

## **Организация питания в ДОУ**

Одна из главных задач детского сада — это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действиям инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Правильно организованное питание обеспечивает организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией, а кроме того, формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Основным принципом питания дошкольников является максимальное разнообразие пищевых рационов, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.

Питание воспитанников организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 2.4.3648-20 от 28.09.2020).

Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в детском саду организовано 4-х разовое питание воспитанников: завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник.

В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты или кисломолочные продукты.

Перерыв между приемами пищи соответствует требуемым нормам.

Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло,

сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 — 3 раза в неделю.

При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

Приготовление блюд осуществляется на пищеблоке ДОО. Пищеблок оборудован всем необходимым технологическим оборудованием, все оборудование исправно, находится в рабочем состоянии.

Возле пищеблока вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы, ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

На информационном стенде для родителей в группах также ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

Основными приемами кулинарной обработки являются отваривание, тушение, запекание, т.е. соблюдаются принципы щадящего питания.

Для правильного приготовления блюд разработаны технологические карты. В которых указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов. Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. В учреждении осуществляется регулярный контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медицинская сестра систематически контролирует закладку продуктов, технологию приготовления и качество пищи, выдачу пищи с пищеблока по группам и объем блюд.

Питание детей организовано с учётом:

- выполнения режима питания;
- калорийности питания,
- ежедневного соблюдения норм потребления продуктов;
- витаминизации;
- хранения проб (48 часов);
- соблюдения питьевого режима;
- гигиена приёма пищи;
- индивидуальный подход к детям во время питания;
- правильность расстановки мебели;
- соблюдение ростовых показателей

Родители систематически информируются по вопросам питания на родительских собраниях. В родительских уголках вывешивается ежедневное меню для воспитанников.

Питание воспитанников осуществляется непосредственно в групповых помещениях. Каждая группа оснащена необходимой посудой, столовыми приборами, а также столами и стульями для воспитанников. Раздача готовых блюд осуществляется из пищеблока, согласно графику.

Продукты для приготовления пищи поставляют организации по договорам, заключенным с ДООУ после проведения конкурсных процедур на основании Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федерального закона «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

### **Охрана здоровья**

В целях своевременного выявления отклонений в здоровье воспитанников в детском саду проводится мониторинг состояния здоровья детей, анализ посещаемости и заболеваемости.

Исследование состояния здоровья воспитанников является прерогативой медицинского работника, который определяет группу физического развития на основе антропометрических данных и группу здоровья на основе анамнеза и обследования детей врачами-специалистами.

Педагоги организуют образовательный процесс с учётом здоровья детей, их индивидуальных особенностей развития. В группах соблюдаются требования СанПин.

Для осуществления задач физического воспитания в детском саду оснащен физкультурный зал, во всех возрастных группах оборудованы центры спорта.

Охрана здоровья воспитанников включает в себя проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Охрана здоровья обучающихся обеспечивается в соответствии с 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" и регламентируется следующим локальными актами:

- приказ по охране жизни и здоровья детей

- инструкция по охране жизни и здоровья воспитанников дошкольной образовательной организации,
- инструкция по оказанию первой помощи,
- положение о расследовании и учете несчастных случаев с воспитанниками,
- и т.д.

В здании дошкольной образовательной организации имеется медицинский кабинет, процедурный кабинет, изолятор.

В каждой группе имеются аптечки для оказания первой помощи.

Все работники образовательной организации обучены навыкам оказания первой помощи.

Для того, чтобы стимулировать физическое развитие детей, в ДОО создано игровое пространство как на площадке, так и в помещении.

В ДОО создана система необходимых условий, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психологического здоровья воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ.

Заведующий  
МБДОУ д/с №61 «Золотая рыбка» г. Брянска

В.В. Бабичева