

**Организация питания в
МБДОУ «Детский сад №221»
комбинированного вида**



Согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №23 от 15.05.2013 с 01 августа 2013 года введены в действие **санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»**, направленные на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в дошкольных организациях независимо от их вида, организационно – правовых форм и форм собственности.

Настоящими санитарными правилами установлены санитарно-эпидемиологические требования как к организации питания в детском саду, так и к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп.

Показатели (в сутки)	1-2 года	2-3 года	3-7 лет
Энергия (ккал)	1200	1400	1800
Белок, г	36	42	54
в.т.ч. Животный (%)	70	65	60
г/кг массы тела	-	-	-
Жиры, г	40	47	60
Углеводы, г	174	203	261

Приготовление пищи в детском саду осуществляется по десятидневному меню утверждённому руководителем МБДОУ.

При составлении меню особое внимание обращено на разнообразие блюд в течение дня и всей недели и сочетание продуктов животного и растительного происхождения.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Поставка продуктов питания в ДОУ

Вся пищевая продукция, поступающая в МБДОУ сопровождается документацией, обеспечивающей ее качество и безопасность .

Наши поставщики:

1. ОАО» Модест»

- Молоко 3,2% жирности;
- масло сливочное 72,5 %.

2.ООО «Эко Милка» торговый дом «Лакт»

- Сметана;
- кисломолочные продукты;

3. «ИП Дементьев»

- мясо 1 кат., 2 кат., печень;

4. ООО «Полянка»

- крупы;
- джемы;
- кондитерские изделия;

5. ООО «Матрешка»

- рыба свежемороженая;
- яйцо;
- овоци

Результаты анкетирования «Качество питания в детском саду» в анкетировании принимали участие 100 человек

1. Удовлетворяет ли Вас питание ребенка в МБДОУ?

Да- 92 чел.

Нет-8 чел.

2.Как отзывается ребенок о питании в МБДОУ?

Положительно -81 чел.

Удовлетворительно – 13 чел.

Отрицательно – 6 чел.

3. Назовите любимое блюдо вашего ребенка в ДОУ?

Творожная запеканка, рыбная запеканка, котлета с картофельным пюре, красный суп (свекольник)

4. Знаете ли Вы, какие среднесуточные нормы полноценного питания в МБДОУ по СанПин

2.4.1.3049.13

Да – 25 чел.

Нет – 75 чел.

5. Знаете ли Вы, сколько стоит один день питания ребенка в МБДОУ?

Да – 38 чел.

нет-62 чел.

6.Оцените качество питания в детском саду по пятибалльной шкале:

на «5» -55 чел.

на «4»-38 чел.

на «3»- 7 чел.

7. Как Вы считаете, необходимо повышать родительскую плату?

Да – 31 чел.

нет- 69 чел.

8. Ваши предложения по улучшению организации питания детей в МБДОУ?

Побольше фруктов и овощей, в суп побольше мяса, молочные продукты, сыр, сметана, кексы или что – то другое кроме булок и печенья

Организация питания в группах

Уже с дошкольного возраста каждый ребёнок принимает деятельное участие в общем труде, выполняя несложные, но нужные обязанности дежурного. Дежурство – важный в воспитательном значении вид деятельности. Ведь он требует от детей самостоятельности, представлений о последовательности проведения любой работы, о чётких требованиях к конечному результату.

Программное содержание:

Приучать детей добросовестно выполнять обязанности **дежурных по столовой**: сервировать **стол** с учетом санитарно-гигиенических, эстетических требований. Учить связно и последовательно выражать свои мысли, опираясь на схему. Учить оценивать результат своей работы с помощью взрослого. Развивать диалогическую речь. Развивать интерес к культуре приема пищи. Логическое мышление.

Воспитывать у детей желание участвовать в **совместной трудовой деятельности**, осознать жизненную необходимость и полезность своего труда для окружающих.

Воспитывать общую культуру. Обобщить материал по культуре поведения **за столом**.



В каждой группе, кроме младших имеется уголок дежурных

Фартуки для дежурных



Схема дежурства



Результат





ДЕЖУРНЫЕ



Помощники дежурных



Наблюдающий



Сервируем стол к обеду, заботимся друг о друге



Результат деятельности:









**Мы дежурство показали,
О себе все рассказали.
Вас в гости снова будем ждать,
Нам есть еще, что показать**