**ИННОВАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

 С 1 января 2021 года вступили  в силу новые санитарные требования к организации общественного 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.

 В СанПиН включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причем с учетом особенностей питания всех категорий граждан: взрослое, детское население, инвалиды и лица, нуждающиеся в особом питании, а также питание в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях, и содержат особенные требования, направленные на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания. При разработке учтен принцип укрупнения и кодификации требований, что привело к их сокращению в 5 раз по сравнению с действующими, при неизменном сохранении обязательных для предотвращения риска для жизни и здоровья санитарно-эпидемиологических 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.

 Инновацией СанПиНа является не только существенное сокращение количества требований, но и установления их исходя из факторов (биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания).

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» зарегистрирован Минюстом России 11.11.2020 (регистрационный № 60833) и вступил в силу с 1 января 2021 года. Документ [**опубликован**](http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202011120001) на официальном интернет-портале правовой информации 12.11.2020, номер опубликования 0001202011120001.

### Документы по организации питания

##### *****Указы Президента РФ*****

* [Указ Президента Российской Федерации от 09.10.2007 № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»](http://docs.cntd.ru/document/902064587)
* [Указ Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»](https://base.garant.ru/12172719/)

##### *****Федеральные документы*****

* [Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-I «О защите прав потребителей»](http://docs.cntd.ru/document/9005388)
* [Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»](http://docs.cntd.ru/document/902389617)
* [Федеральный закон РФ от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»](http://docs.cntd.ru/document/9043973)
* [Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»](http://docs.cntd.ru/document/901729631)
* [Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»](http://docs.cntd.ru/document/901751351)
* [Федеральный закон РФ от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»](http://docs.cntd.ru/document/902312609)
* [Федеральный закон РФ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»](http://docs.cntd.ru/document/499011838)
* [Распоряжение Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р «Об основах государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года»](http://docs.cntd.ru/document/902242308)
* [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](http://docs.cntd.ru/document/566276706)
* [Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»](http://docs.cntd.ru/document/902343508)

**Реализация всероссийского социального проекта «Здоровое питание от А до Я» в Тверской области**



Здоровое питание — это здорово!

Тверская область участвует во Всероссийском социальном проекте «Здоровое питание от А до Я» по обучению воспитанников, родителей и педагогов основам здорового питания.

Задача проекта – научить родителей и детей осознанно и добровольно выбирать полезные продукты и отказаться от фастфуда и вредной еды. Очень важно объяснить детям, в чем преимущества правильных пищевых привычек как части здорового образа жизни и почему их надо придерживаться с самого раннего возраста.

“Вредная еда становится все более дешёвой и доступной. Автоматизация и развитие технологий приводят к малоподвижному образу жизни, что становится реальной угрозой здоровью. В результате гиподинамии нарушаются многие функции и системы организма, поэтому навык управления собственным телом, в том числе знания о правильном питании, становятся критически важными в XXI веке. Через проект мы хотим донести идею необходимости правильного питания – его связь с качеством и продолжительностью жизни, уровнем здоровья и даже с уровнем успеваемости детей в школах”, – говорит об основной идее руководитель проекта Марина Слабодская.

 Чтобы процесс обучения проходил в интересной для детей форме, проект разработан по концепции смешанного обучения с использованием интерактивной подачи материала. Эта концепция реализует одну из приоритетных задач в сегодняшней модернизации российской системы образования – информатизацию образования. Современные технологии позволяют давать материал наглядно, ярко и привлекательно.

 Педагогом проект предлагает подробные методические рекомендации по работе с курсом, которые помогут давать материал так, чтобы максимально эффективно научить детей нести ответственность за состояние своего здоровья, выбирать полезные продукты и правильно перекусывать.

Также для педагогов создано профессиональное сообщество в ВК – <https://vk.com/club171547754>, в котором можно получить методическую поддержку и обменяться опытом.

В проекте будет проводиться много интересных конкурсов для детей, родителей и учителей. Чтобы не пропустить анонс, за новостями проекта можно следить в соцсетях:

Инстаграм @zdorovoe\_menu

ВК <https://vk.com/zdorovoe.menu>

ФБ <https://www.facebook.com/zdorovoemenurussia/>

Программа реализуется Конструктором образовательных ресурсов CORE – [https://coreapp.ai](https://coreapp.ai/) при поддержке Рыбаков Фонда, Роскачества, компании Danone в России и Фонда Луи Бондюэля.

Сделаем шаг в здоровое будущее России!

КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заместителем директора по АХЧ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Контроль за питанием  включает:

* контроль за качеством поступающих продуктов;
* контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
* контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
* санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
* контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Вся контрольная деятельность ОУ регламентируется федеральными, региональными и локальными документами.