**Условия питания воспитанников, в том числе**

**инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В соответствии с требованиями СанПиН разработано примерное десятидневное меню, соблюдается  оптимальное соотношение пищевых веществ. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольном учреждении. Качество и организация питания соответствует требованиям санитарного законодательства (СанПиН 2.4.1.3049 – 13). Питание четырёхразовое (введён второй завтрак включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты).Отдельное меню для  воспитанников инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ не предусмотрено. Питание детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ г. Мурманска № 72 обеспечивается в соответствии с возрастом и временем пребывания, по нормам, установленным Минздравом РФ и соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

В примерном меню содержание белков обеспечивает 12-15% калорийности рациона, жиров – 30-32%, углеводов – 55-58%. 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 завтрак | обед | Усиленный полдник |
| 20 - 25% | 5% | 30 - 35% | 20 - 25% |

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (блюдо из мяса, рыбы, птицы и гарнир), напиток (компот или кисель). Усиленный полдник включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки (допустимо выдавать кисломолочные напитки). При отсутствии 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.

Организация питания воспитанников 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. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим и только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией.

Строго соблюдается питьевой режим.  Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения. Меню детского сада ежедневно размещается  на стенде учреждения, так же ежедневно информация о питании воспитанников  размещается в групповых информационных уголках для родителей.

Качество и организация питания соответствует требованиям санитарного законодательства ( СанПиН 2.4.1.3049 – 13). Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется комиссией, утверждённой приказом заведующего.

В МБДОУ ведётся бракеражный журнал (прошнурованный, с печатью), где фиксируются многие показатели: что каждый день дети получают на завтрак, на обед, на полдник, объем, качество. Потребление каждого вида продукта соответствует норме.

Основа правильного питания в детском саду — это нормы, которые утверждены постановлением правительства РФ. Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка) по Сан ПиН 2.4.1.3049-13.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Количество продуктов  в зависимости от возраста детей | | | |
| в г, мл, брутто2 | | в г, мл, нетто | |
| 1–3 года | 3–7 лет | 1–3 года | 3–7 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5–3,2%, в т. ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5–3,2%3 | 390 | 450 | 390 | 450 |
| Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 оТ | 30 | 40 | 30 | 40 |
| Сметана с м.д.ж. не более 15% | 9 | 11 | 9 | 11 |
| Сыр неострых сортов твердый и мягкий | 4,3 | 6,4 | 4 | 6 |
| Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях)4 | 55/68 | 60,5/75 | 50 | 55 |
| Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)4 | 23/23/22 | 27/27/26 | 20 | 24 |
| Рыба (филе), в т. ч. филе слабо- или малосоленое4 | 37 | 39 | 32 | 37 |
| Колбасные изделия для питания дошкольников | 5 | 7 | 4,9 | 6.9 |
| Яйцо куриное диетическое | 0,5 шт | 0,6 шт | 20 | 24 |
| Картофель:  с 01.09 по 31.10  с 31.10 по 31.12  с 31.12 по 28.02  с 29.02 по 01.09 | 160  172  185  200 | 187  200  215  234 | 120  120  120  120 | 140  140  140  140 |
| Овощи, зелень4 | 256 | 325 | 205 | 260 |
| Фрукты (плоды) свежие4 | 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 | 70 | 100 | 70 | 100 |
| Крупы (злаки), бобовые | 30 | 43 | 30 | 43 |
| Макаронные изделия группы А | 8 | 12 | 8 | 12 |
| Мука пшеничная хлебопекарная | 25 | 29 | 25 | 29 |
| Мука картофельная (крахмал) | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масло коровье сладко-сливочное | 22 | 26 | 22 | 26 |
| 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 злаковый (суррогатный), в т. ч. из цикория | 1,0 | 1,2 | 1,0 | 1,2 |
| Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 0,5 |
| Сахар5 | 37 | 47 | 37 | 47 |
| Соль пищевая поваренная | 4 | 6 | 4 | 6 |