

Условия питания

В государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-часовым пребыванием детей с 2007 года введено 10-ти дневное меню для детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет.

Детский сад работает по «Примерному циклическому меню для организации питания детей в МБДОУ № 211», разработано и утверждено ООО «ФСЭБ-С» 08.12.2007 г. Регистрационный номер № 0413307.

Настоящее примерное циклическое 10-ти дневное меню разработано для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет с целью обеспечения пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей и с учетом их возраста.

Настоящее меню рассчитано на 5-ти разовое питание:

- завтрак;
- 2 завтрак;
- обед;
- полдник;
- ужин.

Предусмотрена следующая калорийность каждого приема пищи:

- завтрак – 20 %;
- 2 завтрак – 5 %;
- обед – 35 %;
- полдник – 15 %;
- ужин – 25 %.

Каждый прием пищи осуществляется в соответствии с режимом дня ДОУ. Длительность приемов пищи составляет:

- завтрак – 15 – 20 минут;
- 2 завтрак – 10 – 15 минут;
- обед – 20 – 30 минут
- полдник – 15 – 20 минут;
- ужин – 15 – 20 минут.

Интервалы между приемами пищи не превышают 4-х часов.

Для обеспечения преемственности питания МБДОУ информирует родителей об ассортименте питания ребенка вывешивая ежедневное меню около пищеблока и в каждой группе.

В целях профилактики йоддефицитных состояний в питании детей предусмотрено использование только йодированной соли. В целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей холодные напитки (компот, кисель и др.) обогащаются витамином С, также используется поливитаминный напиток «Золотой шар».

В исключительных случаях при отсутствии необходимого набора продуктов проводится их замена на продукты, равноценные по химическому составу.

На каждое блюдо разработана технологическая карточка, в которой указан номер рецептуры, наименование рецептурного справочного, а также технологический процесс кулинарной обработки продуктов.

Крупы, мясные продукты поставляет - ИП Стрекалова; молочные продукты – ООО «Партнер»; яйцо – ОАО «Бархатовская»; овощи, фрукты и сухофрукты, рыбную продукцию, консервированную продукцию, макаронные и кондитерские изделия поставляет ИП О.В. Тимонина; хлебобулочные изделия – ООО «Торговая компания – Красноярский хлеб»; кондитерские изделия (печения, пряники, вафли) – ОАО «Дары Сибири».

На пищеблоке вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы, примерная масса порций питания детей. Контрольная порция оставляется ежедневно.

**Рекомендуемый среднесуточный набор продуктов для питания
(на одного ребенка) в ДОУ с 12- часовым режимом
функционирования**

Продукты, количество, г брутто	Возраст детей	
	1,5 – 3 года	3[1]-7 лет
Хлеб пшеничный	60	80
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	40
Мука пшеничная, ржаная	18	20
Крупы, бобовые	23	30
Макаронные изделия	7	10
Картофель	180	210
Овощи разные (кроме картофеля), зелень (укроп, петрушка)	245	300
Фрукты (плоды) свежие	150	150
Соки фруктовые (овощные), напитки витаминизированные[2]	150	180
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	10	10
Кондитерские изделия	10	13
Сахар	40	50
Масло коровье сливочное	21	25
Масло растительное	8	10
Яйцо диетическое	0,5 шт.	0,5 шт.
Молоко (м.д.ж. 3,2 %)	230	220
Кисломолочные продукты (м.д.ж. 3,2 %)	150	180
Творог или творожные изделия (м.д.ж. 9 %)	30	40
Мясо (Икат, бескостный полуфабрикат)	70	80
Птица (Икат., п/п)	30	30
Колбасные изделия	5	5
Рыба-филе	33	40
Сметана	7	10
Сыр сычужный	3	5

Чай	0,5	0,5
Какао-порошок	0,45	0,9
Кофейный напиток злаковый (суррогатный)	0,6	1
Мука картофельная (крахмал)	3	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3-4	5-6
Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,3
Примерный химический состав набора:[3]		
Белок, г	56	66
Жир, г	56	70
Углеводы, г	190	228
Энергетическая ценность, ккал	1533	1812

[1]С возраста 3 года и 1 месяц (по состоянию на 1 сентября).

[2] В расчете на массу готового напитка.

[3] Химический состав набора может несколько меняться в зависимости от сортности используемых продуктов (мяса, сметаны, хлеба и т.д.) и видов кулинарной обработки продуктов.