

## Уважаемые родители!

### С организацией питания в нашем детском саду Вы можете ознакомиться на этой страничке

Отправляя малыша в детский сад, родители беспокоятся о том, чтобы ребенок был опрятно одет, чтобы ему было интересно в группе, на прогулке, чтобы он отдыхал в тихий час... и т. д. Но самый главный вопрос, волнующий мам и пап, - это чем малыша будут кормить.

Организация полноценного, сбалансированного питания детей - одно из важных направлений деятельности нашего образовательного учреждения.

***Уважаемые родители, не надо забывать, что питание ребенка в детском саду должно сочетаться с правильным питанием в семье.***

Нужно стремиться к тому, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада, поэтому на ужин лучше предлагать те продукты и блюда, которые ребенок не получал в детском саду, а в выходные и праздничные дни рацион ребенка лучше приближать к детсадовскому.

Мы же в свою очередь создаем в ДООУ все необходимые условия для обеспечения детей здоровым питанием.

### **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МБДОУ д/с №6 "Ромашка"**

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.

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).

Мы понимаем, что правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям, поэтому очень важно соблюдать принципы рационального питания детей.

### **В ДООУ организовано 4-х разовое питание.**

Воспитанники учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в учреждении. При разработке меню учитывают возрастные группы: 1-3 лет и 4-7 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. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в учреждении на протяжении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток/сок и/или свежие фрукты.

В меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, фрукты, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю. С полным 10-ти дневным меню родители могут ознакомиться в медицинском кабинете.

В ДООУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию) или их обогащение

витаминово-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50-75% от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминовых препаратов специального назначения (детских) в соответствии с инструкцией по применению. 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.

Выдача готовой пищи для групп производится строго по утверждённому графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующей, медицинского работника. Результаты производственного контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

Фирма, обеспечивающая транспортировку продуктов до детского сада, имеет санитарные справки на машину, санитарную книжку на водителя и людей, сопровождающих товар. Как только продукты привозят в детский сад, их приемку организуют кладовщик и медсестра.

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.

В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утверждённому графику.

Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп.

Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета.

Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

#### ***Питание в ДОУ организовано на основе следующих документов:***

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений.

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений.

#### **Нормативные документы**

- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (ред. от 30.12.2008)
- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (ред. от 23.11.2009)
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к срокам

годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003

- Санитарные правила "Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила. СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001

- Методические рекомендации г. Москвы "Номенклатура и рекомендуемые требования к качеству пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков в образовательных учреждениях", утв. руководителем Управления Роспотребнадзора по городу Москве Н.Н. Филатовым и директором НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НИЦЗД РАМН В.Р. Кучмой 25.06.2010

- Методические рекомендации "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации.

- МР 2.3.1.2432-08", утв. Роспотребнадзором 18.12.2008

### [Примерное перспективное 15-дневное меню](#)