* **Уряд затвердив нові норми та порядок організації харчування у закладах освіти** **(постанова КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»).**Такі зміни прийняті, з метою: врегулювання організації харчування дітей з огляду на принципи здорового харчування, приведення енергетичної цінності раціону, структури харчування до Норм фізіологічних потреб населення в основних харчових речовинах і енергії. <https://document.vobu.ua/doc/5682>

**Організація харчування дітей в ЗДО**

Для забезпечення правильного харчування будь-якій людині необхідно три умови:

* наявність у їжі усіх необхідних інгредієнтів;
* здоровий травний тракт;
* раціональний режим харчування.

Повноцінний фізичний і нервово-психічний розвиток дитини дошкільного віку можливий у разі забезпечення його раціональним харчуванням.

Раціональне харчування передбачає використання необхідного набору продуктів, які містять усі необхідні харчові компоненти, вітаміни, мікроелементи відповідно до вікових фізіологічних потреб дитячого організму.

Кількість прийомів їжі у закладі дошкільної освіти різноманітна: в дошкільних закладах з 12-годинним перебуванням – 3-разове.

У закладі дошкільної освіти  під час організації харчування необхідно дотримуватися гігієнічних вимог до приготування, перенесення та роздачі їжі, виконання рекомендацій щодо інтервалів між прийманнями їжі, не допускаючи причин порушення режиму дня, щоб не спричинити до зниження апетиту та поганого засвоєння їжі.

Перед кожним прийомом їжі стіл сервірують згідно з меню. Із дворічного віку дітей привчають користуватися серветкою. На четвертому році життя навчають користуватися виделкою, а на п’ятому – негострим ножем. Дітей привчають сідати охайними за стіл, з чистими руками, сидіти за столом правильно і користуватися столовими приборами (згідно з вимогами навчальної програми). Руки необхідно мити безпосередньо перед тим, як діти сідають за обідні столи, і після приймання їжі.

З 4-річного віку дітей навчають чергувати в групі під час приймання їжі з використанням санітарного одягу (фартушки, косинки, ковпаки), сервірувати столи, збирати використаний посуд.

Організовуючи харчування, необхідно додержуватися принципів наступності єдності вимог у ЗДО і в родині. Питання раціонального харчування дітей слід розглядати на батьківських зборах, консультаціях для батьків, висвітлювати в інформаційних куточках.

Для правильної організації годування дитини вдома, особливо у вихідні й святкові дні, батьки повинні знати режим і специфіку харчування в ЗДО, тому щодня в інформаційних куточках необхідно вивішувати меню із зазначенням виходу страв.

Для частування дітей у дні народження, інші свята можна використовувати приготовані у закладі пиріг, пиріжки або принесені батьками фрукти, ягоди, цукерки, печиво (промислового виробництва). Для того щоб попередити зараження гострими кишковими інфекціями та харчові отруєння дітей, суворо заборонено приносити у ЗДО кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, в т.ч. солодкі газовані тощо.

Для збереження апетиту не рекомендують годувати дитину вдома вранці перед відвідуванням ЗДО, виняток можуть становити яблуко, морква, овочевий сік у кількості 50-100 г. Якщо дитина поснідала вдома, їй не слід снідати вдруге.

Заборонено садити дітей за столи до закінчення сервірування. В ясельних групах годування дітей, які можуть їсти самостійно, організують так, щоб вони не чекали їжу. Їх годують невеликими групами, одночасно по 3-4 дитини за столом, і після вживання першої страви дітям необхідно відразу подавати другу страву тощо. Велика кількість залишків на тарілках ( понад 15% від об’єму порції) може свідчити про погане самопочуття дитини, низьку смакову якість страви, помилки у режимі харчування (скорочені інтервали між прийомами їжі тощо).

За всі заходи, пов’язані з організацією харчування дітей, несе відповідальність директор, старша медсестра, вихователь. Медичний персонал зобов’язаний приділяти особливу увагу дотриманню гігієнічних норм і правил працівниками харчоблоку, вихователями та дітьми.

З метою попередження харчових токсикоінфекцій, гострих кишкових захворювань працівники  які пов’язані з організацією харчування , повинні суворо дотримуватися всіх гігієнічних вимог щодо технології кулінарної обробки різноманітних харчових продуктів, забезпечити правильне зберігання і строки реалізації, а також дотримуватися санітарно-гігієнічних нормативів у приготуванні їжі. Медичний персонал повинен стежити за дотриманням правил особистої гігієни працівників та чистоти в приміщенні харчоблоку, правильністю здійснення доставки і роздачі їжі в групах.

Відповідно до гігієнічних вимог можна користуватися в ЗДО фаянсовим посудом без тріщин та зазорів. Заборонено використовувати посуд із пластмаси та алюмінію, за виключенням столових приборів.

Медичний персонал повинен обов’язково контролювати якість обробки котлів, посуду, кухонного інвентарю відповідно до чинних санітарних норм і правил.

Директор закладу дошкільної освіти  та медична сестра повинні забезпечити ознайомлення всього персоналу з документами, що стосуються організації харчування дітей в ЗДО.