

Основные нормы и правила по организации питания в ДОУ

В детских садах питание должно организовываться на основе СанПиН 2.4.1.3049–13. Согласно требованиям СанПиНа, здоровой нормой для ребёнка каждой возрастной группы является 5-ти разовое питание. Также, меню в ДОУ должно составляться на срок не более 14 дней, блюда должны различаться по составу, включать в себя весь спектр полезных микроэлементов, БЖУ, витаминов и минералов. Продукты, которые дают наибольшее количество энергии (мясные и рыбные изделия), должны подаваться в первой половине дня, в отличие от блюд из овощей и молочных продуктов. Салаты, молочные супы, варёные и тушёные овощи отлично подходят для ужина. Разрешается готовить вторые блюда из субпродуктов, например печёночный паштет, отварной язык. Кисломолочные продукты следует подавать на полдник вместе с кондитерским изделием. При разработке рецептов меню необходимо, чтобы ребёнок потреблял суточную норму молока, масла, хлеба и мяса ежедневно. Для надёжного хранения овощей используют пищеблок, который традиционно состоит из овощного и кладового цеха. Рацион различный соответственно для двух возрастных групп: от 1,5 до 3 лет и от 4 до 6 лет. Набор блюд для всех детей не меняется из-за возраста, различия состоят в калорийности блюд и их объёме: для ребят младше 3 лет суточной нормой калорий является 1400 ккал, а для детей старше 3 — 1800 ккал. При этом 75% питательных веществ малыш обязан получить в детском садике, а 25%-дома. Очень важно, чтобы соотношение БЖУ было в следующих пропорциях: 1:1:4. В разработке меню для малышей следует учитывать и их особенности, например аллергические реакции на отдельные ингредиенты, отказ от некоторых блюд по религиозным или национальным соображениям родителей.



Принципами разработки меню в ДОУ являются:

1. Сбалансированный рацион достигается благодаря использованию и чередованию разнообразных ингредиентов.
 2. Включение в рацион незаменимых питательных веществ, витаминов, минералов.
 3. Энергетическая ценность еды детей соответствует ежедневному расходу калорий ребёнка.
 4. Подвергаться обработке как кулинарной, так и технологической, должны все продукты, которые впоследствии будут использованы в пищу.
 5. Блюда должны быть приятны на вкус и не вызывать негативной реакции.
- Медицинская сестра должна тщательно контролировать санитарно-гигиеническое состояние пищевого блока и присутствовать во время закладки ингредиентов в

котёл. Требованиям Госсанэпиднадзора должно соответствовать санитарно-гигиеническое состояние ДОУ.

Контролирует организацию питания в саду одновременно несколько отделов: административный, медицинский, хозяйственный, но главным является руководитель. Он на протяжении всего года обязан провести 2 плановые проверки, где он тщательно проверяет состояние пищеблока, качество ингредиентов и уже готовых блюд, соблюдение гигиены, разнообразие меню. Полный список всех объектов, попадающих под контроль, можно найти [тут](#). Контроль может производиться как в целом по всей системе питания, который подразумевает беседы с родителями и детьми, их анкетирование, проверку документации, состояние пищеблока (пример итогов тематического контроля можно найти [тут](#)), так по отдельным пунктам, например охрана труда на пищеблоке (пример оперативного контроля по состоянию охраны труда на пищеблоке можно найти [тут](#)). Заведующая проверяет получаемый товар, наличие справки тары, её маркировку при повторном использовании, каким образом доставляют продукты (не разрешается складирование пищевого сырья, которое впоследствии подвергнется термической обработке и сырьё, употребляемое без неё), наличие санитарного паспорта транспортного средства. Необходимо помнить, что каждый тип продукции (цельномолочный, хлебобулочный и т. д.) имеет свой сертификат, который действителен на протяжении года. Качество товаров, приходящих в садик, контролируется Журналом бракеража скоропортящихся продуктов, в нем завхоз отмечает условия хранения продуктов, их свойства, сроки годности. Бракераж контролирует запакованным или распакованным приходит продукт, оценивает внешне состояние привезённого товара (критерии оценки доброкачественности основных продуктов можно найти [тут](#)). Недопустимо хранение мясной и цельномолочной продукции совместно, хранение продуктов, не нуждающихся в тепловой обработке в контейнере продуктов, которые ей будут подвергаться. Должен также быть журнал учёта температуры холодильного оборудования. Периодически следует взвешивать продукты и сопоставлять полученные данные с меню-требованием, где прописано каждое блюдо с указанием массы всех ингредиентов. Меню-требование используется при выдаче продуктов питания со склада, составляется каждый день, указывают перечень блюд дневного рациона, их выход, количество и массу продуктов для изготовления каждого блюда.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575919

Владелец Меньщикова Ольга Юрьевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022