Условия питания обучающихся

В МБДОУ организовано сбалансированное питание в соответствии Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.3/2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодёжи», примерным меню, утвержденным заведующим МБДОУ. Специальные условия питания инвалидов и лиц с ОВЗ не предусмотрены.

За включение детей в списки на получение питания, составление меню отвечает заместитель заведующего по АХЧ, который следит за качеством поступающих на кухню продуктов, их закладкой, соблюдением сроков реализации, технологией приготовления пищи.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Специально составлена картотека технологических карт блюд, где указаны раскладка, калорийность блюд, содержание жиров, белков и углеводов, в соответствии со Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и

Phoca PDF

кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, рекомендованным Роспотребнадзором по Ростовской области. Даны рекомендации по организации 5-разового приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) при 12-часовом пребывании детей с сохранением суточного набора продуктов.

При составлении дневного рациона, в первую очередь, мы заботимся о наличии в нем главного строительного материала — белка. Его больше всего в мясе, рыбе, яйце, молоке и молочных продуктах. Из растительных продуктов белком богаты бобовые, некоторые крупы (гречневая, овсяная, пшенная) и хлеб. Мы также учитываем и то, что большая часть жиров в суточном рационе ребенка должна быть животного происхождения. Они содержатся в сливочном масле, сметане. Общее количество растительных жиров (подсолнечное масло) в рационе ребенка оставляет не менее 15-20% от общего количества жира в суточном меню. Рафинированные источники углеводов — сахар, повидло, кондитерские изделия — не очень полезны для малыша. Поэтому потребность наших детей в углеводах удовлетворяется за счет круп, хлеба, макаронных изделий и, самое главное, овощей и фруктов. Последние содержат еще и важные для детского организма витамины, минеральные соли и микроэлементы.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, врач, повар детского сада.

Для эффективной организации питания в детском саду имеется примерное 10-дневное меню (сезонное), утвержденное заведующим МБДОУ, для детей в возрасте 1-3 лет, 3-7 лет: лето-осень (июнь-ноябрь), зима-весна (декабрь-май).

В меню включены 5 приемов пищи:

- 1-й завтрак — 8.30-9.00 — Прием пищи, во время которого малыш получает кашу, бутерброд с маслом и сыром, напиток. Детские каши варят на молоке, чтобы они были еще более полезными. Детские напитки для завтрака - это чай, какао или кофейный напиток с молоком.
- 2-й завтрак (сок) — 10.30-11.00 — Более легкий и может состоять из фруктовых соков или из свежих фруктов.
- Обед — 12.00-13.00 — Состоит из горячего блюда, салата и мясных продуктов с гарниром. В дополнение предлагается компот или кисель, или сок фруктовый. Детские супы, гарниры, мясные изделия, достаточно разнообразны, поэтому в течение недели они не повторяются.
- Полдник — 15.30 — Предлагается кондитерское изделие с кефиром.

Phoca PDF

- Ужин — 18.30 — Прием пищи, во время которого ребенок чаще всего получает молочную кашу, творожное изделие или рыбное, свежие фрукты, а также напиток.

Принципы организации питания в детском саду:

1. Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
2. Сбалансированность в рационе всех пищевых веществ.
3. Максимальное разнообразие продуктов и блюд.
4. Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности.
5. Оптимальный режим питания.
6. Соблюдение гигиенических требований к питанию.

Воспитатели в группе приучают детей к правильной последовательности приема пищи, к чистоте, опрятности и самостоятельности. В организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной обстановки в группе: дети обеспечены соответствующей эстетичной посудой, удобно сидят за столом (за каждым из них закреплено постоянное место). Воспитатели проводят большую работу по привитию культурно-гигиенических навыков за столом. Культура поведения за столом — это не просто красота манер, это здоровье. Воспитатели поощряют стремление ребенка участвовать в сервировке и уборке стола.

В целом правильное питание в детском саду помогает родителям, избавляя их от необходимости думать над этой проблемой самостоятельно. Маме остается лишь покормить ребенка легким, здоровым ужином и оставаться уверенной в том, что за день он получил все необходимые для него полезные вещества.

Условия охраны здоровья обучающихся

Медицинское обслуживание обеспечивается медицинским персоналом, который закреплен за МБДОУ на договорных отношениях с МБУЗ «Городская поликлиника № 10 города Ростова-на-Дону», для работы которого МБДОУ предоставляет соответствующие помещения: медицинский кабинет, процедурный кабинет, изолятор, туалет. Медицинский персонал проводит лечебно-профилактические мероприятия, контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и обеспечения качества питания, условий охраны здоровья воспитанников.

В МБДОУ созданы медико-гигиенические условия: оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья; прохождение обучающимися медицинских осмотров, в том числе профилактических медицинских осмотров в связи с занятиями физической культурой и спортом и диспансеризации. Педагогические

Phoca PDF

работники обучены навыкам оказания первой помощи. В каждой группе имеется аптечка первой неотложной помощи.

pdf

Phoca PDF