

Условия питания обучающихся.

Организация питания в МАДОУ детском саду №1 «Березка» осуществляется в соответствии Санитарно-эпидемиологические правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

В детском саду организовано пятиразовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин), в соответствии с примерными 10 – дневными рационами питания (меню) для детей от 2 лет до 3 лет и от 3 лет до 7 лет.

Принципы организации питания:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка;
- сбалансированность в рационе всех пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности;
- оптимальный режим питания;
- соблюдение гигиенических требований к питанию.

Циклическое меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

Такие продукты, как молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль, включаются в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) – 2–3 раза в неделю. На каждое блюдо заводится **технологическая карта**.

Режим питания и распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона на отдельные приемы пищи зависят от времени пребывания детей в ДОУ.

В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ круглогодично проводится С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1–3 лет – 35 мл, для детей 3–6 лет – 50 мл на порцию). Препараты витаминов вводятся 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. Данные ежедневно фиксируются в **Журнале витаминизации третьих блюд**.

Один раз в 10 дней медицинский работник производит необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора

пищевых продуктов. По результатам оценки при необходимости обеспечивается коррекция питания в течение следующей недели.

Пищевые продукты и продовольственное сырье доставляются в ДООУ при наличии подтверждающих их качество и безопасность документов (сертификатов и удостоверений), которые сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляют медицинский работник и кладовщик. Результаты контроля регистрируются в **Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.**

Готовая пища выдается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, в состав которой входят: повар, представитель администрации ДООУ и медицинский работник. Результаты контроля готовой кулинарной продукции регистрируются в **Журнале бракеража готовой продукции.**

Медицинский работник ежедневно перед началом работы проводит осмотр сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, на наличие гнойных заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в **Журнал здоровья.**

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях

Мясо и мясопродукты:

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

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

Яйца куриные – в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- - молоко (2,5, 3,2%-ной жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- - сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено-вареное молоко;
- - творог не более 9%-ной жирности с кислотностью не более 15 °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%-ной жирности) – после термической обработки;

- - кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- - сливки (10%-ной жирности);
- - мороженое (молочное, сливочное).

Пищевые жиры:

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

Кондитерские изделия:

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

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, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- - 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.

Фрукты:

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

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- - натуральные отечественные и импортные соки, 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.

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.

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

Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.

При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании соблюдать следующие требования:

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Допускается питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей..

В ДОУ организован питьевой режим бутылированной водой , которая отвечает требованиям санитарных правил.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время пребывания его в ДОУ.