



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 ПЕРМСКОМУ КРАЮ  
(Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю)

Куйбышева ул., д. 50, Пермь, 614016  
Тел. (342) 239 35 63, факс (342) 239 31 24  
E-mail: urpn@59.rospotrebnadzor.ru  
www.59.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО №5507314, ОГРН 1055901619168  
ИНН КПП 5904122386/590401001

01.07.2016 № СЭД-09-02-24  
На № СЭД -08-01-21-361 от 27.06.2016  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

О требованиях к качеству  
мясной продукции

И.о. заместителя начальника  
департамента образования  
администрации г. Перми –  
начальника управления  
имущественным комплексом  
администрации г. Перми  
Р.Р. Шариповой

Уважаемая Рената Рафаиловна!

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю, рассмотрев Ваше обращение по разъяснению требований, предъявляемых к качеству мясных продуктов, используемых в питании детей раннего, дошкольного и школьного возраста сообщает следующее.

Требования к качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья определены нормативными правовыми актами государств - членов Таможенного Союза и Российской Федерации.

1. Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (статья 8, часть 9) предусмотрено: при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, **подвергнутое повторному замораживанию;**

2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

5) блоки **замороженные** из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) **со сроками годности более 6 месяцев;**

6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;

7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;

8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;

9) мясо быков, хряков и тощих животных;

10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

11) яйца и мясо водоплавающих птиц;

12) соки концентрированные диффузионные;

13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного

кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

- 14) растительные масла: хлопковое;
- 15) гидрогенизированные масла и жиры;
- 16) жгучие специи (перец, хрен, горчица).

**2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»** (в соответствии с п.3.37, который введен Дополнениями и изменениями № 9, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 № 30, в ред. Дополнений и изменений № 21, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 12.11.2010 № 145): **не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного.** мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов).

**3. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»**, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 января 2005 года (Дополнения и изменения № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.06.2008 № 42):

согласно п.4.2, в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами при производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста не используются следующие виды сырья:

- творог с кислотностью более 150 град. Тернера;
- соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- субпродукты убойных животных и птицы, за исключением сердца, печени и языка;
- говядина жилованная первой и второй категорий с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
- свинина третьей и четвертой категорий;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32%;
- свинина жилованная колбасная;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров третьей категории;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, птицы, а также субпродуктов со сроками годности более 6 месяцев;
- рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;
- яичный порошок;
- масло сливочное ниже высшего сорта, масло сливочное соленое;



растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

растительные масла: высокоолеиновое рапсовое, хлопковое;

соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

Согласно п. 4.4. Для производства продуктов детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не используются следующие виды сырья:

мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;  
блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, а также  
субпродукты со сроками годности более 6 месяцев;

говядина первой и второй категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 20%;

говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;

говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;

свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70%;

баранина жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 12%;

субпродукты, за исключением печени, сердца, языка.

Просим учесть данные требования при организации обеспечения образовательных организаций всех типов продовольственным сырьем и пищевыми продуктами.

Заместитель руководителя

В.А. Хорошавин