

## **СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ**

В детском саду для обучающихся в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, организовано пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) соответствующее санитарно–гигиеническим требованиям. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и товарного соседства.

**Соблюдение санитарно–гигиенических требований СанПиН 1.2.3685-21** «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» контролируется медицинской сестрой.

### **Организация питьевого режима**

- питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 3/2.4.3590-20

- питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Вода меняется каждые 3 часа. Объемы потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.

### **Обеспечивается контроль санитарно-гигиенической безопасности питания.**

Систематически проводится контроль, за качеством питания. Соблюдаются все санитарные требования:

- к состоянию пищеблока;
- к поставляемым продуктам питания;
- к транспортировке, хранению;
- к приготовлению и раздаче блюд;
- к личной гигиене работников пищеблока;
- к организации приема пищи детьми в группах.

В учреждении имеется перспективное 20-ти дневное меню и специально разработанная картотека блюд (технологические карты), где указаны раскладка, калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ и технология приготовления каждого блюда.

- [ОСНОВНОЕ \(ОРГАНИЗОВАННОЕ\) МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД для детей в возрасте с 1,5 до 3 лет](#)

- [ОСНОВНОЕ \(ОРГАНИЗОВАННОЕ\) МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД для детей в возрасте с 3 до 7 лет](#)

Использование готовых технологических карт позволяет легко подсчитать химический состав рациона, при необходимости заменять одно блюдо другим, равноценным по составу, осуществлять ежедневный контроль за качеством питания. Дети обеспечены соответствующей посудой, удобными столами и стульями. Питание осуществляется в групповых помещениях за отдельными столами. Блюда подаются эстетически оформленными с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи.

Для детей, имеющих пищевую аллергию и письменные рекомендации врача, составляется индивидуальное меню с учетом пищевых ограничений.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

### Организация работы по пропаганде здорового питания

- учитываются индивидуальные особенности детей, в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд;
- соблюдается оптимальный режим питания;
- проводится работа по формированию у детей навыков культуры питания;
- строго соблюдаются принципы разработанного меню;
- проводится разъяснительная работа, как с сотрудниками учреждения, так и с родителями по введению новых блюд;
- оформляются информационные стенды, информационные папки по вопросам здорового питания

**Пищеблок** состоит из приемной тары, цеха первичной обработки овощей, овощного, мясо-рыбного, холодного и горячего цехов, моечной кухонной посуды, кладовых для овощей и сухих продуктов и оборудован необходимым технологическим оборудованием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20: электроплиты, электросковорода, электромясорубка, пароконвектоматы, кухонный комбайн, картофелечистка, электронные весы (2), холодильники с морозильными камерами, морозильные лари (для раздельного хранения мяса и рыбы), электроводонагреватели, моечные ванны; металлические производственные столы, шкаф для хранения хлеба.





### **Об организации питания обучающихся.**

Питание обучающихся МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» г. Охи осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях .

#### Нормативно - правовые документы

Указ Президента Российской Федерации от 21 января 2020 г. № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»  
Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" .

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ.

Приказ Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"

Методические рекомендации 2.4.5.0107-15 "Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах"

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)

#### Локальные акты

1. Приказ "О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим обучающихся(воспитанников)".

2. Приказ "Об утверждении локальных актов и организации питания в Учреждении".

3. Положение "Об организации питания воспитанников МБДОУ детский сад №2 "Солнышко" г. Охи".

4. Положение "Об организации питьевого режима МБДОУ детский сад №2 "Солнышко" г. Охи".

5. График выдачи готовой пищи 2021-2022 учебный год.

6. Приказ об организации питания детей и работников.

#### ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;

- Сбалансированность рациона по всем заменяемым и незаменимым пищевым ингредиентам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры, различные классы углеводов;

- Максимальное разнообразие рациона;

- Соблюдение гигиенических требований к питанию;

- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности.

Организация рационального питания детей в Учреждении основана на соблюдении утвержденных наборов пищевой продукции.

Приложение № 7  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

#### Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100

15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Питание детей осуществляется в соответствии с меню приготавливаемых блюд, рассчитанным на 4 недели. С меню родители могут ознакомиться на группах ежедневно.

Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) и товарного соседства.

В детском саду организовано пятиразовое питание: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин.

Юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в МБДОУ детский сад № 2 г. "Солнышко" г. Охи нет. Учреждение самостоятельно организует питание.

Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в МБДОУ детский сад № 2 г. "Солнышко" г. Охи:

- ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "САХХОЛОД" (694400, Сахалинская обл., п. Тымовское, ул. Библиотечная, дом 2 а, 4)

- ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СЛАВЯНКА" (: 693000, Сахалинская область, г. Южно-Сахалинск, ул. Украинская, 72а)

- ИП Казарина Олеся Александровна (694490, Сахалинская обл., г.Оха, ул. Никитюка, д.23)

- АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "Охинский Хлебокомбинат" (694490, Сахалинская обл., г.Оха, ул. Чехова,10)

- Общество с Ограниченной Ответственностью ЭКО САХАЛИНПРОДУКТ» г. Оха ,2-й участок 18

### КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации Учреждения и медицинского работника. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный медицинский контроль, за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно–эпидемиологический контроль, за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, возлагается на медицинскую сестру Учреждения. Медицинская сестра систематически контролирует приготовление пищи, объем продуктов, время закладки продуктов в котел, раздачу пищи по группам, а также качество приготовления пищи.

#### Локальные акты

1.Приказ "О создании Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания"

2. Положение "Об Общественной комиссии по контролю за организацией питания в МБДОУ детском саду № 2 «Солнышко» г. Охи"

3. Положение " Об Административном контроле организации и качества питания в МБДОУ детском саду № 2 «Солнышко» г. Охи"

4. ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 2 «Солнышко» г. Охи

5. Приказ О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

6. Приказ О создании постоянно действующей группы ХАССП.

7. Приказ о бракеражной комиссии.

8. Положение о бракеражной комиссии.

В Учреждении осуществляется работа с работниками по повышению качества, организации питания, с родителями воспитанников в целях организации рационального питания в семье, с детьми, посещающими дошкольное образовательное учреждение по формированию представлений о правильном питании и способах сохранения здоровья. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время пребывания в ДОУ.

В процессе организации питания решаются задачи гигиены и правил питания:

- мыть руки перед едой;
- класть пищу в рот небольшими кусочками и хорошо ее пережевывать;
- рот и руки вытирать бумажной салфеткой;
- после окончания еды полоскать рот.

Для того чтобы дети осваивали нормы этикета, стол сервируют всеми необходимыми приборами: скатерть или салфетка, тарелка, столовая вилка и ложка, чашка с блюдцем и чайной ложкой, со старшей группы по мере необходимости предлагаются ножи. На середину стола ставят бумажные салфетки, хлеб в хлебнице.

В организации питания принимают участие дежурные воспитанники группы. Учитывается и уровень самостоятельности детей. Работа дежурных сочетается с работой каждого ребенка: дети сами могут убирать за собой тарелки, а салфетки собирают дежурные. Огромное значение в работе с детьми имеет пример взрослого. Исходя из этого, предъявляются высокие требования к культуре каждого сотрудника дошкольного учреждения.

Рациональное питание ребёнка.

Правильно организованное рациональное питание, обеспечивающее организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями), является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Советы по питанию дошкольников

Сервировка стола.

Культуру еды часто относят к гигиеническим навыкам, но её значение не только в выполнении за столом физиологических потребностей. Она имеет этический смысл - ведь поведение за столом основывается на уважении к сидящим рядом людям, и так же к тем, кто приготовил пищу.

Красиво и правильно сервированный стол, красивая еда возбуждают аппетит у ребёнка.

Овладение культурой еды - нелёгкое для дошкольников дело, но осуществлять формирование этих навыков необходимо.