

**Информация об организации здорового питания обучающихся (воспитанников)
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 15**



Рациональное здоровое питание детей - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды. В связи с этим организация рационов питания во время пребывания воспитанников в ДОО является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей, а обеспечение полноценного и безопасного питания дошкольников является приоритетным направлением в осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Питание воспитанников в ДОО осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных организациях.

Нормативно-правовые документы по организации питания в ДОО:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»» За-регистрирован 18.12.2020 № 615673
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества»
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»

Локальные акты ДОУ, регламентирующие организацию питания:

- Приказ о работе пищеблока
- Приказ об организации питания детей
- Приказ о создании бракеражной комиссии.
- Положение о бракеражной комиссии.

Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает полноценное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по утвержденным в установленном порядке нормам. В детском саду устанавливается питание детей из расчета 12-часового пребывания ребенка в Учреждении. Количество приемов пищи – 5. В соответствии с современными требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в настоящий период в промежутке между завтраком и обедом устанавливается дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Организация здорового рационального питания детей в ДОУ основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов. В детском саду имеется утвержденное 10-дневное перспективное меню, специально разработанная картотека блюд, где рассчитана раскладка, калорийность блюд. Ассортимент детского питания:

Завтрак – горячие блюда - молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, ячневая, гречневая, суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога. В качестве напитка – чай, чай с молоком, кофе или какао на молоке с бутербродом с маслом, сыром, кондитерские изделия (вафли, печенье).

2-ой завтрак - детям подают фрукты или фруктовые соки, напитки из ягод.

Обед – первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, рыбный суп. Второе горячее блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Обед может включать закуску (салат или порционные овощи. Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов, кисель. Хлеб.

Полдник может включать в себя молоко или другие молочные продукты (бифидок, фруктовый кефир), хлебобулочные изделия, выпечку собственного производства, кондитерские изделия, печенье, сушки, пряники.

Ужин - блюда из творога – запеканка, ленивые вареники, пудинг с соусами собственного приготовления, блюда из овощей и напитков – соки, чай с лимоном, кисель, хлеб.



Одна из главных задач, решаемых в ДООУ, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. В детское меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень в виде суфле, котлет, биточков, гуляша). Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.

Рацион питания детей по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и формируется отдельно для групп детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 4 до 8 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организации.

График выдачи и нормы детского питания разрабатывается в соответствии с возрастными особенностями детей и требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

В ДООУ соблюдается питьевой режим, проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1–3 лет – 35 мг, для детей 3–7 лет – 50,0 мг на порцию). Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Основными принципами здорового детского питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении являются:

- Максимальное разнообразие рационов питания. Включение в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др.
- Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- Сбалансированность рациона по всем заменяемым и незаменимым пищевым ингредиентам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры, различные классы углеводов;
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.



Устройство, оборудование, содержание пищеблоков детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда в ДООУ — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Для приготовления пищи используется очищенная вода. При приготовлении блюд применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, с целью обеспечения здорового питания продукты не обжариваются.

Организация питания осуществляется на основе принципов сбалансированности, разнообразия, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей ребенка. С этой целью администрацией детского сада ведется углубленная работа с семьей, медицинским работником по изучению здоровья каждого воспитанника для выявления группы аллергичных детей в ДООУ и обеспечения замены продуктов с учетом заболевания.



Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный медицинский контроль, за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно – эпидемиологический контроль, за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Бракеражная комиссия ДООУ систематически контролирует приготовление пищи, объем продуктов, время закладки продуктов в котел, раздачу пищи по группам, а также качество приготовления пищи.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный медицинский контроль, за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно – эпидемиологический контроль, за работой пищеблока и организацией обработки посуды.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Поставщики продуктов питания, обеспечивающие транспортировку продуктов до детского сада, имеет санитарные справки на машину, санитарную книжку на водителя и людей, сопровождающих товар. Приемку продуктов питания, поступающих на пищеблок организуют заведующий складом и медсестра. На пищевые продукты, поступающие в Учреждение, поставщиками предоставляются документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Поставщик в ДООУ г. Тейково в 2021 году:

- ООО «Богатырь» г. Иваново
Поставщик находится в Иваново, поставляют продукцию в соответствии с требованиями со сроками поставки и хранения.

Контроль и ответственность за качество питания, его разнообразие, витаминизацию блюд, закладку продуктов питания, кулинарную обработку, выход блюд, вкусовые качества пищи, за санитарное состояние пищеблока, правильность

хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего Учреждением, работников пищеблока Учреждения и медицинский персонал.

Организация питания детей в детском саду должна сочетаться с **правильным питанием ребенка в семье**. Для этого необходима четкая преемственность. С этой целью в детском саду ежедневно вывешивается меню, отражающее ассортимент нормы выдачи блюд. Родителям даются рекомендации по организации питания ребенка дома. В выходные и праздничные дни рацион питания ребенка по набору продуктов и пищевой ценности рекомендуется максимально приближать к рациону, получаемому им в ДОО.



Полноценное питание - важнейшее условие хорошего здоровья, нормального роста и развития детей. Особая роль в этом отношении принадлежит регулярному обеспечению растущего организма всеми необходимыми витаминами и минеральными веществами. В связи с этим педагогическим коллективом и медицинским работником, закрепленным за ДОО, регулярно проводятся мероприятия с детьми и родителями, обеспечивающими пропаганду здорового питания: встречи, собрания, презентации, лектории, тематические дни.

В ДОО осуществляется работа с сотрудниками по повышению качества, организации питания, с родителями воспитанников в целях организации рационального питания в семье, с детьми, посещающими дошкольное образовательное учреждение по формированию представлений о правильном питании и способах сохранения здоровья.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время пребывания в ДОО.

В процессе организации питания с детьми решаются задачи гигиены и правил питания:

- мыть руки перед едой;
- класть пищу в рот небольшими кусочками и хорошо ее пережевывать;
- рот и руки вытирать бумажной салфеткой;
- после окончания еды полоскать рот.

Для того чтобы дети осваивали нормы этикета, стол сервируют всеми необходимыми приборами: скатерть или салфетка, тарелка, столовая вилка и ложка, чашка с блюдцем и чайной ложкой, со старшей группы по мере необходимости предлагаются ножи. На середину стола ставят бумажные салфетки, хлеб в хлебнице.

В организации питания принимают участие дежурные воспитанники группы. Учитывается и уровень самостоятельности детей. Работа дежурных сочетается с работой каждого ребенка: дети сами могут убирать за собой тарелки, а салфетки собирают дежурные. Огромное значение в работе с детьми имеет пример взрослого. Исходя из этого, предъявляются высокие требования к культуре каждого сотрудника дошкольного учреждения.



Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

