

Организация питания в МБДОУ № 8 пгт. Шахтерск обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Образовательное учреждение несет в соответствии с законом «Об образовании» (статья 32) ответственность за жизнь и здоровье обучающихся, воспитанников и работников образовательного учреждения во время образовательного процесса, а также обязательство создать в образовательном учреждении необходимые условия для работы медицинских учреждений в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, воспитанников и работников образовательного учреждения. Одна из главных задач, решаемых в ДОУ, – это обеспечение конституционного права каждого ребёнка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно - психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Питание – один из ключевых факторов, определяющих качество и жизнь ребенка. Для нормального роста и развития наши воспитанники обеспечены вкусным, сбалансированным 4-х разовым питанием. Помимо этого дети дополнительно получают второй завтрак.

Ежедневное меню составляется медицинской сестрой диетической в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОУ. На основе примерного 10- дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим.

Медицинской сестрой диетической ведётся постоянный контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов. Соблюдение принципов рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста – важный фактор процессов роста, совершенствования многих органов и систем, особенно нервной системы, усиленными процессами обмена веществ, развитием моторной деятельности ребенка. В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Сертификаты и ветеринарные свидетельства поступают в ДОУ через ФГИС учета ветеринарных сертификатов «Меркурий». Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Воспитатели уделяют должное внимание воспитанию у детей культуры питания.

Готовая пища выдаётся детям только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями. Полноценное правильное

для ребёнка дошкольного возраста питание - залог его физической силы и крепкого здоровья

В рацион детей включены: свежие фрукты, овощи, соки, молочные, овощные, рыбные, мясные блюда, выпечка. Питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Объем пищи, и выход блюд строго соответствует возрасту ребёнка.

Организация работы по пропаганде здорового питания:

- учитываются индивидуальные особенности детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);
- соблюдается оптимальный режим питания;
- проводится работа по формированию у детей навыков культуры питания;
- строго соблюдаются принципы разработанного меню;
- проводится разъяснительная работа, как с сотрудниками учреждения, так и с родителями по введению новых блюд;
- оформляются информационные стенды, информационные папки по вопросам здорового питания

Приложение № 10
к СанПин 2.4.1.3049-13

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г., МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 – 3 года	3 – 7 лет	1 – 3 года	3 – 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица кури 1 кат. потр. / цыплята – бройлеры 1 кат. потр. /индейка 1 кат. потр.	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо – или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	–	7	–	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09. по 31.10	160	187	120	140
с 31.10. по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02. по 01.09	200	234	120	140

Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	–	50	–	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. Состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Приложение N 13
к СанПиН 2.4.1.3049-13

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

Приложение N 14
к СанПиН 2.4.1.3049-13

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	

					ь
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макаронны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макаронны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	

Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	

Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

