

**ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МЕДВЕДИЦКИЙ
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ДЕТСКИЙ САД №1 «РАДУГА» ЖИРНОВСКОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
(ДОУ Медведицкий муниципальный детский сад №1 «Радуга»)**

ПРИКАЗ

от 01.09.2020 г.

№77

село Медведица

**Об утверждении положения об организации питания воспитанников
ДОУ Медведицкого муниципального детского сада № 1 «Радуга»
Жирновского района Волгоградской области**

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить положения об организации питания воспитанников в ДОУ Медведицкий МДС №1 «Радуга» Жирновского района Волгоградской области.
2. Возложить ответственность за соблюдение положения об организации питания воспитанников ДОУ Медведицкий МДС №1 «Радуга» на медицинскую сестру Ведеву Н.И.
3. Приказ об утверждении положения разместить на официальном сайте ДОУ
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОУ



Токарева С.В.

Утверждаю заведующий ДООУ
Медведицкий МДС №1 «Радуга»



Токарева С.В.
от 01.09.2020 г.

ПОРЯДОК
Организации питания детей в ДООУ Медведицкий муниципальный
детский сад №1 «Радуга» Жирновского района, Волгоградской области
страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями,
сопровождающимися ограничениями в питании

В соответствии с Конституцией РФ дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющейся патологии, требующей индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевые аллергии).

Одним из распространенных заболеваний, требующих индивидуального подхода в организации питания детей в организованных коллективах, является сахарный диабет. Сахарный диабет - это группа хронических метаболических (обменных) заболеваний, характеризующихся хронической гипергликемией, связанной с нарушениями секреции инсулина и (или) действия инсулина.

Наличие у ребенка сахарного диабета требует особого внимания как в организации питания, так и организации учебного процесса. Заведующий ДОУ совместно с педагогами, медсестрой и родителями решают организационные вопросы организации питания, обеспечения оптимальных условий воспитания и обучения ребенка с сахарным диабетом, включая вопросы контроля уровня сахара в крови и введения инъекций инсулина. Воспитатель, работники пищеблока должны быть проинформированы о наличии у ребенка в группе заболевания сахарным диабетом.

Для детей больных сахарным диабетом в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом в приеме пищи не более 4-х часов. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения - источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес). Углеводы должны иметь низкий гликемический индекс (овощи - перец сладкий, баклажан; брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень; свежие фрукты, бобовые, коричневый рис, макаронные изделия из муки твердых сортов или цельнозерновые макаронные изделия). Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания.

Приемы пищи должны осуществляться четко по расписанию. Режим питания детей с диабетом может соответствовать режиму питания остальных детей (завтрак, обед, полдник и ужин). Если профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания дополнительных перекусов, этот вопрос должен быть обсужден с родителями, определен порядок организации и время проведения перекусов.

При приготовлении блюд для детей с сахарным диабетом, работники пищеблока должны четко соблюдать технологию, информировать родителей о калорийности рациона питания, содержании белков, жиров и углеводов для правильного расчета необходимой к введению дозы инсулина, в том числе, с использованием сайта образовательной организации.

Для детей, приносящих еду из дома, приготовленную родителями, должны быть обеспечены условия для ее хранения (холодильник, шкаф), и разогрева (микроволновая печь). Работники столовой должны быть проинформированы о детях больных сахарным диабетом и быть проинструктированы о действиях в случае возникновения у них гипогликемии, а также особенностях организации питания.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка т.к. у детей имеются разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также отмечаются разные физиологические реакции на продукты питания.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков при наличии сахарного диабета и иных заболеваний, сопровождающихся ограничениями в питании в образовательных (оздоровительных) организациях, представлена в приложении 1, рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания данной категории детей по отдельным приемам пищи представлены в приложении 2, технологические карты – в приложениях 3-5.

Алгоритм организации индивидуального питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании в ДОУ

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в ДОУ законному представителю ребенка обращается к руководителю ДОУ с заявлением о необходимости создания специальных (индивидуальных) условий пребывания ребенка в детском садике и организации питания. К заявлению прилагается заключение врачебной комиссии и (или) психолого-медико-педагогической комиссии и (или) врача педиатра.

На основании полученных документов, руководитель ДОУ должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание больному ребенку с учетом особенностей здоровья и физиологической потребности в пищевых и биологически ценных веществах.

Для обеспечения ребенка физиологически полноценным питанием по предварительному согласованию между руководителем ДОУ и законным представителем ребенка заключается договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка.

В договоре рекомендуется указать режим питания с учетом основных и дополнительных приемов пищи, порядок организации питания (1. приготовление блюд на пищеблоке ДОУ и выдача их через линию раздачи;

2. доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее и выдача их через линию раздачи в образовательной организации;

3) питание детей из продуктов и блюд, принесенных из дома.

В случае организации питания образовательной (оздоровительной) организацией разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. ДОУ составляет на базе действующего меню - 10-ти дневное меню для детей больных сахарным диабетом с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному меню для всех школьников прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у детей аллергическую реакцию; для детей с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное 10-ти дневное меню.

Разработанное меню согласовывается с педиатром и родителями, что также рекомендуется указать в договоре. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте ДОУ.

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома:

- все блюда (продукты) помещаются законным представителем ребенка в пакет, на пакет наносится маркировка (дата и время приема пищи);

- в ДОУ создаются условия для организации питания детей

- за 1 час до приема пищи, продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры и профилактики заболеваний органов дыхания у детей (для этого в договоре рекомендуется указать кто принимает продукты в образовательной организации и следит за температурой их хранения, перемещения в условия комнатной температуры и осуществляет их последующий разогрев в соответствии с режимом питания ребенка).

Алгоритм организации питания по разным приемам пищи (основные и дополнительные) может быть разным.

Воспитателям у которых в группе есть дети, находящиеся по состоянию здоровья на индивидуальном питании, а также младшего воспитателя, необходимо пройти инструктаж о возможных ухудшениях состояния здоровья детей, факторах риска и мерах профилактики, оказания первой помощи.

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

1. Для детей с сахарным диабетом:

- 1) жирное и копченое мясо;
- 2) жирные виды рыбы;
- 3) мясо утки и гуся;
- 4) копченые колбасы;
- 5) мясные и рыбные консервы; 6) сливки, жирные молочные продукты, соленые сыры, сладкие сырки;
- 7) жиры животного происхождения;
- 8) яичные желтки;
- 9) молочные супы с добавлением манной крупы, риса, макарон;
- 10) жирные бульоны;
- 11) пшеничная мука, сдобное и слоеное тесто, рис, пшенная крупа, манная крупа, макароны;
- 12) овощи маринованные, острые, соленые;
- 13) сахар, кулинарные изделия, приготовленные на сахаре, шоколад, виноград, финики, изюм, мороженое, инжир, бананы, хурма и ананасы;
- 14) острые, жирные и соленые соусы;
- 15) сладкие соки и промышленные сахаросодержащие напитки.

2. Для детей с целиакией:

- 1) продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес;
- 2) мука пшеничная и ржаная;
- 3) овсяные, пшеничные и ячменные хлопья, манная крупа;
- 4) продукты переработки пшеницы, овса, ржи;
- 5) колбасные изделия вареные, полукопченые, копченые;
- 6) мясные консервы;
- 7) рыбные консервы;
- 8) йогурт;
- 9) кофейный и какао-напитки;
- 10) любые конфеты и шоколад, в составе которых содержится солод;
- 11) вафли, вафельная крошка;
- 12) повидло;
- 13) томатная паста;

14) продукты промышленного производства, содержащие скрытый глютен.

3) Для детей с фенилкетонурией:

- 1) мясо и мясные изделия: баранина, говядина, свинина, мясо птиц, колбасы, паштеты, сардельки, сосиски, субпродукты, мясные деликатесы;
- 2) рыба и рыбные продукты: рыба речная и морская, рыбные консервы, икра, крабовые и рыбные палочки, креветки, моллюски, пасты и паштеты, ракообразные;
- 3) творог, творожки, творожные массы, творожные сырки, брынза, сыры твердые и мягкие, сыры и сырки плавленые;
- 4) мука (пшеничная, ржаная, овсяная, гречневая, рисовая, кукурузная), хлеб белый и черный, хлебные палочки, баранки, сушки, булочки, печенье, пирожные, торты;
- 5) крупы и хлопья: крупа гречневая, кукурузная, манная, перловая, ячневая, рис, пшено, толокно, хлопья овсяные;
- 6) все виды яиц;
- 7) все виды орехов;
- 8) подсластитель аспартам;
- 9) желатин;
- 10) молоко, кефир, ряженка, простокваша, йогурты; 11) соевые продукты.

4) Для детей с муковисцедозом: ограничений в пищевых продуктах нет.

5) Для детей с пищевой аллергией: продукты с индивидуальной непереносимостью.

Приложение 2

Таблица 1. - Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с сахарным диабетом (нетто, в г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Завтрак			Второй завтрак			Обед			Полдник			Ужин			Второй ужин			Итого за сутки		
		3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18
1	Хлеб ржаной	30	50	70	0	0	0	25	50	60	0	0	0	15	50	70	0	0	0	80	150	200
2	Хлеб пшеничный	15	30	40	0	0	0	20	30	50	0	0	0	10	20	30	0	0	0	50	80	120
3	Мука пшеничная	3	3	4	0	0	0	3	3	4	6	6	6	3	3	6	0	0	0	15	15	20
4	Крупы, бобовые	13	15	17	0	0	0	14	15	16	0	0	0	13	15	17	0	0	0	40	45	50
5	Макаронные изделия	4	5	7	0	0	0	4	5	7	0	0	0	4	5	6	0	0	0	12	15	20
6	Картофель	19	22	22	0	0	0	80	100	100	9	12	12	32	53	53	0	0	0	140	187	187
7	Овощи	48	54	60	0	0	0	116	132	148	8	10	12	108	124	140	0	0	0	280	320	360
8	Фрукты свежие	15	20	20	20	30	30	25	30	30	20	20	20	0	0	0	0	0	0	80	100	100
9	Орехи, сухофрукты (чернослив, курага, яблоко, груша)	20	30	35	0	0	0	20	30	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	60	70
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные (без сахара)	0	0	0	75	100	100	0	0	0	75	100	100	0	0	0	0	0	0	150	200	200
11	Мясо жилованное	0	0	0	0	0	0	28	37,5	42,5	0	0	0	27	37,5	42,5	0	0	0	55	75	85
12	Птица (цыплятабройлеры потрошенные – 1 кат)	0	0	0	0	0	0	15	20	30	0	0	0	15	20	30	0	0	0	30	40	60
13	Рыба (филе)	0	0	0	0	0	0	15	24	31	3	5	7	19	29	31	0	0	0	37	58	77
15	Молоко	30	30	30	0	0	0	15	15	15	40	40	40	15	15	15	200	200	200	300	300	300
16	Кисломолочные продукты	50	50	50	0	0	0	0	0	0	70	70	100	0	0	0	30	30	30	150	150	180

17	Творог	20	20	25	0	0	0	0	0	0	10	10	10	10	20	25	0	0	0	40	50	60
18	Сыр	3	3	4	0	0	0	2	2	3	0	0	0	0	1	1	0	0	0	5	6	8
19	Сметана	1	2	2	0	0	0	4	5	5	2	2	2	1	1	1	0	0	0	8	10	10
20	Масло растительное	1	1	1	0	0	0	5	7	9	2	2	2	3	5	6	0	0	0	11	15	18
21	Яйцо	10	20	20	0	0	0	2	4	4	6	8	8	6	8	8	0	0	0	24	40	40
22	Заменитель сахара (сорбит, ксилит, стевия)	11	15	15	0	0	0	4	5	5	11	15	15	4	5	5	0	0	0	30	40	40
23	Чай	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3	0,3	0,3	0	0	0	0,4	0,4	0,4
24	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0,5	0,5	1	0	0	0	0	0	0	1	1	2
25	Соль пищевая поваренная йодированная	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	4	4	4