**Организация питания**

Организация питания в дошкольном образовательном учреждении возлагается на Учреждение.

Учреждение организует питание как детей, так и сотрудников.

Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:

создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием

гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд

создание бытовых условий для приема пищи детьми в группах

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Учреждение обеспечивает 4-х разовое сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам в соответствии с технологическими картами 10-ти дневного меню, согласованному с ТУ Роспотребнадзора по Нижегородской области: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

При организации питания учитываются возрастные нормы физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии.

Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заведующий хозяйством, повар, кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателей).

При организации питания в Учреждении сотрудники руководствуются действующими СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организации".

В частности, рассматриваются следующие разделы:

XIII. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

XVI. Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов

Поставку продуктов в Учреждение осуществляет снабжающая организация, получившая право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Система контроля за организацией питания и производством кулинарной продукции включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным двухнедельным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- уровень организации процесса приема пищи детьми в группе, создание бытовых условий; качество работы воспитателя и младшего воспитателя;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации

и другие

Витаминизация блюд

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

В ДО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50 - 75 % от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят 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.

Контроль питания в детском саду осуществляет медсестра. Еженедельно (или один раз в 10 дней) она контролирует среднесуточную норму потребляемых ребенком продуктов, при необходимости проводит коррекцию в следующую десятидневку и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает калорийность, количество жиров, белков и углеводов и др. в соответствии с СанПиН.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медсестра отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню­раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы.

**Медицинское обслуживание воспитанников**

В соответствии с Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 102» (далее Учреждение) медицинское обслуживание воспитанников обеспечивается в соответствии с пунктами 3.10, 3.11, 3.12, 3.13.

Медицинское обслуживание воспитанников Учреждения обеспечивает квалифицированная старшая медицинская сестра.

 Функциональные обязанности старшей медсестры (далее – медсестра) определены приказом Минздрава России и Минобразования России от 30.06.1992 № 186/272 "О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в образовательных учреждениях". Выдержки из документа, касающиеся деятельности врача ­педиатра (посещает ДОУ еженедельно) и медсестры, адаптированы к условиям детского сада приведены в табл. 1.

Таблица 1: **Функциональные обязанности медицинских работников ДОУ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** |
| **Вид деятельности** | **Частота наблюдения (контроля)** | |
| **врач­-педиатр** | **медсестра** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Первичная профилактика** | | |
| * Контроль санитарно-­гигиенических условий в учреждении * Контроль и оказание методической помощи в организации воспитательно-образовательного процесса (участие в составлении расписания непосредственно образовательной деятельности, режима дня) | * Два раза в год * Два раза в год | * Постоянно * Один раз в месяц |
| **Питание** | | |
| * Контроль состояния фактического питания и анализ качества питания * Контроль выполнения натуральных норм * Контроль санитарно-­гигиенического состояния пищеблока * Участие в составлении меню * Бракераж готовой продукции | * – * – * – * – * – | * Постоянно * То же * –"– * –"– * –"– |
| **Физическое воспитание** | | |
| * Распределение воспитанников на медицинские группы для занятий физкультурой * Анализ эффективности физического воспитания с оценкой физической подготовленности детей * Осуществление контроля организации физического воспитания, оздоровительных мероприятий | * Один раз в год * – * – | * – * Два раза в год * Один раз в месяц |
| **Гигиеническое воспитание в детском коллективе** | | |
| * Рекомендации по организации и проведению гигиенического воспитания, формированию навыков здорового образа жизни. * Организация мероприятий по профилактике близорукости, кариеса, нарушений осанки и др. * Контроль гигиенического воспитания | * Два раза в год * – * – | * Один раз в месяц * То же * Постоянно |
| **Иммунопрофилактика** | | |
| * Планирование и анализ вакцинации * Осмотр детей перед прививкой * Проведение вакцинации * Контроль состояния здоровья после прививки, регистрации местной и общей реакции на прививку | * Один раз в год по плану вакцинации * – * – * – | * По плану вакцинации постоянно * То же * –"– * –"– |
| **Мероприятия по обеспечению адаптации к ДОУ** | | |
| * Рекомендации по адаптации детей и ее коррекции (совместно с педагогом) * Контроль течения адаптации и проведение медико-­педагогической коррекции * Проведение медико­-педагогических мероприятий по формированию функциональной готовности к обучению | * Перед поступлением в ДОУ и в конце 1-­го года обучения; * за год до поступления в школу и перед поступлением в школу * За год до поступления в школу и перед поступлением в школу | * Постоянно * То же * То же * –"– |
| **Ведение документации** | | |
| Подготовка медицинской карты ребенка, выписок и справок для лечебно-­профилактических учреждений, летних оздоровительных учреждений и т. д. | – | Постоянно |
| **Диспансеризация** | | |
| * Проведение профилактических медицинских осмотров * Проведение (совместно с педагогом) скрининг ­тестов по выявлению отклонений в состоянии здоровья * Рекомендации педагогическому персоналу по коррекции отклонений в состоянии здоровья. Контроль их выполнения * Проведение назначенных оздоровительных мероприятий и контроль их выполнения в образовательном учреждении и детской поликлинике | * Перед поступлением в детский сад; * за год до поступления в школу и перед поступлением в школу * То же –"– * Один раз в год | * Один раз в год * То же * -"– * Постоянно |
| **Анализ состояния здоровья** | | |
| Анализ состояния здоровья по рекомендованным критериям и тестам, разработка медико­педагогических мероприятий по охране здоровья детей | Один раз в год | – |
| Оказание первой доврачебной медицинской помощи заболевшим воспитанникам, вызов скорой медицинской помощи |  | По мере необходимости |

Помощь в организации режима дня и занятий со стороны медсестры выражается в отслеживании требований СанПиН.

**Контроль питания в детском саду** осуществляет медсестра. Еженедельно (или один раз в 10 дней) она контролирует среднесуточную норму потребляемых ребенком продуктов, при необходимости проводит коррекцию в следующую десятидневку и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает калорийность, количество жиров, белков и углеводов и др. в соответствии с СанПиН.

**Выдача готовой пищи** разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медсестра отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню­раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы.