

15.08.2006

№ 620/563

м.Київ

Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах

Останнім часом у дошкільних, загальноосвітніх та позашкільних навчальних закладах почастишали випадки використання в харчуванні дітей сухих сніданків, фасованих макаронних виробів ("Мівіна" тощо), супів швидкого приготування, чіпсів, сухариків, "повітряного рису", смажених горіхів, бульйонних кубиків, кетчупів, газованих напоїв, - продуктів, що не містять у своєму складі необхідних для організму дитини корисних речовин. Ці продукти не є життєво необхідними для дітей і не компенсують фізіологічні потреби організму.

Сьогодні у структурі захворюваності дітей патологія органів травлення знаходиться на другому місці, за останні двадцять років показник поширеності цієї патології збільшився майже удвічі. Спостерігається значне зростання кількості дітей із залізодефіцитною анемією, чому, головним чином, сприяє дефіцит у раціоні продуктів, що містять білок та вітаміни, особливо вітамін С.

Систематичне вживання дітьми натщесерце продуктів, до складу яких включено складові, що не відносяться до натуральних продуктів харчування, через вміст штучних фарбників, консервантів, ароматизаторів, підсолоджувачів, газу викликатиме подразнення слизової оболонки шлунку і сприятиме розвитку гастритів, виразкової хвороби, закрепів.

Сьогодні питання організації харчування дітей у навчальних закладах залишається одним із найбільш актуальних. Для забезпечення виконання постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах", спільних наказів Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.05 № 242/329 „Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах”, від 17.04.06 № 298/227 „Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах” необхідно забезпечити виконання норм харчування шляхом використання у харчуванні дітей гарячих страв. З метою адекватної компенсації фізіологічних потреб дітей навчальні заклади, буфети загальноосвітніх навчальних закладів повинні забезпечуватись, у першу чергу, продуктами харчування натурального походження з високою харчовою і біологічною цінністю, у тому числі тими, що містять білок тваринного походження. Включення до асортименту шкільних буфетів нових продуктів та страв проводиться тільки за умови отримання позитивного висновку Міністерства охорони здоров'я України.

З метою збереження здоров'я дітей, попередження виникнення захворювань органів травлення

НАКАЗУЄМО: 1. Міністерствам освіти і науки, охорони здоров'я Автономної Республіки Крим, управлінням освіти і науки, охорони здоров'я обласних, Київської та Севастопольської міських державних адміністрацій:

1.1. Вжити невідкладних заходів щодо створення необхідних умов для організації харчування дітей.

1.2. Забезпечити неухильне дотримання нормативно-правових документів щодо організації харчування у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах.

1.3. Організувати повноцінне, безпечне і якісне харчування дітей (замовлення і прийняття до закладу безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини у

необхідній кількості, додержання умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоків, виконання норм харчування тощо).

1.4. Заборонити замовляти, приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо). Заборонити використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.

1.5. Розгорнути роз'яснювальну роботу серед батьківської громадськості щодо організації харчування у сім'ї дітей різного віку.

2. Засновникам (власникам), керівникам дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладів:

2.1. Забезпечити виконання норм харчування.

2.2. Посилити протиепідемічні заходи щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь.

3. Головним державним санітарним лікарям Автономної Республіки Крим, областей, міст Києва та Севастополя, на водному, залізничному та повітряному транспорті підвищити державний санітарно-епідеміологічний нагляд за організацією харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах.

4. Департаменту загальної середньої та дошкільної освіти Міністерства освіти і науки України (Полянський П. Б.) за участю Департаменту державного санітарно-епідеміологічного нагляду Міністерства охорони здоров'я України (Пономаренко А. М.) розробити до 01.06.2007 року проект Інструкції з організації харчування дітей у загальноосвітніх та позашкільних навчальних закладах.

5. Державній інспекції навчальних закладів Міністерства освіти і науки України (Бурлаков О. М.) у IV кварталі 2006 року вивчити стан організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах і про результати доповісти на колегії Міністерства освіти і науки України.

6. Опублікувати цей наказ в "Інформаційному збірнику Міністерства освіти і науки України" та розмістити на сайтах Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України.

7. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника Міністра освіти і науки України Тесленка В. В., Першого заступника Міністра охорони здоров'я України Бережнова С.П.