

## Условия организации питания в детском дошкольном учреждении согласно требований СанПин 2.3/2.4.3590-20

Малыши, посещающие дошкольные образовательные учреждения, требуют особого внимания. Это в полной мере относится к режиму питания ребенка. Чтобы несовершеннолетний с самого начала жизненного пути получал витамины и полезные вещества с едой на законодательном уровне утверждены санитарные нормы и правила. Все ДОУ обязаны соблюдать предписания, а при выявлении нарушений виновники наказываются вышестоящими госорганами. Итак, что нужно знать о **СанПиН по питанию в детских садах?**

Так, согласно пункту 8.1.3. в организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню утверждается руководителем. Меню разрабатывается и утверждается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы.

Согласно пункта 8.1.7. для родителей (законных представителей) размещается информация о ежедневном меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

Приложение № 9 с СанПин 2.3/2.4.3590-20 определяет массу порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150

Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток, какао-напиток, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Перечень блюд должен содержать белки, жиры, углеводы в совокупной ценности рациона. Составление ассортимента блюд требует четкого распределения калорийности в пределах дня. Так, отдельные приемы пищи необходимо планировать с учетом ее энергетической ценности.

Примерное меню обязательно содержит ссылки к рецептам той или иной готовой пищи из сборников рецептур для питания детей. При этом названия должны соответствовать в обоих документах. Повторное приготовление одного и того же блюда в один день не допускается.

Производство еды осуществляется согласно технологических карт. Последние включают рецептуру, а также технологию приготовления.

Рацион для несовершеннолетних должен соответствовать примерному меню по факту.

Суммарная ценность блюд по приемам пищи должна приравниваться к установленным СанПиН нормам.

Если в ДОУ предусмотрено десятичасовое пребывание детей, то в примерном меню обязательно должны найти отражение:

- молочная продукция;
- мясо (рыба);
- фрукты;
- хлебобулочные изделия;
- картофель;
- сливочное и растительное масла;
- овощные культуры;
- сахар;
- соль.

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 ДООУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества (декларации) и накладной.