



Организация питания детей в МБДОУ - детский сад № 7 "Орлёнок"

Условия питания и охрана здоровья детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата и детей-инвалидов по зрению ввиду отсутствия запроса со стороны потребителя образовательных услуг *не созданы.*

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.

В нашем саду организовано 4-разовое питание, согласно 10-дневному меню, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей раннего и дошкольного возраста. Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы медсестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в

журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- * Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- * Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- * 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.
- * Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4.

Завтрак – молочные каши, омлет, макарон с сыром В качестве напитка – чай, кофе с молоком бутербродом с маслом, с маслом и сыром хлеб пшеничный.

2-й Завтрак – Фрукты, сок

Обед – Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, рыбный суп, суп с крупами или макаронными изделиями и т.д..

Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, с гарниром.

Третье блюдо – компот из сухофруктов, кисель плодово-ягодный (С-витаминизация). Хлеб ржаной.

Полдник включает в себя блюда из творога – запеканка, сырники собственного приготовления, а также напиток – молоко, какао с молоком, напиток кофейный с молоком, выпечка собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка и т.д.), кондитерскими изделиями (печенье, пряник, вафли).

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

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.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5

29 Крахмал	2	3
30 Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Масса 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 (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	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 кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

Информация об условиях охраны здоровья обучающихся

Одним из приоритетных направлений ДООУ является создание условий для охраны и укрепления здоровья детского населения. Основные усилия коллектива дошкольной образовательной организации направлены на то, чтобы сохранить здоровье воспитанников.

ДОО стремится работать в русле педагогики здоровья, формируя здоровьесберегающее пространство. Целью правильно организованного режима дня является укрепление здоровья детей, сохранения высокого уровня их работоспособности в течение длительного времени бодрствования.

В основу рационального режима положены следующие моменты:

-Соответствие режима возрасту, состоянию здоровья и психологическим особенностям ребенка;

-Определение продолжительности различных видов деятельности, их рациональное чередование;

-Достаточный отдых с максимальным пребыванием детей на открытом воздухе при соответствующей двигательной активности; - Достаточный по продолжительности полноценный сон;

-Регулярное сбалансированное питание.

-Организация учебной деятельности.

В целях уменьшения утомляемости в младших группах детского сада одно занятие проводится в утренние часы, а другое – в вечерние. В группах среднего – старшего дошкольного возраста – наиболее сложные занятия проводятся в первую очередь. В детском саду занятия проводятся ежедневно, их продолжительность и сложность с возрастом детей постепенно увеличивается. Такая система подготовки детей призвана ослабить их стрессовое состояние при поступлении в школу, а также обеспечить быстрое и легкое течение процесса адаптации к новым условиям.

Организация прогулки – учитываются погодные условия, длительность прогулки, организация двигательной активности детей чередуется со спокойными играми.

Сон – четкое соблюдение алгоритма сна при открытых фрамугах(в теплое время года). При распределении спальных мест учитывается физическое развитие ребенка, частота заболеваний.

Организация закаливающих процедур – учитываются индивидуальные особенности каждого ребенка, обращается внимание на эмоциональное состояние детей, соблюдается система, усложняется методика закаливающих процедур с возрастом детей.

Одна из основных задач детского сада – охрана и укрепление здоровья воспитанников. Планирование и проведение работы по охране здоровья воспитанников осуществляется в двух направлениях: педагогическом и медицинском.

Согласно СанПиН от 2.4.1.3049-13 разрабатывается: - режим дня детей в ДОО, с обязательным учетом возраста детей. В режиме обязательно отражается время приема пищи, прогулок, дневного сна, составляется расписание занятий для каждой группы детей, ведется суммарный учет времени занятий в каждой группе.

В период летних каникул проводятся экскурсии, развлечения, походы.

Укрепление здоровья осуществляется через совершенствование физического развития детей на физкультурных занятиях. Во время проведения непосредственной образовательной деятельности в обязательном порядке включаются динамические паузы - физкультминутки. В детском саду проводятся: закаливание, утренняя гимнастика, подвижные и малоподвижные игры, гимнастика после сна, гигиенические процедуры.

Прогулка - обязательный элемент режима дня ребенка в ДОО. На прогулке обеспечивается возможность для двигательной активности детей, виды игр варьируются в зависимости от сезона. В детском саду проводятся спортивные и музыкальные развлечения, праздники (традиционные, фольклорные).

Для обеспечения медицинского обслуживания имеется медицинский кабинет, который оснащен необходимым оборудованием. Медицинское обслуживание осуществляется в соответствии с договором между образовательным учреждением и детской поликлиникой «Об организации медицинского обслуживания». Согласно данному договору в образовательном учреждении проводятся лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия, (осуществляется только с письменного согласия родителей) мероприятия по обеспечению адаптации в образовательном учреждении, рекомендации по адаптации и ее коррекции; проводятся медико-педагогические мероприятия по формированию функциональной готовности к обучению; проводится диспансеризация воспитанников (профилактические осмотры); осуществляется систематический медицинский контроль за физическим развитием воспитанников и уровнем их заболеваемости; обеспечивается контроль за санитарно-

гигиеническим состоянием образовательного учреждения; · осуществляется контроль за физическим, гигиеническим воспитанием детей, проведением закаливающих мероприятий; · осуществляется контроль за выполнением санитарных норм и правил, за своевременным прохождением обязательных медицинских осмотров сотрудников ДОО; · организацию качественного питания в ДОО (составление меню, контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке ДОО, за качеством получаемой продукции, обеспечение витаминизации третьего блюда); · организация и проведение консультационной работы с родителями (законными представителями), работниками образовательного учреждения.

Без понимания и поддержки родителей все усилия сотрудников ДОО, направленные на охрану и укрепление здоровья ребенка не будут результативны. Родители и детский сад в этом вопросе - сотрудники. Мы используем следующие формы взаимодействия с родителями: родительские собрания, консультации, индивидуальные беседы, наглядность (стенные газеты, брошюры, памятки), совместные мероприятия (праздники, конкурсы рисунков, экскурсии).

Сбор информации, регулирование и контроль о состоянии охраны здоровья воспитанников осуществляется в соответствие с системой внутреннего контроля качества дошкольного образования.

Медицинский раздел решает задачу профилактики заболеваний и оздоровления детей. Он состоит из следующих направлений: профилактические осмотры медицинских специалистов, витаминизация блюд. Для успешного осуществления здоровьесберегающего процесса организовано здоровое питание воспитанников в ДОО - сбалансированное, разнообразное, достаточное.

Деятельность по сохранению и укреплению здоровья воспитанников осуществляется с учетом индивидуальных особенностей детей, путем оптимизации режима дня (режим разработан на основе требований СанПиН); осуществления профилактических мероприятий; контроля за физическим и психическим состоянием детей; проведении закаливающих процедур; обеспечения условий для успешной адаптации ребенка к детскому саду; формирование у детей и родителей мотивации к здоровому образу жизни