

Справка об условиях питания воспитанников МДОУ «Детский сад №6 общеразвивающего вида»

Питание ребенка в дошкольном учреждении и в семье должно сочетаться. Для обеспечения правильного питания необходимы три условия:

- наличие в пище всех необходимых ингредиентов;
- правильная технология приготовления пищи и рациональный режим питания;
- здоровый пищеварительный тракт, наличие в нем всех ферментов для правильной переработки пищевых веществ.

Режим питания – одно из основных условий, обеспечивающих рациональное питание.

Культура здоровья детей включает в себя не только знание об основных режимных моментах, необходимости чередования физических нагрузок и отдыха, но и знание элементарных правил здорового питания и культурно-гигиенических навыков детей.

Правильно организованный режим питания включает:

- соблюдение времени приема пищи и интервалом между ними;
- рациональную в физиологическом отношении кратность приемов пищи;
- правильное распределение калорийности по отдельным приемам пищи на протяжении дня.

Здоровье ребенка зависит от уровня осведомленности родителей в вопросах здорового питания в семье. Формы и методы работы с родителями в нашем детском саду направлены на повышение педагогической культуры, укрепление взаимодействия учреждения и семьи, усиление ее воспитательного потенциала в вопросах рационального питания. Особое внимание при организации питания в дошкольном учреждении мы уделяем разнообразию и витаминизации блюд. Применение нетрадиционных подходов к взаимодействию с родителями по вопросам питания, позволяющих дать установки на правильную организацию питания в домашних условиях, способствует повышению грамотности родителей и укреплению здоровья их детей.

В нашем детском саду организовано 4-х разовое сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы, «примерного десятидневного меню», возраста и норм питания детей, на основании основных нормативно-правовых документов:

Федеральный закон от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 02.01.00 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы:

Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, № 5786-91, утв. Минздравом СССР;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений, Методические рекомендации «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» №11-14/24-06г.

Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

Федеральный закон от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии».

Среди основных документов, существующих в дошкольном учреждении, по обеспечению питания детей, можно отметить следующие:

- Изданы приказы:
 - «Об организации питания детей и сотрудников» № 01-11/52 от 01.09.2022 г.;
 - «О создании постоянно действующей комиссии для осуществления общественно-административного контроля за организацией питания ДООУ» № 01-11/08 от 09.01.2023 г.;
- наличие «Примерного десятидневного меню», которое разработано: на основе физиологических потребностей в пищевых веществах (детей от 1 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет); времени пребывания воспитанников в дошкольном учреждении; норм питания, и специально разработанная картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание белков, жиров, углеводов. Использование таких карточек позволяет легко подсчитать химический состав рациона и при необходимости заменять одно блюдо другим, равноценным ему по составу и калорийности;
- методические рекомендации по организации питания в детском саду;
- наличие информации для родителей о ежедневном меню с указанием объема блюд;
- наличие: графика закладки основных продуктов питания: графика выдачи готовой продукции для организации питания в группах в соответствии с возрастными особенностями детей: нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом; графика выдачи продуктов питания из кладовой в пищеблок;
- специальные журналы: журнал бракеража сырой продукции; журнал бракеража готовой продукции; накопительная ведомость; журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока;
- документация по организации и результатам контроля по данному вопросу;
- план работы комиссии по контролю за организацией питания;
- протокола заседаний комиссии по контролю за организацией питания детей.

При приготовлении блюд используется йодированная соль, в рацион питания детей включается хлеб с йодсодержащими добавками. В МДОУ организовано щадящее питание для детей с ал-

аллергическими заболеваниями путем исключения из рациона продуктов, вызывающих аллергические реакции. Замена продуктов питания указывается в меню-раскладках.