

В детском саду организовано трехразовое питание детей, имеется согласованное с органом Роспотребнадзора десятидневное меню. Сервировка стола соответствует возрасту детей. Процесс питания сопровождается воспитанием культурно-гигиенических навыков, правил этикета. Родители информируются об ассортименте питания детей, знакомятся с ежедневным меню.

Нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии (в день)

Возраст детей	Норма потребности в день	Энергетическая потребность (в ккал)	Белки в граммах		Жиры в граммах	Углеводы в граммах
			всего	В т.ч. животный		
2-7 лет	75% от нормы	1350	40,5	24,3	45	195,75

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Приложение N 13

к СанПиН 2.4.1.3049-13

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
2-7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

Распределение общей калорийности суточного рациона питания детей в зависимости от времени пребывания ребенка в ДОУ

Для детей с дневным пребыванием в детском саду (12 часов)	Возраст детей	Энергетическая ценность (в ккал)	Белки в граммах	Жиры (в граммах)	Углеводы (в граммах)
Завтрак – 25%	2-7 лет	50	13,5	15	65,25
Обед – 35%		30	18,9	21	91,35
Ужин- 15%		70	8,1	9	39,15
Всего-75		50	40,5	45	195,75

При составлении меню и расчетов калорийности соблюдается соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производится замена на равноценные по составу продукты. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, в организованных детских и подростковых учреждениях, согласно требованиям нормативных документов (СанПиН 2.4.1.3049-13) проводится круглогодичная или сезонная «С» – витаминизация.

Искусственная витаминизация в ДООУ осуществляется согласно СанПиН п.14.21 из расчета для детей от 1-3 лет – 35мл., для детей 3-7 лет – 50мл. (обед) на порцию 75% суточной потребности.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель). После его охлаждения до температуры 15⁰С. (для компота) и 35⁰С. (для киселя) не посредственно перед реализацией.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

С технологией приготовления блюда, химическим составом и калорийности вы можете ознакомиться у медицинской сестры – Поповой В.Л.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575781

Владелец Абзалова Инна Гаптрашитовна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022