



Федеральная служба по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека
Управление Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека по Забайкальскому краю
(Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю)
Амурская ул., д. 109, г. Чита, а/я 1207, 672000
тел. (83022) 35-36-13, факс (83022) 35-36-13

E-mail: tur@75.rospotrebnadzor.ru, <http://75.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74425399, ОГРН 1057536034731,

ИНН/КПП 7536059217/753601001

14.04.2020 № 75-00-05/109-982-2020

На № 4574 от 13.04.2020

Министру образования, науки и
молодежной политики
Забайкальского края
Томских А.А.

г. Чита, ул. Амурская, 106

Уважаемый Андрей Александрович!

Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю (далее – Управление), рассмотрев Ваше письмо «О несоответствии продуктовых наборов для школьников» (вх. № 75-1624-2020 от 14.04.2020) в условиях дистанционного обучения и продления школьных каникул для социально-незащищенных категорий обучающихся (детей из малоимущих и многодетных семей, детей с ОВЗ, детей инвалидов) дополнительно сообщает.

Для определения количества и вида выдаваемых продуктов наряду с требованиями пунктов 6.2, 6.9, 6.30 СанПиН 2.4.4.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.4.2409-08), необходимо руководствоваться утвержденным примерным меню и технологическими картами к приготовлению блюд.

В примерном меню указано распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

В технологической карте к блюдам указан набор пищевых продуктов и продовольственного сырья, необходимого для приготовления блюд, нормы расхода сырья на одну порцию, выход блюда и технология приготовления.

При формировании продуктовых наборов необходимо учесть следующие моменты:

- количество приемов пищи обучающимися в общеобразовательном учреждении;
- возрастную категорию;
- предпочтение отдавать продуктам с длительным сроком годности: соки, молоко, крупы, макаронные изделия и др.;
- условия хранения и сроки годности;
- не включать запрещенные продукты (консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты; молочные продукты на основе растительных жиров (сырный продукт, сгущенка); карамель, в том числе леденцовая; первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и др.);
- учитывать средние размеры отходов при холодной и тепловой обработке продуктов, привар и уваривание продуктов (это учтено в имеющихся в школе технологических картах на блюда);
- наличие товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также обеспечивающих ее прослеживаемость.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

14 АПР 2020

Вх. № 2042

При фасовании пищевой продукции можно руководствоваться пп. 5 п. 4.12 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Так, на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке должны быть указаны наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения (для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки, установленные изготовителем). Иные сведения, доводятся до потребителя любым способом, в том числе путем нанесения на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу или прилагаемый к каждой упаковочной единице продукции, информации в соответствии со статьей 4 ТР ТС 022/2011:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011 и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;
- компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний.

Кроме этого необходимо разъяснить родителям особенности организации питания школьника, изложенные в СанПиН 2.4.4.2409-08, в части соответствия принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами и др.

При выдаче продуктовых наборов соблюдать социальное дистанцирование 1,5 метра, обеспечить работникам и родителям наличие средств индивидуальной защиты, дезинфицирующих средств в целях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019).

Заместитель руководителя



Е.А. Гредюшко

Жалсапова Д.З.
268871

7 24042022