

Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ в МКДОУ «Детский сад №13 г. Киренска»

Не секрет, что хорошее питание – залог здоровья. Что уж говорить о растущем детском организме, для развития которого требуется достаточное количество белков и углеводов, витаминов и минералов. Все это необходимо для здорового развития ребенка, повышения его интеллектуальной и физической деятельности.

Законодательная база по питанию

Питание детей в МКДОУ «Детский сад №13 г. Киренска» организуется на следующей законодательной основе:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которые вступили в действие с 1 января 2021 года и будут действительны до 1 января 2027 года.
2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 “Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений”

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 устанавливает ряд определенных требований, выдвигаемых к построению процесса организации питания в детских садах:

- к пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, использование которой запрещается;
- к среднесуточным наборам пищевой продукции (минимальных) для детей до 7-ми лет;
- к массе порций для детей в зависимости от возраста;
- к перечню витаминов и минеральных веществ (суточного) и указывает на потребность в пищевых веществах, энергии;
- к распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации;
- к режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации;
- к замене пищевой продукции с учетом их пищевой ценности;
- к количеству приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения и др.

В МКДОУ «Детский сад №13 г. Киренска» имеются служебные документы и локальные акты, разработанные в соответствии с требованиями действующего СанПиН:

- Положение об организации питания дошкольников
- Приказ об организации питания воспитанников
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- примерное 10-дневное меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (будет разрабатываться по необходимости);

- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики выдачи пищи на пищеблоке;
- и др. документы.

Кратность и время приёмов пищи

Нормативными документами предусмотрено требование для детского сада по разделению продуктов, потребляемых детьми дошкольного возраста в период нахождения в группах детского сада.

При распределении времени приема пищи учитывается возраст детей и время, в течение которого ребенок посещает детский сад.

Режим работы детского сада составляет 10,5 ч., поэтому ежедневное меню включает 4 полноценных приема пищи, которые проводятся в определённое время.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Раздача пищи осуществляется согласно графику выдачи готовой продукции с пищеблока в посуду соответствующей маркировки.

Все приёмы пищи формируются на основании определенных позиций, приведенных в таблице ниже.

Время приема пищи	Компоненты рациона
Подготовка к завтраку, завтрак 1 младшая группа 8.10 – 8.35	Первое блюдо (каша, запеканка, творожные и яичные блюда)
2 младшая группа 8.20 – 8.50	Бутерброд
смешанная группа 8.25 – 8.50	
подготовительная группа 8.35 – 8.50	Горячий напиток
Второй завтрак 1 младшая группа 10.00	Фруктовый сок или свежие фрукты
2 младшая группа 10.10	
смешанная группа 10.20	

<i>подготовительная группа 10.30</i>	
Подготовка к обеду, обед <i>1 младшая группа 11.55 – 12.20</i> <i>2 младшая группа 12.00 – 12.30</i> <i>смешанная группа 12.30 – 13.00</i> <i>подготовительная группа 12.40-13.00</i>	Закуска (салат или порционные овощи)
	Первое блюдо (супы, борщи)
	Второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы)
	Напиток (компот, сок или кисель)
Подготовка к полднику, полдник <i>1 младшая группа 15.30 – 15.50</i> <i>2 младшая группа 15.40 – 16.00</i> <i>смешанная группа 16.00 – 16.15</i> <i>подготовительная группа 16.00 – 16.15</i>	Напиток (кисломолочный или горячий)
	Хлебобулочное, либо кондитерское изделие

При этом важно, чтобы 3 блюда в день подавались горячими – это могут быть каши, тефтели, супы и запеканки. Это правило одинаково распространяется на все дошкольные учреждения.

И каждое блюдо при этом содержит определенное количество белков, жиров и углеводов. Большое значение имеет калорийность блюд, поскольку еда должна в первую очередь насыщать организм энергией.

На протяжении дня в детском саду ребенок получает около 80% суточного рациона.

Питание детей в ДОУ и организация питьевого режима осуществляются в соответствии с требованиями Санитарными правилами.

Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Круглогодично проводится С-витаминизация третьих блюд. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированная соль.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из двух цехов и помещения для холодильного оборудования. Имеется отдельный продуктовый склад для хранения продуктов. Пищеблок размещается в деревянном здании, имеет отдельный выход и полностью оснащен оборудованием в соответствии с нормативными требованиями. Продуктовый склад также оснащен холодильниками, морозильниками и другим необходимым оборудованием.

КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ДОУ

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Качество продуктов питания соответствует требованиям СанПин, ГОСТУ, техническим регламентам. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. 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. Пищевые продукты, поступающие в детский сад хранятся в с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и товарного соседства.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Приготовление пищи производится с соблюдением санитарно – гигиенических требований и норм.

Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, медсестра, повар детского сада. Учреждение постоянно проходит проверки Роспотребнадзора, отдела образования администрации Киренского района. Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам. Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение, медицинский осмотр. Результативность работы ДОУ в течении времени функционирования детского сада признается удовлетворительной.

Индивидуальное меню

Для родителей ребенка аллергика тема питания в детском саду достаточно болезненная. От каких-то блюд ребенок вынужден отказаться и поэтому половину дня может остаться голодным.

Теперь дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома.

Согласно новому СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, в детском саду должно быть разработано индивидуальное меню.

В СанПиН не предусмотрена типовая форма индивидуального меню, поэтому детский сад может разработать её самостоятельно. Если ребёнок питается по индивидуальному меню, выдача рационов питания ему будет осуществляться под контролем ответственного лица – старшей медсестры.

При этом в меню должны быть прописаны рационы по назначению лечащего врача ребёнка. Назначение должны предоставить родители (законные представители) ребёнка. Необходимо сначала посетить педиатра и

сдать анализ на аллергопробы, чтобы выявить продукт, который не рекомендуется употреблять в пищу. После этого с полученной справкой можно уже обратиться к заведующему детским садом с вопросом о составлении индивидуального меню для ребёнка.

Создание индивидуального меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется.

Приложение:

1. [Положение об организации питания в дошкольном учреждении .pdf](#)
2. Десятидневное меню
3. Поставщики продуктов питания