

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

**Управление Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по Омской области  
(Управление Роспотребнадзора по Омской области)**

10 лет Октября, д. 98, г. Омск, 644001  
Тел.: 8 (3812) 32-60-32; Факс: 8(3812) 32-60-30  
E-mail: rpn@55.rosпотребнадzor.ru http://55.rosпотребнадzor.ru  
ОКПО 76326543, ОГРН 1055504019768,  
ИНН/КПП 5503088113/550401001

Заведующему БДОУ г. Омска  
«Детский сад № 25»  
О.В. Отрадных

Ул. Авиационная д. 145  
г. Омск  
644103

№ 04-01/ 11844 2018  
08.09.2018  
На № 55-14630-2018 от 07.09.2018 г.

Уважаемая Ольга Витальевна!

Управление Роспотребнадзора по Омской области, рассмотрев Ваше письмо исх. № 143 от 07.09.2018г. сообщает следующее: в соответствии с пунктами 6.2, 6.5 Положения «О Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека», утвержденного постановлением Правительства РФ от 30.06.2004 № 322, Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Омской области вправе давать разъяснения и применять предусмотренные законодательством Российской Федерации меры ограничительного, предупредительного и профилактического характера лишь по вопросам, отнесенным к компетенции Службы. Вопросы доставки поставщиками пищевых продуктов калиброванных фруктов в дошкольные учреждения не входят в компетенцию Управления Роспотребнадзора по Омской области.

Санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» установлено:

- п. 15.5- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология их приготовления;

- п. 15.3 (приложение 10) норма выдачи свежих фруктов установлена в день на 1 ребенка в зависимости от возраста, в объеме 95-100 г;

- п. 14.18- фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного

цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны);

- п. 13.2- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов; при работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Таким образом, нарезка свежих фруктов может осуществляться работниками пищеблока, выделенным для этих целей разделочным инвентарем, с учетом соблюдения поточности технологического процесса, если это предусмотрено технологической картой приготовления блюд.

Согласно требованиям пункта 14.25 СанПиН 2.4.1.3049-13 - не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема, а также, требованиями пункта 15.8 установлено, что при отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

Заместитель руководителя



П.А. Усков