



**Организация питания в
МБДОУ №21 «Колокольчик»
города Искитима**



Организация питания осуществляется в соответствии с документами:



Санитарно-эпидемиологические
правила и нормативы
САНПИН 2.4.1.3049-13
«Санитарно-эпидемиологические
требования к устройству,
содержанию и организации
режима работы дошкольных
образовательных организаций»
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ
от 15 мая 2013г. №26



- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 02.03.2016) "Об образовании в Российской Федерации"
- ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / в действующей редакции/
- Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»
 - СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении» (в действующей редакции)
 - Инструкция по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15,
- Постановление СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений»,
- Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-0
- Письмо Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 15-3/839-09 от 10 мая 2007 г.

Локальные акты ДОУ



Приказы:

- **«Об организации питания детей МБДОУ №21 «Колокольчик»»**
- **«О создании бракеражной комиссии»**
- **«О создании Единой комиссии по размещению заказа на поставку товаров»**
- **«О создании комиссии по контролю за качеством питания»**
- **«О назначении ответственных за отбор суточной пробы»**
- **«О выполнении натуральных норм продуктов питания за период 2015-16 года»**
- **«Об утверждении графика выдачи пищи из пищеблока»**
- **«О результатах анкетирования Родителей по организации питания»**

**Пища готовится на пищеблоке,
который оборудован необходимым технологическим
и холодильным оборудованием**



Поставка продуктов питания в ДОУ



Наш детский сад работает
с этими поставщиками
на основании договора поставок:

ООО «Кербер и К»- хлебобулочные изделия.

ООО«Сибирская Академия Молочных Наук»-
молочная продукция.

ООО «Актив»- мясо птицы, рыба.

ООО ТД «Сибирь» мясная продукция.

ИП Шубина В.Н. – продукты питания.

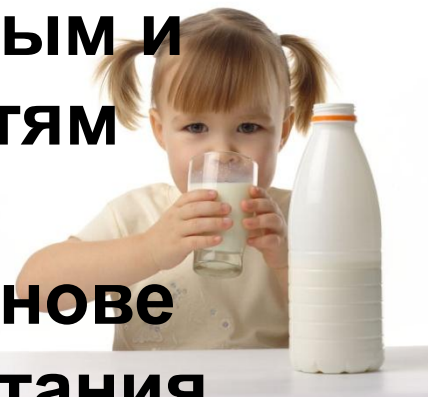


**В основу качественного
сбалансированного питания заложено
питание, отвечающее возрастным и
физиологическим потребностям
детского организма.**

**Питание осуществляется на основе
суточного набора продуктов питания
детей в ДОУ**

(г, мл, на 1 ребенка/сутки)

СанПиН 2.4.1.3049-13



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

Для детей оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов. Режим питания детей./СанПиН 2.4.1.3049-13/



Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)	Время приема пищи
Завтрак	8.15-8.55
Второй завтрак	10.00 – 10.15 (в зависимости от режима занятий)
Обед	11.30-13.00
Уплотненный полдник	15.20-15.50

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в % СанПиН 2.4.1.3049-13



На долю **завтрака** приходится - 25-30%
суточного рациона,
второй завтрак - 5-7%
обед - 30-35 %,
уплотненный полдник - 30-35 %
суточного рациона.





Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

При приготовлении блюд **не применяется жарка.**

*СанПиН 2.4.1.3049-13 статья 14 пункт 1010



Каждый день вы можете ознакомиться с меню детского сада на стенде около пищеблока и в уголке «МЕНЮ» в каждой группе



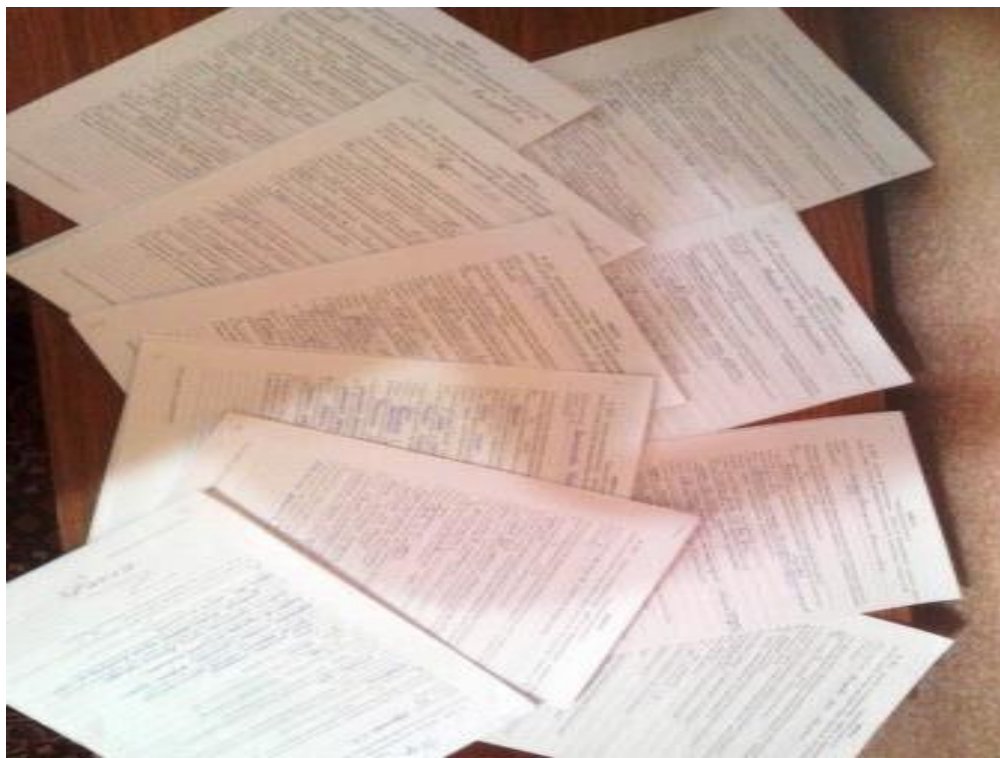


С ЦЕЛЬЮ ИЗУЧЕНИЯ И ВЫЯВЛЕНИЯ УРОВНЯ ОРГАНИЗАЦИИ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОУ ПРОВЕДЕНО АНКЕТИРОВАНИЕ РОДИТЕЛЕЙ



Результаты анкетирования родителей

В анкетировании приняло участие
128 чел.





АНАЛИЗ АНКЕТ ПОКАЗАЛ:

**БОЛЬШИНСТВО РОДИТЕЛЕЙ считают,
что питание в ДОУ
организовано хорошо**





Формирование культурно-гигиенических навыков осуществляется под руководством взрослых. В требованиях детского сада и семьи должна быть полная согласованность. Воспитатель, медперсонал проводят систематическую работу с родителями по вопросам питания.





ПРИЯТНОГО НАМ АППЕТИТА !







муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 21 «Колокольчик»
комбинированного вида города Искитима
Новосибирской области



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ