

Условия питания обучающихся в МБДОУ детский сад № 16

ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Питание детей организовано в соответствии с действующими "Санитарно - эпидемиологическими требованиями". Организации питания в детском саду уделяется особое внимание, так как здоровье детей невозможно обеспечить без правильного питания. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребёнка. Правильно сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям. Кроме, того правильно организованное питание формирует у детей культурно - гигиенические навыки, полезные привычки, закладывает основы культуры питания.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи, соблюдается сервировка стола. Питание детей осуществляется по графику с учетом соблюдения санитарных норм, организуется в групповом помещении.

Обучающиеся получают: четырех разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. При организации питания обучающихся учитываются: возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Приготовление блюд: приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню, контролируется обеспечение правильной обработки пищевых продуктов.

Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, хранением, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия организации.

Ежедневно в меню включаются: Молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, растительное и сливочное масло, сахар, соль., компоты.

Остальные продукты: творог, рыба, яйцо, сыр и т.д. - 2-3 раза в неделю. При отсутствии, каких – либо продуктов: производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденным СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 Приложение (таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности).

Выдача пищи на группы осуществляется: о утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии: с условиями их

хранения и сроками их реализации, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией.

Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения температуры воздуха, достаточным холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует: санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

ОБЪЕМ ПОРЦИЙ

Приложение № 32 от 27.10.2020
СанПиН 2.3./2.4.3590-20

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

<i>Возраст детей</i>	<i>Завтрак</i>	<i>2-ой Завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Полдник</i>	<i>Ужин</i>
От 1 года до 3-х лет	350	100	450	200	400
От 3-лет до 7-ми лет	400	100	600	250	400

Приложение № 9
к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	От 1 года до 3-х лет	От 3-лет до 7-ми лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо), (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60

Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Приложение № 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25

8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей^ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	200
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его	25	30

	содержания в используемом готовой пищевой продукции)		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,4
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Приложение № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно - санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах
и минеральных веществах (суточная)**

Приложение №10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

показатели	1-3 года	3-7 лет	7-11 лет
Потребность в пищевых веществах			
Белки (г/сут)	42	54	77
Жиры (г/сут)	47	60	79
Углеводы (г/сут)	203	261	335
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350
Витамин С (мг/сут)	45	50	60
Витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2
Витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4
Витамин А (рет.экв/сут)	450	500	700
Витамин D (мкг/сут)	10	10	10

Кальций (мг/сут)	800	900	1100
Фосфор (мг/сут)	700	800	1100
Магний (мг/сут)	80	200	250
Железо (мг/сут)	10	10	12
Калий (мг/сут)	400	600	1100
Йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1
Селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03
Фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0

РЕЖИМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

ЗАВТРАК	
08:25 - 08:50	Смешанная группа раннего возраста «Зайчата» (1,5-3года)
08:20 – 08:40	Группа младшего возраста (разновозрастная) «Теремок»
08:20 – 08:40	Смешанная группа дошкольного возраста «Совята» (3-7лет)
08:20 – 08:40	Смешанная группа дошкольного возраста «Казачата» (3-7лет)
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	
9:45 – 10:00	Смешанная группа раннего возраста «Зайчата» (1,5-3года)
9:55 – 10:10	Группа младшего возраста (разновозрастная) «Теремок»
10:00 – 10:15	Смешанная группа дошкольного возраста «Совята» (3-7лет)
10:00 - 10:15	Смешанная группа дошкольного возраста «Казачата» (3-7лет)
10:00 - 10:15	Группа кратковременного пребывания

ОБЕД	
11:40 – 12:00	Смешанная группа раннего возраста «Зайчата» (1,5-3года)
11:45 – 12:05	Группа младшего возраста (разновозрастная) «Теремок»
12:30 – 13:10	Смешанная группа дошкольного возраста «Совята» (3-7лет)
12:30 – 13:10	Смешанная группа дошкольного возраста «Казачата» (3-7лет)
12:30 – 13:10	Группа кратковременного пребывания
ПОЛДНИК	
15:20– 15:50	Смешанная группа раннего возраста «Зайчата» (1,5-3года)
15:25 – 15:50	Группа младшего возраста (разновозрастная) «Теремок»
15:25 – 15:40	Смешанная группа дошкольного возраста «Совята» (3-7лет)
15:25 – 15:40	Смешанная группа дошкольного возраста «Казачата» (3-7лет)