

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Организация питания воспитанников ДОО в соответствии рациона, согласованного меню и нормативов, предусмотренных Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Имеется десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. В обязанности медицинской сестры входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, на соответствие требованиям государственных стандартов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. Медицинская сестра также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

СанПин для детских садов с изменениями 2021 года

Дабы гарантировать каждому ребенку надлежащие условия ухода и воспитания, а также обеспечения личной безопасности во время пребывания в дошкольных образовательных учреждениях, были разработаны универсальные правила, обязательные к соблюдению каждым детским садом. Такие требования в 2021 году устанавливаются санитарно-эпидемиологическими институтами и оформляются в документ, именуемый СанПин.

Последние нововведения в СанПин для детских садов

Санитарно-эпидемиологические институты проводят постоянную работу с целью улучшения функционирования дошкольных образовательных учреждений. И такие мероприятия направлены на повышение безопасности детей, а также улучшение процесса обучения и развития малышей. В связи с чем действующая редакция СанПин поддается постоянным изменениям.

Нормы питания в 2021 году

Каждый продукт, который будет подан на стол воспитанникам детского сада, обязательно должен иметь разрешительный документ, удостоверяющий качество и безопасность пищи в соответствии СанПин в 2021 году. Кроме того, отдельную категорию нормативов составляют правила хранения ингредиентов и порядок их приготовления.

Формирование меню блюд происходит на основании главных потребностей детского организма, необходимых для надлежащего физиологического развития. Что имеет непосредственное отношение к возрасту малышей.

Таблица № 1 «Пищевая ценность блюд»

Возраст в месяцах	Калорийность	Растительные белки, г	Животный белок, % от общего веса ребенка из расчета 1г/1кг	Жиры, г	Углеводы, г
0-3	115	—	—	6,5	13
4-6	115	—	—	6	13
7-12	110	—	—	5,5	13
13-24	1200	36	75	40	174
25-36	1400	42	65	47	203
37-84	1800	54	60	60	261

Некоторые отличия предусмотрены для воспитанников, которые находятся на комбинированном вскармливании, то есть с совмещением грудного и дополнительного питания.

Нет единых требований к оформлению меню по СанПин для детских садов в 2021 году, поскольку необходимость потребления различных продуктов связана с особенностями каждого региона. Но распорядок приема пищи основывается на расписании дня в садике. В дошкольном образовательном учреждении предусмотрено:

два завтрака; обед; полдник; ужин.

Технологические карты блюд в детских садах

Вопросам питания малышей в детских садах отводится особое внимание, поскольку продукты являются одной из основных причин распространения инфекционных болезней. Так, на образовательное учреждение в 2021 году возлагаются такие обязанности:

- выбор надежного поставщика;
- соблюдение правил доставки;
- контроль за разгрузкой и качеством упаковки продуктов;
- выполнение нормативов хранения пищевого сырья;
- следование рецептурам приготовления блюд.

Отчет должен содержать следующую информацию:

- наименование блюда;
- номер рецепта, который использовался в приготовлении;
- источник, где был взят рецепт;
- вес и перечень исходящих продуктов;
- окончательная масса готового блюда;
- количество углеводов, калорий, жиров, белков и витамина С в одной порции.



Примерное 10-дневное меню на осенне-зимний период МБДОУ д/с «Колосок» с.Балгазын

Дни недели	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Ужин
понедельник	Каша пшеничная молочная Кофейный напиток с молоком Бутерброд с маслом	Йогурт сладкий	Салат из свеклы с изюмом Суп овощной со сметаной на к/б Гуляш мясной с макар-ми Кисель из плодового концентрата Хлеб пшеничный	Сок фруктовый печенье	Запеканка из риса с творогом Чай с сахаром и лимоном Салат из моркови и яблок с сахаром Хлеб пшеничный
вторник	Каша ячневая молочная Какао с молоком Бутерброд с повидлом	Фрукты	Салат из морской капусты с яйцом Суп рисовый с чесноком Азу с картофельным пюре Компот из сухофруктов Хлеб пшеничный	Молоко Пироги с повидлом	Суп фасолевый Чай с молоком Салат из свежих помидоров Хлеб пшеничный
среда	Каша «Дружба» Кофейный напиток с молоком. Бутерброд со сгущенкой вареной	Фрукты	Салат «Зимний» Суп с мучными клецками Бефстроганов с макар-ами Кисель из плодового концентрата Хлеб пшеничный	Сок фруктовый пряник	Овощи тушеные Чай с сахаром Салат моркови с чесноком Хлеб пшеничный Конфета шоколадная
четверг	Каша кукурузная молочная Какао с молоком Бутерброд с маслом сливочным	Фрукты	Салат из капусты и моркови Борщ Плов с мясом Компот из с/ф Хлеб пшеничный	Йогурт сладкий Коржик молочный	Рыба с картофелем в молочном соусе Икра кабачковая Чай с сахаром/ лимоном Хлеб пшеничный
пятница	Каша гречневая на молоке Кофейный напиток с молоком Бутерброд с повидлом	Фрукты	Салат картофельный с соленым огурцом Суп крестьянский Бигус с мясом Кисель из плодового концентрата Хлеб пшеничный	Сок фруктовый вафли	Суп молочный вермишелевый Чай с сахаром Салат из кукурузы с яйцом Хлеб пшеничный

Дни недели	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Ужин
понедельник	Каша геркулесовая молочная Какао с молоком Бутерброд со сгущенкой вареной	Фрукты	Салат из св. капусты с чесноком Суп с домашней лапшой Биточки мясные с перловкой. Соус Компот из с/ф Хлеб пшеничный	Снежок печенье	Макаронны запеченные с сыром, с маслом сливочным Чай с сахаром и лимоном Салат из свежих огурцов с луком Хлеб пшеничный
вторник	Каша пшеничная молочная Кофейный напиток с молоком Бутерброд с маслом	Фрукты	Салат из моркови с изюмом Рассольник Голубцы ленивые Кисель из плодового концентрата Хлеб пшеничный	Сок фруктовый Булочки домашние	Суп гороховый с гренками Чай с сахаром /молоком Салат из свежих помидоров с репчатым луком Хлеб пшеничный
среда	Суп молочный вермишелевый Какао с молоком Бутерброд с повидлом	Фрукты	Салат «Винегрет» Свекольник Жаркое по - домашнему Компот из с/ф Хлеб пшеничный	Молоко пряник	Пудинг творожный с молоком сгущенным Чай с сахаром лимоном Салат морковный Хлеб пшеничный
Четверг	Каша манная молочная Кофейный напиток с молоком Бутерброд со сгущенкой вареной	Фрукты	Салат из свеклы с чесноком Суп картофельный с вермишелью Рагу из овощей Кисель из плодового концентрата Хлеб пшеничный	Йогурт сладкий Блины со сгущенкой	Суп рыбный из консервы Чай с сахаром Салат из свежей и морской капусты Хлеб пшеничный Конфета шоколадная
пятница	Каша рисовая молочная Какао с молоком Бутерброд с маслом сливочным	Фрукты	Салат из огурцов и помидоров Щи со свежей капусты Котлета мясная с гречкой, соус красный Компот из с/ф Хлеб пшеничный	Молоко вафли	Суп молочный вермишелевый Чай с сахаром Салат из зеленого горошка с яйцом Хлеб пшеничный