Об условиях питания обучающихся
в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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.

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.

Новеллой СанПиНа является не только существенное сокращение количества требований, но и установления их исходя из факторов (биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания).

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» зарегистрирован Минюстом России 11.11.2020 (регистрационный № 60833) и вступит в силу с 1 января 2021 года. Документ опубликован на официальном интернет-портале правовой информации 12.11.2020, номер опубликования 0001202011120001.

Организация питания в МБДОУ ЦРР «Детский сад № 20 «Сказка» осуществляется на основании документов:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- СанПиН 2.3/2.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32,

Организация питания в ДОУ

Питание воспитанников в ДОУ организовано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Соблюдение правильного питания важно во все возрастные периоды, однако в дошкольном возрасте роль питания особенно велика. Это обусловлено рядом причин. Детский организм отличается бурным ростом и развитием: происходит формирование и становление структуры многих органов и систем, совершенствуются их функции, интенсивно идет созревание головного мозга и развитие высшей нервной деятельности.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

	Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
	Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
	Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
	Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
	Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

	Соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания).

Питание осуществляется в соответствии с 10-дневным-меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованный с родительской общественностью и утвержденный заведующим дошкольным учреждением, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

Обучающиеся в детском саду обеспечены 5-ти разовым сбалансированным питанием в соответствии с режимом дня. Режим питания детей с 10, 12-ти часовым пребыванием включает:

- завтрак;
- второй завтрак;
- обед;
- полдник;
- ужин.

Круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированная соль.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке.

Пищеблок: устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского питания. Пищеблок в детском саду состоит из: овощехранилища, двух овощных цехов (первичной обработки овощей и вторичной обработки овощей), холодного, мясорыбного, горячего цехов, кондитерского, моечной кухонной посуды, моечной тары и кладовой. Пищеблок оснащен необходимым

технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

При организации питания большое уделяется внимание качеству поставляемой продукции, обработке продуктов и технологии приготовления блюд.

В дошкольном учреждении работают высоко квалифицированные повара, которые при соблюдении технологии приготовления пищи готовят по-домашнему вкусно. Все блюда - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно снимают пробу готовых блюд на пищеблоке, оставляя запись в журнале «Бракеража готовой продукции».

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующей складом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. **Организация питания постоянно находится под контролем администрации**. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий или

(уполномоченное лицо), медицинский работник, шеф-повар детского сада.

Медицинский контроль за питанием включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

В детском саду имеется вся **необходимая документация по питанию**, которая ведется по форме и заполняется своевременно.

В соответствии с утвержденным графиком проводится производственный контроль.

Стоимость питания в расчете на одного воспитанника составляет:

в группах с 12- часовым пребыванием от 2 до 3 лет – 221 рублей