**Информация об условиях питания воспитанников, в том числе детей с ОВЗ и детей-инвалидов**

Для детей с ОВЗ и детей – инвалидов отдельные условия не предусмотрены. Все дети в ДОУ питаются в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется.

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно–психического развития ребенка. В нашем саду организовано 4-разовое питание (второй завтрак),согласно 10-дневному меню, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания.

Закупка и поставка продуктов питания Учреждением  осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О  контрактной системе в сфере закупок, товаров работ,  услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»  на контрактной  основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом. В Учреждении в соответствии 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 (карантина).

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

В дошкольном учреждении проводится ежедневная оценка приготовленной продукции. Для проведения органолептической оценки качества готовой продукции и разрешения её к выдаче в Учреждении   создана бракеражная комиссия в составе:

- медсестра Р.А. Горшкова – ежедневно;

- повар Н.Б.Селезенева – ежедневно;

- заведующая хозяйствам Т.Г. Бузмакова- ежедневно;

Ответственность за деятельность бракеражной комиссии возложена на медсестру Р.А. Горшкову

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ**

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | 8-10,5 часов |
| 8.05 - 8.35 | завтрак |
| 9.50-10.00 | второй завтрак |
| 11.15-12.30 | обед |
| 15.10-15.30 | полдник |

**Принципы организации сбалансированного питания**

**•** Взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;

• Разнообразие рациона

• Обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;

•Учет индивидуальных особенностей детей;

• Обеспечение санитарно-эпидемиологическкой безопасности питания.

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.**

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах**  **для детей возрастных групп**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Показатели (в сутки) | 1-2 года | От 2 лет  до 3 лет | 3-7 лет | | 1 | Энергия (ккал) | 1200 | 1400 | 1800 | | 2 | Белок , г | 36 | 42 | 54 | | 3 | \* в.т.ч. животный (%) |  | 70 | 65 | | 4 | \*\* г/кг массы тела | -- | -- | -- | | 6 | Жиры, г | 40 | 47 | 60 | | 7 | Углеводы, г | 174 | 203 | 261 |   \* потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг  массы тела.  **Рекомендуемые среднесуточные нормы питания1 в дошкольных организациях**  **(г, мл, на 1 ребенка)**     |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 лет | | 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 1500Т | 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 | 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, 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 сладкосливочное | 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 |   1 – Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания ±5%.  2 - в случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.  3 – доля кисломолочных продуктов должна составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл – для детей 3-7 лет;  4 – при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню  необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.  5- в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов  промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара  должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе  используемого продукта. |  |

  Приложение N 9

к СанПиН 2.4.1.3049-13

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ 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 обрези, 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, деформирова-нные, без этикеток. |
| Пищевые жиры:  кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогени-зированные 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%). |

Приложение № 11

к СанПиН 2.4.1.3049-13

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ**

**ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ**

**ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

|  |
| --- |
| Мясо и мясопродукты:  - говядина I категории,  - телятина,  - нежирные сорта свинины и баранины;  - мясо птицы охлажденное (курица, индейка),  - мясо кролика,  - сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;  - субпродукты говяжьи (печень, язык). |
| Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты. |
| Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде. |
| Молоко и молочные продукты:  - молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;  - сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;  - творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °T - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;  - сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);  - сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;  - кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;  - сливки (10% жирности);  - мороженое (молочное, сливочное) |
| Пищевые жиры:  - сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);  - растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;  - маргарин ограниченно для выпечки. |
| Кондитерские изделия:  - зефир, пастила, мармелад;  - шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;  - галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);  - пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);  - джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска. |
| Овощи:  - овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;  - овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая. |
| Фрукты:  - яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);  - цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;  - тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;  - сухофрукты. |
| Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица. |
| Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха. |
| Соки и напитки:  - натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);  - напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;  - витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;  - кофе (суррогатный), какао, чай. |
| Консервы:  - говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);  - лосось, сайра (для приготовления супов);  - компоты, фрукты дольками;  - баклажанная и кабачковая икра для детского питания;  - зеленый горошек;  - кукуруза сахарная;  - фасоль стручковая консервированная;  - томаты и огурцы соленые. |
| Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения. |
| Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах. |