

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 12 «Буратино» общеразвивающего вида» г. Нурлат
Республики Татарстан



**«Семья и детский сад: что надо знать
об особенностях питания дошкольника
в детском саду и дома»**

Руководитель, консультант КЦ
Абдульманова Гелсинур Гумеровна

Рациональное питание



Это одно из необходимых условий гармоничного роста дошкольников физического и нервно-психического развития, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Организация питания детей в детском саду трудоёмкая, многогранная и технологически сложная деятельность. Поэтому мы ей уделяем особое внимание.

Организация питания осуществляется в соответствии с нормативными документами:

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- САНПИН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Технический регламент таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции»
- Положение о питании воспитанников
- Положение о бракеражной комиссии

Учетно-отчетная документация

Важным условием эффективного производственного контроля при организации питания воспитанников является полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, которая позволяет в динамике отследить факторы, влияющие на качество работы по организации питания детей, и принять соответствующие меры.

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал контроля закладки основных продуктов в котел;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Десятидневное меню;
- Журнал контроля выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-раскладка на выдачу продуктов питания;
- Декларации о соответствии и ветеринарные справки на продукты питания;
- Журнал регистрации пищевых отходов;
- Накопительная ведомость по расходу продуктов питания.

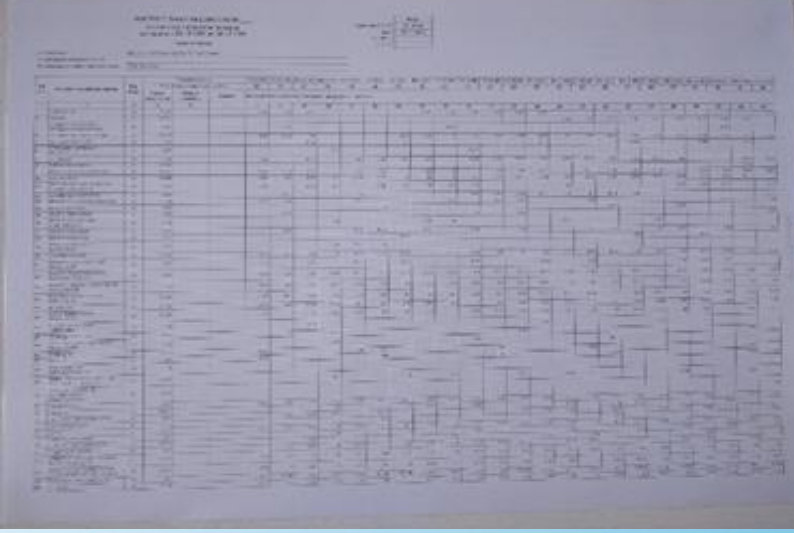
ВЕДОМОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ НОРМ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛОВ за период с 01.01.2021 по 26.01.2021

Сред 12 часов

Table with columns: Показатель, Норма на 1 чел., 11.01, 12.01, 13.01, 14.01, 15.01, 16.01, 17.01, 18.01, 19.01, 20.01, 21.01, 22.01, 23.01, 24.01, 25.01, 26.01, Факт за 12 дней, Факт за 12 часов, Среднее значение.

Table with columns: Категория (Полноценные, Полуценные, Минимальные), Показатель, and values for each day from 11.01 to 26.01.

Table with columns: Дата, Наименование витаминного препарата, Наименование блюда, Кол-во витаминизированного блюда, Общее кол-во витаминизированного препарата (г), Время введения витаминизированного препарата, Время приема пищи, Присоединение.

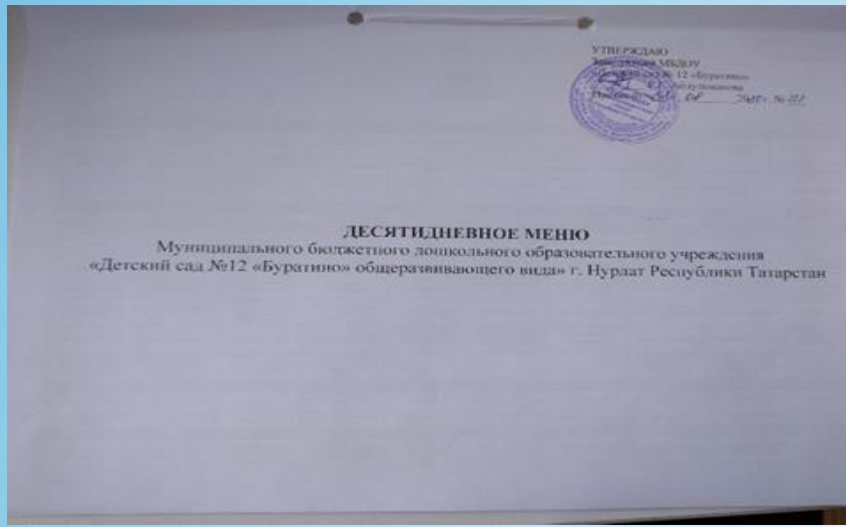


ЯНВАРЬ 2020 год (скачать)

Calendar grid for January 2020 with columns for days 1-31 and rows for dates and times (утро, вечер).

Ветеринарная справка. Form with fields for status, recipient, sender, and laboratory results. Includes QR code and contact information for VSD.

ЕАЭС. Декларация о соответствии. Form with multiple sections for product description, technical specifications, and manufacturer information. Includes logos and stamps.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №12 «БУРАТИНО» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА»

ЖУРНАЛ БРАКРАБА Готовой купленной продукции
 на 15 февраля 2021 г.
 Стр. 12 из 12

Дата и час, выдана продукция	Время приема пищи	Наименование блюда, наименование изделия	Размер порции (в граммах) и составные ингредиенты	Разрешение в рецептуре (ГОСТ, ТУ, ТР, ТСТ, ТСТТ)	Подпись ответственного лица	Разрешение на использование	Примечание	
1	2	3	4	5	6	7	8	
15.02.21	10:00	БЛЮДНО-СТЕПАНКОЛ	Взрослым: 100г, Детям: 50г	Состав: мука пшеничная высшего сорта, сахар-песок, масло сливочное, яйца, сода, соль, ванилин.	ГОСТ Р 51074-2017	[Подпись]	100г	
								100г
								100г
15.02.21	11:00	Чай с сахаром	Взрослым: 100г, Детям: 50г	Состав: чай, сахар-песок.	ГОСТ Р 51074-2017	[Подпись]	100г	
								100г
Итого:								

Дата	Наименование приема пищи	Наименование продукта	Вес отдачи	Попись ответственного лица (подпись)	Дата
10.02.21	Завтрак	молоко	240г	[Подпись]	10.02.21
		пшеница	240г		
		сахар	240г		
		масло	240г		
		яйца	240г		
		сода	240г		
		соль	240г		
		ванилин	240г		
		чай	240г		
		сахар	240г		
11.02.21	Завтрак	молоко	240г	[Подпись]	11.02.21
		пшеница	240г		
		сахар	240г		
		масло	240г		
		яйца	240г		
		сода	240г		
		соль	240г		
		ванилин	240г		
		чай	240г		
		сахар	240г		
12.02.21	Завтрак	молоко	240г	[Подпись]	12.02.21
		пшеница	240г		
		сахар	240г		
		масло	240г		
		яйца	240г		
		сода	240г		
		соль	240г		
		ванилин	240г		
		чай	240г		
		сахар	240г		
13.02.21	Завтрак	молоко	240г	[Подпись]	13.02.21
		пшеница	240г		
		сахар	240г		
		масло	240г		
		яйца	240г		
		сода	240г		
		соль	240г		
		ванилин	240г		
		чай	240г		
		сахар	240г		
14.02.21	Завтрак	молоко	240г	[Подпись]	14.02.21
		пшеница	240г		
		сахар	240г		
		масло	240г		
		яйца	240г		
		сода	240г		
		соль	240г		
		ванилин	240г		
		чай	240г		
		сахар	240г		
15.02.21	Завтрак	молоко	240г	[Подпись]	15.02.21
		пшеница	240г		
		сахар	240г		
		масло	240г		
		яйца	240г		
		сода	240г		
		соль	240г		
		ванилин	240г		
		чай	240г		
		сахар	240г		

УТВЕРЖАЮ
 Директор учреждения

 Подпись: _____
 Должность: _____

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ
 НА ВЫДАчу ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № _____

на 8 февраля 2021 г.

Продукты питания	Количество продукта (грамм, килограмм)														Итого	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Всего	на ребенка
1. Пшеница высшего сорта	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1400	1400
2. Молоко стерилизованное	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1400	1400
3. Сахар-песок	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1400	1400
4. Масло сливочное	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1400	1400
5. Яйца куриные	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1400	1400
6. Сода	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1400	1400
7. Соль	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1400	1400
8. Ванилин	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1400	1400
9. Чай	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1400	1400
10. Сахар	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1400	1400

8 февраля 2021 г. Страница 1 из 2

Журнал № 204

Дата	Наименование приема пищи, время	Наименование продукта, вес по меню-требованию	Вес продукта в отделе (фактически-из фактически-из меню-требования)	Попись ответственного лица
15.02.21 г.	Завтрак 8 ч 22 мин	молоко - 8,5 пшеница - 8,5 сахар - 8,5 масло - 8,5 яйца - 8,5 сода - 8,5 соль - 8,5 ванилин - 8,5	8,5 8,5 8,5 8,5 8,5 8,5 8,5 8,5	[Подпись]
	Полдник 9 ч 11 мин	молоко - 27,13	27,13	[Подпись]
15.02.21 г.	Обед 12 ч 22 мин	молоко - 21,0 пшеница - 16,0 сахар - 16,0 масло - 16,0 яйца - 16,0 сода - 16,0 соль - 16,0 ванилин - 16,0	21,0 16,0 16,0 16,0 16,0 16,0 16,0 16,0	[Подпись]
	Полдник 14 ч 25 мин	молоко - 1,15 сахар - 6,97 масло - 14,95 соль - 2,9	1,15 6,97 14,95 2,9	[Подпись]
Ужин 15 ч 00 мин	молоко - 0,96 пшеница - 5,55 сахар - 5,21 масло - 2,24 яйца - 1,52	0,96 5,55 5,21 2,24 1,52	[Подпись]	

Контроль за качеством питания в детском саду

Контроль за качеством питания принимает на себя заведующий детского сада.

Вопросами организации питания в нашем детском саду занимаются несколько служебных подразделений: административная, медицинская, хозяйственная, профсоюзная, родительский комитет.

При организации питания в ДОО наибольшее значение имеет контроль за формированием рациона питания детей, включающий в себя: органолептический, визуальный, документальный методы.

Объектами контроля являются:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;
- поступающие пищевые продукты;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;
- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.





Пищевые продукты поступают в детский сад на **склад продуктов питания** и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик, который проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Все скоропортящиеся пищевые продукты, а также продукты, требующие определенных температур, хранятся в отдельных холодильных камерах. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в специальных пластиковых баках. Ржаной и пшеничный хлеб - отдельно в шкафу на пищеблоке. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении.



Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.



Основное меню разрабатывается на 10 дней для каждой возрастной группы, утверждается руководителем сада. При подготовке меню учитываются очень важные условия - максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др.

Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи следующие:

завтрак (20 %) 2 завтрак (5 %) обед (35 %)
полдник (15 %) ужин (25 %)

При составлении меню и расчетов калорийности соблюдаются оптимальные соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.



Белки, жиры и углеводы



Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет

№	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 квашеные (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

Чтобы обеспечить потребность детей в витаминах, минералах и пищевых веществах, необходимо контролировать основное меню – оно должно состоять из обязательного набора продуктов. Ежедневно в меню могут быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания у нас проводится их замена на равноценные по составу продукты. Выдача поливитаминных препаратов детям не допускается. Вместо этого в меню должна использоваться витаминизация напитков витамином "С". А в целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

На основании утвержденного примерного десятидневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта. Информация для родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневно в каждой группе и на стенде в коридоре возле главного входа. В данный момент, в связи с пандемией и запретом посещения родителями детского сада, ежедневно отправляется в группу WhatsApp.

Спасибо за внимание!

