

# **Условия питания и охраны здоровья воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 29» Предгорного муниципального района Ставропольского края**

## **Качество и организация питания**

Одним из важнейших факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста и развития ребенка, является питание. Качественное сбалансированное питание детей обеспечивается в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением комиссии ТС от 09.12.2011г. №880.

Основа детского питания – перспективное меню, позволяющее осуществлять продуктивное планирование пищеблока на перспективу для обеспечения сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Завоз продуктов осуществляется на основе договоров, заключенных с поставщиками. На все продукты предоставляются сертификаты соответствия качеству. При этом осуществляется регулярный контроль условий хранения продуктов и сроков их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль работы пищеблока и организации обработки посуды.

В детском саду организовано четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Питание сбалансированное, сезонное, осуществляется на основании цикличного десятидневного меню. При составлении меню соблюдается оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов. Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Соблюдение норм калорийности соответствует показателям.

Для профилактики гиповитаминоза в ДОУ проводится искусственная витаминизация третьего блюда С-витамином, отваром шиповника. В весенне-летний период вводится дополнительный питьевой режим.

Осуществляется систематический контроль правильности обработки продуктов, закладкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи. Выдача готовой продукции с пищеблока осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе шеф-повара (повара), медицинского работника, представителя администрации.

В каждой возрастной группе для информирования родителей (законных представителей) ежедневно в родительский уголок помещается меню на текущий день с указанием выхода блюд. Вопросы организации питания рассматриваются на заседаниях педагогического совета, на общем родительском и групповых родительских собраниях, на совещаниях при заведующем.

Помещение пищеблока имеет отдельный вход (выход), оснащено необходимым техническим оборудованием. Пищеблок ДООУ располагается отдельно от групповых помещений, включает горячий цех, овощной цех.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Меню утверждается Заведующим ДООУ. При составлении меню используется разработанная технологическая карта блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам и учитывает физиологические потребности дошкольников в энергии и пищевых веществах.

В рацион питания Учреждения включены все основные группы продуктов – мясные, молочные, овощные блюда, свежие фрукты и овощи. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи и формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

В питании детей используются только разрешенные продукты с наличием сертификата качества. Перечень продуктов определен СанПин 2.4.1.3049-13. Утверждено Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26. Ежемесячно за 10 дней составляется отчет по питанию и в конце месяца отчет на калорийность. На каждое блюдо имеется технологическая карта. 10-дневное меню составляется в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в ДООУ.

Ведётся ежедневный расход и приход продуктов питания, учет питающихся, производится ежедневный расчет выхода на денежную норму, ежедневно контролируется калорийность.

**СанПиН 2.4.1.3049-13**

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ  
ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В  
ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

1. Мясо и мясопродукты:  
- говядина I категории,

- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьей), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьей (печень, язык).

2. Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

4. Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

5. Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

6. Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

7. Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель,

капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

#### 8. Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

#### 9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

#### 10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

#### 11. Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

#### 12. Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

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

14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йодарайонах.