

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В  
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Что нужно знать при организации питания детей в  
летних оздоровительных учреждениях**

---

**г. Мурманск  
2017 год**

## **I. Общие положения**

Организация рационального полноценного питания - одна из важнейших составляющих в обеспечении оздоровления детей в оздоровительных лагерях.

Существует несколько видов лагерей, которые отличаются спецификой работы.

Требования к организации питания детей в лагерях определены в следующих нормативных актах:

СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»
СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа»
СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев»
СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков»
СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

## **II. Требования к разработке примерного меню**

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать примерное меню.

Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в оздоровительном учреждении, и согласовывается руководителем оздоровительного учреждения.

Для детей, посещающих оздоровительные учреждения с дневным пребыванием, разрабатывается примерное меню на период 10- или 14(18)-дней.

В стационарных организациях отдыха и оздоровления детей примерное меню, утверждается руководителем детского оздоровительного лагеря, рассчитывается не менее чем на 2 недели.

Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с требованием санитарных правил. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

## **III. Требования к доставке и приёму продукции**

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Организация **«поставщик пищевой продукции»** должна выпустить в обращение (купля – продажа или иной способ передачи пищевых продуктов), а **организатор питания** соответственно получить пищевую продукцию в т.ч. сырьё, сопровождаемые товарно - сопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, т.е принадлежность к конкретной партии и подтверждающей её безопасность.

Законодательство о техническом регулировании регламентирует требования к маркировке упакованной пищевой продукции и продукции, помещённой в транспортную упаковку.

Приём продукции и продовольственного сырья необходимо начать с их осмотра на наличие на транспортных и потребительских упаковках маркировочных ярлыков (плодоовощная продукция не является исключением).

Маркировка продукции должна содержать информацию, полнота которой определена ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Маркировка должна содержать следующие сведения:

- наименование продукции, её количество и состав;
- дату изготовления, срока годности, условиях хранения;
- наименование и место изготовителя;
- рекомендации по её использованию и т.д.

Указанная информация является отправными данными для оценки происхождения и безопасности полученной партии путём соотнесения их с пакетом сопроводительных документов:

1. Товарная накладная на продукцию должна содержать сведения отдельно по каждому наименованию товара (пищевых продуктов), совпадающие с данными на маркировке продукции, включающие:

- полное наименование продукции,
- изготовитель продукции, место изготовления,
- количественные данные.

Это позволит, соотнося эти данные с маркировкой продукции, подтвердить поступление именно этой продукции.

2. Документом, подтверждающим безопасность продукции, является сертификат или декларация соответствия на продукцию. Реквизиты данных документов выдаются в приложении к товарно-транспортной накладной.

3. Продукция, прошедшая ветеринарно - санитарную экспертизу, сопровождается документами установленного образца (ветеринарная справка-форма №4; и ветеринарное свидетельство - форма №2).

При приёмке продукции необходимо соотнести информацию на маркировке с данными, указанными в ветеринарно - сопроводительных документах.

**Категорически запрещается получение продукции без сопроводительных документов или с последующей их доставкой!**

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**Партия пищевой продукции** - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведённой (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, **сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.**

**Прослеживаемость пищевой продукции** - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

#### **IV. Требованиям к организации питания в летних оздоровительных учреждениях**

Устройство, содержание и организация работы столовой в части объёмно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом столовой, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению обязательной документации (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие), во всех видах оздоровительных учреждений, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 07.08.2008 №12085).

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приёмы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам (ТР ТС 021/2011).

Организацию обслуживания горячим питанием рекомендуется осуществлять путём предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя (воспитателя).

**Не допускается** присутствие детей и подростков в производственных помещениях столовой.

**Не разрешается** привлекать детей и подростков к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

**Не допускается** привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонала, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

#### **V. Перечень продуктов и блюд, реализация которых не допускается в оздоровительных организациях**

В оздоровительных организациях не допускаются для реализации следующие продукты и блюда:

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приёма и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тёк", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. №9.

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

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

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

27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

29. Газированные напитки.

30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

31. Жевательная резинка.

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

33. Карамель, в том числе леденцовая.

34. Закусочные консервы.

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

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

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

39. Яичница-глазунья.

40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

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

## **VI. Типовые нарушения, выявляемые при осуществлении контрольно – надзорных мероприятий в отношении субъектов, осуществляющих деятельность организаций отдыха и оздоровления детей и подростков**

В ходе проведения федерального государственного надзора в отношении субъектов, осуществляющих деятельность организаций отдыха и оздоровления чаще всего выявляются:

- нарушения требований приёмки пищевых продуктов;
- нарушения правил отбора суточной пробы;
- нарушения режимов мытья кухонной и столовой посуды;
- нарушения режима обработки яиц;
- нарушения проведения бракеража готовой продукции;
- нарушения использования инвентаря на пищеблоке;
- нарушения в проведении С-витаминизации пищи;
- нарушения использования уборочного инвентаря;
- нарушения использования оборудования на пищеблоке;
- не соответствие фактического меню примерному меню;
- нарушения сроков реализации и условий хранения продукции.