

## Организация питания в МБДОУ «ЦРР №12»

Питание детей в нашем дошкольном учреждении организуется на следующей законодательной основе:

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которые вступили в действие с 1 сентября 2026 года и будут действительны до сентября 2032 года;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 устанавливает ряд определенных требований, выдвигаемых к построению процесса организации питания в дошкольных учреждениях:

- к пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей;
- 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.

Нормативными документами предусмотрено требование для дошкольного учреждения 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 дошкольное учреждение

Количество приемов пищи зависит от режима обучения и режима функционирования образовательной организации.

Режим работы нашего дошкольного учреждения составляет 12 ч., поэтому ежедневное меню включает 5 полноценных приема пищи, которые проводятся в определенное время. В дошкольном учреждении предусмотрено ежедневное использование в питании детей следующих продуктов: молока, кисломолочных напитков, сметаны, мяса, птицы или рыбы, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.

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

Кроме того, в детское меню обязательно включаются соки, фруктовые компоты, кисели.

Ежедневный рацион ребенка обязательно должен включать свежие фрукты и овощи – полезный источник клетчатки. В зимний период рацион детей мы разнообразим сухофруктами: черносливом, курагой, изюмом, яблоками. На второй завтрак детям предлагаем фруктовые соки или свежие фрукты в качестве перекуса.

Для детей в любое время дня в свободном доступе имеется кипяченая питьевая вода, которая меняется каждые 3 часа.

Нормативными документами определены Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Существует Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их

пищевой ценности которую допускается использовать в питании детских образовательных учреждений.

Особый критерий при выборе продуктов для детского меню – это жирность мясных продуктов. Все блюда готовятся на пару или с минимальным количеством растительного масла. Запрещается использовать в детском меню жирную свинину. В дошкольном учреждении в качестве животного белка в рацион добавляется курица, говяжий фарш.

Не допускается включать в рацион детей в дошкольном учреждении блюда, готовящиеся с большим количеством растительного масла, например, жареная картошка, попкорн и т. д.

Необходимо, чтобы еда для малыша обеспечивала растущий организм необходимыми витаминами и веществами для здорового развития. Чтобы обеспечить Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная), Калькулятор контролирует основное меню – оно должно состоять из обязательного набора продуктов.

Запрещено кормить детей едой, которая была приготовлена за пределами детского сада.

Любое нарушение правил и стандартов может нанести вред ребенку, поэтому персонал дошкольной организации старается строго соблюдать все установленные законом нормы.

## **Новый порядок и требования к составлению меню**

Основное меню разрабатывается минимум на две недели для каждой возрастной группы: для детей 1,5-3 лет и 3-7 лет. Разработкой меню занимается дошкольная организация, т.к. пища готовится работниками дошкольного учреждения. Меню утверждается заведующим.

Наш детский сад работает по утвержденному 10-дневному меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии (белков, жиров, углеводов) по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

Уведомление родителей о списке пищевых продуктов на каждый день, что подаются при приеме пищи, производится путем предоставления ежедневного меню на текущий день во всех возрастных группах в уголках для родителей, на стенде по питанию в коридоре дошкольного учреждения и на официальном сайте ДООУ.

Ежедневное меню основного питания составляется ответственным за питание ( Калькулятором) на сутки для всех возрастных групп.

Наименования блюд в меню соответствуют их названиям в технологических картах. Калькулятор следит за тем, чтобы Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) а также Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах — не менее) были в пределах норматива, указанного в СанПиН 2.3/2.44282-26..

Детские дошкольные группы разделяются на две возрастные категории, исходя из которых и подбирается рацион:

- суточный рацион для детей раннего возраста ( от 1,5 до 3 лет) должен составлять 1400 Ккал в день;
- суточный рацион для младшей, средней и старшей группы в возрасте детей от 3 до 7 лет должен составлять 1800 Ккал.

На протяжении дня в дошкольном учреждении ребенок должен получить около 80% суточного рациона.

В целом, правила и нормы приготовления еды для всех возрастных категорий не отличаются. Но для младших групп повара режут овощи более мелко, с возрастом объем порций увеличивается, потому что дети постарше нуждаются в дополнительной энергии для подвижных и активных игр, а также для развития и учебы.

### ***Информация о наличии диетического меню в образовательной организации***

Для родителей ребенка аллергика тема питания в детском саду достаточно болезненная. 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. 4282-26 для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, в ДОО должно быть разработано индивидуальное меню.

В СанПиН не предусмотрена типовая форма индивидуального меню, поэтому дошкольное учреждение при необходимости может разработать её самостоятельно. Если ребёнок питается по индивидуальному меню, выдача рационов питания ему будет осуществляться под контролем ответственного лица – Калькулятора.

Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. В соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд.

Также ежедневно повара в ДОО из каждого блюда берут пробу, которая маркируется и хранится в отдельном холодильнике в течение 48 часов. Столько же время хранятся этикетки и маркировки продуктов.

Общий контроль за организацией и качеством питания воспитанников, витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока и его оснащением, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на администрацию дошкольного учреждения.

Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Набор оборудования пищеблока принят в соответствии с нормами СанПиН.