

Организация питания в учреждении ([Приказ об организации питания в дошкольном учреждении](#)) регулируется с помощью норм, которые закреплены в постановлении Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В эти СанПиН включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причем особое внимание уделено организации питания детей (гл. VIII). Требования направлены на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания.

Горячее питание. Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.1.2) основное питание детей включает горячее питание. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются. Здесь также отметим требования к температуре готовых горячих блюд ([п. 11.6 МР 2.3.6.0233-21](#)): горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры не ниже 65 °С; готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в [приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). В нем содержатся 45 наименований продукции. Стоит отметить, что в целом перечень недопускаемой пищевой продукции остался прежним, но есть новые позиции, которые не допускаются для питания детей, к примеру: жевательная резинка; крошки и холодные супы; яичница-глазунья; паштеты, блинчики с мясом и с творогом; макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом. Также в новом перечне установлены требования к минимальной (максимальной) жирности молочных и кисломолочных продуктов, творога. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Такая таблица приведена в [приложении 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

Нормы питания. В целях соблюдения сбалансированности, питательности и полезности детского рациона в приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Роспотребнадзор установил нормы питания: среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в зависимости от возраста; требования к массе порций по различным блюдам, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи суточную потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, а также процент распределения потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в образовательной организации; количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения.

Меню ([Десятидневное перспективное меню МБДОУ ДСКВ №115](#)). Помимо соблюдения перечисленных требований, меню для детей предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего: при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности

суточного рациона 30 %; допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 [приложения 10](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

Согласно [п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) в организации, в которой осуществляется питание детей, разрабатывается меню, которое утверждается руководителем организации. Меню разрабатывается на период не менее двух недель. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещается в доступных для родителей и детей местах (в холле и в группе). Для детей, страдающих аллергией в меню предусмотрена замена продуктов.

Режим питания. В соответствии с п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питьевой режим в детском саду организован посредством использования упакованной питьевой воды и кипяченой питьевой воды. При этом упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, а кипяченая при условиях, что будет охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смены воды в емкости для ее раздачи не реже чем через 3 часа.

Режим питания в детском саду зависит от двух факторов: времени пребывания ребенка в учреждении и возраста малыша. Количество приемов пищи определяется в соответствии с временем нахождения в ДОУ. В нашем детском саду время пребывания детей составляет до 12 часов, поэтому установлен следующий режим: завтрак с 8.00 до 9.00; второй завтрак 9.30, обед с 11.15 до 12.50; полдник с 15.00 до 15.30; ужин с 17.20 до 18.00.

Контроль над процессом питания начинается еще на этапе заключения договора с поставщиком продуктов ([Реестр поставщиков](#)) Выбор поставщика осуществляется посредством проведения тендера. Любой поставщик, желающий принять в нем участие, обязан представить документы о продукции, при этом они должны содержать сведения не только касаясь стоимости поставки, но процесс приготовления продукции, сертификаты её качества.

Контроль за организацией питания осуществляется в детском саду ежедневно. Контроль проводят руководитель детского сада и медицинский работник. Возможно участие комиссии, состоящей из родителей. Руководитель и медицинский работник проверяют сроки годности поставленных продуктов, сертификаты качества, маркировку и другие требования, которым должны соответствовать продукты, поставляемые в ДОУ. Комиссия, состоящая из родителей, может также участвовать в проверке качества приготовленной пищи. Для того чтобы попасть в такую комиссию, родителям следует написать заявление на имя руководителя. Также необходимо иметь санитарную книжку для того, чтобы иметь возможность попасть на кухню.

Помимо внутреннего контроля, за процессом питания в детском саду осуществляется внешний контроль. Его субъектами является Роспотребнадзор и ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области" ([Договор с центром гигиены и эпидемиологии](#)). Ими

осуществляется проверка соответствия всем нормам: санитарного состояния пищеблоков; рациона питания, разрабатываемого в учреждении; качества и безопасности используемой пищи. При этом "Центром гигиены и эпидемиологии" проводится проба качества готовых блюд 8 раз в год. При выявлении нарушений требований, предъявляемых нормативно-правовыми актами, сотрудниками Роспотребнадзора и "Центра гигиены и эпидемиологии" могут быть составлены протоколы о привлечении к административной ответственности руководства и наложение штрафа, также допускается приостановление деятельности детского сада.

Работники пищеблока, имеющие непосредственное соприкосновение с пищевыми продуктами, оборудованием, инвентарем и посудой, проходят гигиеническую подготовку (санитарный минимум) 1 раз в 2 года со сдачей зачета на базе "Центра гигиены и эпидемиологии" ([Договор центра гигиены и эпидемиологии на санминимум](#)), а также ежегодный медицинский осмотр в городском Центре медицины труда "МедХелп".

Меню детского сада продумано диетологами до мелочей. По сути это просто готовое решение вкусных и полезных блюд для вашего малыша, даже если вы решили не посещать детский садик. В этой подборке наши кулинары делятся рецептами детского сада с фотографиями и пошаговыми инструкциями. Мы будем учиться готовить завтраки, первые и вторые блюда, напитки и десерты для ваших малышей.