

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад поселка Бег»**

601352 Владимирская область, Судогодский район, поселок Бег, ул. Спортивная; контактный телефон 8 (49235) 2-12-95; e-mail: MDOYposelkaBeg@yandex.ru

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

Для обучающихся учреждения, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья организовано 4 разовое питание (завтрак. 2 завтрак, обед, полдник,) Рацион питания дошкольников различается по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и формируется отдельно для групп детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

Основа правильного питания — это нормы, которые утверждены постановлением правительства РФ.

Ребенок должен получать в день определенное количество мяса, масла, молока, фруктов и так далее. В нашем детском саду разработано и утверждено 10-дневное меню. Составлены технологические карты приготовления блюд. Ежедневно ведется брокеражный журнал, где фиксируются основные показатели: что каждый день дети получают на завтрак, на обед, на полдник, объем и качество. Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют санитарно-эпидемиологическое заключение. Качество продуктов проверяется завхозом и старшей медицинской сестрой. Не допускаются к приему в ДООУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

В детском саду осуществляется сбалансированное четырехразовое питание в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями детей. В меню представлены разнообразные блюда. В ежедневный рацион питания включены овощи и фрукты. Потребление каждого вида продукта должно соответствовать норме СанПиН 2.4.1. 3049-13

Нормы питания детей в дошкольных учреждениях (граммов в день на одного ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в гр, мл брутто		в гр, мл нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
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 1500Т	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 малосоленное 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 сладкосливочное	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
Сахар	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

Один раз в десять дней медсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится один раз в месяц, подсчитывается калорийность (количество белков, жиров, углеводов, витаминов). В весенне-зимний период проводится витаминизация пищи препаратами «Аскорбиновая кислота».

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи. Организация питания находится под постоянным контролем у администрации детского сада.

Пищеблок ДОУ оборудован моечными ваннами, стеллажами для посуды, раковиной для мытья рук, водонагревателем, контрольными весами, электроплитой с

В ДОУ имеется кладовая для хранения продуктов питания. В каждом образовательном учреждении должны строго соблюдаться правила и меры безопасности. Здоровье детей в ДОУ не должно подвергаться опасности, за этим должны следить воспитатели, медсестры, заведующая, младшие воспитатели.

Все продукты, употребляемые детьми в пищу, должны быть приготовлены с соблюдением санитарных правил. Все опасные предметы должны быть вне зоны досягаемости для детей. Для проведения занятий выдаются ножницы с затупленными концами, только под руководством и надзором воспитателя и младшего воспитателя.

Все игровые снаряды, должны быть в исправности. Во время зимы все здания и постройки должны быть очищены от снега, не допустимы сосульки, все дорожки должны быть обработаны песком.

Воспитатели должны не только обучать детей и развивать их умственные способности, но и следить за тем, чтобы здоровье детей в ДОО не пострадало, а наоборот окрепло и улучшилось.

Заведующий

Т.В. Бевза