

**В соответствии с действующими натуральными нормами питания, нормативными актами Российской Федерации по организации питания детей дошкольного возраста, требованиями законодательства в сфере санитарного благополучия населения**

Каждый ребёнок обеспечивается сбалансированным питанием, необходимым для его нормального роста и развития. Режим питания детей соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и возрасту детей. Дети обеспечиваются 5-ти кратным питанием:

- Завтрак: 20 - 25 %,
- Второй завтрак: 5 %,
- Обед: 30 - 35 %,
- Полдник: 10- 15 %,
- Ужин: 20-25%

ДОО созданы необходимые условия для организации питания воспитанников. Меню обеспечивает содержание белков 12-15%, жиров 30-32%, углеводов 55-58% от калорийности рациона детей. При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона приема пищи. Родители (законные представители) могут получить информацию об ассортименте питания воспитанников на специальных стендах, в группах, а также на сайте МБДОУ.

Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, обучающихся дошкольного возраста и утвержденного заведующим МБДОУ.

**Десятидневное меню**

<b>1 - 5</b>	<b>Завтрак 1</b>	<b>Завтрак 2</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>	<b>Ужин</b>
1 д е н ь п о н е д е л ь н и к	Каша манная молочная со сл.маслом - 1/150/200; Кофейный напиток с молоком - 1/150/180; Батон «Нарезной» - 1/40; Масло сливочное - 1/5.	ФРУКТ /компот 1/100	Салат из кваш/свеж капусты с раст.маслом -1/30/50; Суп-пюре гороховый на мясном бульоне с мясом -1/150/180; Бефстроганов из кур. - 1/50/70; Греча отв. с сл.маслом.- 1/120/150; Хлеб ржаной 1/45; Компот из яблок/с/фр. с вит «С»1/150/200.	Компот из с/фр - 1/150/200; Ватрушка с творогом- 1/60/30.	Овощи тушеные с мясом и смет- 1/180/200; Батон «Нарезной» - 1/20; Чай с сахаром и шиповником -1/200.
2 д е н ь в т о р н и к	Молочная вермишель со сл.маслом– 1/150/200; Какао с молоком 1/150/180; Батон «Нарезной» - 1/40; Масло сливочное - 1/5;	ФРУКТ 1/100	Салат из «СВЕКОЛКА».- 1/30/50; Суп с клёцками и курой -1/150/180; Тефтели рыбные – 1/50/70;	Компот их с/фр. 1/150/180.	Ленивые голубцы с мясом и смет- 1/180/200; Батон «Нарезной» - 1/20; Чай с сахаром и лимоном – 1/200.

	Сыр – 1/10.		Рис отварной с сл. маслом 1/110/130 Соус молочный-1/30 Хлеб ржаной 1/45; Компот из яблок /с.фр.с вит «С» 1/150/180.		
З д е н ь с р е д а	Каша «Дружба» молочная со сл. маслом– 1/150/200; Кофейный напиток с молоком - 1/150/180; Батон «Нарезной» - 1/40; Масло сливочное - 1/5.	Компот из с/фр- 1/150/180 ПЕЧЕНЬ Е 1/30	Рассольник с курой и сметаной – 1/150/180; Запеканка картоф. с гов. печенью с смет. соусе- 1/120/150/30; Хлеб ржаной 1/45; Компот из яблок/ с.фр. с вит «С» – 1/150/180.	Молоко – 1/150.	Макароньки отв. со сл. маслом 1/150; Соте из говядины 1/60; Чай с сахаром и шиповником– 1/200;
4 д е н ь ч е т в е р г	Каша геркулесовая молочная со сл. маслом– 1/150/200; Какао с молоком 1/150/180; Батон «Нарезной» - 1/40; Масло сливочное - 1/5; Сыр- 1/10.	ФРУКТ /компот 1/100	Сол. огурец -1/30; Борщ с курой и сметаной – 1/150/200; Рыбная котлета – 1/50/70; Картофельное пюре розовое с сл. маслом– 1/120/150; Хлеб ржаной 1/45; Компот из яблок /с.фр.с вит «С» - 1/150/180.	Сок-1/150;	Омлет натуральный - 1/120/150; Зелёный горошек/кукуруза(стер) – 1/30; Батон «Нарезной» - 1/20; Чай с сахаром -1/200.
5 д е н ь п я т н и ц а	Каша пшеничная молочная со сл. маслом – 1/150/200; Кофейный напиток с молоком - 1/150/180; Батон «Нарезной» - 1/40; Масло сливочное - 1/5.	ФРУКТ /компот -1/100	Щи из св /кв капусты с курой и смет- 1/150/200; Тефтели мясные - 1/50/70; Молочный соус 1/30; Макароньки отварные с маслом сл. - 1/110/150; Хлеб ржаной 1/45; Компот из яблок/ с.ф. с вит «С» - 1/150/180.	Кефир/молоко – 1/150 Печенье1/30	Пудинг творожный- 1/150; Повидло/джем – 1/30; Чай с сахаром и лимоном – 1/200;

6 - 1 0	Завтрак 1	Завтрак 2	Обед	Полдник	Ужин
б д е н ь п о н е д е л ь н и к	Каша пшеничная молочная со сл. маслом – 1/150/200; Какао с молоком - 1/150/180; Батон «Нарезной» - 1/40; Масло сливочное - 1/5.	ФРУКТ 1/100 / Компот 150/180	Кукуруза (стер)-1/20; Суп-пюре овощной на говяжьем бульоне– 1/150/200; Азу по татарски из говядины-1/50/70; Греча отварная с сл. маслом– 1/150; Хлеб ржаной 1/45. Компот - 1/150/200.	Сок - 1/150.	Пудинг творожный с повидлом -1/150/30; /рис отв. с рыбой, припущенной и овощами 1/150/60 Чай с сахаром - 1/150/200.

7 д е н ь в т о р н и к	Каша рисовая молочная со сл. маслом.- 1/150/200; Кофейный напиток с молоком - 1/150/180; Батон «Нарезной» - 1/40; Масло сливочное - 1/5.	ФРУКТ -1/100	Зел. горошек(стер)/кукуруза - 1/20; Суп рыбный– 1/150/200; Мясные биточки - 1/50/70; Макароны отварные с сл. маслом.–1/150; Хлеб ржаной 1/45; Компот из яблок / с.фр.с вит «С» – 1/150/200.	Компот из с/фр.1/150 Печенье1/30	Сосиска - 1/20/30; Капуста тушеная- 1/160/170; Батон «Нарезной» 1/20; Чай с сахаром и лимоном- 1/150/200.
8 д е н ь с р е д а	Каша геркулесовая молочная со сл. маслом. – 1/150/200; Какао с молоком 1/150/180; Батон «Нарезной» 1/40; Масло сливочное - 1/5;	Компот из с/фр. - 1/150/200	Капуста тушеная с раст.масл – 1/30/50; Суп с кур. фрикад. и вермешелью- 1/150/200; Ёжики мясные в том. соусе – 1/120/150; Хлеб ржаной 1/45; Компот из с/фр с вит «С» - 1/150/200.	Ряженка/молоко 1/150 Конд. изделие - 1/30	Картофель в молоке1/150/180 Булочка «к Чаю» Чай с сахаром и шиповником - 1/150/200.
9 д е н ь ч е т в е р г	Каша ячневая молочная со сл. маслом. – 1/150/200; Кофейный напиток с молоком - 1/150/180; Батон «Нарезной» 1/40; Масло сливочное - 1/5.	Фрукт/компот- 1/100	Кв. капуста/солёный/св. огурец – 1/30; Щи по-уральски с курой и сметаной - 1/150/200; Картофель тушеный с курой – 1/160/200; Хлеб ржаной 1/45; Компот из яблок/ с.фр. с вит«С»-1/150/200	Молоко - 1/150	Сыр-1/15; Макароны отв. с сл.маслом 1/150; Батон «Нарезной» - 1/20; Чай с сахаром и шиповником - 1/150/200.
10 д е н ь п я т н и ц а	Каша пшеничная молочная со сл. маслом 1/150/200; Какао с молоком 1/150/180; Батон «Нарезной» 1/40; Масло сливочное -1/ 5.	ФРУКТ /компот 1/100	Бульон из кур с верм.- 1/150/200; и Гренками – 1/30; Рыба запечен. с овощами в омлете- 1/50/70; Картофельное пюре со сл. маслом– 1/120/150; Хлеб ржаной 1/20; Компот из яблок/с.фр. с вит «С» – 1/150/200.	Кефир/молоко – 1/150 Кондитерское изделие- 1/30.	Крупеник творожный 1/150 Джем/повидло– 1/20; Чай с сахаром и лимоном- 1/150/200.

На пищеблоке контролируются сроки реализации продуктов, вовремя отрабатываются заявки на их поставку.

Пищеблок содержится в хорошем состоянии, оборудование исправно. Продукты питания снабжены сертификатами, удостоверяющими качество продуктов.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов созданы специальные условия для питания.

Для детей, страдающих аллергией и другими заболеваниями и нуждающихся в лечебном и диетическом питании, питание организовано в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

- **Организация питания осуществляется в соответствии с:**

- постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0162-19 "Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях"

В силу специфики учреждения столовой в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 32 «Сказка» нет и питание обучающихся осуществляется в групповых помещениях. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

- **«Обратная связь для родителей по вопросам организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 32 «Сказка»**

Приготовление блюд ведется по технологическим картам. В питании детей предусмотрено ежедневное использование: молока, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3- раза в неделю. Обеспечивается выполнение среднесуточной нормы питания детей раннего и дошкольного возраста. Контроль качества питания, разнообразия блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается по приказу заведующего на ответственных работников.

Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в МБДОУ № 32 в 2024 году:

- ООО «Хлебный торговый дом»
- ООО «Прима»
- ООО «КСП ГАЙ»
- ООО «Ресурс»

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.