

Дотримання вимог до транспортування та зберігання харчових продуктів та сировини в закладах освіти

Організація харчування в закладах освіти є ключовим компонентом забезпечення здоров'я та безпеки дітей. Одним із важливих елементів цієї роботи є правильне транспортування та зберігання харчових продуктів і сировини, що гарантує їхню безпечність і якість до моменту приготування страв.

В Україні питання безпечності харчових продуктів, включно з їх транспортуванням і зберіганням, регулюються перш за все Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Цей закон встановлює загальні обов'язки операторів ринку (в тому числі постачальників продуктів до закладів освіти) щодо гарантування безпечності харчових продуктів на всіх етапах обігу, включно з транспортуванням, зберіганням і реалізацією.

Крім того, Постанова Кабінету Міністрів України № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» встановлює загальні вимоги до організації харчування, у тому числі щодо якості продуктів, умов їх поставок і використання у навчальних закладах.

Основні вимоги до транспорту, яким здійснюється доставка харчових продуктів до закладів освіти:

1. Транспортні засоби та контейнери повинні бути чистими, у належному стані і мати конструкцію, що забезпечує ефективне чищення та/або дезінфекцію.
2. Забезпечується захист продуктів від забруднення, включно із фізичними, хімічними чи мікробіологічними факторами.
3. У разі одночасного перевезення різних продуктів чи нехарчових товарів мають бути механізми розділення, що запобігають перехресному забрудненню.
4. Швидкопсувні продукти повинні перевозитися в умовах, що підтримують необхідний температурний режим (наприклад, у рефрижераторах або ізотермічних контейнерах).
5. Весь вантаж має супроводжуватися відповідною документацією (товарно-транспортні накладні, сертифікати відповідності тощо), яка підтверджує якість і безпечність продукції.

Ці вимоги спрямовані на те, щоб зберегти якість сировини та продукції на кожному етапі постачання, уникаючи ризику псування чи забруднення, особливо коли мова йде про харчування дітей.

Після доставки до навчального закладу, продукти повинні зберігатися у належних умовах:

1. Приміщення для зберігання мають бути достатніми за площею, обладнані пристосованими стелажами, холодильними та морозильними камерами з контролем температури та вологості.
2. Продукти в оригінальному пакуванні зберігаються окремо, а ті, що без упаковки – в чистих маркованих ємностях, щоб уникнути плутанини та забруднення.



3. Сипучі продукти (борошно, крупи) рекомендується зберігати в закритих контейнерах у добре провітрюваному приміщенні.
4. Температурні режими мають підтримуватися відповідно до вимог для кожного виду продукту, щоб запобігти розмноженню мікроорганізмів та псуванню.

Ці вимоги повністю узгоджуються із загальними принципами безпечності харчових продуктів, закріпленими у законодавстві, та сприяють збереженню поживної цінності і безпечності страв, що потім готуються для дітей.

Дотримання вимог до транспортування та зберігання харчових продуктів і сировини є обов'язковим елементом системи безпечного харчування в закладах освіти. Воно забезпечує мінімізацію ризиків забруднення, псування продуктів та виникнення харчових отруєнь, що особливо важливо при організації харчування дітей. Правове регулювання такого процесу формується на основі Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Порядку організації харчування у закладах освіти (Постанова КМУ № 305), а також супутніх санітарних норм і правил.