



Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 223

Юридический адрес: 620085, Свердловская область, г. Екатеринбург, бульвар Самоцветный, 8

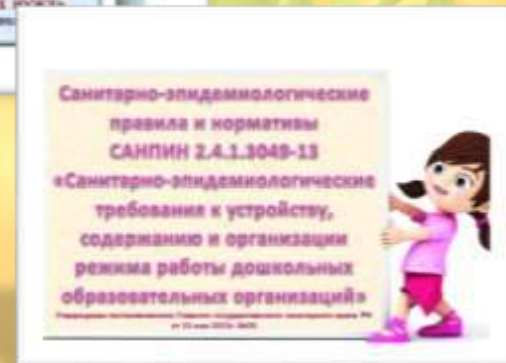
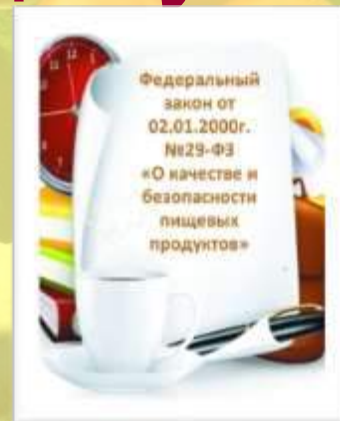
Родительская конференция «Организация питания в детском саду»



от 15.03.2018

Нормативные документы

- Закон РФ от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании» (в действующей редакции)
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении» (в действующей редакции)
- Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Методические рекомендации «Питание детей в детском дошкольном учреждении (утв. МЗ СССР 14.06.1984 № 11-14/22 – 6), «Контроль за организацией питания в детском дошкольном учреждении» (утв. Главным санитарно-эпидемиологическим управлением МЗ СССР № 4265-87 от 13.03.1987)
- Письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981 № 46 – М «О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ-интернатов, детских домов, дошкольных учреждений»
- Письмо Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики № 02/25-1584 от 24.03.2011 г.
- Письмо Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 15-3/839-09 от 10 мая 2007 г.



Система ХАССП

- **ХАССП** (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – это **система управления безопасностью пищевых продуктов**, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.
- Система ХАССП – это достаточно эффективный инструмент управления, главной функцией которого является защита производственных процессов от микробиологических, биологических, физических, химических и других рисков загрязнения.

Помещения Пищеблока

Устройство , оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания.

Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Цех первичной обработки овощей



Овощерезка



Помещения Пищеблока

Горячий цех



Овощной цех



Цех раздачи готовых блюд



Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

СанПиН 2.4.1.3049-13 статья 14 пункт 1010

Организация питания воспитанников
МАДОУ №223 полностью возложена на
учреждение.

Поставка продуктов в ДОУ осуществляется на основании Договора между поставщиком и заказчиком.

МАДОУ обслуживают:

- ООО «ТДК» (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, бакалея, крупы)
- ИП Кислых Е.А. (консервация и соки)
- ООО «Молочный продукт»
- ИП Черепанов А.А. (хлебобулочные изделия)



Прием продуктов в ДОУ производит
кладовщик в соответствии с требованиями
СанПиН 2.4.1.3049-13



Двадцатидневное меню

- Приготовление пищи в детском саду осуществляется по «Двадцатидневному рациону питания (меню) для организации питания детей от 1 до 3 лет и от 3-х до 7 лет», составленному в соответствии с требованиями к детскому питанию в дошкольных учреждениях.
- При составлении двадцатидневного рациона питания (меню) особое внимание обращено на разнообразие блюд в течение дня и всей недели и сочетание продуктов животного и растительного происхождения. Широко использованы в питании детей овощи и фрукты. Меню составлено так, чтобы ребенок получал ежедневно два овощных блюда и только одно крупяное. Овощи используются в качестве гарнира ко вторым блюдам. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.



Режим питания детей

СанПин 2.4.1.3049-13

8.10 – 8.30 завтрак

10.00 – 10.10 второй завтрак

11.30 – 13.00 обед

15.00 – 15.20 полдник

16.00 – 16.30 уплотненный полдник



Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

СанПин 2.4.1.3049-13

1-3 лет	3-7 лет
-Завтрак (30,7%) -II Завтрак (6,1%) - обед (38,9%) - уплотненный полдник (34,1%)	-Завтрак (29,0%) - II завтрак (7,3%) - обед (37%) - уплотненный полдник (31,5%)



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

Показатели в сутки	2-3 лет	3-7 лет
Энергия, ккал	1400	1800
Белок, гр в том числе живот.происх.	42 70-65	54 60
Жиры, гр	47	60
Углеводы, гр	203	261



Количество приемов пищи в нашем детском саду – 5 раз за время пребывания детей.

На завтрак готовятся различные молочные каши (овсяная, рисовая, пшенная, гречневая, «дружба»).

Детям предлагаются какао или кофейный напиток с молоком, бутерброд с маслом и сыром.



Обед состоит из полноценного первого, второго с гарниром, салата и третьего блюда.

- Первые блюда представлены борщами и разными супами: мясными, рыбными, вегетарианскими. Из мясных и рыбных продуктов готовятся котлеты, биточки, гуляш.
- В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используют овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).
- Салаты, приготовленные из сырых и вареных овощей, заправляются растительным маслом.
- Третье блюдо – компот из ягод, свежих фруктов, сухофруктов, кисель.



Уплотнённый полдник

Включает в себя блюда из творога – запеканки, суфле, пудинги, тушеные овощи, омлет из натуральных яиц, молочный суп, а также напиток – кисель, чай с лимоном, выпечка собственного производства (булочки), кондитерскими изделиями: печенье, вафли, конфеты, зефир.



В детском саду
проводится
круглогодичная
искусственная
С-витаминазация
блюдо



Технологические карты блюд

- Производство готовых блюд на пищеблоке осуществляется в соответствии с **меню-требованием** и с **технологическими картами**, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Технологические карты оформлены согласно Прилож. N 7 СанПиН 2.4.1.3049-13

Контроль за питанием

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек (заведующая, кладовщик, медсестра).

Результат бракеража заносится в журнал бракеража готовой продукции»

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготавливаемых блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар.

Для оценки качества блюд детского питания родители (законные представители) могут снимать пробу с блюд с последующим заполнением отзыва по питанию.

Результаты анкетирования

В анкетировании приняло участие **102 человека**

Средняя оценка питания в детском саду (макс. 5 баллов) – **4.2**

Любимые блюда детей: пюре, котлеты мясные и рыбные, жаркое, борщ, селёдка, творожная запеканка.

Не любимые блюда: творожная запеканка, молочный суп.

Что Вы советуете исключить из меню: творожная запеканка, молочный суп, свекла, шоколадные конфеты, тушёную капусту, сосиски, печень.

Что Вы советуете добавить в меню: рыбу, свежие фрукты, бобовые, цветную капусту, творог в индивидуальных упаковках, кисель.


Психологические особенности питания детей

- Дети подражают ЛЮБИМЫМ взрослым;
- Любое приготовленное блюдо должно быть полезным, важно объяснять ребенку его пользу (Оно улучшает работоспособность, вырабатывает у детей привычку к сознательному соблюдению правильного режима питания);
- Если Вы НЕ употребляете ту или иную пищу, то ваши дети тоже НЕ будут ее употреблять;
- В разговоре о еде ВАЖНО говорить о том, какая она вкусная – т.к. у детей чувство вкуса развивается до 8 лет (далее будут сформированы их вкусовые привычки, которые будут претерпевать небольшие изменения).

Помните! Дети очень внимательны, они все видят и слышат. Следите за своими репликами о пище. О пище можно говорить только хорошо. Во время еды все должно быть сосредоточено на этом процессе, для ребенка это довольно — таки сложное дело.

Дегустация блюд детского питания МАДОУ № 223





**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!
Будьте здоровы!**

Материалы конференции будут размещены в открытом доступе на сайте
МАДОУ №223 дс223.рф
в разделе «Питание в детском саду».