

О проведении тематического консультирования по вопросам организации дополнительного питания в школах через вендинговые аппараты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» в период с 17 февраля по 2 марта 2020 года организовано тематическое консультирование граждан по вопросам организации дополнительного питания в школах через автоматы по выдаче пищевых продуктов (вендинговые аппараты). Интересующие вопросы по организации дополнительного питания путем реализации продуктов через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре, об условиях хранения и сроках реализации пищевых продуктов и другие вопросы граждане могут задать по телефонам «горячей линии»: - 8-800-555-49-43 (звонок бесплатный) - Операторы Единого консультационного центра Роспотребнадзора осуществляют круглосуточный прием звонков, первичную консультацию, а также, по отдельным вопросам перенаправляют в территориальные органы и организации Роспотребнадзора. - 8 (3012)-33-28-99, 8 (3012)-62-34-17 – Консультационный центр для потребителей ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия».- 8 (3012)-41-52-14 – Отделение санитарно – эпидемиологической экспертизы по охране здоровья детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия».

- Телефоны филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в РБ В Баргузинском районе» к пресс – релизу «О проведении тематического консультирования по вопросам организации дополнительного питания в школах через вендинговые аппараты» 8(30131) 42-990 ,41-515 .

Вендинг – это предоставление различных услуг и продажа каких-либо товаров посредством специальных торговых аппаратов. В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия обучающихся в образовательных организациях и полного исключения рисков, способствующих возникновению инфекционных заболеваний, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08) установлен рекомендуемый ассортимент продукции для реализации через буфеты и аппараты автоматической выдачи при соблюдении условий их хранения и сроков годности, который включает: • соки, нектары, стерилизованное молоко и молочные напитки емкостью упаковки не более 350мл; • бутилированную питьевую воду без газа емкостью не более 500мл; • орехи (кроме арахиса), сухофрукты в упаковке до 50г; • мучные кондитерские изделия промышленного изготовления (печенье, вафли, миникексы, пряники) в упаковке до 50г; • кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), шоколад в упаковке до 25г. По показателям безопасности и пищевой ценности реализуемая продукция должна соответствовать обязательным требованиям. 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, сроками годности и реализации пищевых продуктов, хранящихся на охлаждаемых прилавках и витринах. 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, подтверждающих прослеживаемость качества и безопасности продукции. Аппараты автоматической торговли пищевыми продуктами не должны размещаться в проходах и уменьшать полезную площадь рекреаций, холлов, коридоров.