



Российская
Федерация
Белгородск

а. область
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

308005, г. Белгород, Соборная пл., 4 тел. 32-40-34,

факс 32-57-73

beluno@belregion.ru

05.06. 2018 г. № 9-09/4/3115

На № от

**Об усилении контроля за организацией
питания детей в дошкольных
образовательных организациях**

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» к основной цели деятельности дошкольной образовательной организации наряду с реализацией образовательной программы относится осуществление присмотра и ухода за детьми, включающего в себя в том числе комплекс мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей.

Создание безопасных условий обучения, воспитания, присмотра и ухода за детьми является неукоснительной обязанностью каждой дошкольной образовательной организации.

Результаты ведомственного контроля образовательных организаций, проводимого департаментом образования Белгородской области в январе-апреле 2018 года, а также участвовавшие обращения граждан свидетельствуют о допусках в дошкольных учреждениях нарушениях санитарных правил при организации питания детей, которые негативно отражаются на жизни и здоровье воспитанников. В мае 2018 года в результате грубых нарушений при приготовлении блюда в процессе приема пищи погиб воспитанник детского сада Старооскольского городского округа.

В целях усиления мер, направленных на охрану жизни и здоровья детей, департамент образования Белгородской области обращает внимание на основные проблемные вопросы в организации питания детей, требующие проведения дополнительных административных, контрольных и методических мероприятий.

1. ***Необоснованная заменаготавливаемых блюд, отсутствие возможности приготовления блюда в соответствии с утвержденным меню в связи с регулярными поздними сроками поставки требуемого продукта.***

Любые замены блюд, продуктов в утвержденном меню допускаются только в случае непредвиденных и непреодолимых обстоятельств (срыва поставки пищевых продуктов, аварийных ситуаций и т.п.). В этом случае допускается:

- замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни;

- замена отдельных продуктов, блюд и кулинарных изделий другими (включенными в утвержденное меню), при условии полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий, а также использования в составе недельного рациона питания всех видов (групп) продуктов, предусмотренных продуктовым набором.

В случае проведения любых замен обязательным является анализ и оценка используемого в течение недели набора продуктов и средненедельной пищевой ценности рациона питания по содержанию макронутриентов (белков, жиров, углеводов), микронутриентов, энергетической ценности, а также фиксация их причин.

2. Несоблюдение температурных условий хранения суточных проб, частичное их отсутствие.

Суточные пробы всех готовых блюд необходимо отбирать непосредственно после приготовления пищи:

- порционные блюда в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 г.

Все блюда помещаются в отдельную стерильную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6°C.

Заморозка суточных проб не допускается.

3. Использование в питании детей замороженного мяса птицы.

В соответствии с ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей, утвержденным СанПиН 2.4.1.3049-13, для приготовления блюд в дошкольных организациях допустимо использование только охлажденного мяса птицы (курица, индейка).

4. Несоблюдение условий хранения продуктов питания. Использование овощей с признаками гнили для приготовления блюд.

Хранение пищевых продуктов необходимо осуществлять строго в соответствии с условиями и сроками, установленными предприятием-изготовителем, нормативно-технической документацией и санитарными правилами.

Хранение картофеля и овощей необходимо осуществлять в сухом темном, помещении в закромах слоем не более 1,5 м, в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, при температуре от + 3 до + 12 °С и относительной влажности воздуха от 70 до 95 % (в зависимости от их вида).

Использование для приготовления блюд овощей с признаками гнили не

допускается.

5. *Заготовка овощей накануне дня приготовления блюд.*

Для обеспечения сохранности витаминов в процессе кулинарной обработки овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, необходимо чистить непосредственно перед варкой. Не допускается предварительная заготовка картофеля и других овощей, в том числе с длительным (более 2-х часов) замачиванием их в воде.

Отваренные для салатов овощи допускается хранить в промаркированной емкости в холодильнике не более 6 часов при температуре +4 (+/-2)°С.

6. *Отсутствие технологических карт наготавливаемые блюда.*

Технология приготовления всех блюд и кулинарных изделий, включенных в утвержденное меню, устанавливается в технологических картах, в которых обязательно приводятся ссылки на сборник рецептур для детского питания, химический состав блюда и расход сырья. Кроме того, необходимо обратить внимание, что ряд сборников рецептур устанавливают также органолептические требования к готовым блюдам и требования к их подаче, которые подлежат обязательному соблюдению.

Блюда и кулинарные изделия, включаемые в меню, должны по наименованию и пищевой ценности соответствовать названиям, указанным в технологических картах и сборнике рецептур.

Приготовление блюд для детского питания без технологической карты, внесение изменений в рецептуру, а также использование продуктов, не соответствующих требованиям рецептуры, не допускается. Например, не допустима подача детям блюд из кусковой рыбы с костями, если технологическая карта предусматривает использование рыбного филе или удаление кожи и костей на пищеблоке.

7. *Организация диетического питания.*

В соответствии с назначениями врача для ребенка в дошкольной организации должно быть организовано диетическое питание. В данном случае для ребенка в индивидуальном порядке проводится корректировка меню.

Так, например, при сахарном диабете и избыточной массе тела в индивидуальном порядке, при приготовлении пищи для данного конкретного ребенка, может уменьшаться количество сахара и т.п.

При пищевой непереносимости отдельных пищевых продуктов, в том числе при пищевой аллергии, блюда и продукты, вызывающие непереносимость, также в индивидуальном порядке исключаются из рациона питания ребенка с проявлениями непереносимости.

При наличии организационной возможности обеспечить питание отдельной группы детей, нуждающихся в диетическом питании, рекомендуется разработка отдельного меню.

. При организации диетического питания необходимо обратить внимание на:

- обязательное издание приказа руководителя детского сада об организации такого питания для конкретного ребенка,

- наличие в медицинском заключении списка продуктов, требующих исключения из рациона питания ребенка, или № диетического стола,
- размещение данного списка на пищеблоке и в группе, которую посещает ребенок,
- наличие технологических карт на блюда диетического питания и блюда, требующие исключения тех или иных продуктов,
- отбор суточных проб блюд, приготовленных в рамках указанного питания.

Использование или исключение тех или иных продуктов питания для указанной категории детей по устной договоренности с родителями (законными представителями), которая не подтверждается назначениями врача, не допускается.

8. Организация питания детей раннего возраста.

В связи с реализацией Указа Президента РФ от 07 мая 2018 года №204 в части достижения в 2021 году 100-процентной доступности дошкольного образования для детей в возрасте до 3 лет в дошкольных организациях численность детей раннего возраста увеличивается.

В связи с этим департамент образования обращает внимание, что питание детей раннего возраста отличается от питания детей старше 3 лет по количеству продуктов, объему суточного рациона, величине разовых порций, а также по особенностям кулинарной обработки продуктов.

Так санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 установлены суточные наборы продуктов для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет в дошкольных организациях, которые значительно отличаются от норм для детей от 3 до 7 лет.

В ряде сборников рецептов по каждому блюду указаны особенности по его приготовлению или подаче для детей раннего возраста.

Например, отдельные сборники указывают, что при приготовлении бутербродов со сливочным маслом и сыром для детей 2 лет сыр необходимо в тертом виде смешать со сливочным маслом, и только в 3 года сыр укладывается кусочком на ломтик хлеба.

Салат из зеленого горошка консервированного необходимо либо перед подачей разминать в пюре согласно одному сборнику рецептов, либо исключить его употребление для детей младше 5 лет согласно другому.

В связи с тем, что в ходе анализа сборников рецептов для детского питания выявлен ряд блюд, имеющих возрастные ограничения, департамент образования области рекомендует обратить особое внимание при приготовлении их для детей разного возраста:

- блюда, которые вводятся в рацион питания для детей старше 2 лет: уха, гречневая каша рассыпчатая, овощное рагу, салат из квашеной капусты;

- блюда, которые вводятся в рацион питания для детей **старше 3 лет**: рассольник, суп-пюре гороховый, запеканка из макарон и творога, творожная запеканка с изюмом, бефстроганов, печень тушеная, рыба тушеная с овощами, салат из свеклы, борщ с фасолью, бобовые отварные, шоколад, вафли.

На основании вышеизложенного, в целях создания безопасных условий для жизни и здоровья детей в дошкольных организациях области департамент образования рекомендует:

- усилить контроль за организацией питания детей в образовательных организациях, реализующих программу дошкольного образования, обратив особое внимание на проблемные вопросы, обозначенные в данном письме;

провести дополнительный анализ действующих меню, технологических карт и сборников рецептов, на основании которых они составлены, на предмет наличия особенностей приготовления тех или иных блюд для детей разного возраста и при необходимости внести соответствующие изменения в срок до 15 июня 2018 года;

- провести в каждой образовательной организации, реализующей программу дошкольного образования, обучающие мероприятия со всеми сотрудниками, принимающими участие в питании детей, по вопросам организации питания детей разного возраста на всех этапах реализации продукции в срок до 15 июня 2018 года;

- обеспечить персональную ответственность сотрудников пищеблока, медицинских работников, помощников воспитателей (младших воспитателей), в том числе вновь принимаемых, за технологию приготовления и подачу блюд путем письменного ознакомления с технологическими картами до 15 июня 2018 года.

**Первый заместитель
начальника департамента - начальник
управления
организационно-контрольной и
проектной деятельности департамента
образования Белгородской области**



Б.Тишина