

Новий санітарний регламент

Що змінилося?



Вимоги до влаштування приміщень

- умивальники перед їдальнею, диспенсери з рідким милом та паперовими рушниками (або електрорушники)
- Відстань між обідніми столами і роздачею чи вікном (дверима) для прийому брудного посуду не менше 200 см
- Обідні столи щодня миються гарячою водою з кальцинованою содою та милом
- Прибирання приміщень проводиться при відчинених фрамугах (вікнах)

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ

- використовувати поцерблений, емальований, алюмінієвий столовий посуд і пластмасовий столовий посуд багаторазового використання
- використання приміщень їдалень (харчоблоку), роздаткових, буфетів не за призначенням

Керівник закладу та медичний працівник

-здійснюють щоденний контроль :

- за якістю продуктів, що надходять до закладу освіти,
- умовами їх зберігання,
- дотриманням термінів реалізації і технології виготовлення страв,
- дотриманням санітарнопротиепідемічного режиму в їдальні (харчоблоці), буфеті,
- фактичним виконанням меню за меню-розкладом, що містять кількісні дані про рецептуру страв.



ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ



- змінені підходи до організації харчування. Дозволено використовувати **кейтерінг** (виїздне обслуговування та харчування дітей) за умови безпеки та якості продуктів, які базуються на системі НАССР.

ОБМЕЖУЄТЬСЯ

- наказом МОЗ встановлені вимоги з заборобою або обмеження м вмісту солі, цукру та жирів.



- сіль тільки йодована, не можна використовувати сіль після приготування,
- кількість солі розраховується еквівалентно кратності прийомів їжі та кількості страв на один прийом їжі, наприклад, 1 г на сніданок та 2 г на обід,
- страви повинні містити не більше 10 г жиру на 100 г/мл готового продукту,
- при приготуванні страв дозволено додавати не більше 5 г цукрів на 100 г готового продукту,
- фрукти та ягоди без додавання цукру та підсоложувачів

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ

продаж, зокрема, зернових продуктів, що містять:

- понад 10 г цукру на 100 г готового продукту, продуктів,
- що містять понад 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г готового продукту,
- синтетичні барвники, ароматизатори (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачі, підсилювачі смаку та аромату, консерванти ;

- продаж продуктів із високим вмістом солі (чипси, снеки, сухарики)
- продаж продуктів із рослинними жирами,
- непастеризованих соків,
- кави та кавових напоїв, енергетичних напоїв тощо
- продукція домашнього виробництва
- гриби



Вимоги до організації харчування

• Забороняється:

- Використання у приготуванні м'ясні та рибні продукти промислового виробництва (ковбаси, сосиски, рибні консерви тощо)
- калорійність сніданку становить близько 25 - 30 %, обіду близько 30 - 35 % від добової потреби в енергії
- кулінарні страви та вироби реалізуються в день приготування

Обов'язково в щоденному раціоні:

- злакові та/або картопля (щонайменше однієї порції, не більше 10 г цукрів на 100 г, низький вміст натрію-0,12г, не більше 10 г жиру на 100 г),
- овочі та зелень (не менше 1 порції, низький вміст натрію-0,12г),
- фрукти та ягоди (не менше 1 порції, без цукру та підсолодж.)
- молоко та молочні продукти (щонайменше одна порція, сир кисломолочний не менше 5 %, сметана - не менше 15 %.),
- риба морська (раз на тиждень)
- м'ясо, яйця (крім водоплавної птиці)
- горіхи, бобові та насіння
- рослина олія або вершкове масло не менше 72% жиру
- напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю: не більше 10 г цукрів на 100 мл
- фруктові, овочеві та фруктові-овочеві пастеризовані соки
- чай, чай фруктовий, компот, узвар, напої на основі обсмаженого зерна (без додавання цукру та підсоложувачів)

ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬСЯ

- умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози (на підставі медичної довідки від сімейного лікаря)



НОВІ САНІТАРНІ НОРМИ ДЛЯ ШКІЛ

Новий санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом МОЗ України №2205 від 25.09.2020

БУЛО

Відсутні вимоги до басейнів у навчальних закладах



Реалізація в буфеті продукції з високим вмістом солі, цукру, насичених жирів



Дозволено ковбасні вироби



Відсутня заборона на реалізацію енергетичних напоїв



Відсутні вимоги щодо організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами



Відсутні вимоги щодо обмеження споживання солі, цукру та смаженої їжі



СТАЛО

Встановлено гігієнічні вимоги до безпеки води, повітря, миття та прибирання в басейнах



Заборонено до реалізації в буфетах та автоматах продукти із високим вмістом солі (чіпси, снеки, сухарики, сосиски)



Заборонено м'ясні та рибні продукти промислового виробництва (ковбаси, сосиски, рибні консерви тощо)



Заборонено реалізацію газованих та енергетичних напоїв, кави та кавових напоїв



Харчування дітей з особливими дієтичними потребами (в т.ч. непереносимість глютену та лактози) організовується на підставі медичної довідки



Обмеження споживання солі та цукру відповідно до рекомендацій ВООЗ

