**Новый СанПиН для детских садов 2019 года по питанию**

22 апреля 2019 г.

|  |
| --- |
| [3](https://vk.com/share.php?url=https%3A%2F%2Fparta1.com%2Fblog%2F25843.html) |

В 2019 году работу дошкольных учреждений (ДОУ) регламентируют новые правила – СанПиН 2.4.1. 3049-13. **СанПиН для детских садов 2019** года предусматривает ряд обязательных требований, относящихся к санитарной сфере. В частности, речь идет о требованиях к:

* размещению детского сада,
* используемому оборудованию,
* оформлению и содержанию ДОУ,
* освещению,
* канализации,
* режиму питания,
* приему детей,
* режиму дня, занятиям и физвоспитанию,
* персоналу.

Данные правила разработаны с целью обеспечения оптимальных условий воспитания детей в детских садах. Большое внимание в документе уделено организации питания дошкольников.

Новый **СанПиН для детских садов по питанию** устанавливает широкий перечень требований, предъявляемых к используемым продуктам, меню, приготовлению блюд и др. В данной статье они рассмотрены подробно.

**Меню в дошкольном учреждении**

Меню для ДОУ должно быть разработано согласно физиологическим потребностям детей каждой возрастной группы. Обязанности по проверке и утверждению меню возлагаются на руководителя учреждения.

При составлении рациона питания в ДОУ допускаются следующие виды продуктов:

* мясо и рыба,
* молоко и молочные продукты,
* куриные яйца,
* сливочное масло,
* хлебобулочные и кондитерские изделия,
* фрукты и овощи, в т.ч. консервированные,
* соки, компоты, чай.

СанПиН 2019 года для детских садов запрещает включать в меню:

* продукты из мяса диких животных,
* молочные продукты, не прошедшие процедуру пастеризации,
* кондитерские изделия с кремом на основе растительных или животных жиров,
* натуральный кофе,
* газированные сладкие напитки и минеральную воду.

Дети в возрасте до года, находящиеся на искусственном вскармливании, должны получать в детском саду молочные смеси. Допускается получение как жидких, так и сухих смесей для последующего разведения. Режим питания для таких детей разрабатывается индивидуально и учитывает физиологические особенности развития каждого малыша. Молочные смеси, поступающие в дошкольное учреждение, должны поставляться только из муниципальных молочных кухонь и иметь государственную регистрацию.

Руководитель детского сада обязан ежедневно информировать родителей о перечне блюд, включенных в меню, и составе каждого блюда. Подробное меню на следующий день с указанием наименований блюд и входящих в их состав продуктов вывешивается отдельно по каждой группе. В меню также должны быть указаны объемы порций. Если в группе есть дети, страдающие аллергическими реакциями на те или иные блюда, то в меню обязательно должны включаться замещающие продукты, о чем руководитель детского сада также информирует родителей заранее.

**Как составлять меню по СанПиН автоматически?**

Для этого удобно использовать программный модуль "Управление питанием, контроль диет" системы контроля деятельности образовательного учреждения. Он позволяет формировать меню-требование, циклическое меню, меню-раскладки и пр. отчетность. Подробнее о программе читайте [здесь](https://parta1.com/shop/p26041.html?from=skdou_textarticle).

**Режим питания**

Режим кормления детей в дошкольных учреждениях предусматривает четырехразовое питание: завтрак, обед, полдник и ужин. Нормативы блюд и продуктов, включаемых в каждый прием пищи, строго регламентированы.

**1. Завтрак:**

* горячее блюдо,
* бутерброды,
* горячий напиток

**2. Обед:**

* закуска,
* первое горячее блюдо,
* второе блюдо,
* напиток

**3. Полдник**

* выпечка либо кондитерское изделие,
* напиток

**4. Ужин**

* салат,
* второе блюдо,
* горячий напиток

СанПиН для ДОУ 2019 допускает возможность изменения графика питания в зависимости от возраста детей и длительности их пребывания в детском саду. Так, если ребенок проводит в ДОУ от 8 до 10 часов, то режим его питания должен быть следующим:

* завтрак (с 8.00 до 9.00),
* обед (с 12.00 до 13.00),
* полдник (с 15.30 до 16.00),
* ужин (с 18.30 до 19.00).

Руководитель ДОУ также имеет право по своему усмотрению установить в группе второй завтрак в промежутке времени с 10.30 до 11.00.

Для детей, проводящих в детском саду от 10 до 12 часов, устанавливается следующий режим приема пищи:

* завтрак (с 8.00 до 9.00),
* обед (с 12.00 до 13.00),
* полдник (с 15.30 до 16.00),
* первый ужин (с 18.30 до 19.00),
* второй ужин (с 21.00 до 21.30).

Для детей, проводящих в дошкольном учреждении более 11 часов, рацион питания должен быть разработан таким образом, чтобы обеспечивать 80% суточной потребности ребенка.

**Прием продуктов, чистка тары и содержание пищеблока**

СанПиН для детских садов 2019 года по пищеблоку предусматривает ряд строгих правил, регламентирующих поставки продуктов, их хранение и правила гигиены.

Все продукты, привозимые в детский сад, должны иметь документы, подтверждающие их свежесть и надлежащее качество. При выявлении нарушений в документации и\или правилах хранения продуктов на этапе приемки руководитель детского сада имеет право отказаться от получения данной партии и потребовать замену.

Особое внимание уделяется хранению скоропортящихся продуктов. Не допускается нарушение целостности упаковки в процессе хранения; также строго запрещено хранить охлажденные скоропортящиеся продукты вне холодильника. Все продукты должны находиться в заводской либо потребительской таре с плотно закрытой крышкой.

Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия должны храниться на стеллажах или полках, расположенных выше 35 см от уровня пола. Полки и стеллажи должны быть чистыми, а помещение – сухим и хорошо проветриваемым.

Подробнее о хранении продуктов в ДОУ можно почитать в нашей [статье](http://parta1.com/blog/25801.html).

Посуда, используемая для приготовления блюд и во время приемов пищи, должна очищаться строго в следующем порядке:

* удаление остатков продуктов,
* ручная чистка с использованием соды,
* ополаскивание,
* кипячение,
* просушивание на решетке.

Пищеблок в детском саду должен быть оборудован индивидуальной мойкой, куда подводится холодная и горячая вода. Пищеблок и общая кухня должны содержаться в идеальной чистоте, график уборки устанавливается и утверждается руководителем дошкольного учреждения и должен неукоснительно соблюдаться. Все блюда, которые готовятся на кухне дошкольного учреждения, размещаются в отдельной маркируемой таре. Допускается добавление витаминов в пищу при приготовлении, но исключительно индивидуально – после предварительного согласования с родителями и под строгим контролем медицинского работника.