

# Організація харчування в ЗДО №42

## Одне з головних завдань дошкільного навчального закладу – забезпечення права кожної дитини на охорону її життя і здоров'я.

Харчування є одним з найважливіших факторів, що визначає здоров'я дітей, сприяє профілактиці захворювань, підвищенню працездатності та успішності, фізичному і розумовому розвитку, створює умови для адаптації підростаючого покоління до навколишнього середовища. Правильно організоване харчування забезпечує організм всіма необхідними йому харчовими речовинами (білками, жирами, вуглеводами, вітамінами і мінеральними солями). Основним принципом харчування дошкільнят є максимальна різноманітність харчових раціонів, яке досягається шляхом використання достатнього асортименту продуктів і різних способів обробки. Робота з організації харчування дітей здо №42 здійснюється згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом МОН України від 17.04.2006 № 298/227 та з червня 2020 відповідно [до постанови Головного державного санітарного лікаря України від 22.09.2020 №55 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах дошкільної освіти на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби \(COVID – 19\)».](#)

У зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID – 19) було передбачено “адаптивне харчування”, щоб мінімізувати кількість дітей, які їдять одночасно або одночасно знаходяться за одним столом.

Усі продукти харчування, що надходять до здо №42 відповідають вимогам державних стандартів, супроводжуються накладними, сертифікатами якості, висновками санітарно-епідеміологічної експертизи.

*У дошкільному навчальному закладі організовано збалансоване харчування відповідно з натуральними нормами. У повсякденний раціон включені основні групи продуктів: м'ясо, риба, молоко, яйця, овочі, цукор, хліб, крупи та інші. Виконання натуральних норм харчування у середньому відповідає 80%.*

У дошкільному закладі є технологічні картки приготування страв, примірне двотижневе меню. Готова продукція відпускається з кухні за графіком. Режим харчування в кожній віковій групі організовано відповідно до вимог. На виконання закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” наказу Мінагрополітики України від 01.10.2012 №590 “Про затвердження Вимог щодо розробки,

впровадження та застосування постійно діючих процедур, застосованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР) ” з метою запровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР та ідентифікації небезпечних факторів і заходів контролю, що важливі для безпеки харчових продуктів, запобігання харчових отруєнь дітей та виконання санітарно-гігієнічних правил у закладі впроваджена схема виробничого контролю, заснована на принципах системи НАССР.

### **Норми харчування у дошкільних навчальних закладах (крім санаторних) для дітей старше одного року.**

Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються в межах денної норми  $\pm 5$  відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, – кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби – 50 грамів на дитину, використовується в меню 3 рази на тиждень при роботі дошкільного навчального закладу 5 днів на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином:  $(60 \times 5) : 3 = 300 : 3 = 100$  грамів. Примітка:

1. У літній оздоровчий період (90 днів) витрати на харчування збільшуються на 10 відсотків для придбання свіжих овочів і фруктів.

Об'єм (в мл.) або маса (в гр.) страв для дітей.



Харчування у закладі здійснюється згідно з двотижневим меню. Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв складається меню-розклад відповідно до затверджених норм харчування. Кожного дня за 30хв до роздачі їжі сестра медична страва оцінює якість її приготування. Для профілактики простудних та інфекційних захворювань в раціоні дітей присутні цибуля та часник.