## **C:\Users\Ignateva_EA\Pictures\1.jpgВажность молочных продуктов для организма человека!**

Молоко и молочная продукция, является уникальным продуктом по своей питательной ценности и при этом прекрасно усваивается в организме человека. Наиболее сбалансированные и незаменимые продукты, особенно для питания детей всех возрастов.

**При производстве молочных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возрастов можно использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества), а также ванилин. Данное требование установлено**[**пунктом 12**](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320560/XA00MAG2N8/)**статьи 8 технического регламента Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».**

***Как установить требования к качеству в договоре с поставщиком????***

**Этот ответ лежит на поверхности, а именно согласно действующего законодательство не предъявляет обязательных для всех производителей и продавцов требований к качеству молочных продуктов. Исключение –**[**требования безопасности**](http://vip.1obraz.ru/#/document/16/2805/me5/)**.**

***Поэтому указывайте требования к качеству в договорах (контрактах) на поставку продуктов.***

***Требования можно сформулировать двумя способами:***

**1) дать ссылку на национальные и межгосударственные стандарты (в этом случае поставщик будет обязан следовать стандарту);**

**2) указать конкретные требования в тексте договора (контракта).**

**Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»**[**ТР ТС 033/2013**](http://vip.1obraz.ru/#/document/97/49821/part1_808/)**устанавливает основные рекомендуемые требования к качеству молока и молочных продуктов.**

С вступлением в 2015 году  **технического регламента Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**  специалистами Североуральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» отдела санитарно – гигиенических экспертиз по направлению за условиями воспитания и обучения была направлена информация по 6 территориям: в Свердловской области в г. Североуральск, г. Ивдель, п. Пелым г. Краснотурьинск и г. Карпинск, г. Волчанск для обеспечения контроля сырья (входная продукция) поступаемого в образовательные организации, на соответствия требованиям санитарно – гигиеническим нормативам и требованиям технических регламентов таможенного союза. Многие такую информацию по настоящий момент воспринимают скептически… сопроводительные документы на руках зав. производства и кладовщика, зачем лабораторный контроль?..

**При анализе полученных результатов лабораторного контроля молока и молочной продукции было установлено:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование молочной продукции/образца*** | ***Изготовитель/юридический адрес*** | ***Показатель*** | ***Результат*** | ***Норма*** | ***Чем опасен!*** |
| Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2% | АО "ВОЛЧАНСКОЕ"/ г. Волчанск, Западная ул., 15 | БГКП (колиформы) | Обнаружено в 0,01 см3 | Не допускается в 0,01 см3 | Калиформные вредные бактерии животного происхождения представляют наибольшую опасность, они способны вызвать расстройства и воспалительные процессы кишечника. |
| Напиток кисломолочный йогуртный "Снежок" м.д.ж. 2,5% | АО "СЕРОВСКИЙ ГОРМОЛЗАВОД", молочный завод /  г. Серов, Водопроводная ул., 14 | Дрожжи | 4,4x10^2 КОЕ/см3 | не более 50 КОЕ/см3 | Дрожжевые грибы способствуют развитию заболеваний печени, сердца и легких. |
| Сметана м.д.ж 15% | АО "СЕРОВСКИЙ ГОРМОЛЗАВОД" /  г. Серов, Водопроводная ул., 14 | Плесени | 6,0x10^1 КОЕ/см3 | не более 50 КОЕ/см3 | Плесень способна вызвать пищевое отравление, аллергию, ухудшить течение хронических болезней. |
| Сметана массовая доля жира 20% | АО "СЕРОВСКИЙ ГОРМОЛЗАВОД" /  г. Серов, Водопроводная ул., 14 | Дрожжи | 9,7x10^2  КОЕ/см3 | не более 50 КОЕ/см3 | Дрожжевые грибы способствуют развитию заболеваний печени, сердца и легких. |
| Сыр "Российский молодой" 50 % | ООО "Брасовские сыры" /  РОССИЯ, Брянская область, Брассовский р-он,п. Локоть, Дзержинского, 2 | Массовая доля белка | 19,4±3,1  г/100 г | не менее 24,5  г/100 г | Приводит к различным заболеваниям, развивающимся на фоне неспособности организма синтезировать (при участии белка) необходимые для работы различных органов элементы, неспособности осуществлять ряд каталитических (химических) процессов. Для восполнения дефицитных аминокислот белки из мышц начинают распадаться, мышцы истощаются, вес падает |
| Сыр "Сметанковый" | ООО "СЫРКОМБИНАТ" / РОССИЯ, Республика Татарстан, Камско-Устьинский район, К. Маркса ул., 102 | БГКП(колиформы) | Обнаружено в 0,001 г | Не допускается в 0,001 г | Калиформные вредные бактерии животного происхождения представляют наибольшую опасность, они способны вызвать расстройства и воспалительные процессы кишечника. |
| Сыр "Сметанковый" с массовой долей жира 50 % | ООО "МИЛКОПТ" /  РОССИЯ, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Васильченко, 3, помещение 1006, офис 10 | БГКП(колиформы) | Обнаружено в 0,001 г | Не допускается в 0,001 г | Калиформные вредные бактерии животного происхождения представляют наибольшую опасность, они способны вызвать расстройства и воспалительные процессы кишечника. |
| Сыр "Голландский" с массовой долей жира 45% | ООО "Бугульминский молочный комбинат" / РОССИЯ, Республика Татарстан, г. Бугульма, ул. Советская, 140 | Массовая доля жира | 25,57±0,08 % | 43,4 - 46,6 % | - Чрезвычайно низкий процент жира в организме может повлиять на способность сердечно-сосудистой системы нормально функционировать.  - низкий уровень жира в организме также связан с замедлением сердечного ритма и снижением выработки гормонов щитовидной железы, что может еще больше способствовать усталости.  - Рецепторы лептина в гипоталамусе ощущают это падение и повышают аппетит, так что вы все время голодны.  - Слишком низкий уровень лептина и тестостерона может привести к гипогонадотропному гипогонадизму или вторичному гипогонадизму, при котором репродуктивная система буквально отключается.  - Чрезвычайно низкий процент жира связан с более высоким уровнем кортизола, который препятствует работе иммунной системы, увеличивает риск бактериальной инфекции или заражения вирусом простуды или гриппа.  - Низкий уровень незаменимых жирных кислот, которые так необходимы вашему мозгу, может привести к раздражительности и резким перепадам настроения.  - Низкий уровень незаменимых жирных кислот в мозге также может привести к проблемам с концентрацией внимания и умственной усталости. |
| Сыр "Голландский" с массовой долей жира 45% | ООО "Бугульминский молочный комбинат" / РОССИЯ, Республика Татарстан, г. Бугульма, ул. Советская, 140 | БГКП(колиформы) | Обнаружено в 0,001 г | Не допускается в 0,001 г | Калиформные вредные бактерии животного происхождения представляют наибольшую опасность, они способны вызвать расстройства и воспалительные процессы кишечника. |
| Масло "Крестьянское" сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 72,5 % | ИП БОРОДУЛИН МИХАИЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, Цех фасовки сливочного масла /  г. Екатеринбург, Жуковского пл., д. 1 литер К | Дрожжи и плесени в сумме | 5,4x10^2  КОЕ/г | не более 100  КОЕ/г | Дрожжевые грибы способствуют развитию заболеваний печени, сердца и легких. |

На основании вышеизложенного специалисты отдела за условиями воспитания и обучения Североуральского филиал ФБУЗ «ЦГиЭ» считают уместным усилить контроль за качеством **молочной продукции**, которая используется в организации питания детей в образовательных организациях на соответствия требованиям санитарно – гигиеническим нормативам и требованиям технических регламентов таможенного союза, предназначенной для массового потребления в питании детей дошкольного и школьного возраста, посещающих образовательные учреждения всех видов.

***Подготовили специалисты***

***санитарно- гигиенический экспертиз***

***по направлению за условиями***

***воспитания и обучения***