

Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии с требованиями СанПиН разработано примерное десятидневное меню, соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольном учреждении. Качество и организация питания соответствует требованиям санитарного законодательства (СанПиН 2.4.1.3049 – 13). Питание четырехразовое (введен второй завтрак включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты).

Отдельное меню для воспитанников инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МАДОУ **не предусмотрено.**

В примерном меню содержание белков обеспечивает 12-15% калорийности рациона, жиров – 30-32%, углеводов – 55-58%. При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в % для детей с 12 часовым пребыванием:

завтрак	2 завтрак	обед	уплотненный полдник
20 - 25%	5%	30 - 35%	30-35%

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Второй завтрак включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай).

Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (блюдо из мяса, рыбы, птицы и гарнир), напиток (компот или кисель).

Усиленный полдник включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки (допустимо выдавать кисломолочные напитки).

При отсутствии овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим и только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией.

Строго соблюдается питьевой режим. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником или заведующим с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения. Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, так же ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей.

Качество и организация питания соответствует требованиям санитарного законодательства (СанПиН 2.4.1.3049 – 13). Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется комиссией, утверждённой приказом заведующего.

В МАДОУ ведётся бракеражный журнал (прошнурованный, с печатью), где фиксируются многие показатели: что каждый день дети получают на завтрак, на обед, на полдник, объем, качество. Потребление каждого вида продукта соответствует норме.

Основа правильного питания в детском саду — это нормы, которые утверждены постановлением правительства РФ. Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка) по Сан ПиН 2.4.1.3049-13.

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто ²		в г, мл, нетто	
	1–3 года	3–7 лет	1–3 года	3–7
Молоко с м.д.ж. 2,5–3,2%, в т. ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5–3,2% ³	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 оТ	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях) ⁴	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.) ⁴	23/23/22	27/27/26	20	24

Рыба (филе), в т. ч. филе слабо- или малосоленое ⁴	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	6,9
Яйцо куриное диетическое	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 ⁴	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие ⁴	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	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладко-сливочное	22	26	22	26
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 злаковый (суррогатный), в т. ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5

Сахар5	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6