

О порядке реализации пищевых продуктов через буфеты и аппараты автоматической выдачи пищевых продуктов в общеобразовательных организациях

В образовательных организациях наряду с основным питанием возможна реализация дополнительного питания, как через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, так и через торговые автоматы, при этом в питании детей не должны использоваться продукты и блюда, перечень которых содержится в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», например такие как:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты),
- квас,
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки,
- алкоголь,
- газированные напитки,
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров,
- жевательная резинка,
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%),
- карамель, в том числе леденцовая.

Ассортимент продукции для дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания и согласовывается с органами Роспотребнадзора.

При этом санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 (п.п.4.2, 6.31 и приложение 9) установлен рекомендуемый ассортимент продукции, который включает: питьевую воду, витаминизированные фруктовые соки, витаминизированные напитки, кондитерские изделия, молочные продукты (стерилизованные) и другие нескоропортящиеся продукты и напитки.

N п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	—	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите
4	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
5	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	промышленного изготовления
6	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в
7	Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления

8	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	
9	Хлебобулочные изделия	до 100 г	
10	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
12	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	
11	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления

При реализации продукции через вендинговые аппараты все пищевые продукты, в том числе кулинарная продукция, используемые в питании обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, а также недопустима реализация запрещенных продуктов, с истекающим сроком годности, продуктов в поврежденной упаковке и таре.

Следует отметить, что некоторые пищевые продукты (свежие овощи, кисломолочные напитки, творожные изделия, сыры) должны храниться при особых температурных условиях на охлаждаемых прилавках и могут реализовываться только через буфет образовательной организации, где обеспечивается постоянный контроль за температурным режимом на охлаждаемых прилавках и за сроками годности и реализации пищевых продуктов, хранящихся на прилавках.

Обращаем внимание, что отсутствие постоянного контроля за температурным режимом в вендинговых аппаратах, а также за сроками годности и реализации через них вышеперечисленных пищевых продуктов исключает возможность их реализации через аппараты для автоматической выдачи.

Кроме этого, санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 допускается реализация через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

Технические характеристики торговых автоматов, в которых осуществляется приготовление горячих напитков, должны предусматривать проведение водоподготовки, обеспечивающей показатели безопасности воды, входящей в состав напитков, в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию, которая обязана создать необходимые условия для организации питания обучающихся, охраны и укрепления их здоровья.

Образовательная организация в случае принятия решения об установке торговых автоматов обязана учесть мнения родителей, законных представителей детей, обязана предусмотреть (в договоре) обязательства обслуживающей их организации по проведению еженедельной санитарной обработки внутренних поверхностей автоматов и контроля соблюдения сроков годности реализуемых продуктов, режим заправки, а также контроля документов о качестве и безопасности продукции.

Кроме этого, следует иметь в виду, что организация в образовательных учреждениях

автоматизированной торговли пищевыми продуктами предполагает размещение аппаратов, установка которых изначально не предусмотрена проектом образовательной организации. Аппараты автоматической торговли пищевыми продуктами не должны размещаться в проходах и уменьшать полезную площадь рекреаций, холлов, коридоров.