



**Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия
Свердловской области**

Организация питания детей и подростков в период летней оздоровительной кампании 2015 года итоги, проблемы и предложения по совершенствованию

**Главный специалист отдела организации и развития общественного питания
Ирина Александровна Прыткова (343)312 00 07 (доб. 341); i.prytkova@egov66.ru**



Региональная нормативная база

- - Закон Свердловской области от 15 июня 2011 №38-ОЗ «Об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей в Свердловской области»
 - - постановление Правительства Свердловской области от 09.04.2015 № 245-ПП «О мерах по организации и обеспечению отдыха и оздоровления детей в Свердловской области в 2015 – 2017 годах»
-



Сеть детских оздоровительных лагерей в Свердловской области в 2015 году

72

загородных оздоровительных лагеря

30

санаторно-оздоровительных учреждений

1091

лагерь с дневным пребыванием детей

3

стационарных палаточных лагеря

1

туристический лагерь



**Министерством агропромышленного
комплекса
и продовольствия Свердловской области
проводится организационно-методическая
работа в период подготовки и проведения
летней оздоровительной кампании**

- - «Сборник технических нормативов для питания детей в организации отдыха и оздоровления»
- - Методические рекомендации по подготовке пищеблоков к летней оздоровительной кампании



Обследование объектов питания


- В 2015 году обследовано 23 объекта питания оздоровительных лагерей, расположенных в 16 муниципальных образованиях области:

Артемовский ГО
Алапаевское МО
Березовский ГО
Верхотурский ГО
ГО Верх-Нейвинский
г. Екатеринбург
г. Каменск-Уральский
Красноуфимский ГО

ГО Карпинск
Качканарский ГО
Новоуральский ГО
Нижнетуринский ГО
Невьянский ГО
г. Нижний Тагил
Первоуральский ГО
ГО Ревда



В ходе обследований выявлены замечания

- По данным, представленным Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области, нарушаются требования санитарного законодательства юридическими лицами и индивидуальными предприятиями, выигравшими конкурс (аукцион) на организацию питания. Выявлено **8 фактов** использования продуктов питания с признаками порчи, недоброкачества, истекшим сроком хранения, **51 факт** нарушений в сопроводительной документации и маркировке продовольственного сырья и продуктов питания. Например, **замена мяса проводилась заменой мясными консервами.**
-
- 

В ходе обследований выявлены замечания

- При составлении меню не учитываются физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп.
 - В меню включаются блюда, запрещенные в детском питании.
 - В меню не указывается выход фруктов, хлеба, хлебобулочных изделий.
-



В ходе обследований выявлены замечания

- Нарушается технология приготовления блюд и изделий, недовесы. Например, при контрольном взвешивании порций «Макароны отварные с курицей» недовес составил 20гр; «Омлет с мясными продуктами» недовес составил 26гр; «Каша молочная ячневая» -16гр.
 - **6,6** процентов неудовлетворительных проб пищи по микробиологическим показателям (3,2 процента в 2014 году).
 - **8,1** процента проб рационов и блюд по калорийности (8 процентов в 2014 году).
-



В ходе обследований выявлены замечания

- Нарушается температурный режим подачи готовой продукции
 - Суточная проба отбирается не в соответствии с пунктом 8.19 Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.1204-03
 - Формальное ведение нормативной документации: в журнале «Бракераж готовой продукции» не указывается качество готовой продукции, в меню не указывается калорийность блюд и изделий, технологические карты оформлены с нарушениями требований к оформлению нормативной документации
 - Специалисты пищеблоков работают не в санитарной одежде, без колпаков или косынок, в ювелирных украшениях или часах, а также в обуви, на разрешенной правилами техники безопасности
 - Некоторые пищеблоки не укомплектованы профессиональными кадрами
-



Органами Роспотребнадзора проведено

- ▣ **1063** обследований оздоровительных лагерей:
- ▣ **22** – плановые проверки (95,5% нарушений)
- ▣ **1041** – внеплановые проверки (59,5% нарушений)

Составлено **793** протокола об административном правонарушении на сумму **3942,9** тысяч рублей

Отстранено от работы **80** сотрудников, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний или не прошедших своевременно медицинский осмотр



Пищевые отравления

В летний период оздоровительной кампании 2015 года очаг острой кишечной инфекции зарегистрирован в Серовском городском округе.

Причины вспышки — нарушение технологии приготовления продукции общественного питания и её порционирование.



Приоритетные направления работы по организации питания в период отдыха и оздоровления детей на 2016 год:

Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области предлагает:

- - продолжить методическую и консультационную работу по вопросам технологии приготовления блюд и изделий в оздоровительных лагерях;**
 - - при закупе и поставке продуктов питания, продовольственного сырья, при составлении договора, учитывать сезонность снижения цен для соблюдения объемов суточных норм питания и снижения уровня цен на блюда и изделия;**
 - - расширять ассортимент блюд и изделий, включаемых в меню, с использованием современного продовольственного сырья, новых технологий приготовления продукции общественного питания и внедрения качественного энергоемкого оборудования;**
 - - укомплектовывать пищеблоки оздоровительных лагерей профессиональными кадрами, привлекая обучающихся и студентов профильных учебных заведений для прохождения практики.**
-

