



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

**Управление Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия
человека по Оренбургской области
(Управление Роспотребнадзора по
Оренбургской области)
Юго-Западный территориальный
отдел**

Молодежная ул., д.47, г. Сорочинск,
Оренбургская обл., 461906
Тел.: 8 (35346) 4-59-32; Факс: 4-54-42
E-Mail: yuzto@56.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76135607, ОГРН 1055610009718
ИНН/КПП 5610086110/561001001

19.05.2025 № 56-07-22/01-3314-2025

На № _____ от _____

Начальникам отделов образования
администраций
Муниципальных районов
Оренбургской области
(по списку)

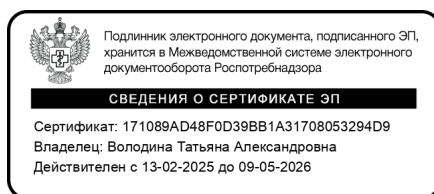
В соответствии с распоряжением Правительства Российской Федерации от 06.10.2021 № 2816-р «Об утверждении перечня инициатив социально-экономического развития Российской Федерации до 2030 года» Роспотребнадзором проводится работа по реализации коммуникационной стратегии «Санпросвет» в рамках федерального проекта «Санитарный щит страны – безопасность для здоровья (предупреждение, выявление, реагирование)» (далее – стратегия «Санпросвет»).

Одним из приоритетов стратегии «Санпросвет» является развитие новой модели санитарно-эпидемиологического поведения россиян и формирование новой санитарной культуры.

В связи с большой социальной значимостью мероприятий Юго-Западный территориальный отдел просит Вас поддержать проект и рассмотреть возможность публикации информационных материалов (приложение) на сайте ОО.

Приложение: на 1 л. в 1 экз.

Начальник отдела



Т.А. Володина

Мордвинцева Ольга Александровна
8(35339) 2-21-52



Мокина Елена Лювовна	Муниципальное казенное учреждение «Отдел образования администрации муниципального образования Александровский район Оренбургской области	56ouo15@mail.orb.ru
Павлычева Светлана Николаевна	Муниципальное казенное учреждение «Отдел образования администрации муниципального образования Илекский район Оренбургской области	56ouo23@mail.orb.ru
Гончарова Ирина Александровна	Муниципальное казенное учреждение «Отдел образования администрации муниципального образования Красногвардейский район Оренбургской области	56ouo25@mail.orb.ru
Стародубцева Наталья Владимировна	Муниципальное казенное учреждение «Отдел образования администрации муниципального образования Новосергиевский район Оренбургской области	56ouo30@mail.orb.ru
Кузьмина Татьяна Григорьевна	Муниципальное казенное учреждение «Отдел образования администрации муниципального образования Переволоцкий район Оренбургской области	56ouo34@mail.orb.ru
Федорова Татьяна Валерьевна	Управление образования администрации Сорочинского городского округа Оренбургской области	56ouo10@mail.orb.ru
Щетинин Александр Петрович	Управление образования администрации муниципального образования «Ташлинский район» Оренбургской области	56ouo42@mail.orb.ru

МЕНЮ НА ВЫПУСКНОЙ: ВЫБОР БЕЗОПАСНЫХ БЛЮД

В целях минимизации рисков возникновения инфекций с пищевым путем передачи в организованных коллективах при проведении выпускных вечеров следует уделить особое внимание выбору блюд меню.

Не следует использовать для организации питания неприспособленные помещения (вестибюли, учебные кабинеты, спортивные залы школ и др.), доверять организацию питания непроверенным предприятиям общественного питания, руководствуясь исключительно ценой за предоставление такой услуги.

При организации торжественных мероприятий на базе объектов общественного питания необходимо заблаговременно уточнить:

- наличие полного набора помещений и условий для приготовления и хранения пищи, укомплектованность технологическим и холодильным оборудованием;
- отсутствие в заведении посторонних гостей при проведении банкета;
- возможность соблюдения посетителями личной гигиены (наличие антисептиков, мыла, полотенца бумажных или электрополотенца, горячей воды в санитарных узлах);
- наличие у сотрудников медицинских книжек и гигиенического обучения.

Выбранное меню должно быть максимально простым, не рекомендуются многокомпонентные салаты с майонезом, изделия из рубленого мяса и птицы. Не следует включать в праздничное меню пищевую продукцию, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в том числе: тонизирующие, энергетические, газированные напитки, квас, грибы, холодные напитки и морсы без термической обработки из плодово-ягодного сырья, мясные и рыбные заливные блюда, студни, форшмак из сельди, окрошки, холодные супы, изделия, жареные во фритюре, острые соусы, кетчупы, майонез, блинчики, фаршированные мясом или творогом, блюда домашнего изготовления, кондитерские изделия с кремом, а также пиво и алкогольные напитки.

Следует помнить:

- в теплое летнее время особенно важно соблюдать температурный режим хранения пищевых продуктов и готовых блюд не выше 4 ± 2 °С;
- с момента приготовления и до момента потребления готовых блюд должно пройти не более 2-3 часов.

Наиболее целесообразно во время торжеств ограничиться легким фуршетом, где будут предложены пирожные и торты без крема в заводской мелкоштучной упаковке, шоколад, свежие фрукты и овощи, конфеты, канапе с сыром, чай, натуральные соки, питьевая негазированная вода.

Материалы с сайта Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области

