

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида №4 «Золотой ключик» города Заринска

«Организация питания дошкольников в детском саду. СанПиН-2020»



*Ольга Германовна Таловская,
заведующий детским садом
телефон 8 (385-95) 4-18-14
e-mail: zardetsad4@yandex.ru*

Заринск, 2021

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» принят Постановлением Главного государственного санитарного врача России 28 сентября 2020 г. №28 и вступил в силу с 1 января 2021 года.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» принят Постановлением Главного государственного санитарного врача России 27 октября 2020 г. №32 и вступил в силу с 1 января 2021 года.

Новый СанПиН будет действителен до **1 января 2027 года.**

Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным для двух возрастных категорий: детей с 2 лет до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендациями СанПиН) и утвержденным руководителем Учреждения.

При составлении примерного рациона питания распределение потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в Учреждении должно быть следующим: завтрак – 20%; второй завтрак - 5%, обед - 35%; полдник- 15%, ужин - 25%).



При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5%.

При 12-часовом пребывании детей возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

При составлении примерного десятидневного меню (примерного меню) и расчете калорийности должно учитываться рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков - для детей от 1-3 лет - 42 г/сут; от 3-7 лет - 54 г/сут.; жиров - для детей от 1-3 лет - 47 г/сут.; от 3-7 лет - 60 г/сут.; углеводов для детей от 1-3 лет - 203 г/сут.; от 3-7 лет - 261 г/сут.



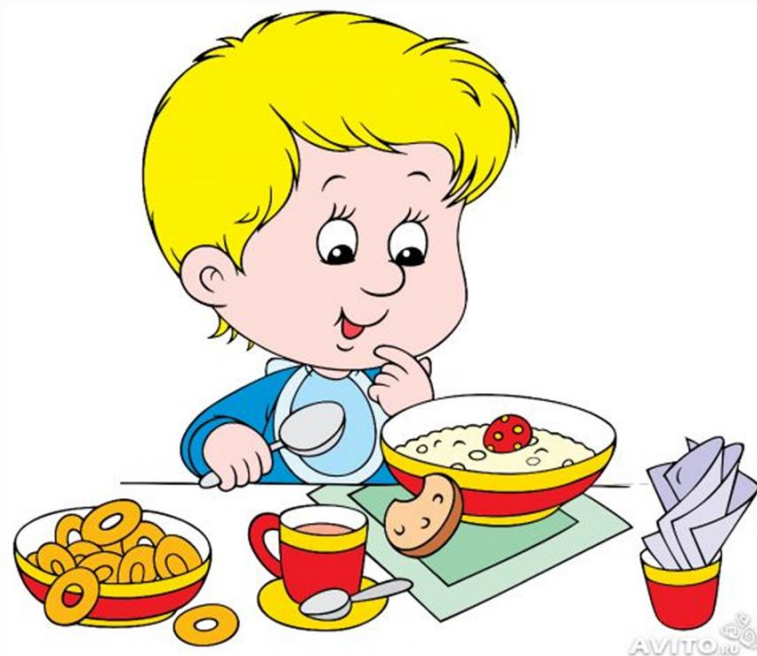
Примерное меню должно содержать информацию:

- наименование приема пищи
- наименование блюда
- вес блюда
- объемы пищевых веществ (белки, жиры, углеводы)
- энергетическая ценность
- № рецептуры

В примерном циклическом меню не должны повторяться одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни. Замену пищевой продукции разрешается производить в соответствии с Таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)



В группах и у медицинской сестры должны быть данные о детях, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Для таких категорий детей, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленным родителями (законными представителями) назначением лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.



Составленный ежедневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки, где приводится:

- количество детей

- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей)

количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.



Питание детей в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.



Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.



В детском саду технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.



В детском саду организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.



Контроль качества питания (разнообразие), витаминизация блюд, закладка продуктов питания, кулинарная обработка, выход блюд, вкусовые качества пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдение сроков реализации продуктов осуществляет шеф – повар, медицинский работник, заведующий складом.



Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим детским садом на основании СанПиН.

Воспитатель, младший воспитатель строго следят за соблюдением требований безопасности при подготовке и во время приема пищи детьми:

-детям запрещается самостоятельно убирать за собой посуду со стола

-детям запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи

-запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока

-перед приемом пищи воспитатель организует работу по привитию у дошкольников культурно-гигиенических навыков, этикета.



К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание столовых приборов, расположение салфетниц).

Воспитатель и младший воспитатель докармливают детей в группах раннего возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.



С целью контроля за безопасностью пищевой продукции в процессе ее производства для детей, в Учреждении обеспечивается реализация Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП.

Организована работа по осуществлению внутриучрежденческого контроля за формированием рациона питания и соблюдением условий организации питания детей, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

Внутриучрежденческий контроль соблюдения условий организации питания в детском саду осуществляется на основании действующего СанПиН.



Система внутриучрежденческого контроля организации питания детей предусматривает следующие вопросы:

-обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным меню и ежедневной меню - раскладкой

-правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами

-качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции

-соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей

-качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие



С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительской общности Учреждения.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида №4 «Золотой ключик» города Заринска

«Организация питания дошкольников в детском саду. СанПиН-2020»



*Ольга Германовна Таловская,
заведующий детским садом
телефон 8 (385-95) 4-18-14
e-mail: zardetsad4@yandex.ru*

Заринск, 2021