**Условия питания и охрана здоровья воспитанников**

 **МБДОУ «Детский сад «Пилеш»**

Закупка продуктов питания производится согласно заключенных контрактов и договоров. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Качество продуктов проверяется медицинским работником и заведующим хозяйством. Не допускаются к приему в МБДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Питание рациональное с распределением общей калорийности суточного рациона питания детей с 10 часовым пребыванием в МБДОУ. Организация рационального питания детей предусматривает соблюдение режима для каждой возрастной группы детей. Ежедневно в раздевальных комнатах детского сада вывешивается ежедневное меню.

В МБДОУ организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

На оборудованном пищеблоке в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 работают квалифицированные повара. Меню ежедневно составляется по утвержденному 14-ти дневному примерному меню. Ежедневно проходит витаминизация 3-го блюда. Блюда в течение дня распределены следующим образом: завтрак: батон, масло сливочное, сыр, каша, суп молочный, кофейный напиток, какао. Обед: салат; первое блюдо; блюдо из мяса и рыбы; гарнир; третье блюдо - компот из сухофруктов, хлеб ржаной и пшеничный. Полдник: молоко, блюдо из творога, овощей, яиц, кондитерские изделия, выпечка.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

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, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные 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 N 10

к СанПиН 2.4.1.3049-13

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ

ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)

|  |  |
| --- | --- |
|  Наименование пищевого продукта  или группы пищевых продуктов  |  Количество продуктов  в зависимости от возраста детей  |
|  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  |
|  |  |  |  |  |
| Хим. состав (без учета т/о)  |  |  |  |  |
| Белок, г  |  |  |  59  |  73  |
| Жир, г  |  |  |  56  |  69  |
| Углеводы, г  |  |  |  215  |  275  |
| Энергетическая ценность, ккал  |  |  |  1560  |  1963  |

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

2 - 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.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ [/приложение 8/](http://www.edu21.cap.ru/home/4000/mat-teh%20obesp/uslov%20pitan.doc#Par1239), 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 могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 - 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 готового продукта;

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Приложение N 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.

Приложение N 13

к СанПиН 2.4.1.3049-13

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  Возраст детей  |  Завтрак  |  Обед  |  Полдник  |  Ужин  |
|  от 1 года до 3-х лет  |  350 - 450  |  450 - 550  |  200 - 250  |  400 - 500  |
|  от 3-х до 7-ми лет  |  400 - 550  |  600 - 800  |  250 - 350  |  450 - 600  |

**Обеспечение питанием детей**

**В пищеблоке имеется**

Холодильник (3 шт.)

Морозильник (1 шт.)

Столы разделочные ( 4 шт.)

Весы механические (1 шт.)

Плиты электрические (1 шт.)

Моечная для посуды (2 шт.)