

В Учреждении в соответствие с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием;
- режим работы пищеблока осуществляется согласно графика холодного/теплого периода года.

В ДОУ организовано трехразовое питание для детей от 1.5 до 3-х лет, и от 3-х до 7-ми лет на основе примерного десятидневного меню утвержденного заведующей ДОУ.

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

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	брутто г, мл,		нетто г, мл,	
	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 5,0 %	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15,0 %	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75,0	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

Режим питания детей в ДОУ

Время приема пищи	Приемы пищи у детей с пребыванием в ДОУ 10,5 часов
8.00-8.30	Завтрак
11.30-12.45	Обед
15.15-15.30	Полдник

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
от 1 года до 3-х лет	150-200	150-200	200-250
от 3-х до 7-ми лет	400-550	600-800	250-350

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

	1-3 г.	3-7 лет
Энергия (ккал)	1500	1700
Белок, г	50	54
Жиры, г	50	55
Углеводы, г	203	261

Количество пищи для детей с 1 г 5мес до 7 лет

Наименование	1 г. 6 мес. - 3 лет	с 3 до 7 лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	150,0	200,0
Чай, кофе, какао	150,0	200,0
Салат	30,0	50,0
Яичное, творожное блюдо, соус	120,0 + 30,0	150,0 + 50,0
Хлеб пшеничный с маслом	20,0 + 8,0	30,0 + 10,0
Обед		
1-е блюдо	150,0	200,0
Блюдо из мяса, рыбы	70,0	80,0
Гарнир	80,0	120,0
Соус	30,0	50,0
3-е блюдо	150,0	200,0
Хлеб ржаной	30,0	40,0
Полдник		
Напиток	150,0	200,0
Фрукты свежие	130,0	200,0
Рыбные котлеты/блины/омлет	70,0 80	80,0 100