

Организация питания детей

МАДОУ ЦРР № 7 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», вступившего в силу с 1 января 2021 года, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», вступившего в силу с 1 января 2021 года, приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Рациональное питание детей - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

В нашем учреждении вопросу правильного сбалансированного питания уделяется большое внимание. С этой целью организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед и полдник.

Разработано и утверждено десятидневное меню для детей от 1 до 3-х лет и для детей от 3-х до 7-ми лет, с учётом требований СанПиН. В меню представлено большое разнообразие блюд, приготовленных из пищевых продуктов, рекомендованных для использования в питании детей дошкольного возраста.

Ассортимент основных пищевых продуктов используемых в питании детей.



Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- мясо птицы охлажденное (курица),
- субпродукты говяжьей (печень, язык, сердце),

Рыба и рыбопродукты - минтай,

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром),
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 1500 Т - после термической обработки;
- сыр неострых сортов;

- сметана (15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска - ряженка, кефир (2,5% жирности),

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)

Кондитерские изделия:

- печенье, вафли
- повидло

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, огурцы, томаты, лук, томатная паста;

Фрукты:

- яблоки,
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль.

Соки и напитки:

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- томаты

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная.



Организация питания возлагается на детский сад в соответствии с действующим законодательством и осуществляется по меню, утвержденному заведующим.

При организации питания:

- соблюдается обеспечение суточной потребности в пищевых веществах и энергии;
 - строго выполняется режим питания;
 - обеспечивается выполнение норм питания ребёнка;
 - строго соблюдаются санитарно-гигиенические требования;
 - проводится технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, согласно технологическим картам, разработанным на каждое блюдо;
- Все продукты, которые поступают в детское учреждение, соответствуют государственным стандартам и сопровождаются документацией с указанием их

качества, сроков реализации, количества. В случае несоответствия продуктов питания требованиям, осуществляется их возврат. Корректировка заявок проводится ежедневно медицинской сестрой.

Питьевой режим проводится в соответствии с требованиями СанПиН. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в учреждении. При питьевом режиме используется кипячёная вода.

Контроль за питанием.

Контроль правильной организации питания детей в учреждении обеспечивают:

- заведующий;
- медсестра.

Питание ребёнка в дошкольном учреждении должно сочетаться с правильным питанием ребёнка в семье. С этой целью в детском саду ежедневно вывешивается меню. В выходные и праздничные дни рацион питания ребёнка по набору продуктов и пищевой ценности лучше максимально приближать к рациону, получаемому им в ДОУ.

Уважаемые родители! Утром, до отправления ребёнка в детский сад, не кормите его, так как это нарушает режим питания, приводит к снижению аппетита, в таком случае ребёнок плохо завтракает в группе. Однако, если ребёнка приходится приводить в дошкольное учреждение очень рано, за 1-1,5 часа до завтрака, то ему можно дома дать сок и (или) какие-либо фрукты.