

## **Памятка по вопросам организации дополнительного питания в школах через автоматы по выдаче пищевых продуктов (вендинговые аппараты)**

Рациональное, сбалансированное, полноценное, качественное и безопасное питание является необходимым условием гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, сбережению здоровья детей и подростков во все возрастные периоды детского и подросткового организма.

Организаторы питания в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» от 16 июля 2009г. № 584 обязаны уведомить о начале своей деятельности по фактическому адресу осуществления деятельности органы Роспотребнадзора.

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней). Примерное меню должно быть разработано юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается с руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через специально оборудованные буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии, с рекомендуемым санитарными правилами, ассортиментом дополнительного питания.

Рекомендуемый ассортимент дополнительного питания указан в Приложении 9 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно, перед началом учебного года, и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

В последние годы распространена практика реализации дополнительного питания обучающихся через аппараты автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской упаковке - так называемые «вендинговые аппараты», при которых реализация пищевых продуктов осуществляется в условиях свободного выбора. При этом реализуемая продукция по качеству и безопасности должна соответствовать требованиям нормативных документов, санитарных правил, технических регламентов.

Через вендинговые аппараты допускается реализация питьевой воды, соков, нектаров, молочных продуктов (стерилизованных), кондитерских изделий и других нескоропортящихся продуктов, при соблюдении условий хранения продукции, установленных изготовителем.

Принятие решения об установке торгового аппарата остается за руководителем образовательного учреждения. Решение должно быть взвешенным, с учетом всех достоинств и недостатков такой организации дополнительного питания, с учетом фактически имеющейся организации питания в школе и охватом питанием учащихся. Образовательная организация в случае принятия решения об установке торгового автомата обязана учитывать мнение родителей, законных представителей детей.

Место установки вендингового автомата в образовательном учреждении нельзя размещать в проходах, уменьшать полезную площадь рекреаций, холлов, коридоров, должно обеспечивать свободный доступ к нему, не ограничивая потоки движения учеников.

Образовательная организация обязана предусмотреть в обязательствах обслуживающей их организации вопросы проведения санитарной обработки внутренних поверхностей автоматов и контроль за качеством, сроками годности и условиями хранения реализуемой продукции, режим заправки, а также контроль документов о качестве и безопасности продукции.

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся (согласно Приложению 9 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

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	до 200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 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 промышленного изготовления
5	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

10	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке