

Родительские комитеты или советы при выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических требований, имеют право:

- представить данную информацию руководству образовательной организации для принятия мер по их исправлению;
- направить обращение в письменной форме или в электронном виде в Роспотребнадзор или его территориальный орган для рассмотрения и решения вопроса об организации проведения внеплановой проверки.

При направлении обращения в форме электронных документов, необходимо обязательно авторизоваться в единой системе идентификации и аутентификации (ЕСИА).

Обращение в Роспотребнадзор должно содержать:

- информацию, позволяющую установить лицо, обратившееся в орган государственного контроля;
- сведения о наименовании и местонахождении образовательной организации или хозяйствующего субъекта, деятельность которых связана с организацией питания;
- факты нарушения санитарно-эпидемиологических требований с приложением имеющихся материалов, в том числе, видео- и фото- съемку.

## КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ШКОЛАХ?



ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения»  
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека  
Москва, 1-й Смоленский пер., д.9, стр.1  
e-mail: [cgon@cgon.ru](mailto:cgon@cgon.ru);  
тел.: 8(499)2418628



# ЧТО МОЖНО

## реализовывать в школьной буфете (ТАБЛИЦА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ)



ПРОДУКТЫ  
СОВОКУПНОГО РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ  
ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРИ ПОДАЧЕ КАЖДОГО БЛЮДА

### Список блюд и перечень ингредиентов, реализующихся в школьной буфетной

Имя блюда, состав ингредиентов (кратко)	Цена (руб.)	Информация о блюде
Суп со свежими овощами (картофель, морковь, лук)	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Суп с говядиной - суп с мясом, картофелем, морковью, луком	30 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Суп с курицей и овощами (картофель, морковь, лук)	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Пюре картофельное с мясом	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Салат "Оливье" с курицей, грибами, картофелем, морковью	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Пюре картофельное с грибами	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Салат из овощей с мясом	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Суп со свежими овощами	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Картофельные котлеты	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Суп с капустой и овощами	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Каша овсяная с фруктами	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Суп с курицей и овощами	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Пюре картофельное с грибами	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Суп с говядиной	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока
Суп с курицей и овощами	25 руб.	с добавлением сметаны, укропа, петрушки, чеснока



### Список запрещенных и ограниченных продуктов, реализуемых в школьной буфетной

	<b>ОСТАТКИ ПИЩИ</b>
• Отказываться от приема пищи, использовать остатки пищи.	

	<b>НАПИТКИ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Естественный сахар и карты (без сахарной добавки) <b>только-сахар-слад</b></li> <li>• Фруктовые "сокосы"</li> <li>• Чай</li> <li>• Газированные напитки</li> <li>• Соки натуральные. Не допускается в том числе искусственный сахар, ароматизаторы.</li> <li>• Бульоны, супы, бульонные продукты с добавлением растительного масла.</li> </ul>	

	<b>МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жирная свинина и говядина (жирная свинина не подходит для детей)</li> <li>• Сыр, сырные продукты (в том числе изделия с сыром)</li> <li>• Колбасы, сосиски, ветчины, полукопченки, копчености</li> <li>• Консервы (рыбные)</li> <li>• Мясные продукты (жирная свинина, говядина и др.)</li> </ul>	

	<b>СЛАДОСТИ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кондитерские изделия (торт, пирожки и др.)</li> <li>• Сладости, в том числе шоколад</li> <li>• Мясные продукты и изделия из мяса (колбасы, сосиски)</li> <li>• Фруктовые изделия.</li> </ul>	

	<b>Нельзя использовать для приготовления блюд</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Яйца вареные (вкрутую)</li> <li>• Яйца в отварном виде (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды) (жирная свинина, жирная свинина)</li> <li>• Яйца, сваренные вкрутую (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> <li>• Майонез, соусы (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> <li>• Сметана, сливки (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> <li>• Сливочное масло</li> <li>• Масло растительное (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> <li>• Масло сливочное (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> <li>• Сметана и другие продукты животного происхождения (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> </ul>	

	<b>ОТДЕЛЬНЫЕ БЛЮДА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оливки и оливковое масло</li> <li>• Макароны (только в фарше и только фарш) (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> <li>• Пирожки и блинчики (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> <li>• Картофель фри (только картофель)</li> <li>• Лепешки (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> </ul>	

	<b>ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Яйца сваренные вкрутую, ароматизаторы</li> <li>• Соки натуральные (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> <li>• Соусы натуральные (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> <li>• Лепешки (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> <li>• Яйца в фарше (жирная свинина, "жир", "жир" и другие виды)</li> <li>• Картофель фри (только картофель)</li> </ul>	

# ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ КАК ЗАЩИТИТЬ СЕБЯ?

Пищевые отравления – острые заболевания, вызываемые употреблением недоброкачественной пищи, обсемененной некоторыми видами микроорганизмов или же содержащей ядовитые вещества.



## ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ПРИРОДЫ:

Строгое выполнение правил личной гигиены персоналом пищевых объектов; Поддержание удовлетворительного санитарного состояния пищевых объектов; Соблюдение санитарного режима в процессе заготовки пищевого сырья, его транспортировки и хранения, приготовления готовых блюд; соблюдение сроков реализации готовой продукции.



## ПРОФИЛАКТИКА НЕБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Недопущение попадания в продукты и готовую пищу вредных примесей; Недопущение использования в пищу ядовитых продуктов и ставших ядовитыми при определенных условиях; Распространение среди населения знаний о ядовитых грибах, растениях, рыбе и других ядовитых продуктах; Гигиеническое воспитание работников пищевых объектов.



## ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ НЕУТОЧНЕННОЙ ЭТИОЛОГИИ

Это алиментарная пароксизмально-токсическая миоглобинурия. Ее возникновение связывают с употреблением рыбы из Юксовского и Сартланского озер в Западной Сибири и Гафского залива Балтийского моря.

Профилактика данного пищевого отравления заключается в незамедлительных мерах по запрещению лова рыбы, приобретшей ядовитые свойства, при первых случаях отравления.

**При соблюдении стандартных гигиенических правил, пищевые отравления можно предупредить!**