**Условия питания обучающихся (воспитанников) в МБДОУ № 28**

В детском саду имеется отдельный пищеблок, состоящий из 1 цеха (готовой и сырой продукции), овощной, кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока имеет отдельный вход. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Питание детей в детском саду организовано в соответствии с 10 дневным меню. В меню представлено большое разнообразие блюд, повтор которых в течение 10 дней исключен. В рацион питания детского сада включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др..В соответствии с меню в детском саду организовано 4 приема пищи: - 1 завтрак: чередуются молочные каши, запеканки;- 2 завтрак «Витаминный стол»: фрукты и натуральный сок; - обед: салат, первое блюдо, второе блюдо, напиток; - полдник: выпечка, кондитерские изделия, запеканки, молоко и молочные продукты и др. Меню разработано таким образом, чтобы на эти 4 приема пищи приходилось основное количество продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью. Технология приготовления блюд строго соблюдается. Рацион питания детей по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей формируется отдельно для детей группы раннего возраста (от 2 до 3 лет) и для детей дошкольного возраста (от 3 до 7 лет). В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию (технологические карты), которая ведется по форме и заполняется своевременно калькулятором. В пищеблоке разработан график выдачи готовой продукции для каждой группы, примерная масса порций питания детей. На информационном стенде для родителей ежедневно вывешивается меню с калорийностью каждого блюда. В детском саду сформирована эффективная система контроля над организацией питания детей. Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет медицинским работником и заведующим, а также комиссией по организации питания.

**Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки) в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13**

|  |
| --- |
|  |
| Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | 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 |
| Химический состав (без учета т/о) |   |   |   |   |
| Белок, г |   |   | 59 | 73 |
| Жир, г |   |   | 56 | 69 |
| Углеводы, г |   |   | 215 | 275 |
| Энергетическая ценность, ккал |   |   | 1560 | 1963 |  |  |