

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 44» г. Воркуты**

**Выписка из Протокола
родительского собрания**

от 12.04.2023

№ 3

Тема родительского собрания:

«Анализ деятельности дошкольной группы в 2022-2023 учебном году, цели и задачи на 2023-2024 учебный год, пути их достижения и решения»

Председатель: Тетерина О.Ф., директор

Секретарь: Луппова Т.А., старшая вожатая

Присутствовали – 11 человек

Отсутствовали – нет.

Присутствовали:

Тетерина О.Ф., директор, Алексеева Л.В., заместитель директора по учебной работе, Перепелова Е.С., заместитель директора по воспитательной работе, Науменко О.П., Терентьева Е.Э., воспитатели дошкольной группы, Молчанова Г.В., младший воспитатель, Луппова Т.А., старшая вожатая, Логунова А.А., Терентьева А.А., Расова Е.В., Филиппова М.Н., родители (законные представители) воспитанников дошкольной группы.

Повестка дня:

1. Об анализе деятельности дошкольной группы в 2022-2023 учебном году.
(Алексеева Л.В., заместитель директора по учебной работе
Перепелова Е.С., заместитель директора по воспитательной работе)
2. О целях и задачах на 2023-2024 учебный год, путях их достижения и решения.
(Тетерина О.Ф., директор)
- 3. Об организации питания воспитанников дошкольной группы.**
(Тетерина О.Ф., директор
Содокладчики: Артеева И.Н., ведущий экономист,
Логунова А.А., медицинская сестра ФАПа).
4. О праздновании Дня космонавтики.
(Науменко О.П., воспитатель дошкольной группы)
5. О праздновании Дня победы.
(Терентьева Е.Э., воспитатель дошкольной группы)
6. О работе дошкольной группы в летний оздоровительный период 2023 года.
(Тетерина О.Ф., директор)
7. Разное.
(Тетерина О.Ф., директор)

1. Слушали:

Алексеева Лилия Васильевна, заместитель директора по учебной работе.

Перепелова Екатерина Семёновна, заместитель директора по воспитательной работе «Об анализе деятельности дошкольной группы в 2022-2023 учебном году».

2. Слушали:

Тетерина Ольга Фёдоровна, директор. «О целях и задачах на 2023-2024 учебный год, путях их достижения и решения».

3. Слушали:

Тетерина Ольга Фёдоровна, директор. «Об организации питания воспитанников дошкольной группы».

«Основные требования к организации питания в общеобразовательных и дошкольных учреждениях»

Рациональное питание детей и подростков является одним из основных факторов, определяющих темпы роста ребенка, его гармоничное развитие, способность к различным видам и формам обучения, устойчивость организма к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Питание детей является полноценным, если оно достаточно в количественном отношении и по качественному составу, а также покрывает энерготраты. Пищевой рацион детей должен быть сбалансирован в зависимости от возраста, пола, климато-географической зоны проживания, характера деятельности и величины физической нагрузки.

Организация питания детей в дошкольных и общеобразовательных организациях регламентируется требованиями СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Основные требования к организации питания детей:

- для обеспечения здоровым питанием детей в образовательном учреждении необходимо составление примерного двухнедельного меню, в котором учтен возраст детей, сезонность, необходимое количество основных пищевых веществ, витаминов, микроэлементов и соблюдены требования к рациональному распределению калорийности суточного рациона;

- энергетическая ценность должна соответствовать возрасту; завтрак должен составлять 25% суточной энергетической ценности, обед - до 30-35%, полдник - 10-15%, а ужин 25%;

- часы приема пищи должны быть строго постоянными, количество приемов пищи организуется в зависимости от сроков пребывания ребенка в образовательной организации, интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 ч.;

- ежедневно в рацион следует включать мясо, сливочное и растительное масло, молоко, хлеб, крупы, свежие овощи и фрукты. Рыбу, яйца, творог и другие кисломолочные продукты, сыр — рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

- завтрак должен состоять из закуска, горячего блюда: (каша, овощное пюре или яйца (омлет, запеканка); горячего напитка (кофейный напиток с молоком, какао на молоке, чай), рекомендуется включать овощи и фрукты. В обед входят закуска и три блюда. Закуска включает в себя овощные салаты с добавлением зелени или порционированные овощи. Первое блюдо должно быть обязательно жидким (супы). Второе блюдо состоит из горячего блюда из мяса, птицы или рыбы с гарниром. Сладкое блюдо на третье (компот, сок). Полдник состоит из напитка (молоко, простокваша, кефир, какао на молоке, молочный кисель) и мучного или кондитерского изделия без крема. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать, в качестве второго ужина, фрукты или кисло-молочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема;

- питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами;

- для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий включенных в перечень продуктов и блюд, не допускающихся в питании детей (приложение 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13; приложение к 7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Если все перечисленные условия правил питания будут соблюдены, то это явится залогом здоровья и гармоничного развития детей и хорошей учебной работоспособности.

Нормативно-правовые документы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении

Федеральные нормативные акты

1. [Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»](#)
2. [Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»](#)
3. [Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года \(утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р\)](#)
4. [Закон Российской Федерации от 7.02.1992 №2300-1 "О защите прав потребителей"](#)
5. [Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «ОБ ОБРАЗОВАНИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»](#)
6. [Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».](#)
7. [Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»](#)
8. [Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»](#)
9. [Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»](#)

Ведомственные нормативные акты

1. [Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»](#)
2. [Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»](#)
3. [Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»](#)

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. [СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"](#)
2. [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](#)
3. [СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции \(COVID-19\)](#)
4. [МР 2.4.0259-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного](#)

образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях

5. МР 2.4.0242-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

К сведению: под горячим питанием понимается здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Положения об обязательности горячего питания детей содержатся и в [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 \(п. 8.1.2\)](#). Сухой паек (набор пищевой продукции) допускается использовать только при организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов. При этом, если продолжительность таких перевозок (массовых мероприятий) свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00), также должно быть организовано горячее питание.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

Здесь также отметим требования к температуре готовых горячих блюд (п. 11.6 МР 2.3.6.0233-21):

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С;

- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

В целях соблюдения сбалансированности, питательности и полезности детского рациона в приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Роспотребнадзор установил:

- среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в зависимости от возраста. Отдельно выделены наборы пищевой продукции для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также для кадетов (приложение 7);

- требования к массе порций по различным блюдам, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи (приложение 9);

- суточную потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, а также процент распределения потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в образовательной организации (приложение 10);

- количество обязательных приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (приложение 12).

Помимо соблюдения перечисленных требований, меню для детей должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

а) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;

б) при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %;

в) допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 % при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи;

г) на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и т. п.) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10 % в день на каждого человека.

Количество приемов пищи в зависимости от режима работы и обучения в дошкольном образовательном учреждении.

19.04.2022

[Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения \(вместе с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...\) \(Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833\)>Приложение. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Санитарно-эпидемиологические правила и нормы](#)

В проект решения предлагаю:

1. Принять информацию к сведению
2. Использовать данную информацию для организации здорового питания в домашних условиях.

Выступили:

Артеева Ирина Николаевна, ведущий экономист. "Постановление администрации МО ГО "Воркута" от 25.02.2022 № 210 ""О размерах платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования на территории муниципального образования городского округа "Воркута". (Постановление прилагается).

В проект решения предлагаю:

1. Производить оплату за присмотр и уход за детьми своевременно, сразу после получения квитанции на оплату во избежание образования кредиторской задолженности.

Логунова Алёна Александровна, медицинская сестра ФАПа.

Хочу ознакомить Вас с нормами питания в дошкольном учреждении.

Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11

Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

Хим состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ /Приложение 11/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов $\pm 10\%$;
 При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

С учётом всех этих рекомендаций и составляется примерное 10-дневное меню и ежедневное меню. Они размещены на сайте школы. Замена продуктов происходит также в соответствии с рекомендациями на основании приказа руководителя школы.

В проект решения предлагаю:

1. Принять информацию к сведению.
2. Осуществлять родительский контроль за качеством организации питания в дошкольной группе.
3. Вести разъяснительную профилактическую работу с детьми о необходимости правильного здорового питания в детском саду и дома.

4. Слушали:

Науменко Ольга Петровна, воспитатель дошкольной группы. «О праздновании Дня космонавтики».

.....

5. Слушали:

Терентьева Екатерина Эдуардовна, воспитатель дошкольной группы. «О праздновании Дня победы».

.....

6. Слушали:

Тетерина Ольга Фёдоровна, директор. «О работе дошкольной группы в летний оздоровительный период 2023 года».

.....

7. Слушали:

Тетерина Ольга Фёдоровна, директор. «Разное».

7.1.....

7.2.....

7.3.....

Решение:

1. Принять информацию к сведению
2. Использовать информацию для организации здорового питания в домашних условиях.
3. Производить оплату за присмотр и уход за детьми своевременно, сразу после получения квитанции на оплату во избежание образования кредиторской задолженности.
4. Осуществлять родительский контроль за качеством организации питания в дошкольной группе.
5. Вести разъяснительную профилактическую работу с детьми о необходимости правильного здорового питания в детском саду и дома.

Итоги голосования:

«за» - 11 человек

«против» - 0

«воздержались» - 0.

Единогласно.