

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

**ПИСЬМО**  
от 15 июня 2011 г. N 01/7310-1-32

**О ТРЕБОВАНИЯХ  
К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ЛЕТНИХ  
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека сообщает, что с начала оздоровительного сезона в детских оздоровительных учреждениях регистрируются проблемы с организацией питания.

По результатам эпидемиологического расследования случаи групповой заболеваемости связаны с употреблением инфицированной пищи, приготовленной с нарушением технологических требований.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений среди детей и подростков в оздоровительных учреждениях необходимо строгое соблюдение требований к организации питания детей в оздоровительных учреждениях, установленных в санитарно-эпидемиологических нормах и правилах "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей" СанПиН 2.4.4.1204-03 и "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул" СанПиН 2.4.4.2599-10.

В соответствии с указанными документами в питании детей не должны использоваться такие продукты, как:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пища, приготовленная накануне;
- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- фляжный творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);
- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- прокисшее молоко "самоквас";
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- изделия из мясной обреси, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста; сухие концентраты для приготовления гарниров;

Не должны изготавливаться такие продукты, как:

- сырковая масса, творог;
- макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- кремы, кондитерские изделия с кремом;
- изделия во фритюре, паштеты;

Не должны включаться: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез.

Кроме того, учитывая сложившуюся неблагополучную эпидемиологическую ситуацию в летних оздоровительных учреждениях, необходимо принять меры по временному исключению холодных закусок, блюд и продуктов, не подвергающихся термической обработке, из рациона питания детей в детских оздоровительных учреждениях, как потенциального фактора передачи инфекции.

Руководитель  
Г.Г.ОНИЩЕНКО

---