Условия организации питания в Детском саду № 119 ОАО «РЖД»

При организации питания воспитанников Детского сада № 119 ОАО «РЖД» соблюдаются требования, установленные:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (ред. от 23.07.2013) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями на 8.12.2020);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года "О введении в действие СП 2.4.3648-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи ";
- Постановление Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 32, 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 32, 2.3/2.4.3590-20
  Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Регламент ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

В ДОУ осуществляется сбалансированное 5-и разовое питание в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями детей. В меню представлены разнообразные блюда. В ежедневный рацион питания включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др.

Основные принципы организации питания в ДОУ следующие:

- 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.

Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют документы о качестве: ветеринарные справки, сертификаты и декларации о соответствии. Качество продуктов проверяется заведующей складом и медицинской сестрой. Не допускаются к приему в ДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.
Вест цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке.
Пищеблок каждого корпуса располагается на 1 этаже, имеет отдельный вход и выход.
Оборудован пищеблок:

- холодный и горячий цех
- кладовая для продуктов длительного хранения
- кладовая для скоропортящихся продуктов с холодильниками.

Пищеблок обеспечен современным технологическим оборудованием:

- Электроплитами
- жарочным шкафом
- овощерезкой
- мясорубкой,
- универсальной кухонной машиной
- водонагревателем
- параконвектоматом
- системой вытяжной вентиляции,
- системой кондиционирования.
- кварцевыми лампами .

На пищеблоках у нас **трудятся мастера своего дела:**

- Каризская Татьяна Алексеевна- повар 5 разряда. Стаж работы в детском саду 26 лет.
- Анпилогова Галина Григорьевна- повар 6 разряда. Стаж работы в детском саду 22 года.

- Орлова Ольга Анатольевна- повар 4 разряда. Стаж работы в детском саду 10лет.
- Лукина Наталья Васильевна-повар 4 разряда. Стаж работы в детском саду 2 года.

Им помогают:

- Коновалова Ирина Анатольевна- заведующий складом
- Ищенко Наталья Валентиновна -кладовщик
- Азизова Елена Сергеевна-кухонный рабочий

При организации питания воспитанников реализуются следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников образовательного учреждения;
б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы; в)оптимальный режим питания;
г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
д) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
е) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

При организации питания воспитанников в рационы питания включаются все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры;

- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

  Деятельность нашего детского сада по данному направлению строится согласно с **основными принципами организации рационального питания дошкольников:**
- Обеспечение растущего детского организма энергией и основными пищевыми веществами.
- Соблюдение возрастных физиологических норм суточной потребности в основных пищевых веществах.
- Снижение потребления детьми поваренной и йодированной соли.
- Строгое выполнение режима: времени и интервалов между приемами пищи и соблюдение длительности.

  Завтрак и ужин должны продолжаться 15-20 минут
  Второй завтрак 5-7мин;
  Полдник – 10-15 минут;
  Обед – 20-25 минут;
  За 30 - 35 минут до еды обязательно должен быть отдых (отсутствие занятий и подвижных игр). Длительность прогулки в течение дня 3 часа. Интервал между приемами пищи не более 4 часов.
- Распределение общей калорийности суточного рациона питания в зависимости от времени пребывания ребенка в детском саду .

  завтрак – 25%
  обед – 35 %
  полдник -15 %
  ужин – 25 %
- Строгое соблюдение технологии приготовления блюд; условий хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;
- Осуществление планомерного контроля на всех этапах организации питания в Детском саду№119 ОАО «РЖД»;
- Соблюдение условий приема пищи и правил поведения ребенка во время еды;
- Осуществление преемственности в организации питания в детском саду и дома.

  Воспитанники учреждения обеспечиваются среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами-СанПиН.

  Интервалы между приемами пищи воспитанников составляют не менее 2 - 3 часов и не более 4 - 5 часов.

Детский сад № 119 ОАО «РЖД» используется 4-х недельное сезонное циклическое **меню.**

Циклическое 4-х недельное меню на зимне-весенний период для детей с 1.5-3 лет

Циклическое 4-х недельное меню на зимне-весенний период для детей с 3-7 лет

При организации питания в учреждении проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

Для воспитанников организовано **четырёхразовое** горячее питание (завтрак, обед, полдник и ужин), а также второй завтрак.

Время приема пищи:

- завтрак с 8.00 до 8.45;
- второй завтрак с 10.00 до 10.20;
- обед с 11.30 до 13.00;
- полдник в 15.15;
- ужин с 17.40 до 18.00.

Питьевой режим в детском саду проводится с использованием кипяченной воды в соответствии с требованиями Санпин 2.3/2.4.3590-20, питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.

Контроль за организацией питания воспитанников осуществляет ежедневно группа ХАССП Детского сада № 119 ОАО «РЖД», в состав которой входит медицинская сестра, заведующий складом, представитель администрации.

- Положение **об организации питания**

Организация питания детей в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью родители систематически знакомятся с блюдами, которые ребенок получил в течение дня, для этого ежедневно вывешивается дневное меню, и даются рекомендации по составу домашних ужинов. Интересные консультации и советы родители могут прочитать на тематических стендах в группах и на сайте Детского сада№119 ОАО «РЖД».

Консультация для родителей

Принципы питания детей в детском саду:

1. В повседневный рацион включены основные группы продуктов: мясо, рыба, молоко, яйца, фрукты, овощи, сахар, хлеб, крупы и др.

2. Исключены из рациона питания продукты и блюда, которые способны оказывать негативное действие на слизистую органов пищеварения, а также продукты, которые могут привезти к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание).

3. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).

4. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включающее соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Уважаемые родители, пожалуйста, обратите внимание на следующие **рекомендации:**

1. Питание ребенка в дошкольном учреждении и в семье должно сочетаться. С этой целью в каждой группе вывешивается меню.

2. Пожалуйста, внимательно, изучайте его, если у вашего ребенка есть хронические заболевания и какие-либо противопоказания к определенным продуктам питания предупредите об этом медицинскую сестру и воспитателей группы.

3. До отправления ребенка в детский сад не кормите его, т.к. это нарушает режим питания и приводит к снижению аппетита. Если Вы приводите ребенка с 7.00-7.30, то дома очень легкий завтрак.

Особенности питания ребенка в период адаптации:

1. Переход ребенка от домашнего воспитания к воспитанию в детском коллективе всегда сопровождается определенными психологическими трудностями. Часто у детей в это время снижается аппетит, нарушается сон, иногда наблюдаются невротические реакции, снижается общая сопротивляемость к заболеваниям.

2. Правильная организация питания в это время имеет большое значение и помогает ребенку скорее адаптироваться в коллективе.

3. Перед поступлением ребенка в детский сад максимально приблизьте режим питания и состав рациона к условиям детского сада.

4. Приучить его к тем блюдам, которые чаще дают в дошкольном учреждении, особенно, если раньше он их никогда не получал.

5. В первые дни нельзя менять стереотип поведения ребенка, в том числе и привычки в питании. Первое время, если ребенок не ел самостоятельно, воспитатели обязательно будут его кормить докармливать.

6. Если ребенок отказывается от пищи, ни в коем случае нельзя кормить его насильно. Это усиливает отрицательно отношение к детскому коллективу.

7. Для профилактики ОРЗ и ОРВИ следует проводить дополнительно витаминизацию рациона питания детей, используя широкий ассортимент имеющихся витаминизированных пищевых продуктов и напитков, а по необходимости (по заключению врача), также поливитаминных препаратов (витаминно-минеральных комплексов).

"Детсадовская"еда

Отдельная тема - еда в детском саду. Вопреки распространенному мнению о том, что пища там невкусная и малопривлекательная, смеем заверить, что это не так. Рацион питания в детском саду просчитывается до мельчайших деталей - в нем присутствуют фрукты, овощи, злаки, мясо или рыба, молочные продукты и т.д.

В том, что многие дети отказываются есть детсадовскую еду - вина отчасти их родителей, которые "приучили" их к новомодным сладким йогуртам, хлопьям и прочим изыскам. Поэтому совет родителям простой - приучайте детей к обычной и здоровой еде - супам, кашам, салатам и т.д. - и тогда проблем с едой в садике не будет.

Вот только нередко встречаются дети, не отличающиеся хорошим аппетитом с рождения. Здесь главное поговорить с воспитателем и объяснить ситуацию, чтобы он ни в коем случае не заставлял насильно ребенка кушать - это может спровоцировать отвращение не только к еде, но и к детскому саду, а также ко всем воспитателям.

Есть еще одно важное обстоятельство, про которое нельзя забывать - один ребенок чувствует себя в садике как рыба в воде, для другого же тот же сад превращается в "комнату ужасов". Причины этого в индивидуальных особенностях ребенка, условий жизни в семье и негативного отношения родителей к детскому саду.

Отвечаем на часто задаваемые вопросы:

Как и где готовят пищу в детском саду?

Пищу детям готовят на пищеблоке детского сада непосредственно перед употреблением. Поэтому у родителей насчет свежести блюд сомнений быть не должно. Все содержится в абсолютной чистоте и порядке. Санитарно-эпидемиологическая служба и различные комиссии из управляющих и надзорных органов детский сад проверяют на соблюдение всех норм. Все режимные моменты, связанные с питанием детей проводятся в группах.

Какое меню в детском саду и кто его придумал?

Технико-технологические карты блюд меню Детского сада №119 ОАО «РЖД» разработаны в программе **«Программа БЭСТ-Питание»** на основе сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений под редакцией А.Я. Перевалова «Пермская государственная медицинская академия им академика Е.А. Вагнера» с учетом требований санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Никаких отклонений в приготовлении пищи от технико-технологических карт не допускается. Медицинская сестра снимает пробу сразу после приготовления пищи перед раздачей на группы.

Как мы едим?

Обед является основным приемом пищи в детском саду. Именно в обед малыш съедает максимальное количество овощей, мяса и рыбы. Первые блюда – это борщи, мясные, рыбные супы. На второе обычно дают мясные блюда (котлеты, биточки, гуляш, рагу). На гарнир желательно чаще использовать овощи. На третье — чай, компот, кисель. На завтрак малыши получают молочные каши, овощные блюда, блюда из творога. С фруктами проблем нет в любое время года. Помимо четырехразового питания в детском саду ежедневно во время второго завтрака малыши получают яблоки, бананы, сок.

Будет ли малыш есть в Детском саду?

Будет ли малыш кушать в детском саду, зависит как от персонала Детского сада, так и от родителей. Почему ребенок отказывается от еды? Причин может быть несколько: ребенку может быть некомфортно психологически, непривычные блюда или ребенок может быть просто не умеет есть самостоятельно. Родителям, отправляющим своих малышей в Детский сад, нужно в первую очередь задуматься об этом. Одной из основных причин отказа от еды может быть банальное неумение пользоваться вилкой или ложкой. Приучайте малыша к самостоятельному употреблению пищи. Приходя в Детский сад, ребенок должен уметь пользоваться ложкой, пить из чашки. Воспитателями отмечено, что новички едят медленно и выходят из-за стола последними, их многое отвлекает. Дома нужно стараться приучить

ребенка есть вместе с родителями за общим столом. В Детском саду кормление занимает не более 30 минут. Особенно много проблем с питанием в первые дни посещения Детского сада возникает у детей ясельного возраста. С вопросами о питании малыша необходимо обратиться к медсестре, врачу или заведующему детского сада.

Самый "сложный" день...

Первые несколько дней пребывания малыша в Детском саду — самые сложные. Новый незнакомый коллектив, а самое главное — отсутствие мамы. Это очень сильно сказывается на психологическом состоянии малыша. Отсюда и снижение аппетита, а у детей, особо привязанных к маме и домашней обстановке, он может пропасть и вовсе. Некоторые малыши даже отказываются от еды и дома. Специалисты советуют в этот период готовить дома для крохи более питательные, обогащенные витаминами и минеральными веществами блюда. Обязательно в рацион малыша в этот период нужно включить фрукты, соки, кисломолочные напитки. Чтобы восполнить потребность организма в витаминах и минеральных веществах, рекомендуется давать ему витаминные препараты. Также, специалисты рекомендуют в первые дни завтраком кроху кормить дома, но обязательно предупредить воспитателя о том, что он уже поел. Всегда интересуйтесь тем, как ребенок кушал в течение дня. Обращайте внимание на меню в Детском саду. Желательно предупредить воспитателя о привычках своего малыша. Для новеньких в Детском саду устанавливается щадящий режим.

.