**«Памятка для родителей по организации дополнительного питания детей в школах через торговые (вендинговые) аппараты»**

**Быстрая еда**набирает популярность среди школьников. Современные дети вместо здоровой еды, предлагаемой школьной столовой, все чаще начинают отдавать предпочтение чипсам, шоколадкам, газированным напиткам из снековых автоматов.

***В чем «плюсы» и «минусы» еды в автоматах?***

*+*Можно утолить жажду и голод, когда закрыта столовая
+ На покупку еды уходит меньше времени, не нужно стоять в очереди

*-*Нельзя посмотреть срок годности до покупки продукта
- Не выдает чека
- Преобладает еда с консервантами

Вопрос, *можно ли в школе поставить вендинговый автомат*, решен положительно еще в 2012 году. Где именно их разместить и какие продукты загрузить, регулируют государственные стандарты питания детей.

Новый стандарт предусматривает, что во всех образовательных учреждениях для детей и подростков от 7 до 18 лет, которые проводят там более 4 часов, а это школы, лицей и прочее, должно быть обеспечено дополнительное питание, помимо организации основного питания (завтраки, обеды, полдники или ужины в столовых). То есть не организованный прием пищи на переменах, а доступный всем детям «перекус» по их желанию. Таким образом, окончательно узаконены школьные буфеты и [торговые автоматы в школах](https://veq.ru/catalog/analitika-market/doc/4012/). Получается, что ставить торговые автоматы можно и даже нужно. Правда, список продуктов, реализуемый в школьном торговом автомате, строго регламентирован.

При реализации продукции через вендинговые аппараты в школах помните, что все пищевые продукты, в том числе кулинарная продукция, используемые в питании обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам [СанПиН 2.3.2.1940-05](https://veq.ru/catalog/vending-help/doc/1972/), [СанПиН 2.3.2.1078-01](http://base.garant.ru/4178234/)

**Где должен стоять торговый автомат?**

Прилавки, барные и буфетные стойки, и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных учреждений или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков должны быть оборудованы специальной мебелью для приема пищи – обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи стоя и т.п.

И не забывайте, что вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями действующего законодательства.

**Требования к торговле в образовательных учреждениях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов**

В образовательных учреждениях допускается торговля пищевых продуктов с использованием торговых автоматов с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

Основу ассортимента пищевых продуктов, реализуемых с помощью торговых автоматов, должны составлять пищевые продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью, обогащенные незаменимыми пищевыми веществами (витаминами, минеральными веществами, полиненасыщенными жирными кислотами, белком).

Реализация горячих напитков с использованием торговых автоматов осуществляется обучающимися среднего школьного возраста и старше, только в помещениях, оборудованных для приема пищи.

Горячие напитки реализуются в специальных термостойких одноразовых стаканах емкостью до 200 мл (в т.ч. с использованием специальных торговых автоматов).

**Что можно продавать в торговых автоматах в школах?**

Итак, в школьных буфетах и в торговых автоматах может быть не менее 20 — 30 наименований продуктов. В свою очередь они относятся к разным группам по их потребительским свойствам и пищевой ценности.

В список продукции, разрешенной для реализации через вендинговые аппараты, могут входить:

       хлебобулочные изделия;

       варено-копченые колбасные изделия;

       сухие завтраки;

       кондитерские изделия

       салаты промышленного производства;

       твердые и плавленые сыры;

       молочные и кисломолочные продукты в мелкоштучной асептической упаковке, мороженое;

       негазированная вода, витаминизированные и сокосодержащие напитки, соки, чай и фиточай.

Отметим, что отныне формированием ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется путем составления и утверждения образовательным учреждением (или предприятием школьного питания) ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции» и в частности в торговых автоматах), соблюдения обязательного ассортиментного минимума (основного перечня). Основной перечень приведен ниже.

**Ассортиментный перечень пищевых продуктов для автоматизированной торговли через торговые автоматы:**

1. Молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°С), в асептической упаковке массой нетто до 250 г.

2. Стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 4 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°С)

3. Творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 10 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°С), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек.

4. Вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л.

5. Напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л.

6. Соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

**Перечень продукции, которая не должна содержаться в готовых продуктах детского питания для детей школьного возраста**

1. соли поваренной пищевой свыше 0,9% в мясных полуфабрикатах, свыше 1,2% - в

2. консервах, свыше 1,8% - в колбасных изделиях; нитритов свыше 0,003% в колбасных изделиях;

3. в рыбных полуфабрикатах, консервах - соли пищевой поваренной свыше 0,8%;

4. в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй;

5. в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки,

6. кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия;

7. майонеза.

Из приведенного перечня следует, что продажа популярных чипсов, сухариков, кофе и т.п. снеки и энергетики запрещена в школе любыми способами. Контроль и ответственность за соблюдением правил торговли возлагается на предприятие школьного питания или администрацию заведения.

Отметим напоследок, что плохое обслуживание торгового автомата в школе (грязь, пыль, насекомые) недопустимо. Также недопустима реализация продуктов с истекающим сроком годности, продуктов в повреждённой упаковке и таре; обслуживание торгового автомата персоналом, не имеющего санитарную книжку; неправильное хранение продуктов в автомате и на складе.

**Таким образом,** у детей есть выбор: пообедать в столовой или перекусить у торгового автомата. Родителям же, заботящимся о питании своих школьников, можно посоветовать проводить профилактические беседы о вредной и здоровой пище или на личном примере демонстрировать правильные, с их точки зрения, гастрономические пристрастия.