



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

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе**

им. А. П. Ладыженского ул., д. 17, г. Асбест, Свердловская область, 624269
Тел./Факс: 8 (34365) 2-48-18, E-mail: mail_03@66.rosпотребнадзор.ru

Исх. №66-20-003/12- 2040-2022
от 30.01.2022г

В СМИ, на
Сайты Администраций ГО
Юридическим лицам,
Индивидуальным предпринимателям
Гражданам

Горячее питание детей обязательно!

Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области информирует, что под горячим питанием понимается здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Согласно гл. IV.1 «Организация питания детей», введенной не так давно в Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в образовательных организациях основное питание детей должно включать *горячее питание*.

Положения об обязательности горячего питания детей содержатся и в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.1.2). Сухой паек (набор пищевой продукции) допускается использовать только при организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов. При этом, если продолжительность таких перевозок (массовых мероприятий) свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00), также должно быть организовано горячее питание.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

Здесь также отметим требования к температуре готовых горячих блюд (п. 11.6 МР 2.3.6.0233-21):

горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С;

готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Среди новшеств в организации детского питания следует выделить особенности, установленные для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Согласно п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для таких детей в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования:

- 1) должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
- 2) выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;
- 3) **допускается** употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, если обеспечены условия для мытья рук. Данная возможность предусмотрена в любых организациях, осуществляющих питание детей. Введение такой нормы позволяет закрыть наболевший вопрос о возможности использования домашней еды, к примеру, детьми-аллергиками, в обычных образовательных учреждениях, которые не имеют возможности обеспечить питание таких детей по индивидуальному меню.

В качестве дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Такие нововведения предусмотрены в п. 8.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Через автоматы может быть реализована следующая пищевая продукция промышленного изготовления:

- а) в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты);
- б) в потребительской упаковке не более 100 грамм (мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара).

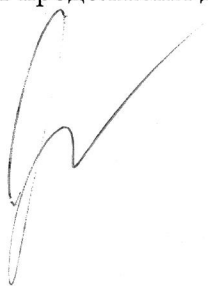
При этом должны быть соблюдены требования к условиям хранения и срокам годности указанной пищевой продукции, а также к наличию документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции допускается устанавливать в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Такие аппараты должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

Асбестовским отделом Роспотребнадзора проводятся проверки в течение всего учебного года образовательных организаций, организаторов питания, поставщиков продуктов питания. Во втором полугодии будут продолжены данные проверки.

Главный государственный санитарный врач
по городу Асбест и Белоярскому району



Е.А. Брагина