Организация питания в детском саду №12 «Колокольчик»

Рациональное питание детей дошкольного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно- психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. В дошкольном учреждении, где ребенок находится большую часть дня, правильная организация питания имеет большое значение. В детском саду организовано четырехразовое питание

Завтрак-8.30 час.

2 завтрак-11 час. ( сок, молочно-кислые напитки, свежие фрукты).

Обед- 12.15час.

Полдник-15.30час.

Источник финансирования – внебюджет. Важным условием организации питания является строгое соблюдение санитарно-гигиенических и культурно-гигиенических норм и правил, сервировки стола и конечно хороший эмоциональный настрой. Соблюдение определенного режима обеспечивает лучшее сохранение аппетита. Для правильной организации питания детей в нашем детском саду ведется соответствующая документация.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ

ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование пищевого продукта   или группы пищевых продуктов | Количество продуктов   в зависимости от возраста детей | | | |
| в г, мл, брутто | | в г, мл,   нетто | |
| 1 - 3   года | 3 - 7   лет | 1 - 3   года | 3 - 7   лет |
| Молоко и кисломолочные продукты с  м.д.ж. не ниже 2,5% | 390 | 450 | 390 | 450 |
| Творог, творожные изделия с м.д.ж. не  менее 5% | 30 | 40 | 30 | 40 |
| Сметана с м.д.ж. не более 15% | 9 | 11 | 9 | 11 |
| Сыр твердый | 4,3 | 6,4 | 4 | 6 |
| Мясо (бескостное/на кости) | 55/68 | 60,5/75 | 50 | 55 |
| Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат.  потр.) | 23/23/22 | 27/27/26 | 20 | 24 |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или  малосоленое | 34 | 39 | 32 | 37 |
| Колбасные изделия | - | 7 | - | 6,9 |
| Яйцо куриное столовое | 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 | 256 | 325 | 205 | 260 |
| Фрукты (плоды) свежие | 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 | 60 | 80 | 60 | 80 |
| Крупы (злаки), бобовые | 30 | 43 | 30 | 43 |
| Макаронные изделия | 8 | 12 | 8 | 12 |
| Мука пшеничная хлебопекарная | 25 | 29 | 25 | 29 |
| Масло коровье сладкосливочное | 18 | 21 | 18 | 21 |
| 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 | 1,0 | 1,2 | 1,0 | 1,2 |
| Сахар | 37 | 47 | 37 | 47 |
| Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 0,5 |
| Мука картофельная (крахмал) | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Соль пищевая поваренная | 4 | 6 | 4 | 6 |
|  |  |  |  |  |

- Примерное 10 дневное меню, утвержденное заведующим МБДОУ с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществ для детей и рекомендуемых суточных наборов продуктов питания для организации питания в ДОУ, утвержденных Сан ПиН 2.4.1.3049-13

-накопительная ведомость,

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции,

-Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

- квартальные, годовые отчеты выполнения норм питания,

-Журнал проведения «С» витаминизации третьих и сладких блюд

-Картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющие выдерживать все требования к приготовлению разнообразных блюд.

-Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно графика, утвержденного заведующим МБДОУ. При организации питания соблюдаются возрастные и физиологические нормы суточного потребления основных пищевых веществ.

-таблица замены продуктов,

-договора с поставщиками продуктов.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых

веществах для детей возрастных групп

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 0 - 3   мес. | 4 - 6   мес. | 7 - 12   мес. | 1 - 2   г. | 2 - 3 г. | 3 - 7   лет |
| Энергия (ккал) | 115 <\*> | 115 <\*> | 110 <\*> | 1200 | 1400 | 1800 |
| Белок, г | - | - | - | 36 | 42 | 54 |
| <\*> в т.ч. животный (%) |  |  |  | 70 | 65 | 60 |
| <\*\*>г/кг массы  тела | 2,2 | 2,6 | 2,9 | - | - | - |
| Жиры, г | 6,5 <\*> | 6 <\*> | 5,5 <\*> | 40 | 47 | 60 |
| Углеводы, г | 13 <\*> | 13 <\*> | 13 <\*> | 174 | 203 | 261 |

Приложение N 9

к СанПиН 2.4.1.3049-13

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;

- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

- мясо третьей и четвертой категории;

- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;

- кровяные и ливерные колбасы;

- непотрошеная птица;

- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;

- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;

- сливочное масло жирностью ниже 72%;

- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,

- молоко, не прошедшее пастеризацию;

- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;

- мороженое;

- творог из непастеризованного молока;

- фляжная сметана без термической обработки;

- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";

- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);

- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;

- квас, газированные напитки;

- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

- кофе натуральный;

- ядра абрикосовой косточки, арахиса;

- карамель, в том числе леденцовая;

- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).