

С 1 января 2021 года вступили в силу новые санитарные требования к организации общественного питания

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Новые санитарные правила к организации общественного питания приняты в рамках реализации поставленной Президентом Российской Федерации цели сохранения здоровья нации, определенной Указом от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» и федеральным проектом «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография», а также поручений Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации предусматривающих установление с 1 января 2021 года актуализированных обязательных требований.

В СанПиН включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причем с учетом особенностей питания всех категорий граждан: взрослое, детское население, инвалиды и лица, нуждающиеся в особом питании, а также питание в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях, и содержат особенные требования, направленные на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания. При разработке учтен принцип укрупнения и кодификации требований, что привело к их сокращению в 5 раз по сравнению с действующими, при неизменном сохранении обязательных для предотвращения риска для жизни и здоровья санитарно-эпидемиологических требований.

Новый СанПиН разработан с учетом риск-ориентированного подхода и новейших технологий, и современных видов упаковки и сырья, используемых предприятиями общественного питания в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации продукции общественного питания, исключено дублирование требований других нормативных документов.

Нормативные документы:

Федеральные документы:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Статья 37. Организация питания обучающихся
- ПП РФ от 15.08.1997 №1036 (в ред. от 04.10.2012) «Правила оказания услуг общественного питания»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Приказ Минздравсоцразвития РФ №213н, Минобрнауки РФ №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- «МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018)
- Письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 N 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» (вместе с «Рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной

инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»)

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно-приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Питание в детском саду организуется на основе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).

Организацию питания детей (получение, хранение, и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах) осуществляют:

- работники образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (завхоз, 2 повара, кухонный рабочий, воспитатели групп, помощники воспитателей групп).

Режим питания детей: 4-ех разовое питание.

Питание в образовательной организации осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий от 1,6 до 3 лет и с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим образовательной организации. При составлении меню и расчёте калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, и углеводов) которое составляет 1:1:4 соответственно. Энергетическая ценность меню просчитано по установленным нормам: для ребенка младше трех лет составляет 1400 ккал, а старше трех лет – 1800 ккал.

Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

При разработке меню учитывают возрастные группы: 1,5-3 лет и 3-7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Энергетическая ценность меню просчитано по установленным нормам: для ребенка младше трех лет составляет 1400 ккал, а старше трех лет – 1800 ккал.

В МБДОУ с января 2021 года внедряется система контроля построенная на принципах ХАССП. Производственная программа ДОУ или процедуры основанные на принципах ХАССП, включенные в программу производственного контроля **созданы для управления опасными факторами при организации питания**, от которых зависит безопасность и качество продуктов, а так же качество приготовленных блюд и изделий.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Поговорим об организации питания дошкольников...

ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ В ДОУ

Питьевая вода доступна детям в течение всего времени их нахождения в ДОУ. По желанию ребенка воспитатель или младший воспитатель группы удовлетворяет потребность в питье. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

РОДИТЕЛЯМ О ПИТАНИИ ДОШКОЛЬНИКА

Один из основных принципов правильного питания дошкольников – максимальное разнообразие повседневных пищевых рационов, включающих все основные группы продуктов – мясо, рыбу, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар и кондитерские изделия, хлеб, крупы и др., которые обеспечивают малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

ПОМНИТЕ: мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций; предпочтительнее нежирная говядина или телятина, курица, индейка, но иногда можно использовать нежирную свинину или баранину. Значительно менее полезны различные виды колбас. Субпродукты (почки, печень, сердце) служат источником не только полноценного белка, но и железа, витаминов В6, В12 и поэтому также должны присутствовать в рационе питания. Мясо и рыба могут быть приготовлены в виде самых разнообразных блюд-котлет, тефтелей, фрикаделек, гуляша, антрекотов, в зависимости от индивидуальных вкусов дошкольников.

Наряду с молоком ежедневно давайте детям 150-200 мл кефира, йогурта, ряженки или других кисломолочных напитков, способствующих нормальному пищеварению, а также сыр, творог, сметану.

Молоко и молочные продукты – источник белка, один из основных поставщиков легкоусвояемого кальция, необходимого для образования костной ткани, – витамина В2. Старайтесь широко применять в питании дошкольника овощи, фрукты и плодоовощные соки.

Плоды и овощи, особенно свежие, – важнейший источник аскорбиновой кислоты, которой очень богаты черная смородина, зеленый перец, шиповник. Много ее в цветной капусте, укропе, петрушке и клубнике. Плоды, овощи и плодоовощные соки – важнейший пищевой источник калия.

Включайте в детское питание хлеб (черный и белый), крупы, особенно гречневую и овсяную, макаронные изделия, обеспечивающие ребенка крахмалом, растительными волокнами, витаминами Е, В, В2, РР, магнием и др.

Следите за тем, чтобы в ежедневных рационах питания содержались жиры в виде сливочного масла (30-40 г), сметаны (5-10 г), растительных масел –подсолнечного, кукурузного (8-10 г).

Старайтесь, чтобы наряду с правильным подбором продуктов готовые блюда были вкусными, ароматными, красиво оформлены, что повышает аппетит ребенка. Обязательно соблюдайте режим детского питания.

Ребенок должен получать не менее четырех приемов пищи: завтрак, обед, полдник, ужин. Если интервал между приемом пищи слишком велик (больше 4 часов), у ребенка снижаются работоспособность, память.

Чрезмерно частый прием пищи уменьшает аппетит и тем самым ухудшает усвояемость пищевых веществ. Большинство дошкольников посещают детский сад, где получают четыре раза в день необходимое по возрасту питание. Домашний рацион питания такого

“организованного” ребенка должен дополнять, а не заменять рацион детского сада. С этой целью в каждой группе воспитатели вывешивают ежедневное меню, чтобы родители могли с ним ознакомиться. Поэтому, забирая ребенка, домой, не забудьте прочитать его и постарайтесь дать малышу дома именно те продукты и блюда, которые он недополучил днем. Утром перед отправлением ребенка в детский сад не кормите его, так как он потом будет плохо завтракать в группе. Ну а если вам приходится отводить его очень рано, напоите кефиром или дайте яблоко. В выходные и праздничные дни старайтесь придерживаться меню детского сада.

Основные принципы организации питания в ДОУ

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
 - Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
 - Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
 - Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
 - Учет индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья.
 - Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
 - Соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах (безопасность питания).
-
- Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется заведующим ДОУ и медицинским работником, закрепленным за ОУ.
 - Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
 - Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
 - Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
 - Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
 - Учет индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья.
 - Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
 - Соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах (безопасность питания).
 - Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинским работником ДОУ