**Организация питания**

В дошкольном возрасте закладывается основа здоровья детей. Наряду с другими гигиеническими факторами, достаточное по количеству и полноценное по качеству питание обеспечивает нормальное развитие ребёнка. Питание детей дошкольного  возраста должно восполнить потребности быстро растущего организма, то есть не только покрывать  энергетические затраты детей, а и обеспечивать их рост.

Питание детей  в детском саду организуется, прежде всего с  учётом особенностей детей дошкольников  (небольшого объёма желудка, сниженной секреторной функции желудочно-кишечного тракта по сравнению с взрослым организмом) блюда для малышей готовятся и проходят соответствующую кулинарную обработку (тушение, варение), механически измельчены для младших ясельных групп, а также легкоусвояемые.

Так же учитывается соотношение пищевых ингредиентов: белков, жиров и углеводов (в пропорции 1:1:3,5—4,0). Как недостаток, так и избыток одного из них (одностороннее вскармливание) ведёт к падению веса, разрыхлению тканей, снижению защитных свойств организма. В рацион питания ДОУ включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа.

В детском саду  организовано 4 разовое питание. В меню каждый день

включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень в виде суфле, котлет, биточков, гуляша). Ежедневно в меню включены овощи, в вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты. Питание детей осуществляется по 10-дневному типовому рациону питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных общеобразовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-часовым пребыванием детей.  При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.

Организация питания детей в детском саду должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для этого необходима четкая преемственность между родителями и детским садом. Нужно стремиться к тому, чтобы питание вне детского сада дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе. С этой целью в детском саду ежедневно вывешивается меню-дня. В выходные и праздничные дни рацион питания ребенка по набору продуктов и пищевой ценности лучше максимально приближать к рациону, получаемому им в детском саду.

 Рекомендуем:  Утром, до отправления ребенка в детский сад, не кормить его, так как это нарушает режим питания, и приводит к снижению аппетита, в таком случае ребенок плохо завтракает в группе. Однако если ребенка приходится приводить в детский сад очень рано, за 1-1,5 аса до завтрака, то ему можно дома дать сока и (или) какие-либо фрукты. В рацион питания в семье включать больше свежих овощей, фруктов.

**Алгоритм работы по организации питания в детском саду:**

* Организация питания детей начинается задолго до поступления

продук­тов на пищеблок. В начале календарного года заведующий издает приказы «Об организации питания детей в МБДОУ», в котором утверждается ответственный за организацию питания в МБДОУ.

* Составляется план мероприятий по организации питания МБДОУ на

учебный год, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями,  кадрами,  детьми,  поставщиками, контроль за организацией питания.

* Ежеквартально заключаются договоры с поставщиками продуктов.

Заведующий несет ответственность за выполнение договоров на поставки продуктов питания. В договорах указываются условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописываются требования к качеству продукции и его поставки, а так же ответственность поставщика за нарушение условий договора.

Детский сад  документирует все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требует обмена некачественного товара в сроки указанные в договоре. Заявки на продукты подаются каждую неделю.

С целью проверки организации процесса питания заведующий, внештатная медицинская сестра (по согласованию), заведующий хозяйством, старший воспитатель детского сада контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

Производится входной контроль за получаемыми продуктами в МБДОУ. А именно проверяется, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (напри­мер, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки),  имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в МБДОУ.

Контролируется сопроводительная документация, поступаю­щая на склад с продуктами, наличие всех документов, подтверждающих качество и безопасность по­ступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года.  Проверяется качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.).

Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей . Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения.

Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем (или лицом, назначенным приказом руководителя) ежедневно, надень вперед.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления заведующего запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходи­мость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их пло­хого качества), в меню-требовании отмечаются изменения,  визирует заведующий. Ис­правления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если про­изводится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невос­требованных (прибавленных) продуктов питания.

Контроль за качеством пищи при закладке продуктов в котел производят назначенные дежурные МБДОУ (в контроле за закладкой продуктов может участвовать  родительская общественность).

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению ка­лорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне вы­мерена**.**Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и срав­нением среднего веса порции по меню.

Поэтому весы на пищеблоке соответствуют метрологическим и эксплуатационным требовани­ям (осуществляется поверка весов не реже одного раза в год специализирующей организацией).

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования соответствуют технологическим картам из **сборника рецептур блюд и кулинарных  изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред.  Могильный М.П., Тутельян Т.В.**В технологических картах указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих граф:

* масса “брутто” – масса продукта до его холодной обработки;
* масса “нетто” – масса продукта с учетом тепловых потерь при хо­лодной обработке;
* выход порций;
* состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта “нетто”;
* технология приготовления блюда.

Меню-дня (с выходом блюд)  размещение в удобном для чтения месте (в группах, стенд пищеблока).

Контроль за готовой продукцией осуществляет бракеражная комиссия (заведующий хозяйством, внештатная медицинская сестра (по согласованию), заведующий).  Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража го­товой кулинарной продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло­молочные продукты.  В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С .

Постоянно держится на контроле организация питания детей в группах. Обращается внимание на соблюдение режима питания,  доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола), на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи.

Во время еды в группе создается спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещении, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Обращается внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

Кроме того  контролируется работа заведующего складом продуктов питания по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, рациональ­ное расходование денежных средств на питание, ведется их учет, рассчитывается стоимость питания за месяц, стоимость  детского дня, сверяется по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости.

 В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами: 2 повара, кухонный работник, завхоз. Пищеблок, состоит из  цехов:  овощной, кондитерский, мясо-рыбный. Имеются 2 кладовые для хранения продуктов, оборудованные современными холодильниками.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

**Нормативные документы**

[*Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) “О качестве и безопасности пищевых продуктов”*](http://xn--260-5cdtbf0hi.xn--p1ai/wp-content/uploads/2018/03/%D0%A4%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9-%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD-%D0%BE%D1%82-02.01.2000-N-29-%D0%A4%D0%97-%D1%80%D0%B5%D0%B4.-%D0%BE%D1%82-13.07.2015.pdf)

[*Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»*](http://xn--260-5cdtbf0hi.xn--p1ai/wp-content/uploads/2018/03/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8-%D0%B8%D0%B7-%D0%A4%D0%97.pdf)

[*«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» СанПиН 2.4.1.3049-13*](http://xn--260-5cdtbf0hi.xn--p1ai/wp-content/uploads/2018/03/%D0%B2%D1%8B%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B6%D0%BA%D0%B0-%D0%B8%D0%B7-%D0%A1%D0%90%D0%9D%D0%9F%D0%98%D0%9D.pdf)

[*Положение о бракераже продуктов питания, и бракеражой комиссии МБДОУ “Детский сад №260”*](http://xn--260-5cdtbf0hi.xn--p1ai/wp-content/uploads/2018/03/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5-%D0%BE-%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B6%D0%B5-%D0%B8-%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B6%D0%BE%D0%B9-%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B8-.pdf)

[*Положение об организации питания в МБДОУ “Детский сад №260”*](http://xn--260-5cdtbf0hi.xn--p1ai/wp-content/uploads/2017/02/%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5-%D0%BE%D0%B1-%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8-%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.pdf)

[*Примерное 10-дневное меню осень-зима (возраст 2-3 года)*](http://xn--260-5cdtbf0hi.xn--p1ai/wp-content/uploads/2018/10/%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5-%D0%B4%D0%B5%D1%81%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B4%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B5-%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E-260.pdf)

[*примерно 10-дневное меню весна-лето (возраст 3-7 года)*](http://xn--260-5cdtbf0hi.xn--p1ai/wp-content/uploads/2018/03/10-%D0%B4%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B5-%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E-%D0%B2%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%B0-%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%BE3-7-%D0%BB%D0%B5%D1%82.pdf)

**Нужные советы о питании**