Приложение 4

**Требования при оказании услуг питания для детей**

Основным нормативным правовым актом, регламентирующим питание детей и подростков, является СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590- 20).

В соответствии с требованиями раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обязательным условием является разработка примерного меню, которое должно быть утверждено руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

**Таким образом, рекомендуем направить примерное меню за 10 дней до начала мероприятия в адрес Котласского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Архангельской области.**

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

Перечень продуктов и блюд, запрещенных в питании детей, содержится в приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико- технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.5590-20).

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно- минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в приложении № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

Поступающие пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами. удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

С целью контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях; влажности - в складских помещениях. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение N 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (приложение № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет ответственный работник пищеблока в соответствии с рекомендациями по отбору проб (п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.43590-20). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования в рамках производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание.

Предлагаем руководствоваться данными требованиями при оказании услуг питания.