Молоко и молочная продукция ...не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный), острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Ядро абрикосовой косточки, арахис, Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка, Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
- Мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов;



**ЧЕСТНЫЙ
ЗНАК**

НАЦИОНАЛЬНАЯ
СИСТЕМА ЦИФРОВОЙ
МАРКИРОВКИ

Продавать можно только товары со статусом «В обороте».

Если статус другой, при отправке сведений в ГИС МТ возможны ошибки.

Статус	Что значит
Эмитирован	Код маркировки не введен в оборот. Чтобы продавать товар с этим кодом, попросите производителя ввести код в оборот
Код нанесен, не введен в оборот	



В Data Matrix зашифрована информация о товаре: кто, где и когда его произвел, из каких материалов и в какой магазин продал. Считать его можно только 2D сканером или специальным приложением на телефон

Правила маркировки молочной продукции средствами идентификации, утв. постановлением Правительства РФ от 15.12.2020 N 2099
п.44. Способ нанесения средства идентификации должен обеспечивать сохранность (устойчивость) средства идентификации в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных производителем условий хранения и транспортировки.



Система быстрого оповещения «О сведениях и принимаемых мерах в отношении несоответствующей нормативным требованиям продукции», в которую в онлайн-режиме поступают сведения о выявлении в обороте на территории Российской Федерации пищевой продукции, несоответствующей установленным требованиям

zpp.rosпотребнадзор

В ГИР ЗПП вносится информация, установленная при осуществлении федерального государственного надзора обо всех фактах выявления несоответствия обязательным требованиям продукции (пищевой и непищевой):

- обнаружения неудовлетворительных результатов исследования проб по содержанию химических загрязнителей (токсические элементы, нитраты, бензапирен, пестициды, антибиотики, ГМО), радиологическим показателям, физико-химическим показателям и показателям идентификации продукции (характеризующим фальсификацию), по микробиологическим показателям;
- нарушения маркировки;
- отсутствие документов, подтверждающих соответствие продукции нормативным требованиям;
- обнаружения продукции с истекшим сроком годности.

Допуск к работе сотрудников

Приказ Минздравсоцразвития 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»

Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»

Приказ Минздрава России от 18.02.2022 № 90н с изменениями «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»



Личные медицинские книжки сотрудников можно проверить <https://lmk.cgon.ru/>

через Единый реестр выданных ЛМК	или использовать мобильное приложение «ЛМКконтроль»	
	 	 

ВАЖНО!

Работники, не прошедшие медицинский осмотр, гигиеническое обучение с аттестацией – не допускаются к работе с пищевыми продуктами.

Информации о выданной личной медицинской книжке, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации вносится в электронный Реестр ЛМК Роспотребнадзора). Работодатель в режиме реального времени имеет возможность проверить легитимность ЛМК и достоверность сведений о гигиенической подготовки и аттестации, что позволяет снизить риск использования фальсифицированных бланков личных медицинских книжек.

Получить информацию из базы данных Реестра ЛМК Роспотребнадзора можно так же с помощью QR-кода и штрих-кода, встроенных в бланк личной медицинской книжки.

До 01.09.2025 допускается выдача и ведение ранее выданных личных медицинских книжек на бумажном носителе, оформленных на бланках и по форме, которая ранее применялась.

С 01.09.2025 оформление личной медицинской книжки **только в электронном виде** на Едином портале государственных и муниципальных услуг - услуга «Оформление электронной личной медицинской книжки» (далее – ЭЛМК)

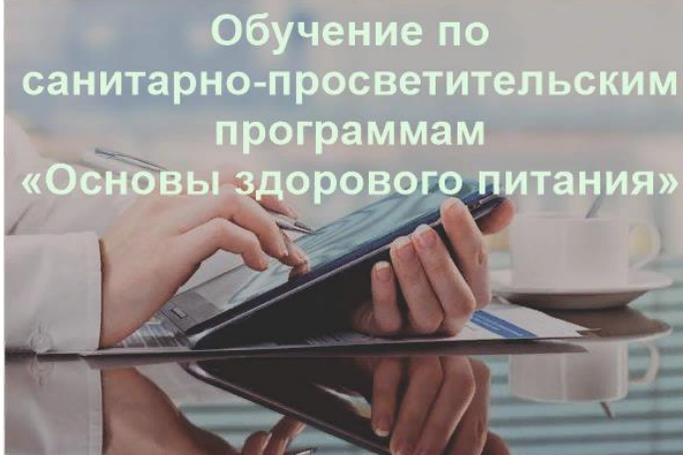
Полезные ссылки для просвещения по вопросам здорового питания

- ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора
(<http://cgon.rospotrebnadzor.ru/videos>,
<https://здоровое-питание.рф>, рецепты.здоровое-питание.рф)
- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
(<https://www.rospotrebnadzor.ru>)



ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ
"НОВОСИБИРСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ ГИГИЕНЫ" ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО
НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

<http://www.niig.su>



На 10.09.2024 всего прошли обучение 5342 чел (66,8% от плана)

- по программе для детей дошкольного возраста 2242 чел.
- по программе для детей школьного возраста 2542 чел
- по программе родительский контроль 555 чел.