

Условия питания обучающихся, в том числе детей инвалидов с нарушением умственного развития и детей с ОВЗ.

Для полноценного роста и развития ребенка необходимо правильно организованное питание. Растущий и быстро развивающийся организм требует достаточной по количеству и полноценной по качеству пищи. С этой целью в детском саду организовано 5-х разовое питание: завтрак, второй завтрак(сок и фрукты), обед, полдник. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ежедневно дети получают необходимое количество белков, жиров и углеводов, витаминизированные продукты. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В детском саду создана бракеражная комиссия.

Каждые 10 дней проводится подсчет количества основных продуктов на одного ребенка и анализ выполнения физиологических норм согласно приложению №7 таблице №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приготовление пищи осуществляется на кухонном блоке. Питание детей осуществляется в групповых комнатах.

Меню составлено в соответствии с натуральными нормами, рекомендованными СанПиН 2.3/2.4.3590-20

С целью правильной организации питания детей в детском саду имеются следующие документы:

1. утвержденный набор продуктов для дошкольных учреждений;
2. 10-дневное меню, разработанное и согласованное Роспотребнадзором;
3. накопительная ведомость расхода продуктов;
4. бракеражный журнал;
5. заявки на продукты (месяц, неделя);
6. договора с поставщиками продуктов;
7. картотека блюд, технологические карты;
8. нормы отходов продуктов при холодной и тепловой кулинарной обработке;
9. таблицы замены продуктов.

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

Таблица 1

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15			

	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5