**С 1 января 2021 года вступили в силу новые санитарные требования к организации питания**

[**Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32**](https://www.rospotrebnadzor.ru/upload/iblock/789/0001202011120001.pdf) **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.

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.

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

[](https://ds-79.ru/wp-content/uploads/2021/02/K7f55OjkZ8k.jpg)

**Питание**– один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Питание осуществляется в соответствии с  10-дневным цикличным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

Дети в детском саду обеспечены **5-ти разовым сбалансированным питанием** в соответствии с режимом дня.

Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает:

Завтрак — 25%, суммарная масса порций блюд — не менее 400г.

Второй завтрак — 5%, суммарная масса порций блюд — не менее 100г.

Обед — 35%, суммарная масса порций блюд — не менее 600г.

Полдник — 15%, суммарная масса порций блюд — не менее 250г.

Ужин — 25%, суммарная масса порций блюд — не менее 450г.

Суточная калорийность примерных меню для детей от 1,5 до 3 лет составляет 1400 ккал, для детей от 3 до 7 лет — 1800 ккал.

Круглогодично проводится искусственная **С-витаминизация**готовых блюд.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на **пищеблоке,** состоящем из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.