

## Условия питания

Питание в Учреждении осуществляется в строгом соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26.

### Принципы организации питания:

- учет 20-дневного меню, утвержденного специалистами Роспотребнадзора;
- работа по технологическим карточкам-раскладкам (учет оптимального химического состава (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины);
- строгое соблюдение технологии приготовления блюд;
- соблюдение санитарных норм и правил при организации питания в соответствии с возрастом детей (нормы рассчитаны на детей от 1-3 лет и с 3-7 лет). Приложение N 10 к СанПиНу 2.4.1.3049-13 **рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в ДОУ** (г, мл, на 1 ребенка/сутки);
- наличие в штате Учреждения специалистов, имеющих определенный уровень образования и стаж работы.

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
----------------------------	---	---	---	---

Ежемесячно отслеживается динамика выполнения натуральных норм (согласно СанПиН при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%).