



Управление Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека
по Тюменской области

СОБЛЮЖДЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ



*И.о. заместителя начальника
отдела санитарного надзора
Скрипова Светлана Викторовна*

Тюмень 29.08.2023г.



ОБНОВЛЕННЫЕ САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ



СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

С 01.01.2021

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

С 01.01.2021

СанПиН 3.3686-21 " Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

С 01.09.2021

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания " (Раздел 6)

С 01.03.2021



ОБНОВЛЕННЫЕ САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ



СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

С 01.01.2021

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

С 01.03.2021

СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"

С 01.01.2021

ОБНОВЛЕННЫЕ САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ WWW.ROSPOTREBNADZOR.RU



Телефонная справочная линия Отправить обращение Карта сайта RSS лента

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

РОСПОТРЕБНАДЗОР ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ДОКУМЕНТЫ КОНТРОЛЬ И НАДЗОР ГОСУДАРСТВЕННЫЕ УСЛУГИ ДЛЯ ГРАЖДАН

COVID-19
КОРОНАВИРУС
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ГРАЖДАН

ОБНОВЛЕННЫЕ САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

Пять правил здоровья

Исполнение указов Президента Российской Федерации от 07.05.2012

- Открытые данные Роспотребнадзора
- Профилактика гриппа
- О профилактике ВИЧ-инфекции
- Противодействие коррупции
- Планы плановых проверок
- Единый реестр проверок
- Перечень обязательных требований
- О новой коронавирусной инфекции

ДОКУМЕНТЫ СТАТИСТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ РЕКОМЕНДАЦИИ ГРАЖДАНАМ

Письмо Роспотребнадзора от 09.03.2021 № 02/4465-2021-32 «О случаях мошенничества»
Письмо от 09.03.2021 18.05 г.

Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 08.12.2020) «О защите прав потребителей»
Федеральный закон от 03.03.2021 16.16 г.

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
Методические документы от 03.03.2021 16.13 г.

Приказ Роспотребнадзора от 17.02.2021 № 54 «О внесении изменений в приказ Роспотребнадзора от 14.07.2011 № 665 «Об утверждении Кодекса этики и служебного поведения федеральных государственных гражданских служащих Роспотребнадзора»

Телефонная справочная линия Отправить обращение Карта сайта RSS лента

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

РОСПОТРЕБНАДЗОР ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ДОКУМЕНТЫ КОНТРОЛЬ И НАДЗОР ГОСУДАРСТВЕННЫЕ УСЛУГИ ДЛЯ ГРАЖДАН

Обновленные санитарные правила и нормативы

[ДОКУМЕНТЫ](#) [ПРЕЗЕНТАЦИИ](#) [ПУБЛИКАЦИИ В СМИ](#)

Роспотребнадзором в 2019-2020 гг. проведена системная работа по актуализации санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Специалисты научного и практического звена и центрального аппарата Роспотребнадзора провели анализ требований действующих санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, в том числе с учетом международного опыта, что позволило систематизировать и кодифицировать все обязательные санитарно-эпидемиологические требования с сокращением более чем 400 актов.

Разработанная целевая структура регулирования была рассмотрена членами Ученого совета Роспотребнадзора и предусматривала ряд важнейших способов и мер управления рисками для здоровья населения.

К работе над актуализацией санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов активно привлекались представители бизнес-сообщества, с которыми обсуждались как необходимые, на их взгляд, изменения, так и предложения о первоочередных актах, требующих пересмотра (актуализации).

Это позволило не только принять новые санитарные правила и гигиенические нормативы, но и синхронизировать вступление их в силу с ранее действовавшими актами.

РОСПОТРЕБНАДЗОР

Основные новеллы вступивших в действие с 01.01.2021 г.

СП 2.4.3648-20
«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ»

Телефонная справочная линия Отправить обращение Карта сайта RSS лента

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

РОСПОТРЕБНАДЗОР ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ДОКУМЕНТЫ КОНТРОЛЬ И НАДЗОР ГОСУДАРСТВЕННЫЕ УСЛУГИ ДЛЯ ГРАЖДАН

Презентации

- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Регламентация требований по организации питания в организациях для детей и молодежи

© « Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»-2021

Почтовый адрес:
Валковский переулок д.он 18, строение 5 и 7
г. Москва, 127994
Контакты

Телефон для справок:
8 (499) 973-26-90
Электронная почта



О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011)



Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011)



Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011)



Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (ТР ТС 029/2012)



О безопасности молока и молочной продукции (ТР ТС 033/2013)



О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013)



"О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)

"О безопасности мяса птицы и продукции его переработки (ТР ТС 051/2021)



"Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);



ТРАНСПОРТИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

- ▶ Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции (**п.1 ст.17 ТР ТС 021/2011**).
- ▶ Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции (**п.4 ст.17**).
- ▶ Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции (**п.6 ст.17**).
- ▶ Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием), реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (**п.10 ст.17**).



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ



- ✓ При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (**п. 7 ст.17 ТР ТС 021/2011**).
- ✓ Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции (**п. 8 ст.17**).
- ✓ Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции (**п.9 ст.17**).
- ✓ При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем (**п.12 ст.17**).



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА СОТРУДНИКОВ ПИЩЕБЛОКОВ



1. Чистота и опрятность рук, правильность и своевременность их обработки.
2. Отсутствие гнойных заболеваний.
3. Отсутствие работников с симптомами заболевания ОКИ
4. Отсутствие у работника заболеваний ЛОР – органов.
5. Отсутствие украшений, часов, посторонних предметов (булавок, оторванных пуговиц, расчесок).
6. Головной убор должен полностью покрывать волосы.
7. Чистота спецодежды, правила ее надевания. Наличие сменной обуви.
8. Отсутствие контакта рук сотрудников пищеблока с пищевыми продуктами без перчаток
9. Посты мойки рук оснащены полностью сопутствующим материалом.



ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПОСУДЫ



Согласно "МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения.

Методические рекомендации":

п.7.2.9. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением кальцинированной соды (1 - 2% раствор); II - замачивание в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III - ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

п. 7.2.10. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.



п.5.4. Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;

п.5.6. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

п.5.8. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

Особенности организации питания детей



п.11.3. Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд

п.11.7. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

п. 11.8. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование блюда	Сыры пармезан и бальзам (14 порций)						Зерно, зернопродукты
	Всего	Белки	Жиры	Углеб.	Вит. А	Вит. С	
Порция	80	10	10	10	10	10	
Сметана	100	10	10	10	10	10	
Порция сметаны	100	10	10	10	10	10	
Майонез	100	10	10	10	10	10	
Порция майонеза	100	10	10	10	10	10	
Уксус	100	10	10	10	10	10	
Порция уксуса	100	10	10	10	10	10	
Лимонная кислота	100	10	10	10	10	10	
Порция лимонной кислоты	100	10	10	10	10	10	
Вит. А	100	10	10	10	10	10	
Вит. С	100	10	10	10	10	10	





Мероприятия по улучшению питания школьников



ПРАВИТЕЛЬСТВО ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

24 марта 2023 г.

№ 183-рп

г. Тюмень

Об утверждении региональной программы «Профилактика заболеваний, связанных с фактором питания, среди учащихся общеобразовательных учреждений в Тюменской области»

Во исполнение пунктов 2, 3 Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», программы национального проекта «Демография», утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации:

1. Утвердить региональную программу «Профилактика заболеваний, связанных с фактором питания, среди учащихся общеобразовательных учреждений в Тюменской области» на 2023–2027 гг. (далее – Программа) согласно приложению к настоящему распоряжению.

2. Определить Департамент образования и науки Тюменской области уполномоченным исполнительным органом государственной власти Тюменской области по реализации Программы.

3. Рекомендовать органам, должностным лицам и организациям, указанным в перечне мероприятий Программы и не являющимся исполнительными органами государственной власти Тюменской области, участвовать в реализации мероприятий Программы.

4. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на заместителя Губернатора Тюменской области, координирующего и контролирующего деятельность Департамента образования и науки Тюменской области.

Губернатор области



А.В. Моор

8c027717-33ef-4ec2-ba28-b07901be58f8_46668.odt

**РАЗРАБОТАНА И ВНЕДРЕНА РЕГИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«Профилактика заболеваний, связанных с фактором
питания, среди учащихся общеобразовательных учреждений
в Тюменской области»**

ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ:

Сохранение и укрепление здоровья подрастающего поколения Тюменской области. Внедрение профилактических мероприятий, обучающих программ, направленных на популяризацию здорового питания и образа жизни, снижение рисков избыточной массы тела и ожирения у детей.

ИСПОЛНИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

- Департамент образования и науки Тюменской области (ответственный исполнитель)
- Департамент здравоохранения Тюменской области
- АУ ТО «Центр технологического контроля»
- Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области
- ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»

**Срок реализации
программы:
2023-2027 гг.**



Итоги анкетирования по оценке фактического питания школьников

В 2023 г. обследовано 50 образовательных учреждений.
Всего проанкетировано 2688 обучающихся и их законные представители
(из них первично опрошены - 647 чел., ранее проходившие интервьюирование 1041 чел),
18 анкет, заполненных организаторами питания.

СОГЛАСНО ОТЧЕТА по оценке фактического питания детей школьного возраста на территории Тюменской области, разработанный ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены»:

При характеристике респондентов отмечено:

- ✓ Не питаются в школьной столовой 0,8%, в т.ч. обучающиеся 2 классов 0,4%, 5-10 классы — 1,1%.
- ✓ Удельный вес детей, всегда принимающих пищу перед выходом в школу, составил 44,4%, из них учащиеся начальной школы (2-3 классы) — 47,5-51,5%, 5-6 классы — 40,7 - 46,9%, 10-11 классы — 40,3-38,0%.
- ✓ Имеют привычку добавлять в горячие напитки 3 и более чайных ложек сахара 24,5% респондентов.
- ✓ Привычка досаливать готовые блюда отмечалась у 13,8% опрошенных.

Оценка распространенности ожирения и избыточной массы тела в семьях опрошенных:



Мама

Папа

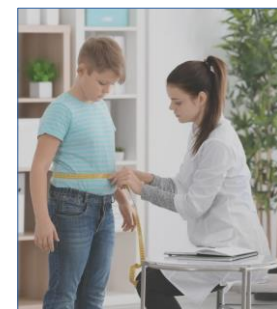
Распространенность ожирения и избыточной массы тела **у отцов** обучающихся была существенно выше, чем у матерей.

Наиболее высокие показатели распространенности ожирения и избыточной массы тела отмечались по **обучающимся 2 и 3 классов.**



Распространенность ожирения и избыточной массы тела **у мальчиков** была статистически значимо выше в сравнении с показателями у девочек.

$$ИМТ = \frac{\text{вес (кг)}}{\text{рост (м)}^2}$$





Итоги анкетирования по оценке фактического питания школьников

При оценке удовлетворенности школьным питанием установлено:

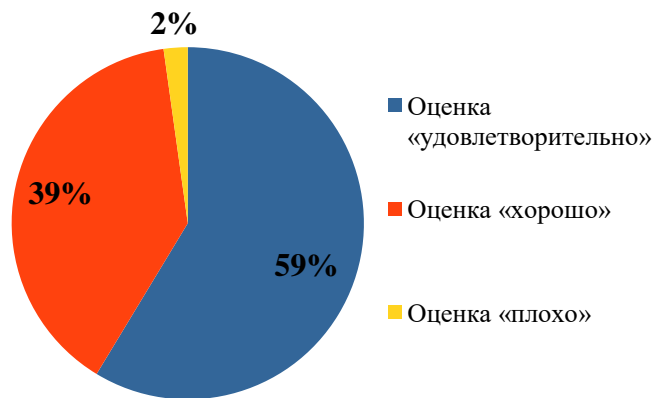
- ✓ Практически всегда полностью съедают горячие завтраки — 69,2%, обеды — 58,2% (от числа питающихся в школе детей).
- ✓ Считают достаточными объемы порций — 77,1%, в т.ч. больший удельный вес приходится на обучающихся 2ых классов — 79,9%.
- ✓ Частота включения отдельных групп продуктов в школьные завтраки по субъекту выше среднероссийского уровня и уровня по УрФО по реализации салатов (овощи в нарезке), основным мясным (рыбным) блюдам. **В питании детей в школьных столовых не используются колбасные изделия и продукты из вареного и рубленного мяса (сосиски).**
- ✓ Опрошенным нравится обстановка в школьной столовой — 84,6%.



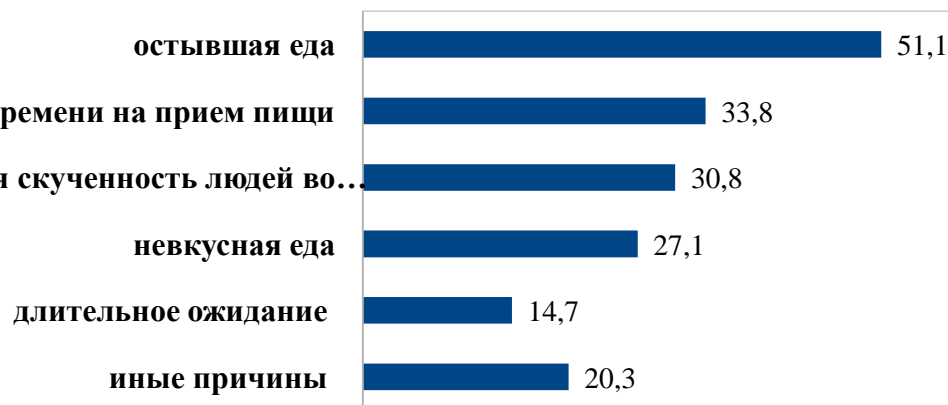
Национальный проект «Демография» (дети)



Оценка организации питания в школе учащимися



Причины, по которым обучающимся не нравится питаться в школе, (%)

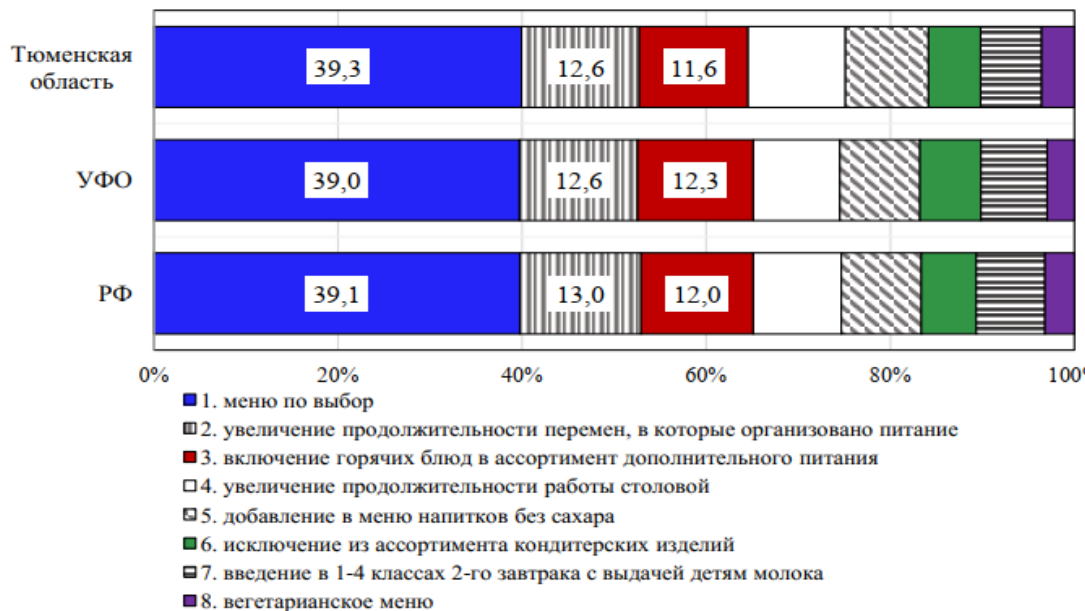


Итоги анкетирования по оценке фактического питания школьников



- ✓ Считают, что **организация питания стала лучше** в сравнении с прошлым учебным годом — **42,2%** респондентов, в т.ч. в сельской местности этот процент составил 46,5% (город — 40,9%). При этом наиболее высокий процент отмечен среди респондентов старших классов (10-11 классы) — 41,1-53,1%;
- ✓ **Питаются в школьных столовых всегда 70,9%** от числа опрошенных учеников. Наибольший удельный вес учащихся отмечается среди учеников начальных классов — 76,8%.
- ✓ При этом **не питаются в школьной столовой 3,4%**, из которых наибольший удельный вес приходится на учащихся 10 классов (3,7%), 8,4% - ученики 11 классов.

Структура предложений респондентов по улучшению организации школьного питания по итогам 2022-2023 учебного года



Оценка пищевых предпочтений детей в самостоятельном выборе блюд и продуктов

Самостоятельный выбор детей в столовой и школьном буфете

- выпечные изделия (46,4%), что характерно для старшекласников 10-11 классов (48,3%);
- кондитерские изделия (42%), выбор характерен для обучающихся начальной школы — 2 классы (46,9%);
- соки фруктовые (34,9%) - преимущественно выбор старшекласников (40,0%);
- наименьшим спросом у детей пользовались каши (5,7%).

- выпечные изделия (булочки, пироги) — 58%,
- соки и нектары — 57,3%,
- вода питьевая бутилированная — 64,5%,
- сладкие газированные напитки — 40,4%,
- мороженое — 40,0%,
- фаст-фуд — 36,3%.

Самостоятельный выбор детей при перекусах вне школы и дома



Мониторинг питания и здоровья детей



ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ "НОВОСИБИРСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ГИГИЕНЫ" ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Поиск

Об институте
Новости
Научная деятельность
Клиника ПП и ПШОЗ
Центр профпатологии

Стратегия развития
План работы института
Итоги деятельности ФБУН
"Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора
Результаты интеллектуальной деятельности
Пилотные проекты
Подготовленные методические и информационно-аналитические материалы
Темы НИР в соответствии с госзаданием на 2017-2020 годы
Научные публикации 2022
Научные публикации (2021)
Научные публикации (2018-2020)
Научные публикации (2013-

Видеоуроки по работе в ПС "Мониторинг питания и здоровья"

Материалы вебинаров по работе в ПС "Мониторинг питания и здоровья"

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания, разработанные ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Ссылка для входа в программное средство мониторинг питания и здоровья"


Методические и нормативные документы разработанные с участием Института, утвержденные главным государственным врачом Российской Федерации

Мониторинг питания и здоровья школьников по Российской Федерации и федеральным округам

Информация о здоровом питании

2.4. Гигиена детей и подростков

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО АДАПТАЦИИ ДЕЙСТВУЮЩЕГО МЕНЮ В ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИЕЙ



- ❖ Типовые меню и сборники рецептов
- ❖ Ссылка для регистрации в программном средстве
- ❖ Видеоматериалы

III. РЕЦЕПТУРЫ БЛЮД

3.2. КРУП - КАШИ
" НА ВОДЕ С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ:
54-218-2020 (3-7 лет и 7-11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал)
	брутто	нетто				
макс. кол-во	172,0	172,0	0,0	0,0	0,0	0,0
мука пшеничная высшего сорта	15,0	15,0	1,0	0,1	10,6	14,2
овсяная 1 категории	11,0	11,0	1,2	0,3	6,9	65,0
сливочный	0,0	0,0	0,0	8,8	0,0	8,4
вода	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	16,2
Выход:			2,2	9,1	17,2	115,2

3.3. БЛЮДА ИЗ МЯСА
" ПЕЧЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ:
Номер рецептуры: 54-276-2020 (3-7 лет и 7-11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал)
	брутто	нетто				
макс. кол-во	120,0	120,0	0,0	0,0	0,0	0,0
говядина 1 категории	43,4	38,4	6,8	4,2	0,0	65,0
сливочный	25,5	20,4	0,3	0,0	1,8	8,4
масло подсолнечное рафинированное	8,4	8,4	0,0	0,1	0,0	16,2
вода	12,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Выход:			7,1	4,3	1,8	81,6

3.2. ГАРНИРЫ

ГОРОШНИЦА:
Номер рецептуры: 54-211-2020 (3-7 лет и 7-11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал)
	брутто	нетто				
макс. кол-во	154,0	154,0	0,0	0,0	0,0	0,0
горох	75,0	75,0	16,3	0,8	36,4	217,5
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
Выход:			16,3	0,8	36,4	217,5

Продукты	витамины (В1, В2, рр - в мг)						Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se - в мкг)					
	В1	В2	рр	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
макс. кол-во	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
горох	0,44	0,1	1,3	0	52	655	76	70	215	6	0	1,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	187	0	2	0	0	0	20	0
Выход:	0,44	0,1	1,3	0,0	239	655	78	70	215	6,0	20,0	1,1


В Рекомендациях представлены перечень рецептов блюд с объемами порций для возрастных групп 3-7 лет, 7-11 лет, 11 лет и старше.

Использование данных рецептов позволит обеспечить разнообразие питания детей и осуществить адекватную замену блюд, в рецептуру которых входят продукты на которые у ребенка имеется пищевая аллергия.

Приведенные в Рекомендациях рецептуры блюд, внесены в **ПРОГРАММНОЕ СРЕДСТВО «МОНИТОРИНГ ПИТАНИЯ И ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ».**

В программное средство можно войти по ссылке через сайт www.niig.su (баннер «Национальный проект Демография – дети»).

Мониторинг питания и здоровья детей



ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ "НОВОСИБИРСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ГИГИЕНЫ" ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Поиск

Об институте
Новости
Научная деятельность
Клиника ПП и ПШОЗ
Центр профпатологии

Стратегия развития
План работы института
Итоги деятельности ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора
Результаты интеллектуальной деятельности
Пилотные проекты
Подготовленные методические и информационно-аналитические материалы
Темы НИР в соответствии с госзаданием на 2017-2020 годы
Научные публикации 2022
Научные публикации (2021)
Научные публикации (2018-2020)
Научные публикации (2013-

Видеоуроки по работе в ПС "Мониторинг питания и здоровья"

Материалы вебинаров по работе в ПС "Мониторинг питания и здоровья"

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания, разработанные ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Ссылка для входа в программное средство мониторинг питания и здоровья"


Методические и нормативные документы разработанные с участием Института, утвержденные главным государственным врачом Российской Федерации

Мониторинг питания и здоровья школьников по Российской Федерации и федеральным округам

Информация о здоровом питании

2.4. Гигиена детей и подростков

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО АДАПТАЦИИ ДЕЙСТВУЮЩЕГО МЕНЮ В ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИЕЙ



- ❖ Типовые меню и сборники рецептов
- ❖ Ссылка для регистрации в программном средстве
- ❖ Видеоматериалы

III. РЕЦЕПТУРЫ БЛЮД

3.2. КРУП - КАШИ

№ 1 НА ВОДЕ С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ: 54-218-2020 (3-7 лет и 7-11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал)
	брутто	нетто				
макс. колпачок	172,0	172,0	0,0	0,0	0,0	0,0
макс. колпачок	15,0	15,0	1,0	0,1	10,0	6,9
макс. колпачок	11,0	11,0	1,2	0,3	6,9	8,8
макс. колпачок	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	0,0
макс. колпачок	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Выход:	43,4	38,4	6,8	4,2	65,0	8,4

3.3. БЛЮДА ИЗ МЯСА

№ 1 ИЗ ГОЛОВАШКИ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ: Номер рецептуры: 54-276-2020 (3-7 лет и 7-11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал)
	брутто	нетто				
макс. колпачок рафинированное	1,0	1,8	0,0	1,8	0,0	14,2
макс. колпачок высшего сорта	3,6	3,6	0,4	0,0	2,4	11,4
говядина 1 категории	43,4	38,4	6,8	4,2	0,0	65,0
лука репчатый	25,5	20,4	0,3	0,0	1,8	8,4
листья петрушечный	8,4	8,4	0,6	0,1	3,2	16,2
вода	12,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Выход:	60,0	61,0	8,0	6,0	7,4	115,2

В Рекомендациях представлены перечень рецептов блюд с объемами порций для возрастных групп 3-7 лет, 7-11 лет, 11 лет и старше. Использование данных рецептов позволит обеспечить разнообразие питания детей и осуществить адекватную замену блюд, в рецептуру которых входят продукты на которые у ребенка имеется пищевая аллергия.

Приведенные в Рекомендациях рецептуры блюд, внесены в **ПРОГРАММНОЕ СРЕДСТВО «МОНИТОРИНГ ПИТАНИЯ И ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ».**

3.2. ГАРНИРЫ

ГОРОШНИЦА: Номер рецептуры: 54-211-2020 (3-7 лет и 7-11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал)
	брутто	нетто				
вода	154,0	154,0	0,0	0,0	0,0	0,0
горошек	75,0	75,0	16,3	0,8	36,4	217,5
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
Выход:	180,0	162,0	16,3	0,8	36,4	217,5

Продукты	витамины (В1, В2, рр - в мг)				Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se - в мкг)							
	В1	В2	рр	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
горошек	0,44	0,1	1,3	0	52	655	76	70	215	6	0	1,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	187	0	2	0	0	0	20	0
Выход:	0,44	0,1	1,3	0,0	239	655	78	70	215	6,0	20,0	1,1

В программное средство можно войти по ссылке через сайт www.niig.su (баннер «Национальный проект Демография – дети»).

Благодарю за внимание!

