



Администрация Петрозаводского
городского округа

Комитет социального развития

Управление образования

пр. Ленина, д. 2, г. Петрозаводск,
Республика Карелия, 185910
тел.: 71-33-10 факс: 71-34-24
e-mail: unrobr@petrozavodsk-mo.ru

Руководителям муниципальных
общеобразовательных
организаций

09 АЕН 2019 № 111-26-512-0
На № 10-00-02/07 от 02.12.19
8 331-2019

Уважаемые руководители!

Управление образования комитета социального развития Администрации Петрозаводского городского округа на основании письма управления Роспотребнадзора по Республике Карелия направляет Алгоритм действий родителей при организации родительского контроля над организацией питания детей и подростков в общеобразовательных организациях для руководства в работе.

Также просим рассмотреть возможность размещения вышеуказанного документа на сайте образовательной организации.
Приложение: на бл. в 1 экз.

Заместитель начальника
управления образования

С.В. Червова

**Алгоритм
действий родителей при организации родительского контроля над
организацией питания детей и подростков в общеобразовательных
организациях, организациях начального и среднего профессионального
образования**

В целях контроля над организацией питания родители имеют возможность оценить соблюдение требований санитарных правил и норм, предусмотренных действующим законодательством:

Общие требования

Рядом с умывальниками при обеденном зале столовой следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения

Требования к посуде, столовым приборам

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия.

Требования к формированию меню

Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

С учетом возраста обучающихся должны быть соблюдены требования по массе порций блюд

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп (в граммах)	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150

Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационах 2 - 6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи).

Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

В полдник рекомендуется включать в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Требования к изготовлению и реализации блюд и кулинарных изделий

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать следующие блюда и кулинарные изделия:

1. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
2. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
3. Фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
4. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
5. Квас.
6. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
7. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

8. Пищевые продукты, не предусмотренные ассортиментом для организации дополнительного питания обучающихся.

9. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

10. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

11. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

12. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

13. Газированные напитки.

14. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

15. Жевательная резинка.

16. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

17. Карамель, в том числе леденцовая.

18. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

19. Окрошки и холодные супы.

20. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

21. Яичница-глазунья.

22. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

23. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Порционирование блюд необходимо осуществлять с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

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

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Температура в витрине должна быть $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Организация дополнительного питания

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждения, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий,

пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым ассортиментом дополнительного питания.

Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре (вендинговые автоматы) допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

N п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7.	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в

			потребительской упаковке промышленного изготовления
8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте в потребительской упаковке промышленного изготовления
12.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте в потребительской упаковке

Организация питьевого режима

Свободный доступ обучающихся к питьевой воде должен быть обеспечен в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале и одноразовых стаканчиков – в учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами – для сбора использованной посуды одноразового применения.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

Требования к персоналу пищеблока

Работники столовой обязаны:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде.

При выявлении каких-либо нарушений выше перечисленных требований законодательства родители в письменном виде обращаются к руководителю организации, осуществляющей питание детей, а также руководителю образовательной организации для устранения замечаний. При этом необходимо иметь в виду, что понятие «невкусной» пищи в законодательстве отсутствует. Для урегулирования вопросов вкусовых качеств изготавливаемых блюд может быть создана рабочая группа, взаимодействующая с питающей организацией в целях выработки меню, устраивающего все стороны.

В случае, если меры не принимаются или принимаются не в полном объеме, родители вправе обратиться к учредителю образовательной организации для решения возникающих вопросов.

По вопросам, связанным с безопасностью организации питания, нерешение которых может привести к возникновению инфекционной или массовой неинфекционной заболеваемости среди детей, родителям необходимо обращаться в Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия (его территориальные отделы).

Обращение может быть подано лично, направлено почтовым отправлением, а также с использованием средств информационно-коммуникационных технологий, предусматривающих обязательную авторизацию заявителя в единой системе идентификации и аутентификации.