

## Условия питания обучающихся

Организация питания в МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад № 57» проводится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ("Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения). В детском саду создан Общественный Совет по питанию. Главная задача Общественного Совета по питанию – контроль качества питания детей в детском саду.

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды, определяющих нормальное развитие ребёнка. Питание оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост и развитие детского организма. От качества питания во многом зависит состояние здоровья ребёнка. Вот почему необходимо соблюдать принципы рационального питания детей раннего и дошкольного возраста.

Питание ребёнка в детском саду организовано таким образом, что оно полностью обеспечивает растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Правильно построенное питание формирует у детей полезные привычки, закладывает основы культуры питания. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, вкусовые притязания, закладывает основы культуры питания и столового этикета.

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заведующий производством, контрактный управляющий, завхоз, повара, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели, помощники воспитателей).

В ДОО организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив:

завтрак– 25%; второй завтрак – 5 %; обед - 35%; и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей **от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет**, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно. Набор блюд меню может быть различным. Различен и объем порций для детей раннего и дошкольного возраста.

Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующей. Один экземпляр картотеки находится у заведующей производством, другой на пищеблоке. На второй завтрак дети получают соки, фрукты, кисломолочные продукты. В питании детей используется йодированная соль, проводится регулярная витаминизация третьего блюда.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет специалист по питанию детского сада (заведующий производством).

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

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Для осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке.

Все блюда – собственного производства, готовятся в соответствии с технологическими картами и санитарными нормами.

Для приготовления пищи в Учреждении используется только электрооборудование (электрическая плита, электро-сковорода, пароконвектомат, жарочный шкаф, электрические мясорубка, овощечистка, овощерезка и др.). Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим, холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все оборудование и инвентарь находится в рабочем состоянии.

В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

В реализации правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановки в группе. Групповые ячейки обеспечены соответствующей посудой и столовыми приборами, удобной мебелью, отрегулированной по высоте на основе актуальной антропометрии. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности за столом, культуре поведения во время приема пищи. В детском саду большое внимание уделяется контролю организации питания, который осуществляет Общественный Совет по питанию. Родители постоянно имеют возможность познакомиться с перспективным и ежедневным меню; получить консультации у заведующей производством, ответственной за организацию питания в ДООУ. На стендах для родителей оформляются консультации об условиях питания в детском саду и дома.

### **Вопросы контроля качества организации питания.**

1. Соблюдение натуральных норм продуктов
2. Соответствие меню-требований принятым рецептурам блюд
3. Наличие технологических карт на все блюда
4. Выписка продуктов отдельно для детей раннего и дошкольного возраста
5. Физиологическая ценность питания
6. Закладка продуктов, выход блюд
7. Качество поступающих продуктов
8. Соблюдение технологии приготовления пищи
9. Санитарное состояние пищеблока, кладовой
10. Наличие и состояние оборудования на пищеблоке
11. Транспортировка пищевых продуктов: соблюдение времени доставки продуктов
12. Выполнение режима питания (получение и раздача пищи на группах)
13. Эстетика приёма пищи, столовый этикет, дежурство детей
14. Распределение обязанностей между персоналом ДООУ во время приёма пищи
15. Проведение санитарно-просветительской работы с родителями по

питанию

## 16. Педагогические аспекты организации питания.

Результаты контроля обсуждаются на заседаниях Совета по питанию, медико-педагогических и производственных совещаниях. По результатам контроля издаются приказы по ДОО. Планирование контроля даёт возможность сравнить его результаты за определённые периоды времени и вовремя внести коррективы в процесс организации питания в ДОО.

### **Задачи организации питания воспитанников:**

- обеспечение воспитанников пищевыми веществами, в том числе незаменимыми, и энергией в соответствии с возрастными физиологическими потребностями в них, с учетом времени пребывания в ДОО и характера осуществляемой деятельности;
- формирование рационального пищевого поведения;
- создание психологически комфортных условий для воспитанников ДОО.

### **Основные принципы организации питания в нашем учреждении:**

- полноценность и сбалансированность продуктов в рационе;
- соответствие энергетической ценности продуктов и приготовленных блюд;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- режим питания, обстановка, формирующие у детей навыки культуры приема пищи;
- соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания);
- обеспечение правильного питьевого режима детей;
- постоянный контроль за организацией питания.