

Новый СанПиН для детских садов 2019 года по питанию

22 апреля 2019 г.

3

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](#).

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 ДООУ 2019 допускает возможность изменения графика питания в зависимости от возраста детей и длительности их пребывания в детском саду. Так, если ребенок проводит в ДООУ 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 ДООУ 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 ДООУ можно почитать в нашей [статье](#). 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.