

СанПин для детских садов.

СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27 августа 2015 года)



Каждый родитель знает, что ребенку необходимы благоприятные условия для развития, которые обеспечит дошкольное учреждение, ведь малыш проводит в нем достаточное количество времени. Для того чтобы ребенку было комфортно, необходимо чтобы в помещении были соблюдены санитарные нормы. СанПиН – это особый

документ, в котором прописываются важные нормы и правила, которые касаются освещения, чистоты, тепла и питания.

С 2013 года, с момента выхода действующей редакции СанПин для детских садов, требования периодически обновляются, возникают все более новые требования к микроклимату, а также к размещению детей в детском саду. Новые нормы и правила питания, освещения, температурный режим, нормы мытья посуды, эпидемиологические требования в образовательном учреждении, а также технологические нюансы.

Поэтому с 2013 года данный документ периодически обновляется. Рабочий документ разработан с учетом всех требований, а также согласно родительскому контролю и их непосредственному участию.

Последняя редакция документа с изменениями и нововведениями была принята в 2016 году.

Нормы питания в детском саду по новому СанПиН

Для детей, которые находятся в детском саду, существует 5 разовое питание по санпину и картам. Это позволяет соблюдать баланс, который обеспечивает нормальное умственное и физическое развитие ребенка в такие важные для него годы. Что касается меню по СанПину – это 10 дневное разнообразное меню, которое утверждено заведующим детского дошкольного учреждения.

Разнообразие меню обеспечивается не только за счет умелого комбинирования блюд поваром, но и за счет применения различных методов обработки выбранного продукта. В зависимости от возраста детей, объем порций может варьироваться. Для старших групп разработан среднесуточный объем потребляемых белков, углеводов и жиров, для младшей несколько иной.

Если этого требует ситуация, комиссия снимает пробы с каждого приготовленного блюда. Согласно СанПин и новым изменениям в каждом дошкольном учреждении должна быть оборудована специальная мойка, в которой обязательно присутствие горячей и холодной воды. В случае на подозрение какого либо инфекционного заболевания по СанПин, следует обработать технические и технологические поверхности специальным раствором, к примеру, хлорамином или хлоргексидином. Также, должным

образом должна быть обработана посуда в детском саду, согласно новым правилам и картам.

Технологические карты блюд для детского сада по СанПиН

Технологические карты дополнились новыми блюдами, которые способны благотворно влиять на развитие и рост детей. Всего технологическая карта по СанПину содержит около 280 различных блюд на каждый день, с учетом всех необходимых микро и макроэлементов, которые должны поступать в организм ребенка.

Также технологическая карта содержит информацию про:

- Подробный рецепт приготовления того или иного блюда по ГОСТ;
- Нормы и правила хранения того или иного продукта;
- Полный перечень пищевой ценности продуктов и изготавливаемых из них блюд;
- Полный перечень всех витаминов и микроэлементов согласно пищевой таблице;
- Полная и пошаговая технология приготовления новых блюд для детей.

[СанПиН 2.4.1.3049-13 \(с изменениями на 27 августа 2015 года\)](#)