

Организация полноценного, сбалансированного питания детей –
одно из важных направлений деятельности
нашего образовательного учреждения



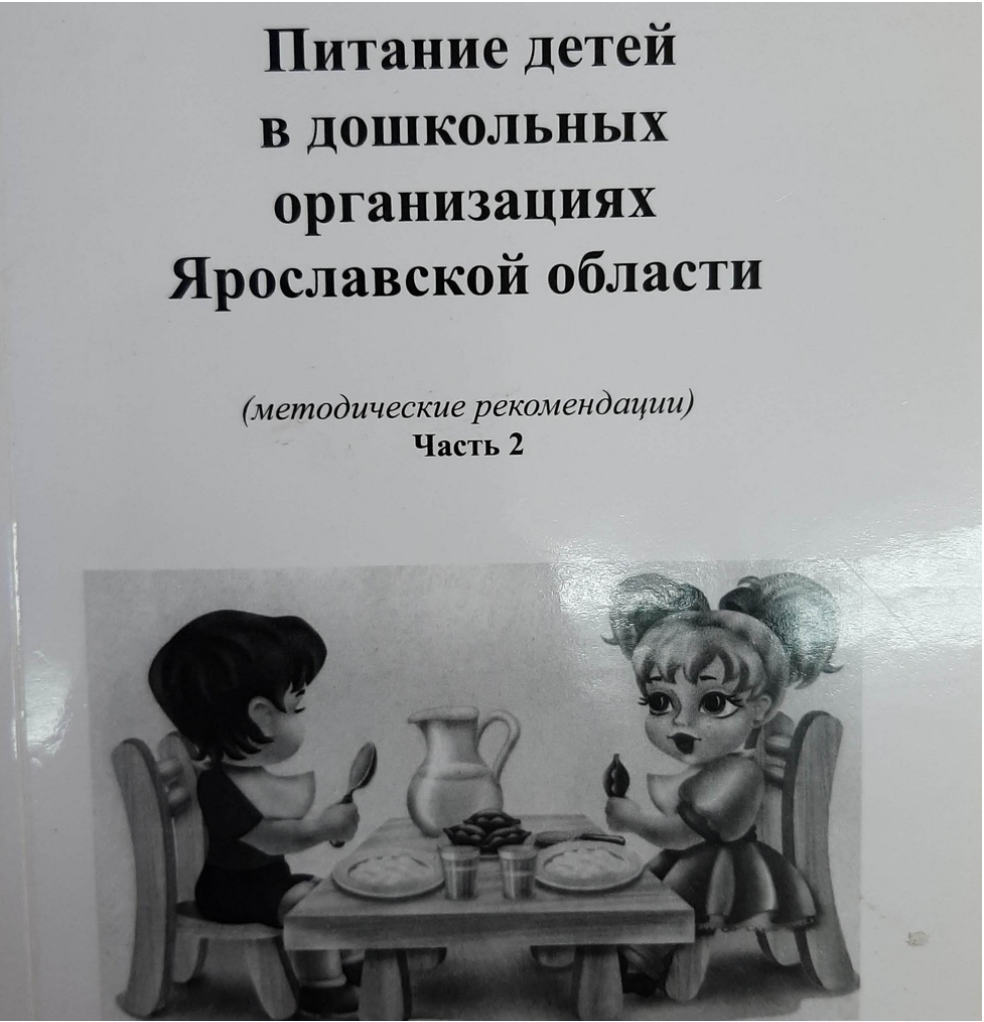
Организация питания в детском саду

Нормативно- правовые документы

- 1 Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- 2 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного воспитания населения»
- 3 Методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях». МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.

Питание осуществляется в соответствии с **Перспективным 10-дневным планом-меню**, 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.

Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты



В качестве примера рассмотрим гарнир «Картофельное пюре»

Картофельное пюре

№ п/п	Наименование продуктов	Нормы закладки сырья		Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)				Минеральные вещества (мг)		Витамины (мг)		
		Масса брутто, г	Масса нетто, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
				Б	Ж	У						
1	Картофель с 01.09. по 31.10.	115	86	1,7	0,3	14,0	66	9	0,8	0,10	0,06	17,2
2	или картофель с 01.11. по 31.12.	123	86	1,7	0,3	14,0	66	9	0,8	0,10	0,06	17,2
3	или картофель с 01.01. по 28-29.02.	132	86	1,7	0,3	14,0	66	9	0,8	0,10	0,06	17,2
4	или картофель с 01.03. до нового урожая	143	86	1,7	0,3	14,0	66	9	0,8	0,10	0,06	17,2
5	или картофель молодой	108	86	1,7	0,3	14,0	66	9	0,8	0,10	0,06	17,2
6	Молоко	16	16	0,4	0,4	0,7	8	18	-	0,01	0,02	0,2
Масса кипячёного молока			15									
7	Масло сливочное	3,5	3,5	-	2,5	-	23	1	-	-	-	-
8	Соль	1	1	0	0	0	0	4	-	0	0	0
Пищевая ценность сырьевого набора				2,1	3,2	14,7	97	32	0,8	0,11	0,08	17,4
Выход блюда (изделия)			100	2,0	3,1	8,5	88	29	0,7	0,09	0,07	3,5

Методика расчета:



Основные принципы организации питания в нашем учреждении

Соответствие энергетической ценности
рациона энергозатратам ребенка

Сбалансированность в рационе
всех заменимых и незаменимых
пищевых веществ

Максимальное разнообразие продуктов и
блюд, обеспечивающих
сбалансированность рациона

Правильная технологическая и кулинарная
обработка продуктов, направленная на
сохранность их исходной пищевой ценности,
а также высокие вкусовые качества блюд

Оптимальный режим питания,
обстановка, формирующая у детей
навыки культуры приема пищи

Соблюдение гигиенических требования к
питанию (безопасность питания).

Дети в детском саду обеспечены
5-ти разовым сбалансированным
питанием в соответствии с
режимом дня

РЕЖИМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 12-ТИ ЧАСОВЫМ
ПРЕБЫВАНИЕМ ВКЛЮЧАЕТ:

- завтрак;
- второй завтрак;
- обед;
- уплотненный ужин.



Питание в детском саду организовано в групповых комнатах



Важным аспектом является соответствие окружающей обстановки принятию пищи. Не должно быть таких отвлекающих источников, как: громкие разговоры, приказы, музыка. Когда приходит время приёма пищи, ребёнок не должен нервничать или быть в истерике. Нельзя торопить детей во время еды.



Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из нескольких цехов и кладовых для хранения продуктов



Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара

В рационе питания детей обязательно присутствуют:



- мясо и мясные продукты (включая птицу), рыба, яйца – источник белка, жира, витаминов А, В12, железа, цинка и др.,
- молоко и молочные продукты (источник белка, кальция, витаминов А, В2),
- сливочное и растительное масло (источник жира, полиненасыщенных жирных кислот, витамина Е),
- хлеб, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия (носители крахмала, как источника энергии, пищевых волокон, витаминов В1, В2, РР, железа, магния, селена),
- овощи и фрукты (основные источники витамина С, Р, бета-каротина, калия, пищевых волокон, органических кислот).

Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность



Качество продуктов проверяет
кладовщик.
Не допускаются к приему
пищевые продукты без
сопроводительных документов, с
истекшим сроком хранения и
признаками порчи.



- Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.
- Исключается жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.
- С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.