

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

Питание в детском саду осуществляется в строгом соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим ДОУ и составленным с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13

Принципы организации питания:

- 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 соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка.

Количество приёмов пищи в группах общеразвивающей направленности – четыре:

- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед
- Полдник

Ежедневно проводится витаминизация 3 блюда витамином С.

Общий контроль за качеством питания осуществляет заведующий МБДОУ «Детский сад № 23» Лобанова М.А.

Медицинская сестра ГБУЗ НО «Городская детская больница № 8» Ефремова Е.В. составляет ежедневное меню-требование, следит за качеством приготовления пищи в соответствии с технологическими картами приготовления блюд, производит пробу готовых блюд и закладывает ее на хранение в соответствии с требованиями СЭС, следит за выполнением графика получения пищи группами, проводит ежедневный обход групп, проверяя организацию питания в группах, ведет необходимую документацию.

Качество питания контролирует комиссия в составе 3-х человек:

Заведующий МБДОУ
Ст.воспитатель
Заведующий хозяйством

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка)

Приложение 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13

<i>Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов</i>	<i>Количество продуктов в зависимости от возраста детей</i>			
	<i>в г, мл, брутто²</i>		<i>в г, мл, нетто</i>	
	<i>1-3 года</i>	<i>3-7 лет</i>	<i>1-3 года</i>	<i>3-7 лет</i>
<i>Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%³</i>	390	450	390	450
<i>Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150⁰T</i>	30	40	30	40
<i>Сметана с м.д.ж. не более 15%</i>	9	11	9	11
<i>Сыр неострых сортов твердый и мягкий</i>	4,3	6,4	4	6
<i>Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях)⁴</i>	55/68	60,5/75	50	55
<i>Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)⁴</i>	23/23/22	27/27/26	20	24
<i>Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое⁴</i>	37	39	32	37
<i>Колбасные изделия для питания дошкольников</i>	5	7	4,9	6,9
<i>Яйцо куриное диетическое</i>	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
<i>Картофель: с 01.09 по 31.10</i>	160	187	120	140
<i>с 31.10 по 31.12</i>	172	200	120	140
<i>с 31.12 по 28.02</i>	185	215	120	140

с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень ⁴	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие ⁴	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	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22	26
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 злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар ⁵	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

¹ - Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$.

² - в случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

³ - доля кисломолочных продуктов должна составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;

⁴ - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

⁵ - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

НЕДОПУСТИМЫЕ ПРОДУКТЫ В ДОУ

Приложение 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошеной птицы;
- мяса диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженные;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцев, изделий из мясной обрезки, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;

- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями.
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- простокваши “самокваса”;
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульонов приготовленных на основе костей;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ, и содержащих их пищевых продуктов;
- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- кофе натурального;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамели, в том числе леденцовой;
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ В ДОУ

Приложение 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13

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

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- 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% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150⁰ 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)

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.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;

- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в 2 недели;

- 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.

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, коренья 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.

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.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

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.

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.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ВОСПИТАННИКОВ

О пропаганде и обучению навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда	Работа ДОУ согласно СанПин 2.4.1.3049-13
Об оказании первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья	Медико-санитарная помощь в ДОУ проводится согласно Пр№366 от 16.04.12, пр№543-н от 15.05.12, пр №169 н от 05.03.11, Пр №876 от 20.12.04.
О профилактике несчастных случаев	Работа ДОУ согласно СанПин 2.4.1.3049-13

Об организации создания условий для профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников	Работа ДОУ согласно СанПин 2.4.1.3049-13,ФЗ №157.
О проведении санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий	Работа ДОУ согласно СанПин 2.4.1.3049-13,Сан пр. 28.26,пр№1943,пр№297/12 и др (календарь прививок и т.д.).