**Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ**

Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

**Горячее питание обязательно**

Согласно гл. IV.1 «Организация питания детей», введенной не так давно в Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в образовательных организациях основное питание детей должно включать ***горячее питание***.

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 °C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °C;
* 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.

**Разрешенная пищевая продукция**

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.

Ранее такие перечни были определены различными профильными СанПиН (например, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Устройство, содержание и организация режима работы дошкольных образовательных организаций»).

Стоит отметить, что в целом перечень недопускаемой пищевой продукции остался прежним. Если его сравнивать со старым перечнем для дошкольных образовательных учреждений, то можно выделить новые позиции, которые не допускаются для питания детей, к примеру:

* жевательная резинка;
* окрошки и холодные супы;
* яичница-глазунья;
* паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
* макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

Также в новом перечне установлены требования к минимальной (максимальной) жирности молочных и кисломочных 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:

* среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в зависимости от возраста. Отдельно выделены наборы пищевой продукции для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также для кадетов (приложение 7);
* требования к массе порций по различным блюдам, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи (приложение 9);
* 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 (приложение 10);
* количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (приложение 12).

Помимо соблюдения перечисленных требований, меню для детей должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

а) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;

б) при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %;

в) 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.

**Требования к меню**

Согласно п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организации, в которой осуществляется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке).

**Дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании**

Среди новшеств в организации детского питания следует выделить особенности, установленные для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Согласно п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для таких детей в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования:

1) должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

2) выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;

3) ***допускается***употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, если обеспечены условия для мытья рук. Данная возможность предусмотрена в любых организациях, осуществляющих питание детей. Введение такой нормы позволяет закрыть наболевший вопрос о возможности использования домашней еды, к примеру, детьми-аллергиками, в обычных образовательных учреждениях, которые не имеют возможности обеспечить питание таких детей по индивидуальному меню.

**Питьевой режим**

В соответствии с п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питьевой режим в детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться таким образом:

1) должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям (Технический регламент Таможенного союза (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45);

2) питьевой режим должен быть организован посредством:

а) установки стационарных питьевых фонтанчиков. При этом чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств;

б) установки устройств для выдачи воды (например, кулеров);

в) выдачи упакованной питьевой воды. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;

г) использования кипяченой питьевой воды. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды допускается при условии соблюдения следующих требований:

* кипятить воду нужно не менее 5 минут;
* до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
* смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения (п. 8.4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца (п. 8.4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Новые санитарные правила к организации общественного питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) приняты в рамках реализации поставленной Президентом РФ 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 РФ и Правительства РФ, предусматривающих установление с 1 января 2021 года актуализированных обязательных требований.

Особое место в новом документе занимают требования к организации детского питания. Им посвящена самая объемная гл. VIII санитарных правил.

В целях реализации новых СанПиН Роспотребнадзор утвердил методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21).

Помимо указанных документов, при организации питания детей образовательным учреждениям также следует учитывать:

* Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20) (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28);
* Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20) (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
* Методические рекомендации в части родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20) (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

**МБДОУ «Детский сад №3» г. Ливны** обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

Устанавливается 4х-разовое питание детей. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню, рекомендованным управлением Роспотребнадзора. Меню составляется заведующим.

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

**Рациональное питание – залог здоровья**

Рациональное питание детей дошкольного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Ежедневный набор продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, хлеб, круп.

Правильное рациональное питание – важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

В качестве третьего блюда – компот или кисель из свежих фруктов или сухофруктов.

На завтрак готовятся различные молочные каши, а также овощные блюда (овощное рагу, тушеная капуста), блюда из творога, яичные омлеты и свежие фрукты. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай, какао.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, кисломолочные напитки.

**Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке**

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется *Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20),* (далее –СанПиН).

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

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. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группе собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока 1 раз в квартал проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

**Пищевые продукты**, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяетзаведующий. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °C, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов используются не менее 2 мясорубок.

**Питание детей**соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60-+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 °C.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Инструкции изготовлены в виде моющихся табличек и вывешены на стенах непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен. Все инструкции составлены в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, медицинского работника, повара.

Кроме этого в ДОУ имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.