**Организация питания в ДОУ**

  Не секрет, что хорошее питание – залог здоровья. Что уж говорить о растущем детском организме, для развития которого требуется достаточное количество белков и углеводов, витаминов и минералов.
Все это необходимо для здорового развития ребенка, повышения его интеллектуальной и физической деятельности.

**ПИТАНИЕ детей в нашем дошкольном учреждении организуется на следующей законодательной основе:**
1.[СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,](https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/) которые вступили в действие с 1 января 2021 года и будут действительны до 1 января 2027 года.
2. [Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 “Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений”](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70063904/#1000)

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 устанавливает ряд определенных требований, выдвигаемых к построению процесса организации питания в дошкольных учреждениях :**

* к пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, использование которой запрещается;
* к среднесуточным  наборам  пищевой продукции (минимальных) для детей до 7-ми лет;
* к  массе порций для детей в зависимости от возраста;
* к перечню витаминов и минеральных веществ (суточного) и указывает н  а потребность в пищевых веществах, энергии;
* к распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации;
* к режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации;
* к замене пищевой продукции  с учетом их пищевой ценности;
* к количеству приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения и др.

**Нормы и правила питания в детском саду**

      Если детское меню составлено правильно, то ребенок реже болеет, меньше подвержен заражению вирусами, лучше чувствует себя и готов обучаться и играть.

**Кратность и время приёмов пищи**

      Нормативными документами предусмотрено требование для детского сада по разделению продуктов, потребляемых детьми дошкольного возраста в период нахождения в группах детского сада.

   При распределении времени приема пищи учитывается возраст детей и время, в течение которого ребенок посещает детский сад.

[Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации](https://xn--19-6kcq2bo9a.xn--p1ai/images/docs/antikoruptsionnaya-politika/antiterror/menyu/pitanie/prilozhenie-10-4.pdf)

   Количество приемов пищи зависит от режима обучения и режима функционирования организации.

[Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения](https://xn--19-6kcq2bo9a.xn--p1ai/images/docs/antikoruptsionnaya-politika/antiterror/menyu/pitanie/prilozhenie-12.pdf)

   Режим работы  нашего детского сада составляет 10.5 ч., поэтому ежедневное меню включает 4 полноценных приема пищи, которые проводятся в определённое время.

     При этом важно, чтобы 3 блюда в день подавались горячими – это могут быть каши, тефтели, супы и запеканки. Это правило одинаково распространяется на все дошкольные учреждения.

     И каждое блюдо при этом содержит определенное количество белков, жиров и углеводов. Большое значение имеет калорийность блюд, поскольку еда должна в первую очередь насыщать организм энергией.

       На  протяжении дня в детском саду ребенок получает около 80% суточного рациона.

[Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации](https://xn--19-6kcq2bo9a.xn--p1ai/images/docs/antikoruptsionnaya-politika/antiterror/menyu/pitanie/prilozhenie-10-3.pdf)

     Родителям перед приходом в детский сад не советуем кормить ребенка утром дома, чтобы не сбивать организм с одного режима и не портить аппетит. Максимум, что можно предложить ребенку утром дома – это кружку чая и небольшой бутерброд с маслом.

**Продукция, допускаемая в рацион детей**

   В дошкольной организации предусмотрено ежедневное использование в питании детей следующих продуктов:  молока, кисломолочных напитков, сметаны, мяса, птицы или рыбы, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.

     Остальные продукты  (творог, сметана, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2 — 3 раза в неделю.

   Кроме того, в детское меню обязательно включаются соки, фруктовые компоты, кисели.

    Для детей в любое время дня  в свободном доступе имеется кипячёная питьевая вода, которая меняется каждые 3 часа.

     Ежедневный рацион ребенка обязательно должен включать свежие фрукты и овощи – полезный источник клетчатки.  В зимний период рацион детей мы разнообразим сухофруктами: черносливом, курагой, изюмом, яблоками. На полдник или на второй завтрак детям предлагают свежие фрукты в качестве перекуса.

    [Нормативными документами  определены среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки).](https://xn--19-6kcq2bo9a.xn--p1ai/images/docs/antikoruptsionnaya-politika/antiterror/menyu/pitanie/prilozhenie-7.pdf)

  Существует[Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности](https://xn--19-6kcq2bo9a.xn--p1ai/images/docs/antikoruptsionnaya-politika/antiterror/menyu/pitanie/prilozhenie-11.pdf), которую допускается использовать в питании детских образовательных учреждений.

**Запрещенные продукты**

   [Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей](https://xn--19-6kcq2bo9a.xn--p1ai/images/docs/antikoruptsionnaya-politika/antiterror/menyu/pitanie/prilozhenie-6.pdf)в дошкольной организации, был значительно переработан. Теперь этот перечень состоит из 45 позиций.

    Особый критерий при выборе продуктов для детского меню – это жирность мясных продуктов. Все блюда готовятся на пару или с минимальным количеством растительного масла. Запрещается использовать в детском меню говядину на кости и жирную свинину. В качестве животного белка в рацион добавляется курица, а также может добавляться индейка, нежирная баранина, крольчатина.

   Не допускается включать в рацион детей в дошкольных учреждениях блюда, готовящиеся с большим количеством растительного масла, например, жареная картошка, попкорн и т. д. А растительное масло может использоваться только в качестве заправки к овощным салатам.

     Необходимо, чтобы еда для малыша обеспечивала растущий организм необходимыми витаминами и веществами для здорового развития. Чтобы обеспечить[Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточную),](https://xn--19-6kcq2bo9a.xn--p1ai/images/docs/antikoruptsionnaya-politika/antiterror/menyu/pitanie/prilozhenie-10-1.pdf) следует контролировать основное меню – оно должно состоять из обязательного набора продуктов.

  Не рекомендуется давать детям большое количество сладостей.Шоколадные конфеты, зефир лучше заменять на желе, пастилу, мармелад, сдобу. А из напитков запрещены газировки и натуральный кофе. Зато кофейные напитки, такие как цикорий, полезны и зачастую нравятся детям.

    Запрещено кормить детей едой, которая была приготовлена за пределами детского сада.К примеру, если у вашего малыша намечается день рождения и вы планируете отметить его вместе с остальными детьми в группе и хотите принести на праздник торт или большую пиццу, то об этом необходимо заранее договориться с воспитателем группы или заведующим. При этом остальные родители не должны возражать, поскольку некоторые дети могут страдать аллергией или непереносимостью некоторых ингредиентов.

   Любое нарушение правил и стандартов может нанести вред ребенку, поэтому персонал дошкольной организации старается строго соблюдать все установленные законом нормы.

**Новый порядок  и требования к составлению меню**

**Основное меню**

   Основное меню разрабатывается минимум на две недели для каждой возрастной группы: для детей 1,5-3 лет и 3-7 лет.

Разработкой меню занимается дошкольная организация, т.к. пища готовится работниками детского сада. Меню утверждается руководителем — заведующим.

   Наш детский сад работает по утвержденному  10-дневному  меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

   Рацион питания в детсаду прорабатывается соответственно требованиям развивающегося организма в определенном возрасте.

  Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии (белков, жиров, углеводов) по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации

**Ежедневное меню**

    Детский сад обязан уведомлять родителей о списке пищевых продуктов на каждый день, что подаются при приеме пищи. Уведомление производится путем предоставления меню на текущий день во всех возрастных  группах в уголках для родителей, на стенде по питанию в коридоре детского сада и на официальном сайте ДОУ.

 Ежедневное меню основного питания составляются ответственным за питание  на сутки для всех возрастных групп.

   Наименования блюд в меню соответствуют их названиям в технологических картах.

   В целом, правила и нормы приготовления еды для всех возрастных категорий не отличаются. Но для младших групп повара режут овощи более мелко, с возрастом объем порций увеличивается, потому что дети постарше нуждаются в дополнительной энергии для подвижных и активных игр, а также для развития и учебы.

  **Контроль за питанием в детском саду**

     Администрация детского сада относится с особым вниманием к продуктам, которые поступают для питания дошкольников. Питание детей в саду осуществляется только высококачественной продукцией.

    Контроль со стороны дошкольной организации за питанием стартует еще с момента подписания договоренностей с поставщиками пищевых продуктов. Рассматриваются коммерческие предложения, по результатам которого и выбирается компания-поставщик.

Поставщики продуктов питания

  Участвовать может любая компания, хорошо зарекомендовавшая себя и предоставившая нормативные документы о предлагаемых продуктах, где требуется отобразить фиксирование не только стоимости поставок, но и сам процесс изготовления продуктов, а также все качественные сертификаты.

  Ранее допускалась только раздельная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции в детский сад, однако теперь разрешена совместная перевозка, при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки.

      После того, как заявка на продукты оговорена, а поставка их отлажена, контроль производится в самой дошкольной организации ежедневно.

  Все меню должно соответствовать нормам СанПиН. А продукты, перед тем как попасть на стол, должны проходить термическую обработку. Стоит также отметить, что поставки продуктов в течение 5-ти дневной рабочей недели осуществляются ежедневно, что говорит о свежести всех ингредиентов. Согласно условиям поставки  остаточная степень свежести привезенной в детский сад продукции должна составлять не менее 80%.

**Ежедневно повара готовят свежие и неповторяющиеся блюда. Перед подачей блюд снимает пробу не только повар, но и старшая медсестра.**

     Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. В соответствии с графиком бракеражная комиссия и снимает пробу готовых блюд.

     Также ежедневно повара в детском саду из каждого блюда берут пробу, которая маркируется и хранится в отдельном холодильнике в течение 48 часов. Столько же время хранятся этикетки и маркировки продуктов.

     В детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готового 3-го блюда.

  Общий контроль за организацией и качеством питания воспитанников, витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока и его оснащением, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на администрацию ДОУ.

  Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Набор оборудования пищеблока принят в соответствии с нормами СанПиН.

**СОВЕТЫ РОДИТЕЛЯМ**

**Подготовка к детскому саду**

        Ознакомиться с меню в группе рекомендуется еще на стадии подготовки ребенка к детскому саду. Очень важно также обратить внимание на время приемов пищи, поскольку дети в группе живут по определенному распорядку дня. Время для игр, приема пищи и сна ограничено правилами и режимом.

     Переходить на новый режим питания необходимо постепенно, чтобы ребенок мог плавно адаптироваться к новым правилам. Но родителям стоит также понимать, что придерживаться данного режима питания необходимо будет не только в выходные дни, когда малыш не будет ходить в детский сад, но и до наступления школьной поры. Детям, которые не привыкли жить по распорядку дня, будет  тяжелее адаптироваться к новой обстановке в детском саду.

  Неплохо взять образец примерного меню дошкольной организации и готовить указанные блюда для малыша дома. К основным блюдам можно приучить малыша в течение нескольких недель. Главная сложность может быть связана с тем, что согласно правилам, в детском саду каждый день готовится новое блюдо: каши, супы и основные блюда не должны повторяться. Более того, меню в некоторых детских садах составляется таким образом, чтобы блюда не повторялись на протяжении 20 дней. Создать такой разнообразный рацион в домашних условиях невозможно. Конечно, маленький привереда может в первое время отказываться от новых блюд, поэтому лучше обойтись в этот период от употребления полуфабрикатов, соусов, пряностей, специй и готовых продуктов из магазинов и кафе.

        Первые дни ребенок будет проводить в детском саду лишь по несколько часов. Это позволит постепенно адаптироваться малышу в новом коллективе, и разлука с мамой будет не такой болезненной. Но все же из-за стресса у ребенка может пропасть аппетит и он будет отказываться не только от еды в детском саду, но и дома. Но такие случаи, как правило, исключение. Большинство детей привыкают быстро к детскому саду, заводят друзей в группе и «за компанию» садятся обедать с остальными ребятами.

**КАК ПРАВИЛЬНО КОРМИТЬ ДЕТЕЙ**

* Ребенка надо кормить в строго установленное время.
* Давать только то, что полагается по возрасту.
* Кормить детей надо спокойно, терпеливо, давая возможность хорошо прожевывать пищу.
* Ни в коем случае не кормить ребенка насильно.
* Не отвлекать от еды чтением или игрой.
* Не применять поощрений за съеденное,  угроз и наказаний за несъеденное.

**ПООЩРЯЙТЕ:**

* желание ребенка есть самостоятельно
* его стремление участвовать в сервировке и уборке стола.

**ПРИУЧАЙТЕ ДЕТЕЙ:**

* перед едой тщательно мыть руки;
* жевать пищу с закрытым ртом;
* есть только за  столом;
* правильно пользоваться ложкой, вилкой, ножом;
* вставая из-за стола, проверить свое место, достаточно ли оно чисто, при необходимости самостоятельно убрать его;
* окончив еду, поблагодарить тех, кто ее приготовил, сервировал стол.

**ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ВЛИЯЕТ НА ИНТЕЛЛЕКТ ДЕТЕЙ**

     Богатые белком продукты – мясо, рыба, яйца – дольше задерживаются в желудке и требуют для переваривания значительно большего количества пищеварительных соков. Поэтому их нужно использовать в первой половине дня, а на ужин лучше предложить малышу молочно-растительную пищу, чтобы желудок мог отдохнуть во время сна и не тратить силы на переработку «тяжелой» пищи.

        А знаете ли вы, что от правильного питания детей,  зависит не только их здоровье, но и интеллектуальное развитие?  Для хорошего функционирования мозга нужен белок, витамины и ненасыщенные жирные кислоты, кроме того работа ума поглощает большое количество энергии.

    Таким образом,  правильное питание влияет на интеллект детей.

Итак:

1. **Помидоры** усиливают внимание и клеточный обмен, омолаживают клетки, самое лучшее природное средство от рака.
2. **Чеснок** увеличивает работоспособность , способствует очищению от шлаков и снижает давление.
3. **Чечевица** укрепляет нервную систему, стимулирует работу мозга.
4. **Йогурт**  повышает настроение и делает крепкими кости и зубы.
5. **Розмарин** улучшает кровообращение и дает бодрость.
6. **Морковь** усиливает концентрацию внимания.
7. **Хлеб** из муки грубого помола увеличивает активность ума, уменьшает последствия стресса.
8. **Тыква** способствует выведению шлаков и укрепляет иммунную систему.
9. **Морепродукты**  увеличивают креативность.
10. **Авокадо** способствует мозговому кровообращению.
11. **Растительное масло** (оливковое, рапсовое, ореховое) имеет в своем составе ненасыщенные жирные кислоты, оздоравливающие  весь организм.
12. **Огурцы** — источник энергии.
13. **Морская рыба**  способствует усилению  обмена  веществ и умственной  деятельности.
14. **Зеленый горошек** укрепляет нервы и расширяет возможности интеллекта.
15. **Нежирные сорта сыра** — это антидепрессант и источник энергии.
16. **Бананы** помогают выработке организмом серотонина (гормона счастья) повышают настроение, способствуют быстрому восстановлению сил.
17. **Орехи** стимулируют интеллект, дают внутренне спокойствие и расслабление  перенапряженным мышцам.
18. **Морская соль** нужна для правильного баланса электролитов и способствует сжиганию жиров.

**Рекомендации по домашнему питанию**

  Согласно рекомендациям диетологов дошкольникам необходим четырехкратный прием пищи: завтрак, обед, полдник и ужин. Особых премудростей в составлении рациона питания дошкольника не требуется. Достаточно того, чтобы еда всегда была свежей и разнообразной.

      Не потакайте привычкам своих детей, пичкая их изо дня в день одними сосисками или жареной картошкой, даже если они очень это любят. Обязательны блюда из круп, овощей, свежего мяса и фруктовые десерты.

     Но как раз с разнообразием блюд у многих мам возникают проблемы, особенно на завтрак и ужин, поскольку обедает ребенок обычно в детском саду. И если в более раннем возрасте, как правило, выручали каши и детские творожки, то для деток постарше приходится изобретать что-то более интересное.

   Хороший выбор в ситуации с маленьким привередой – разнообразные каши (можно использовать сочетания круп), сваренные на молоке с наполнителями в виде всевозможных овощей, фруктов и ягод. Смело экспериментируйте, добавляя тыкву, морковь, изюм, чернослив…

   В зимнее время можно использовать дачные запасы: замороженные яблоки, клубнику, малину, ежевику и другие. Не обладаете кулинарными талантами? Но для своего ребенка можно и решиться на овладение основами приготовления всяческих блюд из творога, дети любят творожники, пудинги, вареники, запеканки, а тем более, стоит ли напоминать вам о пользе творога?!

     Не забывайте про яичные блюда – разнообразные омлеты, сладкие омлетики, яичницы с овощами и зеленью, и прочую прелесть!

     Постоянная борьба родителей с перекусами своих ребятишек часто заканчивается неудачей, происходит это чаще всего из-за недостаточной гибкости и находчивости первых. Набегался ребенок на свежем воздухе, просит перекусить, а до обеда еще много времени? Держите на такие случаи свежие фрукты, а так же сухофрукты – курагу, изюм, чернослив и орешки (но только не соленые или в карамели — не забывайте об угрозе присутствия в них вреднейших афлатоксинов!).  Не откажется непоседа и от сухарика или маленькой горбушки темного хлеба, сдобренной небольшим количеством душистого растительного масла. Так и аппетит не перебьется, и маленький желудок успокоится.

       О вреде фаст-фуда в подобных случаях, говорить, видимо не стоит?!

**Пусть ваш малыш будет здоров и весел,**
**а вы ему в этом поможете!**