

Гилёвский детский сад структурное подразделение Гилёвской средней общеобразовательной школы имени Героя Социалистического Труда А.Я.Эрнста филиал Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гоноховская средняя общеобразовательная школа Завьяловского района»

ПРОТОКОЛ № 1
заседания родительского комитета
«Организация и контроль питания детей в детском саду»

Дата проведения 15.09.2023г.

Председатель: Г.И. Шмаргун, воспитатель
Воспитатель: И.В. Шибкова
Секретарь: О.Б. Киба

Присутствовали: 5 человек

ПОВЕСТКА:

1. Организация и контроль питания в дошкольном учреждении. Дегустация блюд детского питания.

СЛУШАЛИ: Шмаргун Г.И., воспитателя. Она ознакомила с особенностями детского меню в дошкольном учреждении, нормами питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню руководствуемся рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания. Представлены нормы детского питания для детей раннего и дошкольного возраста.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые

продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания. В пищу используется йодированная поваренная соль. В ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип "щадящего питания": для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

Для родителей были представлены готовые блюда из рациона питания детей в ДОУ, технологические карты приготовления блюд.

РЕШЕНИЕ:

1. Информацию об организации питания детей в дошкольном учреждении принять к сведению.

ГОЛОСОВАЛИ: за - 5, против - 0, воздержались - 0.

РЕШЕНИЕ СОБРАНИЯ:

1. Информацию об организации питания детей в дошкольном учреждении принять к сведению.

ГОЛОСОВАЛИ: за - 5, против - 0, воздержались - 0.

Председатель собрания



Г.И. Шмаргун

Секретарь собрания



О.Б. Киба