О питании в детских садах

[ПРОЕКТ РОСПОТРЕБНАДЗОРА "ШКОЛА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ"](https://xn--80atdl2c.xn----8sbehgcimb3cfabqj3b.xn--p1ai/)

Питание — это основа здоровья и долголетия. Именно от правильности питания зависят наше самочувствие, настроение, активность. Чем грозит нездоровый рацион? Как лучше питаться в то или иное время года? Какие мифы о еде владеют нашим сознанием? Как сделать свое питание по-настоящему здоровым, с чего начать? Ответы эти и многие другие вопросы можно получить в новом проекте [Роспотребнадзора «Школа здорового питания».](https://xn--80atdl2c.xn----8sbehgcimb3cfabqj3b.xn--p1ai/)

[Посмотрите вместе с детьми](https://www.prav-pit.ru/teachers/video)

[Ожирение и избыточный вес у детей](http://profilaktica.ru/kzr/stati/stati-po-vozrastu/3-7-let/pitanie3-7/ozhirenie-i-izbytochnyy-ves-u-detey/)

[Как кормить ребенка перед поступлением в детский сад](http://profilaktica.ru/kzr/stati/stati-po-vozrastu/3-7-let/pitanie3-7/kak-kormit-rebenka-pered-postupleniem-v-detskiy-sad/)

[Питание дошкольников: как кормить ребенка в возрасте 3-7 лет](http://profilaktica.ru/kzr/stati/stati-po-vozrastu/3-7-let/pitanie3-7/pitanie-doshkolnikov-kak-kormit-rebenka-v-vozraste-3-7-let/)

**НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДОУ**

[Приказ "Об утверждении примерного10-дневного меню по организации питания в ДОУ"](https://26vp.tvoysadik.ru/?section_id=4)

[Примерное 10-дневное меню по  организации питания в ДОУ](https://26vp.tvoysadik.ru/upload/ts26vp_new/files/ee/92/ee922fa387bffe38178e7695eee33c07.pdf)

[Приказ о создании комиссии по контролю за качеством питания в ДОУ](https://26vp.tvoysadik.ru/upload/ts26vp_new/files/1a/82/1a829034315a4d185a0f813d071140fd.pdf)

[ПОСТАНОВЛЕНИЕ](https://26vp.tvoysadik.ru/upload/ts26vp_new/files/84/73/84732f83e69cc81540d81a3facf10327.pdf)

[Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, посещающим муниципальные образовательные учреждения городского округа Верхняя Пышма, реализующие образовательные программы дошкольного образования, и установлении размера расходов для предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, посещающим муниципальные образовательные учреждения городского округа Верхняя Пышма, реализующие образовательные программы дошкольного образования](https://26vp.tvoysadik.ru/upload/ts26vp_new/files/84/73/84732f83e69cc81540d81a3facf10327.pdf)

**СанПиН-2021: что изменится в работе детских садов**

**1 января 2021 года Постановлением Главного государственного санитарного** врача России от 27 октября 2020 г. №32 в силу вступил [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://pbprog.ru/upload/iblock/5bc/Prilozhenie_SanPiN_2021.pdf) **«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).**

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

В данной статье мы расскажем Вам об основных изменениях в новом СанПиН, касающихся работы детских садов.

**Изменения в документах по питанию**

Детским садам необходимо составить новые или обновить существующие служебные документы и локальные акты в соответствии с требованиями действующего СанПиН.

1. **Положение об организации питания**
2. **Ведомость контроля за рационом питания**

Медработнику детского сада необходимо вести ведомость контроля за рационом питания детей. Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.

**3.**      **Гигиенический журнал (сотрудники)**

Осмотр работников пищеблока на заболевания должен проводиться ежедневно медицинским работником (при наличии) или назначенным ответственным лицом.

Результаты осмотров должны фиксироваться в гигиеническом журнале. Согласно СанПиН его можно вести в бумажной или электронной форме.

1. **Журнал учёта температуры и влажности складских помещений**

Новая обязанность для детских садов – ведение журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях.

Ответственный обязан ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в журнал. Журнал можно вести в бумажном или электронном виде.

1. **Печатные формы документов бракеража**

Рекомендуемый образец журнала представлен в приложении 5.

В журнал бракеража готовой пищевой продукции необходимо указывать результаты взвешивания порционных блюд. Рекомендуемый образец журнала представлен в приложении 4.

**Изменения в формировании меню**

Детским садам необходимо обратить внимание на изменения, коснувшиеся составления меню.

1. **Основное меню**

Основное меню разрабатывается минимум на две недели для каждой возрастной группы. Разработкой меню занимается ДОО, если еда готовится работниками детского сада. Меню утверждается руководителем ДОО.

В случае привлечения предприятия общественного питания, меню утверждается руководителем предприятия и согласовывается с руководителем ДОО.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем и согласовываться руководителем ДОО.

Меню следует составлять по рекомендуемой форме из приложения 8.

Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах.

Масса порции и суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны быть в пределах норматива, указанного в таблицах 1 и 3 приложения 9 соответственно, а суточная потребность в питательных веществах и доля распределения энергетической ценности – в таблицах 1 и 3 приложения 10 соответственно.

Меню допускается корректировать с учётом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

[Услуга по подготовке меню для питания детей →](https://pbprog.ru/catalog/services/95455)

**Технологические карты блюд**

Все блюда и кулинарные изделия необходимо готовить по технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.

[Технологические карты блюд →](https://pbprog.ru/tk/)

По новому СанПиН требований к форме технологических документов нет, однако есть к содержанию: в документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков.

1. **Ежедневное меню**

Ежедневное меню основного питания должно составляться ответственным за питание на сутки для всех возрастных групп.

По-новому СанПиН типовая форма ежедневного меню не определена, поэтому Вы можете разработать её самостоятельно. При этом она должна содержать такие сведения, как:

* наименование приёма пищи и блюда;
* массу и калорийность порции.

1. **Индивидуальное меню**

Теперь для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, должно быть разработано индивидуальное меню.

По-новому СанПиН типовая форма индивидуального меню не определена, поэтому Вы можете разработать её самостоятельно. При этом в меню должны быть прописаны рационы по назначению лечащего врача ребёнка. Назначение должны предоставить родители.

 Также обращаем Ваше внимание на то, что если дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, приносят готовую пищу, индивидуальное меню на них можно не составлять. Однако в этом случае таким детям необходимо создать [специальные условия](https://pbprog.ru/journal/articles/137823#spus) для питания.

Если же ребёнок питается по индивидуальному меню, выдача рационов питания ему должна осуществляться под контролем ответственных лиц, назначенных в детском саду.

1. **Запрещённые продукты питания**

Список запрещённых продуктов питания для детских садов был значительно переработан. Теперь этот перечень состоит из 45 позиций (раньше было 36).

Подробнее ознакомиться со списком добавленных, исключённых и уточнённых продуктов питания можно в приложении 6.

1. **Замена продуктов**

Также был пересмотрен перечень замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности.

Подробнее ознакомиться с этим списком можно в приложении 11.

1. **Минимальный суточный набор продуктов**

Чтобы обеспечить потребность детей в витаминах, минералах и пищевых веществах, необходимо контролировать основное меню – оно должно состоять из обязательного набора продуктов.

Такие минимальные суточные наборы определены в таблице 1 положения 7.

1. **Витамины**

Выдача поливитаминных препаратов детям не допускается. Вместо этого при недостатке отдельных микроэлементах в меню должна использоваться специальная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Такие напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

**Кратность приёмов пищи**

Например, если время пребывания детей в детском саду «до 5 часов», то приёмов пищи должно быть 2, при этом наименование приёма пищи определяют по времени нахождения ребёнка в детском саду. Подробнее ознакомиться с количеством приёмов пищи Вы можете в приложении 12.

Однако при распределении кратности приёмов пищи следует учитывать исключения, которые описаны в п.8.1.2.1 – 8.1.2.3.

1. **Время приёма пищи**

Согласно действующему СанПиН часы питания воспитанников детских садов должны совпадать с содержанием таблицы 4 приложения 10.

Однако время приёма пищи в группах с пребыванием до 5 часов по-прежнему определяется самостоятельно.

 **Условия для питания детей домашней пищей**

Теперь дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома.

Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте. Обязательное требование – оно должно иметь условия для мытья рук, а также столы и стулья по количеству питающихся домашней едой детей. Вместе с тем в помещении должны находиться холодильник и микроволновка.

1. **Обязательная вакцинация**

Ранее требования к обязательной вакцинации поступающих на работу в организации общественного питания сотрудников не были прописаны, теперь же при отсутствии прививок могут привлечь к ответственности за нарушение правил документа.

1. **Совместная перевозка пищевой продукции**

Ранее допускалась только раздельная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, однако теперь разрешена совместная перевозка, при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки.

1. **Хранение продукции**

Теперь для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в одном холодильнике при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроёмкостях.

**Обработка сырья**

Согласно действующему правовому акту допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарём.

**Отсутствие прямых требований**

Обращаем Ваше внимание на то, что в СанПиН отсутствуют некоторые прямые требования, которые раньше необходимо было соблюдать. Они касались:

 мытья посуды в нескольких секциях ванны и при определённой температуре;

* запрета на использование плит, работающих на дровах, углях, другом твёрдом топливе;
* обязательного присутствия естественного освещения;
* дезинфекции и мойке уборочного инвентаря в конце смены;
* прямого запрета на использование посуды со сколами;
* хранения чистой кухонной посуды на стеллажах установленной высоты;
* наличия инструкции о мытье посуды;
* наличия при себе медицинской книжки у курьера;
* хранения муки и крупы на установленной высоте;
* конкретных сроков годности: хранение салатов (3 часа);
* запрета на приготовление макарон по-флотски, яиц-глазуньи;
* хранения пищевых отходов в отдельном холодильнике;
* конкретной температуре горячих блюд;
* использования ветоши;
* соблюдения процедуры обработки яиц;
* выполнения специальных этапов при обработке овощей;
* выноса отходов.

При необходимости соблюдение этих требований может продолжаться, однако в ходе санитарной проверки оценивать их исполнение не будут.

Таким образом, в данной статье дано объяснение об основных изменениях и нововведениях, которые отображены в [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://pbprog.ru/upload/iblock/5bc/Prilozhenie_SanPiN_2021.pdf).