

## Организация питания в детском саду



В МБДОУ – детском саду компенсирующего вида № 356 соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста. Питание осуществляется в соответствии с Основным организованным меню МБДОУ, включающим горячее питание, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным и утвержденным Роспотребнадзором, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню. В МБДОУ ежегодно издается приказ "Об организации питания воспитанников МБДОУ на новый учебный год".

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

Дети в детском саду обеспечены 4-хразовым сбалансированным питанием в соответствии с режимом дня. Режим питания детей с 10-ти часовым пребыванием включает:

- завтрак;
- второй завтрак;
- обед;
- полдник.

Круглогодично проводится искусственная С-витаминация готовых блюд. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированная соль.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

## Контроль за организацией питания в ДОУ

Организация питания в МБДОУ № 356 осуществляется на основании документов:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ  
"Об образовании в Российской Федерации"

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20  
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Приказ Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178  
"Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"
- Методические рекомендации 2.4.5.0107-15  
"Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах"

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, медицинский работник, повар детского сада. Медицинский контроль за питанием в МБДОУ включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

15.04.2021 года

## О питании в детских садах



Сегодня поговорим о том:

- как и из чего составляют меню для детей в детском саду;
- как организовать индивидуальное меню для ребенка;
- и о том от чего зависит количество приемов пищи.

Подробную информацию читайте в карточках ниже:

**МЕНЮ В ДЕТСКИХ САДАХ  
ФОРМИРУЕТСЯ ПО ПРАВИЛАМ:**

- ✓ Рассчитывается на две недели и больше и утверждается руководителем организации
- ✓ Составляется с учетом энергетической потребности детей по установленному набору продуктов
- ✓ Содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%

Illustration: A child sitting at a desk with a menu board labeled 'МЕНЮ' in the background. In the foreground, there is a school building, a car, and a rabbit.

**Примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей:**

молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.

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

Illustration: Various food items including milk, meat, vegetables, fruit, bread, grains, oil, sugar, salt, cheese, eggs, and juice.



## Федеральный проект "Укрепление общественного питания"

В рамках реализации мероприятий Федерального проекта «Укрепление общественного здоровья», входящего в состав национального проекта «Демография», и с целью повышения информирования населения об основных принципах здорового питания, прошу вас ознакомиться со следующими информационными материалами с имеющихся тематических сайтов Роспотребнадзора и Центра гигиенического образования населения Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека:

[www.здоровое-питание.rf](http://www.здоровое-питание.rf)

<https://vk.com/rpnzdorovoepitanie>

<https://ok.ru/rpnzdorovoepitanie>

Комплексный план мероприятий по укреплению общественного здоровья в МО "г. Екатеринбург" 2022-2024

08.02.2024 года

Анкеты по питанию