Условия питания воспитанников, в том числе

инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

 В соответствии с требованиями санитарных правил, питание детей осуществляется согласно утвержденному примерному десятидневному меню. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемым суточным набором продуктов для организации питания детей в дошкольном учреждении. Питание четырехразовое. Качество и организация питания соответствуют требованиям санитарного законодательства.

 Отдельное меню для воспитанников инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МАДОУ не предусмотрено. Питание детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МАДОУ г. Мурманска № 97 обеспечивается в соответствии с возрастом и временем пребывания, по нормам, установленным Министерством здравоохранения РФ и соответствует требованиям санитарных правил.

 Для воспитанников компенсирующей группы, при нахождении на круглосуточном пребывании, разрабатывается специальное меню, с шестиразовым питанием. Организация питания в группе компенсирующей направленности осуществляется воспитателями группы и заключается в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

 В примерном десятидневном меню содержание белков составляет не менее 42 г/сут и 54 г/сут для возраста 1-3года и 3-7 лет соответственно, жиров не менее 47 г/сут и 60 г/сут для возраста 1-3года и 3-7 лет соответственно, углеводов не менее 203 г/сут и 261 г/сут для возраста 1-3года и 3-7 лет соответственно. При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

 Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в % для детей с 12 часовым пребыванием:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| завтрак | 2-й завтрак | обед | уплотненный полдник |
| 20% | 5% | 35% | 30% |

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

 Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак включает соки или кисломолочные напитки. Обед включает холодную закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе блюдо (блюдо из мяса, рыбы, птицы и гарнир), напиток (компот или кисель), хлеб. Уплотненный полдник включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты, горячие или кисломолочные напитки, булочные или кондитерские изделия без крема, фрукты. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

 При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

 Готовая пища выдается после снятия пробы медицинским работником и проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты отражаются в журнале бракеража: время приготовления блюд, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение блюд к реализации.

 Получение пищи и кипяченой воды на группы осуществляется младшим воспитателем по утвержденным графикам. Строго соблюдается питьевой режим.

 Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения. Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется комиссией, утвержденной приказом заведующего.

 Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, также ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей.

 Основа правильного питания в детском саду – это соблюдение норм и правил санитарного законодательства при организации питания, допуска продуктов к детскому питанию, исключение продукции, которая не допускается при организации питания.

 Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 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 |
| Молоко, молочная и кисломолочная продукция | 390 | 450 |
| Творог (5%-9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| Сметана | 9 | 11 |
| Сыр | 4 | 6 |
| Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 32 | 34 |
| Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| Картофель | 120 | 140 |
| Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашение (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| Фрукты свежие | 95 | 100 |
| Сухофрукты | 9 | 11 |
| Соки фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| Макаронные изделия | 8 | 12 |
| Мука пшеничная | 25 | 29 |
| Масло сливочное | 18 | 21 |
| Масло растительное  | 9 | 11 |
| Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| Чай | 0,5 | 0,6 |
| Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| Крахмал | 2 | 3 |
| Соль пищевая йодированная | 3 | 5 |