БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: У ШКІЛЬНИХ БУФЕТАХ ДОЗВОЛЕНО ПРОДАЖ ТІЛЬКИ КОРИСНОЇ ЇЖІ



Контроль за організацією харчування в закладах освіти залишається одним із пріоритетних напрямків роботи Управління безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини, державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Білоцерківського району.

Одночасно з організацією гарячого харчування, в закладах загальної середньої освіти дозволено продаж харчових продуктів через буфети.

Шкільний буфет є місцем, де діти можуть підкріпитися під час перерви між уроками. Але не всю продукцію можна реалізувати в шкільних буфетах, це викладено в додатках 9 та 10 Санітарного регламенту для закладів загальної та середньої освіти, затвердженого наказом МОЗ України від 25.09.2020 № 2205. Тож варто ще раз нагадати керівникам закладів освіти яким продуктам не місце в шкільному буфеті.

Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у закладах освіти:

- газовані напої (безалкогольні напої або так звані «солодкі води», мінеральні води, енергетичні напої);
- сосиски в тісті, піци та бутерброди з ковбасою чи іншими м’ясними або рибними виробами промислового або кулінарного виготовлення;
- кондитерські вироби, солодкі зернові продукти із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту (батончики, вафлі, чупа-чупси тощо);
- вироби з кремом, з соусами, в тому числі майонезами;
- морозиво;
- харчові концентрати (перші, другі страви швидкого приготування);
- продукти, які містять частково гідрогенізовані рослинні жири (транс-жири);
- продукти (в т. ч. снеки) із вмістом натрію понад 0,12 г або еквівалентної кількість солі на 100 г готового продукту (солоні горішки);
- продукти, які містять синтетичні барвники та ароматизатори (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачі, підсилювачі смаку та аромату, консерванти (чіпси, сухарики, кондитерські вироби, солодкі глазуровані сирки, йогурти з наповнювачами);

- непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені із непастеризованого молока;
- непастеризовані соки, соки, до яких додано цукри і підсолоджувачі;
- рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва;
- кава та кавові напої;
- гриби;
- продукція домашнього виробництва.

Перелік харчових продуктів які рекомендовано включити в асортимент буфетів розміщених у закладах освіти:

- бутерброди з сиром твердим, яйцями, вершковим маслом, перероблеными бобовими, горіхами, насінням.
- хлібо-булочні вироби, борошняні кулінарні вироби печені з сиром кисломолочним, яйцями, перероблеными бобовими продуктами, свіжими або перероблеными фруктами або овочами, горіхами або насінням без додавання солі;
- салати в порційній упаковці, приготовлені безпосередньо в день вживання;
- кисломолочні продукти: йогурт, кефір, ряжанка, сир кисломолочний (промислового виробництва, без підсолоджувачів, цукрів та барвників, на упаковці обов'язково зазначений термін придатності) або продукти на основі сої, рису, вівса, горіхів або мигдалю;
- фруктові, овочеві пастеризовані соки, вода питна негазована, напої, виготовлені на місці (чай, компот, узвар) без цукрів та підсолоджувачів;
- сушені овочі, фрукти та ягоди, горіхи, насіння (без додавання цукрів і підсолоджувачів, без солі та жиру; очищені та фасовані в окремій упаковці, вага якої не перевищує 50 г).

Відповідальність за виконання нормативно-правових документів, які регламентують організацію харчування дітей у загальноосвітніх навчальних закладах, в тому числі і **постійний контроль за дотриманням асортименту харчових продуктів, що реалізують в шкільних буфетах, та його обов'язкове погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби покладається на керівників закладів освіти. У разі реалізації в шкільному буфеті заборонених продуктів харчування в закладах освіти, робота буфету буде припинена, а керівник закладу та суб'єкт господарювання, що здійснює реалізацію продукції несуть адміністративну відповідальність відповідно до чинного законодавства з подальшим застосуванням штрафних санкцій.**

Управління безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини, державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Білоцерківського району наголошують, що забезпечення дітей здоровим харчуванням є важливою складовою їхнього розвитку і здоров'я. Діти це наше майбутнє, і ми маємо їх берегти!