



**МИНИСТЕРСТВО АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА
И ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Информационный материал
«Методические рекомендации по организации
питания детей и подростков в местах их отдыха
и оздоровления»**

СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ – 2023

Методические рекомендации по организации питания детей и подростков в местах их отдыха и оздоровления

В целях совершенствования организации питания детей и подростков в период летней оздоровительной кампании, внедрения прогрессивных технологий приготовления продукции общественного питания, форм и методов обслуживания, обеспечения качественным и безопасным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, а также для создания условий для оптимального физического развития детей и подростков и их оздоровления Министерством агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области подготовлены следующие рекомендации.

Рекомендовано:

- Обеспечивать работу предприятий питания оздоровительных лагерей в соответствии с нормативными правовыми актами, нормативно-технической и технологической документацией (перечень документов в приложении).
- Своевременно заключить договоры с производственными предприятиями на техническое обслуживание пищеблоков оздоровительных лагерей (оборудование, коммунальные услуги и др.).
- Провести тщательную ревизию холодильного оборудования: его количество и рабочее состояние, наличие термометров, рассчитать необходимый объем холода в зависимости от мощности предприятия (количества питающихся).
- Внедрить и поддерживать систему контроля за продовольственным снабжением оздоровительных лагерей по вопросам: качества, ассортимента, объемов поступающих продовольственных товаров и сырья, транспортного обеспечения и своевременного расчета с поставщиками.
- Необходимо произвести расчеты потребности в продуктах питания в соответствии с нормами питания на одного отдыхающего в день и на основе согласованного меню; создать необходимые запасы продовольственных товаров (с учетом сроков реализации).
- Заключать договоры на поставку продуктов питания с местными товаропроизводителями, в том числе производящих продукцию для детского питания, с целью расширения ассортимента, обеспечения качественного и безопасного питания.
- Осуществлять поставку продуктов питания, полуфабрикатов, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий на предприятия питания оздоровительных лагерей в централизованном порядке, ежедневно, на основе утвержденных транспортных маршрутов и специализированным транспортом.
- Транспортировку пищевых продуктов необходимо производить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения.
- Каждая партия поступающего товара должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость

пищевой продукции. Сопроводительные документы необходимо сохранять до окончания реализации продукта.

➤ При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах, рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

➤ При организации питания в период летней оздоровительной кампании рекомендуется учитывать положения методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

➤ При организации работы пищеблока оздоровительного лагеря особое внимание следует обращать на:

- оснащение пищеблока оборудованием и его техническое состояние;
- наличие в полном объеме и состояние инвентаря, посуды;
- санитарное состояние и содержание помещений, обработку посуды;
- организацию здорового питания и формирование примерного меню;
- условия и соблюдение технологии изготовления кулинарной продукции;
- соблюдение правил личной гигиены персоналом организации общественного питания;
- ведение форм учетной документации на пищеблоке, проведение производственного контроля.

Требования к оборудованию и его техническому состоянию

Перед началом работы пищеблока оздоровительного лагеря должны быть заключены договоры с обслуживающими организациями, которые должны подготовить все оборудование к работе и обслуживать его на протяжении всего оздоровительного периода.

Каждое производственное помещение (цех) пищеблока должно быть в полном объеме оснащено технологическим, холодильным, моечным и иным оборудованием (по количеству оборудования и по мощности), в соответствии с назначением производственного помещения (цеха), количеством питающихся и ассортиментом продукции.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

Производственное оборудование и разделочный инвентарь должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, закреплены за каждым производственным помещением (цехом) и иметь специальную маркировку.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

В холодильных камерах, холодильных шкафах должны строго соблюдаться правила товарного соседства: сырые и готовые продукты хранят отдельно (в отдельных камерах, на отдельных полках, стеллажах). Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений предприятия общественного питания приведен в приложении к МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Требования к инвентарю, посуде, таре

Кухонный инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из разрешенных материалов. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При организации питания можно использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы).

Нельзя использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную.

Кухонный инвентарь и посуда должны быть промаркированы в соответствии с их использованием, маркировка должна быть четкой и понятной.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Кухонную и столовую посуду моют отдельно.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

Необходимо иметь запас посуды в размере однократной потребности в посуде по числу детей и персонала.

Формирование примерного меню и организация здорового питания

Перед началом оздоровительного периода, основываясь на среднесуточных нормах потребления продуктов, необходимо разработать примерное меню (не менее чем 2-х недельное, а лучше на всю смену) по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и для каждой возрастной группы детей.

В оздоровительных лагерях круглосуточного пребывания (загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей) рекомендуется 5-6 разовое питание с интервалами между приемами пищи не более 4 часов.

Рацион питания детей в оздоровительных лагерях круглосуточного пребывания должен обеспечивать суточную потребность в белках (включая белки животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергии. Суточная калорийность составляет 2,1-2,55 тыс. ккал.

При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур или технико-технологическими картами (далее – нормативно-технологическая документация). Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в нормативно-технологической документации.

Меню утверждается руководителем оздоровительного лагеря. Если услуга питания предоставляется на условиях договора аутсорсинга, то меню разрабатывается и утверждается организатором питания и согласовывается с руководителем оздоровительного лагеря. Меню рекомендуется также согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. 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.

Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами (подготовленными на основе действующих сборников рецептур) или технико-технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами). Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли;

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры требуемой для подачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные напитки – не выше 20 °С.

Салаты и холодные закуски в заправленном виде не хранятся.

Выдача готовой пищи осуществляется только после оценки качества (снятия пробы). Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Методика проведения органолептической оценки приведена в ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

На пищеблоке оздоровительного лагеря рекомендуется отбор суточной пробы проводить медицинскому работнику (или под его руководством повару) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Рекомендации по отбору суточных проб приведены в Приложение к МР 2.3.6.0233-21.

Питьевой режим в оздоровительном лагере должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды, которая выдается в специально отведенном месте.

Санитарное состояние и содержание помещений, обработка столовой посуды

Все производственные и подсобные помещения пищеблока необходимо содержать в чистоте, поэтому они подвергаются систематической уборке. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

Уборочный инвентарь для туалета должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы должны мыться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, уборка рабочих мест – работниками пищеблока на своем рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется **специальный персонал**.

Мытье столовой посуды осуществляется механическим или ручным способом. Механическая мойка – в моечных машинах в соответствии с инструкциями по эксплуатации. При ручном способе используют трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. Для обработки посуды используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению.

Для мытья используют ветошь, щетки, мочалки, которые по окончании работы очищают, дезинфицируют, кипятят, просушивают и хранят в специально выделенной промаркированной посуде. Для мытья посуды не используют: стиральный порошок и губки.

Обеденные столы после каждого приема пищи (после каждой смены) моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций

Пищеблок должен быть укомплектован квалифицированными кадрами, которые обладают знаниями особенностей организации питания детей и подростков.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Обязательно наличие действующей личной медицинской книжки.

Каждый сотрудник пищеблока должен соблюдать правила личной гигиены. Находясь на рабочем месте у сотрудников пищеблока должны отсутствовать украшения, часы, посторонние предметы (булавки, оторванные пуговицы,

расческа и т. д.). Спецдежда должна быть чистой и опрятной, обязательно наличие сменной обуви.

Сотрудники пищеблока обязаны: оставлять личные вещи в гардеробе, мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную спецдежду и менять ее по мере загрязнения, снимать спецдежду при посещении туалета, не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

Не допускаются к работе лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами.

В столовую необходимо иметь аптечку для оказания первой медицинской помощи.

Ведение форм учетной документации на пищеблоке, производственный контроль

Организатор питания обеспечивает:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

На пищеблоке необходимо иметь журналы контроля и должным образом регистрировать в них результаты, в том числе бракеража готовой продукции, бракеража скоропортящейся пищевой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях, результаты медицинских осмотров работников пищеблока и т. д.

Медицинский работник (при наличии) или назначенное ответственное лицо на пищеблоке, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Ответственность за организацию питания детей возлагается на руководителя оздоровительного учреждения.

Контроль за состоянием фактического питания, выполнением натуральных норм, за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, а также контроль качества питания возлагается на медицинского работника оздоровительного учреждения.

Организация питания в детских палаточных лагерях

Для организации питания детей в палаточном лагере могут быть использованы различные формы, в том числе:

- а) питание в близлежащей организации общественного питания;

- б) привозное горячее питание (доставка готовой пищи в термоконтейнерах);
- в) приготовление пищи с использованием полевой кухни;
- г) приготовление пищи на пищеблоке палаточного лагеря;
- д) приготовление пищи на костре.

В СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.3.6.0233-21.2.3.6 отдельно выделены требования к организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях.

Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области рекомендует в период отдыха детей в оздоровительных учреждениях проводить детские кулинарные мероприятия, праздники, фестивали направленные на пропаганду рационального питания, развития вкусов пристрастий к здоровому питанию у детей, профессиональной ориентации подрастающего поколения, а так же в целях расширения ассортимента для детского питания.

Дополнительную информацию по вопросам организации питания детей и подростков в оздоровительных лагерях можно получить по телефону 8 (343) 312-00-07 (доб. 340), Мекерова Ольга Валерьевна – начальник отдела общественного питания и сферы услуг Министерства агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, Крюков Андрей Владимирович – ведущий специалист отдела общественного питания и сферы услуг Министерства агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, либо направить вопрос на адрес электронной почты o.mekerova@egov66.ru, a.kryukov@post.egov66.ru.

Перечень нормативной, технической и технологической документации

Нормативные и правовые акты:

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с измен.);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с измен.);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.2868-11 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изм. и доп.);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организациям общественного питания населения»
- МР 2.4.0242-21. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Технические нормативы:

Технические регламенты

- Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Межгосударственные стандарты

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

Национальные стандарты

- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», действует с 2013-01-01
- ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения», действует с 2014-01-01;
- ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»;
- ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания»;

Технологические нормативы:

- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1, М.: Хлебпродинформ 1996.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 2, М.: Хлебпродинформ 1997.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Часть 3, М.: Хлебпродинформ 2000.
- Сборник технологических нормативов. Справочник руководителя предприятий общественного питания. Часть 4, М.: Хлебпродинформ 2001.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд национальной кухни. Часть 5, М.: Хлебпродинформ 2002.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур для диетического питания. Часть 6, М.: Хлебпродинформ 2003.

Дополнительно по вопросу отдыха и оздоровления

- МР 3.1/2.4.0239-21 «Методические рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году»;
- Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 52887-2007 «Услуги детям в учреждениях отдыха и оздоровления»;
- Письмо Минпросвещения России от 1 марта 2021 г. № ДГ-409/06 «О Перечне нормативных правовых актов в сфере организации отдыха и оздоровления детей» (в части действующих нормативных документов);
- Приказ Минобрнауки России от 13.07.2017 N 656 «Об утверждении примерных положений об организациях отдыха детей и их оздоровления».