

## **Информация об условиях питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 25», в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

### **Задачи по организации питания для воспитанников:**

1. Обеспечение максимального разнообразного здорового питания и оптимального его режима.

2. Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами.

3. Соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам.

4. Технологическую и кулинарную обработку пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов.

Организация питания воспитанников осуществляется МБДОУ «Детский сад № 25» самостоятельно на основании «Санитарно – эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» (утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3,2.4.3590-20»), Санитарно – эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20), методических рекомендаций к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21).

В каждом корпусе дошкольного учреждения функционирует пищеблок с наличием современного оборудования:

- вентиляционно приточно – вытяжная система,
- холодильники,
- электронные товарные весы,
- электромясорубки,
- электроплита,
- электросковорода,
- кухонная посуда из нержавеющей стали,
- уборочный инвентарь,
- электрокипятильник и т.д.

Каждый пищеблок разделен на горячий и холодный цеха, имеет склады для сыпучих продуктов и склад для овощей.

Пищеблоки укомплектованы в полном объеме сотрудниками:

- повара - 6 чел.
- подсобные рабочие – 3 чел.
- кладовщики – 2 чел.

Руководит работой пищеблока руководитель и заместитель заведующего по административно – хозяйственной работе.

Сотрудники пищеблока проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и вакцинацию, установленные законодательством РФ.

МБДОУ обеспечивает воспитанников необходимым сбалансированным 4 – х разовым горячим питанием с учетом их возраста, физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии по утвержденным нормам. Питание сотрудников организовано в групповые помещения – буфетной.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10 дневным централизованным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания дошкольников в соответствии с «Санитарно – эпидемиологических требований к организации общественного питания населения». Меню включает горячее питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Меню распределено на: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

Ежедневное меню утверждается заведующей МБДОУ «Детский сад № 25 » и предоставляется для родителей (законных представителей) на информационных стендах в холле и приемных групп.

В дошкольном учреждении организован питьевой режим с использованием кипяченной питьевой воды.

Контроль над качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру и бракеражную комиссию МБДОУ «Детский сад № 25 » (утверждена приказом МБДОУ № 136.от 01.08.2022 ), которая функционирует на основании Положения о бракеражной комиссии ( утверждено приказом МБДОУ № 75 от 26.03.2019). В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, которые хранятся не менее 48ч.

Продукты завозятся в МБДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

Родителям (законным представителям) запрещается на день рождения своего ребенка приносить угощение (печенье, торты, конфеты и др.) для других воспитанников МБДОУ.

#### **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 обрести, 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 - "самоквас".
  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.

**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 кисломолочная 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	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 пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30

28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 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	100

**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):**

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

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации:**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин (дома)	25%

**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	
	10,5 часов	12 часов

8.30 - 9.00	завтрак	завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак	второй завтрак
12.00 - 13.00	обед	обед
15.30	полдник	полдник

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности:**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31

		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

**Функционирование организации и режима обучения:**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу	10,5 – 12 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник



и присмотру		
-------------	--	--