|  |  |
| --- | --- |
| ***Информация об организации питания воспитанников*** | |
| О наличии 2-х недельного меню | Организация питания в ДОУ проводится согласно  утвержденному  10-дневному меню. |
| О кратности питания | В ДОУ питание 5 кратное:   1. Завтрак 2. 2-й завтрак 3. Обед 4. Полдник 5. Ужин |
| О контроле за качеством питания | Бракеражная комиссия |
| Витаминизация блюд | Ежедневно проводится искусственная « С » витаминизация 3-го блюда. |
| **Недопустимые продукты в ДОУ**  **Приложение *9 к СанПиН*2.4.1.3049-13**  **Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):**  **-**субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;  -непотрошеной птицы;  -мяса диких животных;  -мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;  -мясо птицы замороженные;  -мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;  -мясо третьей и четвертой категории;  -мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;  -зельцев, изделий из мясной обрези, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;  -кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;  -яиц и мяса водоплавающих птиц;  -яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;  -консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;  -крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями.  -любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);  -кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;  -творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;  -простокваши “самокваса”;  -грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;  -кваса, газированных напитков;  -молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;  -сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;  -блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);  -бульонов приготовленных на основе костей;  -жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;  -уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ, и содержащих их пищевых продуктов;  острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;  -кофе натурального;  -ядра абрикосовой косточки, арахиса;  -молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;  -кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%).  -карамели, в том числе леденцовой;  -первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;  -продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;  -сливочное масло жирностью ниже 72%;  -продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;  -консервированные продукты с использованием уксуса.  **Питание в детском саду осуществляется в строгом соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим ДОУ и составленным с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13**    **Принципы организации питания:**  сбалансированность в рационе всех пищевых веществ;  максимальное разнообразие продуктов и блюд;  правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности;  оптимальный режим питания;  соблюдение гигиенических требований к питанию соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка.    **Количество приёмов пищи в группах оздоровительной направленности –пять:**  Завтрак  Второй завтрак  Обед  Полдник  Ужин  Ежедневно проводится витаминизация 3 блюда витамином С.  Общий контроль за качеством питания осуществляет заведующий  МБДОУ "Детский сад № 35" присмотра и оздоровления Белова Е.Н., она же составляет ежедневное меню-требование, следит за качеством приготовления пищи в соответствии с технологическими картами приготовления блюд, производит пробу готовых блюд и закладывает ее на хранение в соответствии с требованиями СЭС, следит за выполнением графика получения пищи группами, проводит ежедневный обход групп, проверяя организацию питания в группах, ведет необходимую документацию.      **Рекомендуемые суточные нормы**  ***Приложение 10 к СанПиН*2.4.1.3049-13**  **Рекомендуемые среднесуточные нормы питания 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*** | | |  | ***3-7 лет*** |  | ***3-7лет*** | | *Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в   т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%3* |  | *450* |  | *450* | | *Творог, творожные изделия   для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 1500Т* |  | *40* |  | *40* | | *Сметана с м.д.ж. не более   15%* |  | *11* |  | *11* | | *Сыр неострых сортов твердый   и мягкий* |  | *6,4* |  | *6* | | *Мясо (говядина 1 кат.   бескостная/говядина 1 кат. на костях)4* |  | *60,5/75* |  | *55* | | *Птица (куры 1 кат   потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)4* |  | *27/27/26* |  | *24* | | *Рыба (филе), в т.ч. филе   слабо или малосоленое4* |  | *39* |  | *37* | | *Колбасные изделия для   питания дошкольников* |  | *7* |  | *6,9* | | *Яйцо куриное диетическое* |  | *0,6 шт.* |  | *24* | | *Картофель: с 01.09 по 31.10* |  | *187* |  | *140* | | *с 31.10 по 31.12* |  | *200* |  | *140* | | *с 31.12 по 28.02* |  | *215* |  | *140* | | *с 29.02 по 01.09* |  | *234* |  | *140* | | *Овощи, зелень4* |  | *325* |  | *260* | | *Фрукты (плоды) свежие4* |  | *114* |  | *100* | | *Фрукты (плоды) сухие* |  | *11* |  | *11* | | *Соки фруктовые (овощные)* |  | *100* |  | *100* | | *Напитки витаминизированные   (готовый напиток)* |  | *50* |  | *50* | | *Хлеб ржаной   (ржано-пшеничный)* |  | *50* |  | *50* | | *Хлеб пшеничный или хлеб   зерновой* |  | *100* |  | *100* | | *Крупы (злаки), бобовые* |  | *43* |  | *43* | | *Макаронные изделия группы А* |  | *12* |  | *12* | | *Мука пшеничная хлебопекарная* |  | *29* |  | *29* | | *Мука картофельная (крахмал)* |  | *3* |  | *3* | | *Масло коровье   сладкосливочное* |  | *26* |  | *26* | | *Масло растительное* |  | *11* |  | *11* | | *Кондитерские изделия* |  | *20* |  | *20* | | *Чай, включая фиточай* |  | *0,6* |  | *0,6* | | *Какао-порошок* |  | *0,6* |  | *0,6* | | *Кофейный напиток злаковый   (суррогатный), в т.ч. из цикория* |  | *1,2* |  | *1,2* | | *Дрожжи хлебопекарные* |  | *0,5* |  | *0,5* | | *Сахар5* |  | *47* |  | *47* | | *Соль пищевая поваренная* |  | *6* |  | *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 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 готового продукта.*      ***Охрана жизни и здоровья воспитанников.***     В  ДОУ  имеется отдельно выделенный  медицинский блок, он состоит из медицинского кабинета.    Медицинское обслуживание воспитанников осуществляется  медицинской сестрой,  врачом-педиатром Детской городской поликлиники № 10, которые осуществляют  оценку состояния здоровья воспитанников, плановую профилактическую работу с воспитанниками  ( вакцинацинопрофилактика , работа по профилактике туберкулеза среди воспитанников), тематические собрания родителей, оказание им консультативной помощи, углубленные профосмотры воспитанников.     Взаимодействие  ДОУ и муниципального учреждения здравоохранения ГБУЗ НО «Городская детская больница №10  г.Дзержинска»  осуществляется и регулируется на договорной основе  ( заключен договор  о сотрудничестве от 09.01.2017 г.). | |