



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 ПЕРМСКОМУ КРАЮ
(Управление Роспотребнадзора по
Пермскому краю)

Куйбышева ул., д. 50, Пермь, 614016
Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24
E-mail: urpn@59.rospotrebnadzor.ru
www.59.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168
ИНН/КПП 5904122386/590401001

20 ОКТ 2021 № 59-00-09/04-32512-2021

Министерство образования и науки
Пермского края
Р.А. Кассиной
Куйбышева ул., д.14, г.Пермь, 614006

Департамент образования
администрации города Перми
А.А. Деменевой
Сибирская ул., д.17, г. Пермь, 614000

«Об ассортименте дополнительного
питания в образовательных
организациях»

Уважаемая Раиса Алексеевна!

Уважаемая Анна Анатольевна!

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю (далее - Управление) в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и исключения рисков, способствующих возникновению инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний, отравлений среди обучающихся обращает внимание на соблюдение при организации питания в образовательных учреждениях обязательных требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), вступившими в силу с 01.01.2021 г. со сроком действия до 01.01.2027 г.

Школьное питание в образовательных организациях должно быть безопасным, соответствовать принципам щадящего питания, сбалансированным по пищевой энергетической ценности, набору продуктов и отвечать потребностям детей и родительского сообщества.

В образовательных организациях питание осуществляется посредством реализации организованного горячего питания, соответствующего обязательным санитарным требованиям. Наряду с основным (организованным) меню разрешается организация дополнительного питания обучающихся через буфеты не для реализации основного горячего питания, а для продажи буфетной продукции в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым ассортиментом дополнительного питания, а именно:

- фрукты (яблоки, груши, бананы, мандарины, апельсины и др.), реализуются предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в упаковке из полимерных материалов;



- вода, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная; соки, нектары (до 500 мл), реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления;
- молоко, молочные и кисломолочные напитки (2,5% и 3,5% жирности) до 200-500 мл, реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления при условии наличия охлаждаемого прилавка;
- изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности) до 125 г, реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления при условии наличия охлаждаемого прилавка;
- сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов до 125 г, реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке;
- хлебобулочные изделия до 100 г, реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке;
- орехи (кроме арахиса), сухофрукты до 50 г, реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке;
- мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) до 50 г и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления;
- кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад до 50 г, реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления.

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

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

в перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, входит:

- пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;
- пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- соки концентрированные диффузионные;
- кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические);
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- газированные напитки; газированная вода питьевая;
- молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров;
- жевательная резинка;
- кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%);
- 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;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные во фритюре пищевая продукция;
- блинчики с мясом и творогом;
- картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
- сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
- молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности;
- кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

Кроме этого, в соответствии с п. 8.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

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.

При решении администрации об установке вышеуказанных торговых аппаратов в образовательной организации необходимо учитывать мнение родителей и законных представителей детей, родительской общественности.

Со стороны образовательной организации должен осуществляться строгий контроль за качеством, сроками годности и условиями хранения пищевой продукции, а также наличием документов о качестве и безопасности пищевой продукции, реализуемой для дополнительного питания обучающихся.

Просим довести вышеизложенную информацию для работы до руководителей всех образовательных организаций и исполнение мероприятий взять под личный контроль.

Заместитель руководителя



А.М. Зомарев