

Условия организации питания в МКДОУ детский сад № 6

Законодательная база по питанию

Питание детей в дошкольном учреждении организуется на следующей законодательной основе:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которые вступили в действие с 1 января 2021 года и будут действительны до 1 января 2027 года.
2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 “Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений”

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 устанавливает ряд определенных требований, выдвигаемых к построению процесса организации питания в детских садах:

- к пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, использование которой запрещается;
- к среднесуточным наборам пищевой продукции (минимальных) для детей до 7-ми лет;
- к массе порций для детей в зависимости от возраста;
- к перечню витаминов и минеральных веществ (суточного) и указывает на потребность в пищевых веществах, энергии;
- к распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации;
- к режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации;
- к замене пищевой продукции с учетом их пищевой ценности;
- к количеству приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения и др.

В детском саду имеются служебные документы и локальные акты, разработанные в соответствии с требованиями действующего СанПиН:

- Положение об организации питания дошкольников;
- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- примерное 10-дневное меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (будет разрабатываться по необходимости);
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договора на поставку продуктов питания;
- графики выдачи пищи на пищеблоке;

Кратность и время приёмов пищи

Нормативными документами предусмотрено требование для детского сада по разделению продуктов, потребляемых детьми дошкольного возраста в период

нахождения в группах детского сада.

При распределении времени приема пищи учитывается возраст детей и время, в течение которого ребенок посещает детский сад.

- Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
- Количество приемов пищи зависит от режима обучения и режима функционирования образовательной организации.
- Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения
- Режим работы нашего детского сада составляет 10,5 ч., поэтому ежедневное меню включает 4 полноценных приема пищи, которые проводятся в определённое время.
- Все приёмы пищи формируются на основании определенных позиций, приведенных в таблице ниже.

Время приема пищи	Компоненты рациона
Завтрак	Первое блюдо (каша, запеканка, творожные и яичные блюда)
	Бутерброд
	Горячий напиток
Второй завтрак	Фруктовый сок или свежие фрукты
Обед	Закуска (салат или порционные овощи)
	Первое блюдо (супы, борщи)
	Второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы)
	Напиток (компот или кисель)
Полдник	Напиток (кисломолочный или горячий)
	Хлебобулочное, либо кондитерское изделие

В детском саду 3 блюда в день подаются горячими – это могут быть каши, тефтели, супы и запеканки. Каждое блюдо при этом содержит определенное количество белков, жиров и углеводов. Калорийность блюд имеет большое значение, поскольку еда должна в первую очередь насыщать организм энергией.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Родителям перед приходом в детский сад не советуем кормить ребенка утром дома, чтобы не сбивать организм с одного режима и не портить аппетит. Максимум, что можно предложить ребенку утром дома – это кружку чая и небольшой бутерброд с маслом.

Продукты, используемые в питании детей

В дошкольной организации предусмотрено ежедневное использование в питании детей следующих продуктов: молока, кисломолочных напитков, сметаны, мяса, птицы или рыбы, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.

Остальные продукты (творог, сметана, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2 — 3 раза в неделю.

Кроме того, в детское меню обязательно включаются соки, фруктовые компоты, кисели.

Ежедневный рацион ребенка обязательно должен включать свежие фрукты и овощи – полезный источник клетчатки. В зимний период рацион детей мы разнообразим сухофруктами: черносливом, курагой, изюмом, яблоками. На полдник или на второй завтрак детям предлагают свежие фрукты в качестве перекуса.

Для детей в любое время дня в свободном доступе имеется кипячёная питьевая вода, которая меняется каждые 3 часа.

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

Существует Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности которую допускается использовать в питании детских образовательных учреждений.

Запрещенные продукты

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в дошкольной организации состоит из 45 позиций.

Особый критерий при выборе продуктов для детского меню – это жирность мясных продуктов. Все блюда готовятся на пару или с минимальным количеством растительного масла. Запрещается использовать в детском меню говядину на кости и жирную свинину. В детском саду в качестве животного белка в рацион добавляется курица, говяжий фарш.

Не допускается включать в рацион детей в дошкольном учреждении блюда, готовящиеся с большим количеством растительного масла, например, жареная картошка, попкорн и т. д.

Необходимо, чтобы еда для малыша обеспечивала растущий организм необходимыми витаминами и веществами для здорового развития. Чтобы обеспечить Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная), медицинский работник контролирует основное меню – оно должно состоять из обязательного набора продуктов.

Запрещено кормить детей едой, которая была приготовлена за пределами детского сада.

Любое нарушение правил и стандартов может нанести вред ребенку, поэтому персонал дошкольной организации старается строго соблюдать все установленные законом нормы.

Основное меню разрабатывается минимум на две недели для каждой возрастной группы: для детей 1,5-3 лет и 3-7 лет. Разработкой меню занимается дошкольная организация, т.к. пища готовится работниками детского сада. Меню утверждается руководителем — заведующим.

Наш детский сад работает по утвержденному 10-дневному меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии (белков, жиров, углеводов) по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

Уведомление родителей о списке пищевых продуктов на каждый день, что подаются при приеме пищи, производится путем предоставления ежедневного меню на текущий день во всех возрастных группах в уголках для родителей, на стенде по питанию в

коридоре детского сада и на официальном сайте ДОО. Ежедневное меню основного питания составляются ответственным за на сутки для всех возрастных групп.

Наименования блюд в меню соответствуют их названиям в технологических картах.

Медицинский работник следит за тем, чтобы Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) а также Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах — не менее) были в пределах норматива, указанного в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Детские дошкольные группы разделяются на две возрастные категории, исходя из которых и подбирается рацион:

- суточный рацион для детей раннего возраста (от 1,5 до 3 лет) должен составлять 1400 Ккал в день;
- суточный рацион для младшей, средней и старшей группы в возрасте детей от 3 до 7 лет должен составлять 1800 Ккал.

На протяжении дня в детском саду ребенок должен получить около 80% суточного рациона.

В целом, правила и нормы приготовления еды для всех возрастных категорий не отличаются. Но для младших групп повара режут овощи более мелко, с возрастом объем порций увеличивается, потому что дети постарше нуждаются в дополнительной энергии для подвижных и активных игр, а также для развития и учебы.

Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в образовательную организацию

Детский сад работает с несколькими Поставщиками продуктов питания.

В поставке продуктов питания участвуют компании, хорошо зарекомендовавшие себя и предоставившие нормативные документы о предлагаемых продуктах, где требуется отобразить фиксирование не только стоимости поставок, но и сам процесс изготовления продуктов, а также все качественные сертификаты.

После того, как заявка на продукты оговорена, а поставка их отлажена, контроль производится в самой дошкольной организации ежедневно.

Всё меню должно соответствовать нормам СанПиН. А продукты, перед тем как попасть на стол, проходят термическую обработку. Поставки продуктов в течение 5-ти дневной рабочей недели в детский сад осуществляются ежедневно, что говорит о свежести всех ингредиентов. Согласно условиям поставки остаточная степень свежести привезенной в детский сад продукции должна составлять не менее 80%.

Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. В соответствии с графиком бракеражная комиссия и снимает пробу готовых блюд.

Также ежедневно повара в детском саду из каждого блюда берут пробу, которая маркируется и хранится в отдельном холодильнике в течение 48 часов.

Общий контроль за организацией и качеством питания воспитанников, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока и его оснащением, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на администрацию ДОО.

Пищеблок оснащен технологическим, холодильным и моечным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в образовательной организации

С юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги по организации питания, детский сад **не сотрудничает**.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 520251343390373548250310750880108285629354443835

Владелец Толкач Светлана Петровна

Действителен с 21.05.2025 по 21.05.2026