



Среди мероприятий, направленных на укрепление здоровья детей, посещающих детские дошкольные учреждения, одно из первых мест занимает рациональное питание. От того, насколько четко и правильно будет построено питание в дошкольном учреждении, во многом зависит физическое развитие детей, их работоспособность, состояние иммунологической реактивности, уровень заболеваемости.

Организация питания детей в дошкольных учреждениях регламентируется требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Питание детей в детском саду должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации.

При 8 - 10-часовом пребывании детей, организуется 3 - 4-разовое питание, при 10,5 - 12-часовом - 4 - 5-разовое питание, при 13 - 24-часовом - 5 - 6-разовое питание. Между завтраком и обедом возможна организация второго завтрака. Завтрак составляет 25 % от суточной энергетической ценности рациона, обед 35 %, полдник — 15—20%, ужин— 25%.

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в дошкольной организации допускается при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

В дошкольных учреждениях, согласно п.15.10 СанПиН 2.4.1.3049-13, для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню»

Организация питания в образовательных учреждениях региона находится на постоянном контроле. Управлением Роспотребнадзора по РА за отчетный период с начала 2018 года проверено 16 дошкольных организаций. По результатам проверок составлено 16 протоколов об административном правонарушении. Вынесено 16 постановлений о назначении административного наказания в виде штрафа на сумму 40 тыс. рублей.

Все проверки проведены с использованием лабораторно-инструментальных исследований. Отмечается положительный уровень показателей качества питания детей и санитарного состояния дошкольных организаций. Отобрано 24 пробы питьевой воды по микробиологическим показателям, 10 проб питьевой воды по химическим показателям, нестандартных результатов не определено. Отобрано 46 проб готовых блюд на калорийность, невыполнение коэффициента не установлено. Исследовано по микробиологическим показателям 48 проб готовых блюд, в 2 пробах обнаружены БГКП. Несоответствия параметров освещенности, микроклимата в дошкольных организациях не установлено.

Напоминаем, что Роспотребнадзором плановые проверки образовательных организаций проводятся не чаще одного раза в год, поэтому для предупреждения нарушений законодательства в детских садах, с целью сохранения здоровья детей, родителям необходимо смелее участвовать в проведении родительского контроля за питанием детей в образовательных учреждениях.

В случае выявления нарушений требований санитарного законодательства при организации питания в конкретном образовательном учреждении, следует обратиться с письменным заявлением в Управление Роспотребнадзора по РА для принятия мер.