



УТВЕРЖДЕНО

Заведующий

МБДОУ «Детский сад №31»

Марина Е.Н.

Приказ от 01.10.2024 № 1100/г

## **Алгоритм организации индивидуального питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании в организованном детском коллективе**

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) по назначению лечащего врача.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родитель (законный представитель) ребенка обращается к заведующему детским садом с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

Индивидуальное меню разрабатывается с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рациона питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных заведующим по приказу. Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для Детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

На основании полученных документов, заведующий, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови.

Заведующий информирует врача, медицинскую сестру, воспитателей и помощника воспитателя группы, работников пищеблока о наличии в ДОУ детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.

О детях с сахарным диабетом дополнительно информирует инструктора по физической культуре, инструктирует его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами и продуктами размещается на сайте образовательной организации.

### **Порядок организации питания детей, нуждающихся в диетическом или лечебном питании готовыми домашними блюдами**

В ДОУ при организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употреблению готовых домашних блюд, предоставляемых родителями детей.

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, определяется порядок их хранения, упаковки и маркировки; создаются условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определяется режим питания ребенка.

Родители (законные представители) воспитанника ежедневно (утром) предоставляют в ДОО контейнеры с готовыми домашними блюдами.

В случае непредоставления родителями (законными представителями) готовых домашних блюд максимальное время пребывания ребенка в ДОО не может превышать четырех часов, в связи с чем родители (законные представители) ребенка обязаны забрать ребенка из ДОО, после истечения вышеуказанного времени.

В случае неисполнения родителями (законными представителями) абзаца пункта 3.2. настоящего Положения ДОО вправе обратиться в правоохранительные органы.

Ответственность за качество переданных готовых домашних блюд для организации питания детей, нуждающихся в диетическом или лечебном питании возлагается на родителей (законных представителей) ребенка.

Транспортировка, хранение и разогрев готовых домашних блюд производится в специальном контейнере, предназначенном для хранения и разогрева готовых домашних блюд в микроволновой печи. Контейнер с готовым домашним блюдом должен быть промаркирован. На маркировке указывается: фамилия, имя, отчество ребенка, номер группы, дата и время приготовления блюда, название блюда в режиме дня (завтрак, второй завтрак, «Усиленный полдник», ужин).

Контейнер, в котором предоставляются готовые домашние блюда, должен отвечать следующим требованиям:

- Не токсичен и изготовлен из пищевого пластика.
- Имеет обозначение на упаковке «ПП», «РР», «Б». ц : с о
- Имеет обозначение эксплуатации при температуре от -15 до +90-140, что позволяет разогревать блюдо с использованием печи СВЧ.
- Наличие пиктограммы «СВЧ-печь».

Готовые домашние блюда могут быть разогреты в духовом шкафу на пищеблоке.

Все переданные контейнеры хранятся в холодильном оборудовании, который отвечает всем требованиям безопасности. Хранение готовых домашних блюд осуществляется на пищеблоке ДОО в среднетемпературном холодильном оборудовании при температуре от +2 до +6 градусов. Перед выдачей ребенку, готовые домашние блюда разогревают в микроволновой печи ответственным лицом (из числа сотрудников пищеблока: повар). Разогретое готовое домашнее блюдо передается ответственному лицу (помощнику воспитателю) для приема пищи ребенком в группе.

Все готовые домашние блюда должны быть реализованы в день их предоставления родителями (законными представителями) детей.

Контейнер возвращается родителю (законному представителю) по завершению пребывания ребенка в ДОО.

ДОО не несет, обязанности по чистке (мойке) контейнеров.

Прием готовых домашних блюд у родителей (законных представителей) ребенка в ДОО осуществляет ответственное лицо (из числа сотрудников пищеблока: повар) под подпись в журнале регистрации приема готовых домашних блюд. Невостребованные готовые домашние блюда возвращаются родителям в этот же день. Если контейнер родитель не забрал, он утилизируется вместе с продукцией.

При организации питания детей с целиакией столовая посуда должна отличаться от иной столовой посуды цветом или рисунком. Допускается использовать посуду, принесенную родителем (законным представителем) из дома.

Питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с допущением в ДОО употребления готовых домашних блюд, осуществляется в соответствии с утвержденным режимом питания в ДОО.