

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ОҚУ-АҒАРТУ МИНИСТРЛІГІ
БАЛАЛАРДЫ ЕРТЕ ДАМУЫ ИНСТИТУТЫ



**ҚОЛДАНЫСТАҒЫ НҚА-ДІ ЕСКЕРЕ ОТЫРЫП, МЕКТЕПКЕ
ДЕЙІНГІ ҰЙЫМДАРДА ТАМАҚТАНУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ
ЖӘНЕ БАҚЫЛАУ БОЙЫНША
ӘДІСТЕМЕЛІК ҰСЫНЫМДАР**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И
КОНТРОЛЮ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ С
УЧЕТОМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НПА**

Астана, 2024 ж.

*Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрлігі
Балаларды ерте дамыту институты базасында әзірленген*

Қолданыстағы НҚА-ді ескере отырып, мектепке дейінгі ұйымдарда тамақтануды ұйымдастыру және бақылау бойынша әдістемелік ұсынымдар – Астана, 2024. – 38 б.

Пікір жазғандар:

Жиенбаева С. Н. п.ғ.д., профессор;

Бектурганова Г. К., меңгеруші;

Мухиденова Ж. А., әдіскер

Әдістемелік ұсынымдарда мектепке дейінгі ұйымдарда тамақтануды ұйымдастыру және бақылау бойынша жұмыстың мазмұны ұсынылған. Мектеп жасына дейінгі балалардың дұрыс тамақтануы олардың өсуі, физикалық және психикалық дамуы үшін қажетті жағдай болып табылады. Балалар көбінесе мектепке дейінгі ұйымда болады, сондықтан олардың денсаулығы мен дамуы дұрыс ұйымдастырылған тамақтануға байланысты.

Құрал мектеп жасына дейінгі балалардың тамақтануын дұрыс ұйымдастыру және бақылау үшін мектепке дейінгі ұйымдардың басшыларына, медицина және ас блогының қызметкерлеріне арналған.

Әдістемелік ұсынымдар «Балаларды ерте дамыту институтының» Ғылыми-әдістемелік кеңесінде қаралып, ұсынылған (2024 жылғы 11 наурыздағы №2 хаттама).

«Балаларды ерте дамыту институты», 2024 ж.

ТҮСІНДІРМЕ ЖАЗБА

Қазіргі кезде мемлекет пен қоғам қызметінің басым бағыттарының бірі-халықтың денсаулығын қамтамасыз ету болып табылады. Бұл бағыттың маңыздысы - мектеп жасына дейінгі балаларды тиімді тамақтандыру қағидаларын сақтау. «Мектепке дейінгі тәрбие мен оқыту – балалардың дене, тұлғалық, зияткерлік қасиеттерін дамыту, олардың әлеуметтік жетістігі мен бүкіл өмірінің бойында бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ету үшін қажетті негізгі құзыреттілігін қалыптастыру». Бұл кезең қарқынды өсу процестерімен, көптеген органдар мен жүйелердің, әсіресе жүйке жүйесінің қызметін одан әрі жетілдірумен, зат алмасу процестерінің артуымен және кимыл әрекетінің дамуымен сипатталады.

Мектепке дейінгі білім берудің заманауи тұжырымдамасы және мектеп жасына дейінгі балалардың тамақтануына қойылатын талаптар мектепке дейінгі ұйымда сапалы тамақтануды ұйымдастыру баланың өміріне және оның келешектегі жетістіктеріне оң ықпал ететініне негіз болып табылады. Мектеп жасына дейінгі балаларды дұрыс тамақтандырудың негізгі қағидасы – тағам рационалын барынша әртүрлі етіп ұйымдастыру.

Тамақтану – баланың өсу процестерінің, физикалық және жүйке-психикалық дамуының қалыпты өтуін қамтамасыз ететін маңызды факторлардың бірі. Тамақ сапасының нашарлауы бала ағзасының қорғаныс-бейімделу механизмдері деңгейінің төмендеуіне және аллергиялық реакциялар мен ас қорыту органдары ауруларының артуына әкеледі.

Аталған әдістемелік ұсынымдар мектепке дейінгі ұйымдарда тамақтануды ұйымдастырудың негізгі қағидаларын айқындайды.

Әдістемелік ұсынымдарда мектепке дейінгі ұйымдарда тамақтануды ұйымдастыру және бақылау бойынша жұмыстың мазмұны ұсынылған. Мектеп жасына дейінгі балалардың дұрыс тамақтануы олардың өсуі, физикалық және психикалық дамуы үшін қажетті жағдай болып табылады. Балалар көбінесе мектепке дейінгі ұйымда болады, сондықтан олардың денсаулығы мен дамуы дұрыс ұйымдастырылған тамақтануға байланысты.

МЕКТЕПКЕ ДЕЙІНГІ ҰЙЫМДАРДА ТАМАҚТАНУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУДЫҢ ЖАЛПЫ ҚАҒИДАТТАРЫ

Мектепке дейінгі ұйымдар тәрбиеленушілерді теңгерімді тамақтандыруды олардың жас ерекшеліктерін, денсаулық жағдайын, мектепке дейінгі ұйымның жұмыс тәртібін, маусымдық азық-түліктердің болуын ескере отырып, қамтамасыз етеді.

Мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорындар ұйымдық-құқықтық нысанында құрылған мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда және мемлекеттік білім беру тапсырысы орналастырылған жекеменшік мектепке дейінгі ұйымдарда ата-аналардан немесе заңды өкілдерден алынатын ай сайынғы төлемақы мөлшері тәрбиеленушінің жасына қарамастан тамақтануға кететін шығынның 100 пайызын құрайды.

Мектепке дейінгі ұйымдарда балаларды тамақпен қамтамасыз етуді Білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарына сәйкес және азық-түлік рационын әртүрлі етіп ұйымдастыру қажет. Күнделікті рационға барлық негізгі азық – түлік топтарын – ет, балық, сүт және сүт өнімдерін, жұмыртқаны, тағамдық майларды, көкөністер мен жемістерді, қант пен кондитерлік өнімдерді, нан, жарма және басқа да азық-түліктерді қосқанда ғана балаларды барлық қажетті қоректік заттармен қамтамасыз етуге болады. Керісінше, осы азық-түлік топтарының бірін рационнан алып тастау немесе олардың кез-келгенін шамадан тыс тұтыну балалардың денсаулығының бұзылуына әкеледі. Азық-түліктерді дұрыс таңдау – қажетті шарттардың бірі, бірақ тәрбиеленушілердің тиімді тамақтануы үшін әлі де жеткіліксіз болып табылады. Дайын тағамдардың тартымды, дәмді, хош иісті болуы және балалардың жеке талғамдарын ескере отырып дайындалуы қажет, бұған азық-түліктердің жеткілікті жиынтығын және олардың жоғары дәмдік қасиеттерін және бастапқы тағамдық құндылығының сақталуын қамтамасыз ететін аспаздық өңдеудің түрлі әдістерін қолдану арқылы қол жеткізіледі. Рационның жеткілікті энергетикалық құндылығы балалардың энергетикалық шығындарына сәйкес келуі тиіс.

Балаларды тамақтандыру мектепке дейінгі ұйымдарда тамақтандыруды ұйымдастыру тәртібіне сәйкес ұйымдастырылуы қажет: тамақтану уақыты қатаң түрде тұрақты болуы керек, тамақтану жиілігі баланың мектепке дейінгі ұйымда болу мерзіміне байланысты ұйымдастырылады.

Асқорыту органдарының шырышты қабатының тітіркенуіне әсер етуі мүмкін өнімдер мен тағамдарды, сондай-ақ созылмалы аурулары бар (өршу сатысынан тыс) немесе асқазан-ішек жолдарының функционалдық бұзылулары бар балалардың денсаулығының нашарлауына әкелуі мүмкін азық-түліктерді (жеңіл тамақтану) рационнан алып тастау қажет.

Әр тамақтану кезінде ыстық тағамдар мен аспаздық өнімдерді, оның ішінде бірінші тағамдар мен ыстық сусындарды пайдалану міндетті болып табылады.

Балабақшаға бала алғашқы келген күндері қалыптасқан мінез-құлқын, оның ішінде тамақтану дағдыларын өзгертуге жол берілмейді. Егер бала

өзбетінше тамақтана алмаса немесе тамақ ішікісі келмесе, алғашқы кезде тәрбиешілер оны тамақтандыруы керек, кейде басқа балалар тамақ ішіп болғаннан кейін тамақтандыруға болады. Егер бала тамақтанудан бас тартса, оны күштеп тамақтандыруға болмайды, бұл баланың ұжымға, балабақшаға деген теріс көзқарасының қалыптасуына ықпал етуі мүмкін.

Тәрбиеленушілерді тамақтандыруды ұйымдастыруға жауапкершілік мектепке дейінгі ұйымның басшысына жүктеледі.

ТАМАҚТАНДЫРУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ ТӘРТІБІ

Тамақтануды ұйымдастырудың қағидаттары мыналарды:

1) балалардың тамақтануының энергетикалық құндылығының энергетикалық шығындарға сәйкестігін;

2) тағамның химиялық құрамының организмнің физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін;

3) оның теңгерімділігін қамтамасыз етудің негізгі шарты болып табылатын рационның барынша әртүрлілігін;

4) оңтайлы тамақтану режимін;

5) жоғары дәмдік қасиетін және бастапқы тағамдық құндылығының сақталуын қамтамасыз ететін тағамды дұрыс дайындауды;

6) балалардың жеке ерекшеліктерін ескеруді;

7) жеткізілетін тамақ өнімдеріне, оларды тасымалдауға, сақтауға, тағамдарды дайындауға және таратуға ас блогының жай-күйіне қойылатын барлық санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуын қоса алғанда, тамақтанудың санитариялық-гигиеналық қауіпсіздігін қамтамасыз етуді қамтиды [5].

Тәрбиеленушілерді тамақтандыру мектепке дейінгі ұйымның басшысы бекітетін және әр жас тобында ілінетін он күндік ас мәзірінің үлгісі негізінде жүзеге асырылады.

Перспективалық маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) Ас мәзірін емдәмбике тәуліктік азық-түлік жиынтығының бекітілген нормаларына сәйкес құрастырады. Бұл ретте, тәуліктік рационы өнімдерінің бір бөлігі (сүт, нан, қант, сары май, көкөністер) күнделікті мәзірге тәуліктік жиынтықтың нормаларына сәйкес мөлшерде енгізіледі. Басқа өнімдер (балық, сүзбе, жұмыртқа, ірімшік, қаймақ және басқалары) баланың рационына күн сайын енгізілмейді, бірақ бір апта ішінде ол толығымен беріледі.

Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде ресми дереккөздердің рецептуралары (рецептуралар жинағы, әдістемелік ұсынымдар, монографиялар) пайдаланылады, олардың негізінде ресми дереккөзге сілтемесі бар тағамдардың картотекасы жасалады. Бір өнім болмаған жағдайда, оларды химиялық құрамы жағынан бірдей басқа өнімдермен алмастырады. Рационның толыққанды құрамын сақтау үшін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес өнімдерді ауыстыру кестелері

пайдаланылады (*1-қосымша*).

Аурудың белгілі бір түрлері бар балалардың жекелеген санаттары үшін жеңіл (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Белгілі бір диеталық тамақтануды қажет ететіндердің саны және оны қабылдау ұзақтығы балаларды жыл сайын тереңдетілген медициналық қарап-тексеру нәтижелері бойынша, сондай-ақ ата-аналар ұсынатын анықтамалардың негізінде айқындалады. Диеталық тағамдарды дайындау қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың негізінде жүзеге асырылады.

Мәзірді әзірлеу кезінде:

- 1) балалардың жалпы білім беру мекемесінде болу ұзақтығы;
- 2) жас ерекшелік санаты;
- 3) балалардың физикалық жүктемелері ескеріледі.

Балалардың жас ерекшеліктерін ескере отырып, мәзірде:

- 1) тағам порцияларының массасы;
- 2) олардың тағамдық және энергетикалық құндылығы;
- 3) негізгі дәрумендер мен микроэлементтерге тәуліктік қажеттілік

бойынша талаптар сақталады.

Мәзір:

- 1) тағамдардың сандық құрамы;
- 2) әрбір тағамдағы дәрумендер мен минералдық заттардың құрамын қоса алғанда, энергетикалық және тағамдық құндылығы туралы ақпаратты қамтиды.

Мәзірде сол тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде немесе келесі 2 – 3 күнде қайталауға жол берілмейді.

Балаларды тамақтандыруға арналған мәзірді әзірлеу кезінде мұздатылған тағамдарды қайта термиялық өңдеуге және жылытуға жатпайтын жаңа дайындалған тағамдар қолданылады.

Күн сайын мектепке дейінгі ұйым тобының қабылдау бөлмесінде балабақшаның басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамның граммен шығуын (салмағын) көрсете отырып, әрбір тамақтануға арналған тағамдардың тізбесі, сондай-ақ әрбір тағам бойынша тамақ өнімдерінің шығыны (брутто массасында) көрсетіледі (*2-қосымша*).

Мектепке дейінгі ұйымдарда балалардың таңғы асы ыстық тағамнан (ботқа, пісірме, сүзбе және жұмыртқа тағамдары және басқалары), сары май жағылған немесе ірімшікпен бутербродтан және ыстық сусыннан тұрады. Түскі асқа салат немесе порцияланған көкөністер, бірінші тағам (сорпа), екінші (гарнир және еттен пісірілген тағам, балық немесе құс еті), сусын (компот немесе кисель) беріледі. Бесін асқа кремсіз тоқаш немесе кондитерлік өнімдермен сусын (сүт, сүт қышқылы сусындары, шырындар, шәй) беріледі, сүзбе немесе жарма пісірмелері мен тағамдарын беруге болады. Кешкі асқа балық, ет, көкөніс және сүзбеден жасалған тағамдар, салаттар және ыстық сусындар беріледі.

Сонымен қатар, екінші кешкі ас ретінде жемістер немесе ашытылған сүт өнімдері, кремсіз тоқаш немесе кондитерлік өнімдер беріледі.

Мектепке дейінгі ұйымдарда тамақтану арасындағы аралық 3,5 – 4

сағаттан аспайды.

Тәрбиеленушілердің тамақтануында ауыл шаруашылығы ұйымдарында, оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, білім беру объектілерінің жылыжайларында өсірілген өсімдік тектес азық-түлік шикізаты оның қауіпсіздігін растайтын тамақ өнімдері көрсетілген зертханалық-аспаптық зерттеу нәтижелері болған кезде пайдаланылады.

8 және одан да көп сағат режимінде жұмыс істейтін мектепке дейінгі ұйымның мәзірінде балалардың тамақтануында мыналарды күнделікті пайдалану көзделеді: сүт, сүт қышқылы сусындары, ет (немесе балық), картоп, көкөністер, жемістер, нан, жарма, сары май және өсімдік майы. Қалған өнімдер (сүзбе, қаймақ, құс еті, ірімшік, жұмыртқа, шырындар және т.б.) аптасына 2 – 3 рет қосылады.

Қысқа мерзімді болу режимінде жұмыс істейтін мектепке дейінгі ұйымдарда балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде мәзірге мектепке дейінгі ұйымның жұмыс тәртібі мен балалардың тамақтану режимі ескеріле отырып, тағамдар мен өнімдер енгізіледі.

Мамандандырылған мектепке дейінгі ұйымдарда және созылмалы аурулармен ауыратын балаларға арналған топтарда (қант диабеті, тамақ аллергиясы, жиі ауыратын балалар) балалардың тамақтануы тиісті тамақтану нормалары мен мәзірлер негізінде тиісті патологиясы бар балалардың емдік және профилактикалық тамақтануы қағидаттарына сәйкес ұйымдастырылады (*3-қосымша*).

Жеке тамақтану (таңғы ас, екінші таңғы ас, түскі ас, бесін ас, кешкі ас, екінші кешкі ас) бойынша балалардың тамақтану жиілігі мен тамақтану режимі балалардың болу уақытымен және мектепке дейінгі ұйымның жұмыс тәртібімен анықталады.

Темір тапшылығы мен йод тапшылығы ауруларының алдын алу мақсатында мектепке дейінгі ұйымдарда «С» дәруменімен дәрумендеу: ерте жастағы балалар (3 жасқа дейін), мектеп жасына дейінгі балалар (3 жастан 6 жасқа дейін) үшін - орташа тәуліктік қажеттіліктің 35% есебінен деректерді балабақшаның есепке алу құжаттамасына енгізе отырып, жүргізіледі (*4-қосымша*). Дәруменделген тағамдарды жылытпайды.

Дәрумендік сусындар тарату алдында берілген нұсқауларға сәйкес дайындалады. Тағамдарды дәрумендеудің орнына балаларға беру үшін мультидәруменді препараттарды қолдануға жол берілмейді [2, 48 б.].

Мектепке дейінгі ұйымдарда және үйде балалардың әртүрлі және толыққанды тамақтануын қамтамасыз ету үшін ата-аналарды әрбір топтағы ұяшыққа күнделікті ас мәзірін қоя отырып, баланың тамақтану ассортименті туралы хабардар етеді. Күнделікті мәзірде тағамның атауы және порция көлемі, сондай-ақ тамақ аллергиясы және қант диабеті бар балаларға арналған тағамдарды ауыстыру көрсетіледі [5, 6 б.].

ТАМАҚТАНУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Топ бөлмелеріне қайнаған су әкелуге тыйым салынады. Ас үйден тамақ дәліздер мен баспалдақтарда балалар болмаған кезде ғана әкелінуі тиіс.

Ауыз суды ішу режимін ұйымдастыру үшін тек қайнатылған немесе бөтелкедегі суды пайдалану.

Қайнаған суды ауыстыру кестесін сақтау. Ата - аналардан балабақшада балалардың тамақтану рационында көзделмеген әсіресе, дайындалу мерзімі көрсетілмеген өнімдерді (торттар, бәліштер және т.б.) қабылдауға тыйым салынады. Тамақтанып болғаннан кейін ауызды шаюды еске салып отыру керек. Балаларға аузындағы тамақтың қалдықтарымен, сағызбен, кәмпитпен және т.б. ұйықтауға жол бермеу, осы мақсатта ұйқыға жатқызудың алдында әр баланың ауыз қуысын тексеру. Тамақтану кезінде тәрбиеленушілердің ас құралдарын дұрыс пайдалануын бақылау қажет. Жарақаттануды болдырмау үшін ас құралдары мен шәй ішетін ыдыстарда жарықтар болмауы керек. Тәрбиеленушілердің жеке ерекшеліктерін ескеру (оның ішінде олардың кейбір азық-түліктер мен тағамдарды қабылдай алмауы) керек. Тамақтанудың санитарлық-гигиеналық қауіпсіздігін қамтамасыз ету қажет (ас блогының жағдайына, жеткізілетін азық-түлік өнімдеріне, оларды тасымалдауға, сақтауға, дайындауға, тағамдарды таратуға және т.б. тиісті санитарлық талаптарды сақтау).

МАМАНДАНДЫРЫЛҒАН ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Мектеп жасына дейінгі балаларға арналған балалар тағамы үшін тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) кезінде азық-түлік (тамақ) шикізатының мынадай түрлерін пайдалануға жол берілмейді:

- 1) қайта мұздатылған жануарлар мен құстардың өнімдері;
- 2) балық және балық емес кәсіпшілік объектілерінің қайта мұздатылған шикізаты;
- 3) механикалық жолмен сүйектен сылынып алынған жануарлардың еті және механикалық жолмен сүйектен сылынып алынған құс еті;
- 4) құс етінен жасалған құрамында коллаген бар шикізат;
- 5) жануарлардың түрлі жұмсақ етінен, сондай-ақ мерзімі 6 айдан асатын субөнімдерден (бауыр, тіл, жүрек) жасалған мұздатылған блоктар;
- 6) дәнекер және май тіндерінің салмақтық үлесі 20 %-дан асатын сіңірілген сиыр еті;
- 7) майлы тіннің салмақтық үлесі 70 %-дан асатын сіңірлі шошқа еті;
- 8) майлы тіннің салмақтық үлесі 9 %-дан асатын сіңірлі қой еті;
- 9) бұқалардың, қабандардың және арық жануарлардың еті;
- 10) бауырды, тілді, жүректі және қанды қоспағанда жануарлар мен құстардың қосымша өнімдері;

- 11) суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен еті;
 - 12) диффузиялық қойылтылған шырындар;
 - 13) килограмм (бұдан әрі – кг) майдағы асқын тотығының саны белсенді оттегінің 2 ммоль-ден астам өсімдік майлары (зәйтүн майын қоспағанда); кг. майдағы асқын тотығының саны белсенді оттегінің 2 ммоль-ден астам зәйтүн майы;
 - 14) өсімдік майлары: мақта;
 - 15) гидрогенделген май мен майлар;
 - 16) ащы дәмдеуіштер (бұрыш, ақ желкек, қыша).
- Мектепке дейінгі ұйымдардың тамақтану объектілерінде:
- мыналарды:
- қатық, сүзбе, айран;
 - тартылған ет қосылған құймақтарды;
 - тартылған ет қосылған макаронды;
 - зельцтер, форшмактар, паштеттерді;
 - кремі бар кондитерлік өнімдерді;
 - тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпиттер, печенье, сондай - ақ мектепке дейінгі ұйымдарда және балалар үйлерінде-халва, мармелад, пастила);
 - морс, квасты;
 - фритюрде қуырылған өнімдерді;
 - шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;
 - күрделі (төрт компоненттен артық) салаттарды, қаймақ пен майонез қосылған салаттарды;
 - окрошканы;
 - саңырауқұлақтарды;
 - өнеркәсіптік емес дайындалған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;
 - тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;
 - газдалған, емдік және емдік-асханалық минералды суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды және ауыз суды қоспағанда);
 - фаст-фудтар: гамбургерлер, хот-догтар, пиццалар, наггетстер, чипсілер (чипсондар), дәмдік қоспалары бар тұздалған қытырлақ нанды;
 - ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) дайындауға және өткізуге рұқсат етілмейді.

МЕМЛЕКЕТТІК МЕКТЕПКЕ ДЕЙІНГІ ҰЙЫМДАРДА БАЛАЛАРДЫ ТАМАҚТАНДЫРУДЫ ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУГЕ БАЙЛАНЫСТЫ ТАУАРЛАРДЫ САТЫП АЛУ ТӘРТІБІ

Конкурстық негізде мектепке дейінгі ұйымдарда балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу мынадай дәйекті іс-қимылдарды орындауды көздейді:

1) тауарларды сатып алу жоспарын әзірлеу және бекіту, егер конкурсты ұйымдастырушы тапсырыс берушінің өзі болмаған жағдайда - тапсырыс берушінің веб-портал арқылы конкурсты ұйымдастыру және өткізу рәсімдерін орындау үшін тауарларды сатып алудың жылдық жоспарының (тауарларды сатып алудың алдын ала жылдық жоспарының) тармақтарын жіберуі;

2) конкурстық комиссияның құрамын қалыптастыру және бекіту, конкурсты ұйымдастырушы өткізген жағдайда, конкурстық комиссияның құрамына тапсырыс берушінің қызметкерлерін енгізу міндетті емес;

3) конкурстық құжаттаманың жобасын бекіту;

4) өнім берушіні таңдау рәсімін жүзеге асыру туралы хабарландыруды, сондай-ақ конкурстық құжаттаманың жобасының мәтінін веб-порталда орналастыру;

5) конкурстық құжаттаманың жобасын веб-портал арқылы алдын ала талқылау және конкурстық құжаттаманың жобасын алдын ала талқылау хаттамасын, сондай-ақ конкурстық құжаттаманың мәтінін веб-порталда орналастыру;

6) әлеуетті өнім берушілердің конкурсқа қатысуға өтінімдерді электрондық құжат нысанында ұсынуы және оларды веб-порталда автоматты түрде тіркеуі;

7) өтінімдерді автоматты түрде ашу және тиісті ашу хаттамасын веб-порталда орналастыру;

8) конкурстық комиссияның веб-портал арқылы әлеуетті өнім берушілердің конкурсқа қатысуға өтінімдерін олардың біліктілік талаптарына және конкурстық құжаттама талаптарына сәйкестігі тұрғысынан карауы;

9) біліктілік талаптарына және конкурстық құжаттама талаптарына сәйкес келетін әлеуетті өнім берушілерді анықтау және оларды конкурсқа қатысушылар деп тану;

10) конкурс жеңімпазын, сондай-ақ екінші, үшінші, төртінші және одан әрі кезектілік тәртібімен орын алған әлеуетті өнім берушіні анықтау және сатып алу қорытындылары туралы хаттаманы веб-порталда орналастыру;

11) конкурс қорытындылары туралы хаттама негізінде тапсырыс берушінің, ұйымдастырушының жеңімпазбен шарт жасасуы.

Конкурстық құжаттамада немесе орналастырылатын ақпаратта әлеуетті өнім берушілерге сандық жағынан өлшенбейтін және (немесе) әкімшілендірілмейтін кез келген талаптарды белгілеуге не сатып алынатын

тауарлардың жекелеген әлеуетті өнім берушілерге тиесілігін айқындайтын сипаттамаларды көрсетуге жол берілмейді.

Тауарларды сатып алуды ұйымдастырушының немесе тапсырыс берушінің тауарларды сатып алудың бекітілген (алдын ала) жоспары негізінде конкурсты ұйымдастырушы жүзеге асырады.

Тиісті бюджет негізінде тапсырыс беруші немесе, егер тапсырыс беруші мен конкурсты ұйымдастырушы бір тұлға болған жағдайда, конкурсты ұйымдастырушы тиісті бюджет бекітілген күннен бастап он жұмыс күні ішінде Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларына (ҚР БҒМ 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығы) 1-қосымшаға сәйкес нысан бойынша тауарларға қажеттілік негізінде қаржы жылына арналған тауарларды сатып алу жоспарын әзірлейді және бекітеді.

Тамақтануға арналған шығындардың 100 пайызы ата-аналардан немесе заңды өкілдерден алынатын мектепке дейінгі ұйымдарда тауарларды сатып алу жоспары қаржы жылының желтоқсан айында бекітіледі.

МЕКТЕПКЕ ДЕЙІНГІ ҰЙЫМДАРДА ТАМАҚТАНУДЫ БАҚЫЛАУ

Мектепке дейінгі ұйымда тамақтануды ұйымдастыру мен тамақтың сапасына әкімшілік бақылауды мектепке дейінгі ұйымның басшысы, медбике (емдәмбике) өз құзыреті шегінде бекітілген бақылау жоспарына немесе мектепке дейінгі ұйым басшысының бұйрығына сәйкес жүзеге асырады.

Бақылаудың кейбір түрлерін жүзеге асыру үшін арнайы комиссия ұйымдастырылуы мүмкін, оның құрамы мен өкілеттігі балабақша меңгерушісінің бұйрығымен айқындалады және бекітіледі. Комиссия жұмысына байқаушылар ретінде қатысу үшін СЭҚ, ата-аналар комитеті және әкімшілік кеңес өкілдері тартылуы мүмкін.

Мектепке дейінгі ұйымның медицина қызметкері (емдәмбике) санитариялық қағидалар талаптарының сақталуын бақылауды қамтамасыз етеді; бракераж комиссиясымен бірге (құрамы білім беру ұйымы әкімшілігінің бұйрығымен айқындалады) өнімдердің салынуының және дайын тағамдардың шығымының дұрыстығын мерзімді түрде тексереді; тәуліктік сынамалардың іріктелуін және сақталуын бақылауды қамтамасыз етеді; тілектер мен пікірлер журналындағы жазбаларды зерделейді; ас блогы қызметкерлерінің қол терісінде, дененің ашық бөліктерінде зақымданудың және іріңді аурулардың, сондай-ақ ангинасы және жоғарғы тыныс алу жолдарында катаральды құбылыстары бар науқастардың болуына тексеруін бақылауды қамтамасыз етеді. Дене жарақаттары, тіліктері, күйіктері, фурункуласы, іріңдері бар қызметкерлер жұмысқа жіберілмейді.

Ас блогында бақылауды жүзеге асыратын адамдардың дені сау болуы және қолданыстағы бұйрықтар мен нұсқаулықтарға сәйкес медициналық тексеруден өткен болуы тиіс. Ереженің осы тармағының орындалуына жауапкершілік балабақшаның медбикесіне жүктеледі.

Бақылау жүргізу үшін:

- жоспар - кесте;
- балабақша бойынша бұйрық;
- ата-аналардың (заңды өкілдердің) және мектепке дейінгі ұйым қызметкерлерінің бұзушылық туралы өтініші негіз болып табылады.

Бақылайтын адамдар тамақтану мәселесіне қатысты қажетті ақпаратты алдын ала сұратуға және құжаттаманы зерделеуге құқылы.

Бақылау барысында тәрбиеленушілерді тамақтандыруды ұйымдастыру бөлігінде ҚР заңнамасын бұзушылықтар анықталған жағдайда бұл туралы мектепке дейінгі ұйымның басшысына хабарлайды.

ҚОРЫТЫНДЫ

Балалардың денсаулығын теңгерімді тамақтандырумен қамтамасыз ету қажет, бұл олардың өсуі, физикалық және жүйке-психикалық дамуы, инфекцияларға және қоршаған ортаның басқа да қолайсыз факторларына қарсы тұруы үшін қажетті жағдай болып табылады. Сонымен қатар, дұрыс ұйымдастырылған тамақтану балаларда мәдени-гигиеналық дағдыларды, салауатты әдеттерді қалыптастырады, тамақтану мәдениетінің негізін қалайды.

Қазіргі кезде көптеген себептердің нәтижесінде балалар денсаулығының нашарлауына байланысты тамақтанудың рөлі едәуір артып отыр, олардың бірі отбасында құнарсыз тамақтану және тағам сапасының төмендеуі болып табылады.

Дұрыс тамақтану баланың дамуында үлкен рөл атқарады, өйткені ол нәрестенің өсуінде, оның ақыл-ойының және физикалық дамуында маңызды рөл атқаратын әртүрлі дәрумендер мен микроэлементтерді қаншалықты алатынына байланысты болып келеді.

Балабақшада балалардың тамақтануы балалар үшін арнайы белгіленген нормалармен анықталады. Аптаға құрастырылған мәзірде барлық тағамдардың жиынтығы балаға қажетті микроэлементтер мен қоректік заттардың толық мөлшерін беруі керек екені ескеріледі. Балаларды тамақтандыру ұсақ-түйегіне дейін ойластырылуы керек және дайындалған тағамның сапасы мен оның дәмдік қасиеттерін бақылауды медициналық қызметкер үнемі жүзеге асырады. Әр балабақшада медбике жұмыс істейді, ол күн сайын тамақтың сапасын тексереді.

Балалардың күнделікті рационында бірдей тағамдар қайталанбайды, балаларға аптасына бір рет балық беріледі. Әрбір балабақшаның ас мәзірі

міндетті түрде сүтқышқылды өнімдер, жұмыртқа, ет, жармалар, көкөністер, макарон өнімдерінен тұрады. Бала балабақшада болған кезде (10-12 сағат) күніне төрт-бес мезгіл тамақтану режимі енгізілді, бұл оңтайлы нұсқа болып табылады.

Балабақшада балаларды тамақтандырумен үйде баланы тамақтандыруды сәйкестендіру керек, сонда ғана оның күнделікті рационын өсіп келе жатқан ағза үшін дәмді және пайдалы тағаммен айтарлықтай түрлендіруге болады.

Тамақ өнімдерін алмастыру, граммда (нетто)

№	Алмастыруға жататын өнімнің түрі	Массасы, граммен	Алмастыратын тамақ өнімінің түрі	Массасы, граммен
1	2	3	4	5
1	Сиыр еті	100,0	1-санатты сүйегі бар кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	100,0
			1-санатты сүйегі жоқ кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	80,0
			1-санатты жылқы еті	104,0
			құс еті	100,0
			1-санатты субөнімдер: бауыр, бүйрек, жүрек	116,0
			пісірілген шұжық	80,0
			ет консервілері	120,0
			балық	150,0
			жартылай майлы сүзбе	250,0
			сүт	600,0
2	Майы алынбаған сүт	100,0	кефир, айран	100,0
			қойылтылған стерилденген сүт	40,0
			кілегей	20,0
			майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	кілегей	133,0
			сүт	667,0
4	Сүзбе	100,0	сүт	333,0
			ірімшік	40,0
			сүзбе ірімшік	80,0
			қаймақ	50,0
			кілегей	66,0
5	Ірімшік	100,0	сиырдың сары майы	50,0
			қаймақ	125,0
			сүзбе	250,0
			сүзбе ірімшік	200,0
			сүт	825,0

			жұмыртқа	3 шт.
6	Жұмыртқа	1 шт.	ірімшік	33,0
			қаймақ	40,0
			сүзбе	80,0
7	Басы алынған балық	100,0	ет	67,0
			тұздалған майшабақ	100,0
			балықтың жон еті	70,0
			сүзбе	168,0
			ірімшік	50,0
8	Жемістер	100,0	жеміс-жидек шырыны	100,0
			кептірілген алма	20,0
			кептірілген өрік	8,0
			қара өрік	17,0
			жүзім	22,0
			қарбыз	300,0
			қауын	200,0

2-қосымша

Мектепке дейінгі ұйымдар және сәбилер үйлерінде балалардың жас ерекшелігіне байланысты (граммен) порциялардың массасы

Тамақ ішу	Порция массасы (граммен)		
	1-2 жастағы	3-5 жастағы	6 жастағы
1	2	3	4
Таңғы ас	350 - 450	400 - 500	500 - 550
Түскі ас	400 - 550	550 - 600	600 - 800
Бесін ас	200 - 250	250 - 300	300 - 400
Кешкі ас	350 - 400	400 - 500	450 - 600

Балалар бөбекжайында, балабақшаларда және мектепке дейінгі санаторий ұйымдарында тәрбиеленетін балаларды тамақтандыру нормалары (бір балаға күніне граммен)

Атауы	Балалардың жас мөлшері					Санаторий ұйымдарында	
	3 жасқа дейін		3 жастан 7 жасқа дейін				
	Ұйымдарда болу ұзақтығы					3 жасқа дейін	3-7 жасқа дейін
	9-10,5 сағат	12-24 сағат	9-10,5 сағат	12 сағат	24 сағат		
1	2	3	4	5	6	7	8
Азық-түлік							
Бидай наны	55	60	80	110	110	70	110
Қара бидай наны	25	30	40	60	60	80	60
Бидай ұны	16	16	20	25	25	16	25
Картоп ұны	3	3	3	3	3	3	3
Жарма, бұршақ, макарон өнімдері	20	30	30	45	45	35	45
Картоп	120	150	190	220	220	150	250
Өртүрлі көкөністер	180	200	200	250	250	300	300
Жаңа піскен жемістер	90	130	60	60	150	250	350
Кептірілген жемістер	10	10	10	10	15	15	15
Кондитерлік бұйымдар	4	7	10	10	10	10	15
Қант	35	50	45	55	55	50	60
Сары май	12	17	20	23	25	30	35
Өсімдік майы	5	6	7	9	9	6	10
Жұмыртқа (дана)	0,25	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1
Сүт	500	600	420	500	500	700	700
Сүзбе	40	50	40	50	50	50	75
Ет	60	85	100	100	100	120	160
Балық	20	25	45	50	50	25	70
Қаймақ	5	5	5	10	15	20	25

Ірімшік	3	3	5	5	5	10	10
Шай	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Дәнді кофе	1	1	2	2	2	1	2
Тұз	2	2	5	5	8	5	8
Ашытқы	1	1	1	1	1	1	1

4-қосымша

«С – дәрумендеу» журналы

Тағамды дайындау күні және сағаты	Тағамның атауы	Қосылған дәруменнің жалпы саны	Бір порциядағы "С" дәрумені мөлшері	Жауапты адамның қолы
1	2	3	4	5

ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

1. «Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 9 шілдедегі №ҚР ДСМ-59 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 13 шілдеде № 23469 болып тіркелді <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/V2100023469>

2. «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ-16 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2022 жылғы 21 ақпанда № 26866 болып тіркелді <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/V2200026866>

3. «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидалары» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 Қаулысы <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/P1200000320>

4. «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы №ҚР ДСМ-76 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 6 тамызда № 23890 болып тіркелді <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/V2100023890>

5. «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 жетоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 22 желтоқсанда № 21857 болып тіркелді. <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/V2000021857>

6. О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» <https://adilet.zan.kz/rus/docs/H11T0000880>

7. Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидалары. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2018 жылғы 14 желтоқсанда № 17948 болып тіркелді <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/V1800017948>

8. Мектепке дейінгі ұйымда тамақтануды ұйымдастыру және бақылау: әдістемелік құрал. – Астана: «Мектепке дейінгі балалық шақ» республикалық орталығы, 2013. – 44 б.

9. Программа по формированию здорового питания детей дошкольного возраста «Здоровый малыш». – Ростов: МДОУ «СЕРПАНТИН», 2018. – 33 с.

10. Устав ВОЗ. – Глобальный веб-сайт, 2023. – <https://www.who.int/ru/about/governance/constitution>

11. Мектепке дейінгі ұйымдар қызметінің үлгілік қағидалары Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 31 тамыздағы № 385 бұйрығы <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/V2200029329>

МАЗМҰНЫ

1. ТҮСІНДІРМЕ ЖАЗБА	3
2. МЕКТЕПКЕ ДЕЙІНГІ ҰЙЫМДАРДА ТАМАҚТАНУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУДЫҢ ЖАЛПЫ ҚАҒИДАТТАРЫ	4
3. ТАМАҚТАНДЫРУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ ТӘРТІБІ	5
4. ТАМАҚТАНУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ	8
5. МАМАНДАНДЫРЫЛҒАН ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ	8
6. МЕМЛЕКЕТТІК МЕКТЕПКЕ ДЕЙІНГІ ҰЙЫМДАРДА БАЛАЛАРДЫ ТАМАҚТАНДЫРУДЫ ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУГЕ БАЙЛАНЫСТЫ ТАУАРЛАРДЫ САТЫП АЛУ ТӘРТІБІ	10
7. МЕКТЕПКЕ ДЕЙІНГІ ҰЙЫМДАРДА ТАМАҚТАНУДЫ БАҚЫЛАУ	11
8. ҚОРЫТЫНДЫ	12
9. ҚОСЫМША	14
10. ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ	20

Методические рекомендации по организации и контролю питания в дошкольных организациях с учетом действующих НПА: методические рекомендации. – Астана, 2024. – 38 с.

Рецензенты:

Жиенбаева С. Н. д.п.н., профессор;

Бектурганова Г.К., заведующая;

Мухиденова Ж.А., методист

В методических рекомендациях представлено содержание работы по организации и контролю питания в дошкольных организациях. Рациональное питание детей дошкольного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического психического развития. Дети, большинство времени находятся в дошкольной организации, поэтому от правильно организованного питания, во многом зависит здоровье и развитие воспитанников.

Пособие предназначено для руководителей, медработникам и работникам пищеблока дошкольных организаций в вопросах правильной организации и контроля питания детей дошкольного возраста.

Методические рекомендации рассмотрены и рекомендованы Научно-методическим советом Института раннего развития детей МП РК (протокол № 2 от 11 марта 2024 года).

Институт раннего развития детей, 2024 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Одним из приоритетных направлений деятельности государства и общества в настоящее время является обеспечение здоровья населения страны [1-6]. Наиболее важно в этом направлении соблюдение принципов рационального питания, особенно у детей дошкольного возраста. «... Дошкольное воспитание и обучение – развитие физических, личностных, интеллектуальных качеств детей, формирование ключевых компетентностей, необходимых для обеспечения их социальной успешности и конкурентоспособности на протяжении всей жизни...» [1, с. 2]. Этот период характеризуется интенсивными процессами роста, дальнейшим совершенствованием функций многих органов и систем, особенно нервной системы, усиленными процессами обмена веществ, развитием моторной деятельности.

Современная концепция дошкольного образования и требования к питанию дошкольников призваны обосновать положительное влияние качественной организации питания в дошкольной организации на жизнь ребенка и его достижения в будущем [2], [3], [4], [5]. Основным принципом правильного питания детей дошкольного возраста должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов.

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно-приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения.

Данные методические рекомендации определяют основные положения организации питания в дошкольных организациях.

В методических рекомендациях представлено содержание работы по организации и контролю питания в дошкольных организациях. Рациональное питание детей дошкольного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического психического развития. Дети, большинство времени находятся в дошкольной организации, поэтому от правильно организованного питания, во многом зависит здоровье и развитие воспитанников.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Дошкольные организации обеспечивают сбалансированное питание воспитанников, которое проводится с учетом их возрастных особенностей, состояния здоровья, режима работы дошкольной организации, сезонного наличия продуктов [11, с.8].

В государственных дошкольных организациях, созданных в организационно-правовой форме коммунальных государственных казенных предприятий, и частных дошкольных организациях с размещенным государственным образовательным заказом размер ежемесячной оплаты, взимаемой с родителей или законных представителей составляет 100 процентов затрат на питание независимо от возраста воспитанника [11, с.6].

Обеспечение питанием детей в дошкольных организациях необходимо организовывать в соответствии со Стандартами питания в организациях образования и с достаточным разнообразием пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и других продуктов можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов или, напротив, избыточное потребление каких-либо из них неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей. Правильный подбор продуктов – условие необходимое, но еще недостаточное для рационального питания воспитанников. Необходимо стремиться к тому, чтобы готовые блюда были красивыми, вкусными, ароматными и готовились с учетом индивидуальных вкусов детей, что достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки, обеспечивающей их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности. Адекватная энергетическая ценность рационов соответствует энерготратам детей.

Питание детей в дошкольных организациях необходимо организовывать в соответствии с режимом питания: часы приема пищи должны быть строго постоянными, количество приемов пищи организуется в зависимости от сроков пребывания ребенка в дошкольной организации.

Необходимо исключить из рациона питания продукты и блюда, способные оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продукты, которые могли бы привести к ухудшению здоровья детей с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание)

Обязательно использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

В первые дни пребывания в детском саду не допускается менять стереотип поведения ребенка, в том числе и привычки в питании. Так, если

ребенок не умеет или не хочет есть самостоятельно, первое время воспитателям следует кормить его, иногда даже после того, как остальные дети закончат еду. Если ребенок отказывается от пищи, ни в коем случае нельзя кормить его насильно, во избежание формирования отрицательного отношения к коллективу.

Ответственность за организацию питания воспитанников возлагается на руководителя дошкольной организации.

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Принципы организации питания включают следующее:

- 1) соответствие энергетической ценности питания детей энергетическим затратам;
- 2) соответствие химического состава пищи физиологическим потребностям организма;
- 3) максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности;
- 4) оптимальный режим питания;
- 5) правильное приготовление пищи, обеспечивающее их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- 6) учет индивидуальных особенностей детей;
- 7) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарно-эпидемиологических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд [5].

Питание воспитанников осуществляется на основании примерного десятидневного меню, которое утверждается руководителем дошкольной организации и вывешивается в каждой возрастной группе [11].

Перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) меню составляется диетсестрой в соответствии с утвержденными нормами суточного набора продуктов. При этом учитывают, что часть продуктов суточного рациона (молоко, хлеб, сахар, масло сливочное, овощи) входит в меню ежедневно, в количествах в соответствии с нормами суточного набора. Другие продукты (рыба, творог, яйца, сыр, сметана и другие) входят в рацион ребенка не каждый день, но в течение недели выдаются в полном объеме.

При организации питания используются рецептуры официальных источников (сборник рецептов, методические рекомендации, монографии), на основании которых составляется картотека блюд, имеющая ссылку на официальный источник. В случае отсутствия одних продуктов, их заменяют другими, равноценными по химическому составу. Для сохранения полноценности состава рациона используют таблицы замены (*приложение 1*) продуктов в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Для отдельных категорий детей, имеющих определенные виды заболеваний, организуется щадящее (диетическое) питание. Количество

нуждающихся в получении определенного диетического питания и продолжительность его получения определяется по результатам ежегодного углубленного медицинского обследования детей, также на основании справок, предоставляемых родителями. Приготовление диетических блюд осуществляется на основе действующих нормативных и технических документов.

При разработке меню учитываются:

- 1) продолжительность пребывания детей в дошкольных организациях;
- 2) возрастная категория;
- 3) физические нагрузки детей.

С учетом возраста детей в меню соблюдаются требования:

- 1) по массе порций блюд;
- 2) их пищевой и энергетической ценности;
- 3) суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Меню содержит следующую информацию:

- 1) о количественном составе блюд;
- 2) энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 – 3 дня.

При разработке меню для питания детей применяются свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке и разогреву замороженных блюд.

Ежедневно в приемной комнате группы дошкольной организации вывешивают меню, утвержденное руководителем детского сада, в котором указываются перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход пищевой продукции (в массе брутто) по каждому блюду (*приложение 2*).

Завтрак детей в дошкольных организациях состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и другие), бутерброда со сливочным маслом или сыром и горячего напитка. Обед включает салат или порционные овощи, первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты и горячие напитки.

Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочную продукцию, булочные или кондитерские изделия без крема.

Интервалы между приемами пищи в дошкольных организациях не превышают 3,5 – 4 часа.

В питании воспитанников используется продовольственное сырье растительного происхождения, выращенное в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах объектов образования при наличии результатов лабораторно-

инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее безопасность.

В дошкольной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, в меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2 – 3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной организации и режима питания детей.

В специализированных дошкольных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей организовывается в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания (*приложение 3*) и меню.

Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной организации.

В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний в дошкольных организациях проводится витаминизация витамином «С»: для детей раннего возраста (до 3 лет), детей дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) – из расчета 35% средней суточной потребности (*приложение 4*), с внесением данных в учетную документацию детского сада. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Исключается применение поливитаминных препаратов для выдачи детям взамен витаминизации блюд [2, с.48].

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указываются наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом. [5, с. 6].

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Запрещается приносить в групповые комнаты кипятков. Доставлять пищу из кухни нужно только в то время, когда в коридорах и на лестницах

нет детей.

Для организации питьевого режима использовать только кипяченую или бутилированную воду.

Соблюдать график смены кипяченой воды. Запрещается принимать от родителей продукты (торты, пирожные и др.), не предусмотренные рационами питания детей в детском саду, особенно - без указания срока изготовления. После каждого приема пищи необходимо организовать полоскание рта. Не позволять детям укладываться спать с пищей во рту, жевательными резинками, конфетами и др., с этой целью проверять полость рта каждого ребенка перед сном. Во время приема пищи необходимо следить за правильным использованием воспитанниками столовых приборов. Во избежание травм столовая и чайная посуда не должна иметь трещин и сколов. Учитывать индивидуальные особенности воспитанников (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд). Следует обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания (соблюдение соответствующих санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению, раздаче блюд и др.).

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроком годности более 6 месяцев;
- 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов;
- 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 процентов;
- 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов;
- 9) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- 11) яйца и мясо водоплавающих птиц;

- 12) соки концентрированные диффузионные;
- 13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- 14) растительные масла: хлопковое;
- 15) гидрогенизированные масла и жиры;
- 16) жгучие специи (перец, хрен, горчица) [6 с. 27-28].

На объектах питания в дошкольных организациях исключается:

- 1) изготовление и реализация:
 - простокваши, творога, кефира;
 - фаршированных блинчиков;
 - макарон по-флотски;
 - зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
 - кондитерских изделий с кремом;
 - кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье, а также в дошкольных организациях и домах ребенка - халва, мармелад, пастила) в потребительских упаковках;
 - морсов, квасов;
 - жареных во фритюре изделий;
 - яиц всмятку, яичницы-глазуньи;
 - сложных (более четырех компонентов) салатов, заправленных сметаной и майонезом;
 - окрошки;
 - грибов;
 - пищевой продукции непромышленного (домашнего) изготовления;
 - первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
 - газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
 - фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, пиццы, наггетсов, чипсов (чипсонов), соленых сухариков с вкусовыми добавками;
 - острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица) [2, с. 64].

ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ТОВАРОВ, СВЯЗАННЫХ С ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Приобретение товаров, связанных с обеспечением питания детей в дошкольных организациях, на конкурсной основе предусматривает выполнение следующих последовательных действий:

- 1) разработка и утверждение плана приобретения товаров, в случае если организатором конкурса выступает не сам заказчик – направление

заказчиком посредством веб-портала пунктов годового плана приобретения товаров (предварительного годового плана приобретения товаров) для выполнения процедур организации и проведения конкурса;

2) формирование и утверждение состава конкурсной комиссии, в случае проведения конкурса организатором включение в состав конкурсной комиссии сотрудников заказчика является не обязательным;

3) утверждение проекта конкурсной документации;

4) размещение на веб-портале объявления об осуществлении процедуры выбора поставщика, а также текста проекта конкурсной документации;

5) предварительное обсуждение посредством веб-портала проекта конкурсной документации и размещение на веб-портале протокола предварительного обсуждения проекта конкурсной документации, а также текста конкурсной документации;

6) представление потенциальными поставщиками заявок на участие в конкурсе в форме электронного документа и их автоматическая регистрация на веб-портале;

7) автоматическое вскрытие заявок и размещение на веб-портале соответствующего протокола вскрытия;

8) рассмотрение конкурсной комиссией посредством веб-портала заявок на участие в конкурсе потенциальных поставщиков на предмет их соответствия квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации,

9) определение потенциальных поставщиков, которые соответствуют квалификационным требованиям и требованиям конкурсной документации, и признание их участниками конкурса,

10) определение победителя конкурса, а также потенциального поставщика, занявшего второе, третье, четвертое и так далее в порядке очередности место, и размещение на веб-портале протокола об итогах закупок;

11) заключение договора заказчика, организатора с победителем на основании протокола об итогах конкурса.

В конкурсной документации либо в размещаемой информации не допускается установление любых, не измеряемых количественно и (или) не администрируемых требований к потенциальным поставщикам, либо указание на характеристики, определяющие принадлежность приобретаемых товаров отдельным потенциальным поставщикам.

Приобретение товаров осуществляется организатором конкурса на основании утвержденного (предварительного) плана приобретения товаров организатором или заказчиком

На основании соответствующего бюджета заказчик или, в случае, если заказчик и организатор конкурса выступают в одном лице, организатор конкурса в течение десяти рабочих дней со дня утверждения соответствующего бюджета разрабатывает и утверждает план приобретения товаров на финансовый год на основе потребности в товарах по форме

согласно приложению 1 к Правилам организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования (приказ МОН РК от 31 октября 2018 года №598).

В дошкольных организациях, в которых 100 процентов затрат на питание взимается с родителей или законных представителей план приобретения товаров утверждается в декабре месяце финансового года [7, с. 36].

КОНТРОЛЬ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

В дошкольной организации административный контроль организации и качества питания осуществляется руководителем дошкольной организации, медицинской сестрой (диетсестрой) в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом руководителя дошкольной организации.

Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом руководителя детского сада. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться представители СЭС, родительского комитета и административного совета.

Медицинский работник (диетсестра) дошкольной организации обеспечивает контроль за соблюдением требований санитарных правил; периодически проводит бракеражной комиссией (состав которой определяется приказом администрации организации образования) проверку правильности закладки продуктов и выхода готовых блюд; обеспечивает контроль за отбором и хранением суточных проб; изучает записи в журнале пожеланий и отзывов; обеспечивает контроль за осмотром работников пищеблока на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также больных с ангиной и катаральными явлениями верхних дыхательных путей. Работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, фурункулы, нагноения, не допускаются к работе [5, с. 8-9].

Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке, должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинскую сестру детского сада.

Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по детскому саду;

– обращение родителей (законных представителей) и сотрудников дошкольной организации по поводу нарушения.

Контролирующие лица, имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РК в части организации питания воспитанников, о них сообщается руководителю ДО.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Роль питания в современных условиях значительно повышается в связи с ухудшением состояния здоровья детей в результате целого комплекса причин, одной из которых является нарушение структуры питания и снижение его качества как в семье, так и в организованных детских коллективах.

Здоровое питание играет главнейшую роль в развитии ребенка, так как от него напрямую зависит, сколько ваш малыш получит разнообразных витаминов и микроэлементов, которые играют первостепенную роль в росте малыша, в его умственном и физическом развитии.

Питание детей в детском саду определено нормами, специально установленными для детей. В меню, составленном на неделю, учитывается то, что в совокупности все блюда с меню должны дать малышу весь объем микроэлементов и полезных веществ, что ему необходимы. Детское питание продумывается до мельчайших подробностей, и контроль за качеством приготовленной еды и ее вкусовыми характеристиками постоянно осуществляется медработником. В каждом детском саду работает медсестра, она ежедневно проверяет качество пищи.

В детском ежедневном рационе не повторяются одинаковые продукты, а рыба малышам дается раз в неделю. Меню каждого детского сада обязательно состоит из кисломолочных продуктов, яиц, мяса, круп, овощей, макаронных изделий. Введено по режиму четырех-пятиразовое питание, для ребенка оно является оптимальным вариантом в течении того времени, когда ребенок находится в детском саду (10-12 часов).

Питание детей в детском саду необходимо скорректировать с питанием своего ребенка дома, тогда вы значительно разнообразите его дневной рацион вкусной и полезной для растущего молодого организма пищей.

Замена пищевой продукции в граммах (нетто)

№	Вид пищевой продукции, подлежащей замене	Масса в граммах	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса в граммах
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
			творог полужирный	250,0
2	Молоко цельное	100,0	молоко	600,0
			кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
3	Сметана	100,0	творог жирный	30,0
			сливки	133,0
4	Творог	100,0	молоко	667,0
			сливки	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
5	Сыр	100,0	сливки	66,0
			масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
6	Яйца	1 шт.	яйца	3 шт.
			сыр	33,0
			сметана	40,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	творог	80,0
			мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			сыр	50,0
8	Фрукты	100,0	творог	168,0
			сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0

		чернослив	17,0
		изюм	22,0
		арбуз	300,0
		дыня	200,0

Приложение 2

Масса порций (в граммах) в зависимости от возраста детей в дошкольных организациях и домах ребенка

Прием пищи	Масса порции (в граммах)		
	от 1-2 лет	от 3-5 лет	6 лет
1	2	3	4
Завтрак	350 - 450	400 - 500	500 - 550
Обед	400 - 550	550 - 600	600 - 800
Полдник	200 - 250	250 - 300	300 - 400
Ужин	350 - 400	400 - 500	450 - 600

Приложение 3

Нормы питания детей, воспитывающихся в детских яслях, детских садах и в санаторных дошкольных организациях (граммов в день на одного ребенка)

Наименование	Для детей в возрасте					В санаторных организациях	
	до 3 лет		от 3 до 7 лет				
	В организациях с длительностью пребывания					до 3 лет	3-7 лет
	9-10,5 час.	12-24 час.	9-10,5 час.	12 час.	24 час.		
1	2	3	4	5	6	7	8
Продукты							
Хлеб пшеничный	55	60	80	110	110	70	110
Хлеб ржаной	25	30	40	60	60	80	60
Мука пшеничная	16	16	20	25	25	16	25
Мука картофельная	3	3	3	3	3	3	3

Крупа, бобовые, макаронные изделия	20	30	30	45	45	35	45
Картофель	120	150	190	220	220	150	250
Овощи разные	180	200	200	250	250	300	300
Фрукты свежие	90	130	60	60	150	250	350
Фрукты сухие	10	10	10	10	15	15	15
Кондитерские изделия	4	7	10	10	10	10	15
Сахар	35	50	45	55	55	50	60
Масло сливочное	12	17	20	23	25	30	35
Масло растительное	5	6	7	9	9	6	10
Яйцо (штук)	0,25	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1
Молоко	500	600	420	500	500	700	700
Творог	40	50	40	40	50	50	75
Мясо	60	85	100	100	100	120	160
Рыба	20	25	45	50	50	25	70
Сметана	5	5	5	10	15	20	25
Сыр	3	3	5	5	5	10	10
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Кофе злаковый	1	1	2	2	2	1	2
Соль	2	2	5	5	8	5	8
Дрожжи	1	1	1	1	1	1	1

Журнал «С – витаминизации»

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина "С" в одной порции	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка»: Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 9 июля 2021 года № ҚР ДСМ-59. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 июля 2021 года № 23469. - <https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2100023469>
2. Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»: Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866. - <https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2200026866>
3. Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь: Постановление Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320. - <https://adilet.zan.kz/rus/docs/P1200000320>
4. Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»: Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 6 августа 2021 года № 23890. - <https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2100023890>
5. «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» <https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2000021857>
6. О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» <https://adilet.zan.kz/rus/docs/H11T0000880>
7. Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования <https://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017948>
8. Организация и контроль питания в дошкольной организации: методическое пособие. – Астана: Республиканский центр «Дошкольное детство», 2013. – 44 с.
9. Программа по формированию здорового питания детей дошкольного возраста «Здоровый малыш». – Ростов: МДОУ «СЕРПАНТИН», 2018. – 33 с.
10. Устав ВОЗ. – Глобальный веб-сайт, 2023. – <https://www.who.int/ru/about/governance/constitution>
11. Типовые правила деятельности дошкольных организаций <https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2200029329>

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ	6
3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	8
4. ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ТОВАРОВ, СВЯЗАННЫХ С ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ	9
5. КОНТРОЛЬ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ	10
6. ЗАКЛЮЧЕНИЕ	11
7. ПРИЛОЖЕНИЕ	13
8. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	14