

Утверждены методические рекомендации по оценке соответствия меню учреждений, оказывающих услуги по организации питания детей, обязательным требованиям

Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 04.10.2021 утверждены методические рекомендации «МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации».

Методические рекомендации разработаны в рамках методического сопровождения реализации положений Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и направлены на обеспечение реализации принципов здорового питания, в том числе при оценке организации питания детей.

Рекомендуется оценивать: режим питания, продолжительность времени, выделяемого на прием пищи; технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур, наличие в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд – информации о температуре их выдачи; отсутствие (наличие) повторяемости блюд в течение дня и (или) двух смежных дней; отсутствие (наличие) в питании запрещенных продуктов и блюд; соответствие (не соответствие) суммарной массы блюд за прием пищи регламентированному нормативу для данной возрастной группы; энергетическую ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов по каждому блюду и приему пищи и в среднем за 1 день цикла; содержание витаминов и минеральных веществ в меню в среднем за 1 день цикла.

Для организаций с круглосуточным режимом работы рекомендуется проводить оценку полноты и кратности потребления пищевых продуктов при организации питания детей всех возрастных групп.

Заместитель прокурора города

Н.А. Джамаладинова