



ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КРАСНОЯРСКА

Урицкого ул., 117, г. Красноярск, 660049, тел. (8-391) 263-81-81, факс (8-391) 263-81-82  
e-mail: guo@admkrsk.ru, www.krasobr.admkrsk.ru, ИНН/КПП 2466004445/246601001

от 12 ОКТ 2022 № 1928  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Директорам муниципальных  
общеобразовательных организаций  
города Красноярск

Начальникам территориальных  
отделов главного управления  
образования (для сведения)

*О требованиях к реализации  
буфетной продукции*

Уважаемые коллеги!

В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» в Российской Федерации реализуется проект «Здоровое питание», который является частью федеральной программы «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» («Укрепление здорового питания») национального проекта «Демография».

В целях обеспечения реализации национального проекта «Демография» Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ внесены соответствующие изменения в Федеральный закон от 02.02.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

Изменениями, внесенными в Федеральный закон от 02.02.2000 № 29-ФЗ, определены принципы здорового питания, которыми являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний, включающие в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных

157452

кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях» (далее – МР 2.4.0179-20) определены основные положения по организации здорового питания обучающихся, направленные на организацию здорового питания, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания.

Соблюдение МР 2.4.0179-20 позволяет реализовать принципы здорового питания, в том числе за счет снижения потребления кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли.

Так, согласно п. 2.5 МР 2.4.0179-20 для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Кондитерские изделия, особенно торты, пирожные, не относятся к продуктам здорового питания: наряду с низкой пищевой ценностью относятся к группе высококалорийной пищевой продукции, помимо муки они содержат много жира, сахара, яиц (пищевой аллерген), их энергетическая ценность составляет 400-500 ккал на 100 г.

Кроме того, неотъемлемой частью кондитерских изделий, таких как пирожные и торты, является отделочный крем. Технология, используемая при приготовлении отделочных кремов, позволяет большинству микроорганизмов оставаться жизнеспособными, а в процессе хранения изделия эти микроорганизмы могут начать размножаться. В связи с чем, для пирожных и тортов устанавливается минимально короткий срок хранения (не более 72 часа, СанПиН 2.3.2.1324-03), а также определенные температурные параметры (4 (±2) град. С, СанПиН 2.3.2.1324-03). Пищевая продукция со сроком хранения не более 5 суток является скоропортящейся (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).

Несоблюдение условий и сроков хранения скоропортящейся пищевой продукции может стать причиной возникновения массовых пищевых отравлений среди обучающихся и работников школ.

Согласно п. 12 приложения 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для организации питания детей не допускается использование кремовых кондитерских изделий, а именно: пирожных и тортов.



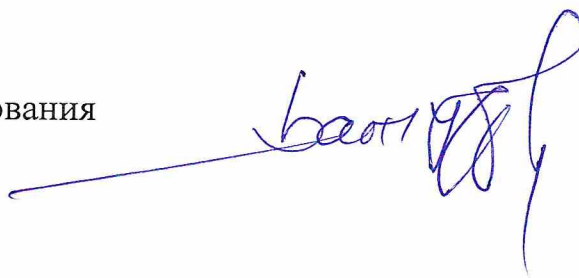
В целях обеспечения обучающихся здоровым питанием, исключения факторов, способствующих возникновению и распространению пищевых отравлений среди обучающихся и работников общеобразовательных организаций, прошу обеспечить контроль за реализуемым ассортиментом буфетной продукции в школьных столовых.

При проведении контроля необходимо обращать внимание на наличие в ассортименте нерекомендуемых пищевых продуктов, в том числе пирожных. Для эффективного контроля в части исключения использования в питании детей подобной пищевой продукции необходимо проводить оценку маркировочных ярлыков. На маркировочном ярлыке каждого тарного места (т.е. каждой упакованной единицы продукции) должна содержаться информация о производителе с указанием юридического и фактического адрес, наименование пищевой продукции, составе пищевой продукции, дате изготовления и сроке годности (или дата окончания срока годности), пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов), энергетическая ценность (ккал/Дж), условиях хранения (температура, влажность (при необходимости)). Наличие (отсутствие) запрещенных веществ оценивается путем сравнения информации, нанесенной на маркировку и требований, указанных нормативных документах.

Перечень пищевой продукции, а также пищевых веществ, запрещенных в использовании при организации питания детей изложены в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В случае наличия в продаже пирожных необходимо направлять в адрес оператора питания письмо с требованием изъятия из реализации запрещенной продукции, копии таких писем направлять на электронную почту МАУ ДОШП (e-mail: mau\_zp@admkrsk.ru, ts.mau@yandex.ru). В письме необходимо указывать конкретные сведения о такой пищевой продукции: наименование пищевого продукта (полное, соответствующее наименованию на маркировке), наименование производителя, дату производства, а также причины по которым требуется изъятие из реализации: наличие в составе запрещенных веществ (например, в составе содержится сорбат калия (соль сорбиновой кислоты), что запрещается требованиями п. 7 ст. 8 ТР ТС 021/2011), несоблюдение условий хранения (находятся не в холодильнике, а на линии раздачи и т.п.

Заместитель руководителя  
главного управления образования



М.О. Батуров