

Организация питания в детских дошкольных учреждениях регулируется с помощью норм, которые закреплены в Постановлении Главного санитарного врача РФ № 26 от 15.03.2013 года «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

Этим документом установлены следующие обязательные требования:

Категории продуктов, которые не допускаются к употреблению в детском дошкольном учреждении;

Наборы продуктов, которым должен быть обеспечен каждый ребенок в течение дня;

Перечень продуктов, которые должны быть включены в меню в течение недели.

Применяемые нормы Меню в дошкольных учреждениях разработаны в соответствии с физиологическими потребностями детей, соответствующими их возрасту.

Утверждение меню осуществляется руководителем дошкольного учреждения сроком не менее чем на 14 дней.

Набор продуктов, включаемых в меню, основан на территориальных особенностях питания детей, их здоровье.

В режиме питания предусмотрены завтрак, обед, полдник и ужин.

**В завтрак** включены:

Горячее блюдо;

Бутерброды;

Горячий напиток.

В случае, когда какой-либо продукт отсутствует, допускается его заменить равноценным. **Обед** состоит:

Закуска;

Горячее блюдо;

Второе блюдо;

Напиток.

**Полдник:**

Напиток;

Булочное или кондитерское изделие.

**Ужин** состоит из:

Салатов;

Вторых блюд;

Горячих напитков.

Для составления **дневного рациона** используются:

Мясные и рыбные продукты;

Куриные яйца (подаются в вареном виде или в виде омлета);

Молочные продукты;

Продукты, содержащие пищевые жиры (растительные и сливочные масла);

Кондитерские продукты;

Овощные продукты;

Фрукты; Консервы;  
Соки и напитки;  
Хлеб.

**Не допускается** включение следующих продуктов:

Полученных из мяса диких животных,  
Продуктов, не прошедших процедуру обработки теплом;  
Консервированных;  
Не пастеризованных молочных продуктов;  
Кондитерских изделий, имеющих в своем составе крем;  
Газированные напитки;  
Натуральный кофе.

До утверждения основного меню, разработано единое примерное десятидневное, которое составлено на основе кулинарных методик и сборников с рецептами, предназначенными для детских садов. Руководителями дошкольных учреждений осуществляется обязанность по ежедневному информированию родителей о перечне продуктов, подаваемых во время приема пищи.

Эта обязанность исполняется путем вывешивания в каждой группе **меню** на соответствующий день, в котором указываются:

Название блюда;

Объем порции;

Список замененных продуктов для детей, страдающих аллергическими реакциями и иными заболеваниями.

#### **Режим приема пищи**

Режим питания представляет собой процедуру нормирования продуктов, которые получает ребенок, находящийся в дошкольном учреждении.

Режим зависит от двух факторов:

Времени пребывания ребенка в учреждении;

Возраста малыша.

Количество приемов пищи определяется в соответствии с временем нахождения в ДООУ. Так для деток, время пребывания которых в учреждениях составляет от 8 до 10 часов, установлен следующий режим: Завтрак с 8 до 9; Обед с 12 до 13; Уплотненный полдник с 15.30 до 16.00.

Руководителем по своему усмотрению может быть установлен второй завтрак. Время его проведения составляет с 10 часов 30 минут до 11 часов.

В случае, когда детки пребывают в детском саду до 12 часов, то для них установлен следующий режим питания: Завтрак с 8 до 9; Обед с 12 до 13; Полдник с 15.30 до 16; Ужин с 18.30 минут до 19;

Порядок проведения контроля над процессом питания начинается еще на этапе заключения договора с поставщиком продуктов. Выбор поставщика осуществляется посредством проведения тендера. Любой поставщик, желающий принять в нем участие, обязан представить документы о продукции, при этом они должны содержать сведения не только касаемо

стоимости поставки, но процесс приготовления продукции, сертификаты её качества. После того, как договор о поставке продукции заключен, контроль над организацией питания осуществляется непосредственно в дошкольном учреждении ежедневно. Субъектами такого контроля являются: Руководитель детского сада; Медицинский работник учреждения; Комиссия, состоящая из родителей. Руководитель и медицинский работник проверяют сроки годности поставленных продуктов, сертификаты качества, маркировку и другие требования, которым должны соответствовать продукты, поставляемые в ДООУ. Комиссия, состоящая из родителей, может также участвовать в проверке качества приготовленной пищи. Для того чтобы попасть в такую комиссию, родителям следует написать заявление на имя руководителя. Также необходимо иметь санитарную книжку для того, чтобы иметь возможность попасть на кухню.

Помимо внутреннего контроля, за процессом питания в дошкольном учреждении осуществляется внешний контроль. Его субъектом является Роспотребнадзор. Им осуществляется проверка соответствия всем нормам: Санитарного состояния пищеблоков; Рациона питания, разрабатываемого в учреждении; Качества и безопасности используемой пищи. При выявлении нарушений требований, предъявляемых нормативно-правовыми актами, сотрудниками Роспотребнадзора могут быть составлены протоколы о привлечении к административной ответственности руководства и наложение штрафа, также допускается приостановление деятельности дошкольного учреждения.