

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида № 41 станицы Смоленской
муниципального образования Северский район

Об условиях питания обучающихся
МБДОУ ДС ОВ № 41 ст. Смоленской МО Северский район

Для нормального роста и развития ребенка необходимо правильно организованное питание. Растущий и быстро развивающийся организм требует достаточной по количеству и полноценной по качеству пищи.

Питание в нашем детском саду организовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Организация питания в МБДОУ ДС ОВ № 41 ст. Смоленской осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств бюджета.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным руководителем организации основным /организованным/ меню. В нем предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий по отдельным приемам пищи / завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

Приложение №7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 4. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник

Меню разработано на 2 недели для каждой возрастной группы, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах.

Приложение №7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

N	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 малосоленное	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	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки 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 п и щ е в о й продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, творожная запеканка), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску, первое блюдо, второе (гарнир и блюдо из мяса, субпродуктов, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник состоит из яичного блюда, напитка (молоко, кисломолочные напитки) с булочными или кондитерскими изделиями.

Ежедневно в питании детей используется молоко, молочная продукция, мясо (или рыба, птица, субпродукты), а также картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительные масла.

Таблица 3. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

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

Таблица 1

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
Витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

Проводится С-витаминизация из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Питьевой режим организован в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Используется кипяченая вода. Смена воды в емкости для её раздачи проводится через 3 часа. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду.

Все продукты поставляются в ДОО местными кубанскими поставщиками.

Поставщик продуктов питания	Вид поставляемой продукции
Индивидуальный Предприниматель 353230, Краснодарский край, Северский район, пос. Ильский, ул. Российская,8 Алиев Анатолий Рагилович 8(86166) 6-46-06 ИНН 234800175210 ОГРН 304234812700185	Продукты питания
Общество с Ограниченной Ответственностью «Афипский хлебокомбинат» 353235, пгт. Афипский, ул. Краснодарская,15 Тишковский Дмитрий Васильевич 8(86166) 3-35-96 ИНН 2348037540 ОГРН 1152348000375	Хлебобулочные изделия

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

Пищеблок оснащен технологическим оборудованием для реализации технологического процесса / холодильниками, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией. Всё оборудование устойчиво к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивает условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Рекомендации родителям по питанию детей

Домашний рацион должен дополнять, а не заменять рацион детского сада. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей родители, ознакомившись с меню детского сада, дома должны дать ребенку именно те продукты и блюда, которые он недополучил днем.

Наш детский сад информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем и калорийность порции.

Рекомендуем родителям исключить завтрак до детского сада, иначе ребенок будет плохо завтракать в группе. В крайнем случае, можно напоить его кефиром или дать яблоко.

В выходные и праздничные дни лучше придерживаться меню учреждения дошкольного образования. Чтобы разнообразить питание детей в выходные дни, нужно следить за меню ДОО на протяжении недели и дома готовить другие блюда. Например, из овощных блюд выбирать блюда, которые в течение недели в меню учреждения не включались.

В выходной день дома завтрак должен включать в себя горячий напиток (чай, кофейный напиток с молоком, какао) с бутербродами, сырниками, а также прекрасным вариантом будет яичный омлет, молочной каши. В обед обязательно кормите ребенка супом. На второе - мясное или рыбное блюдо. На полдник стакан напитка с печеньем, булочкой, фруктом. Ужин ребенка не должен быть чересчур плотным, иначе у него будет беспокойный сон. На ужин подойдет салат из фруктов или овощей, второе блюдо, не дублирующее то, что ребенок получал на обед, стакан молочного напитка.

Приложение N 9. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Таблица 1

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или, 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	100

Не рекомендуем!

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей. Приложение N 6. к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
12. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
13. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
14. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
15. Простокваша-"самокваш".
16. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
17. Квас. Соки концентрированные диффузионные.
18. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
19. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
20. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
21. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
22. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный). Острые соусы, кетчупы, майонез.
24. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
25. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
26. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

29. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
32. Карамель, в том числе леденцовая.
33. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
34. Окрошки и холодные супы.
35. Яичница-глазунья.
36. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
37. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
38. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
39. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
40. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
41. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
42. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.