

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Д/ сад №185 « Юбилейный»

# ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В

# ДОУ



**Присмотр и уход за детьми в МДОО  
являются деятельностью,  
замещающей функции и обязанности  
родителей по заботе о детях.**

**Так как родители согласно ч. 1 ст. 63 Семейного  
кодекса Российской Федерации несут  
ответственность за воспитание и развитие своих  
детей, они обязаны заботиться об их здоровье,  
физическом, психическом, духовном  
нравственном развитии. Таким образом,  
родители не могут уклониться от бремени  
несения расходов на присмотр и уход за детьми,  
в том числе в образовательных организациях.**

**Согласно постановлению Главного государственного санитарного врача РФ № 26 от 15.05.2013г.**

**С 1 августа 2013г. введены в действие Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в ДОУ.**

**Установлены требования как к организации питания в детском саду, так и к составлению меню.**

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей:**

<b>Показатели в сутки.</b>	<b>1-2 года</b>	<b>2-3 года</b>	<b>3-7 лет</b>
<b>Энергия (ккал)</b>	<b>1200</b>	<b>1400</b>	<b>1800</b>
<b>Белков (гр)</b>	<b>36</b>	<b>42</b>	<b>54</b>
<b>Жиры (гр)</b>	<b>40</b>	<b>47</b>	<b>60</b>
<b>Углеводы (гр)</b>	<b>174</b>	<b>203</b>	<b>261</b>

**Изменение размера родительской доли в первую очередь обусловлено стоимостью набора продуктов питания, рекомендованного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.349-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СаПиН) для организации полноценного сбалансированного питания для роста и укрепления детского организма.**

**Распределение энергетической ценности  
(калорийности) суточного рациона питания  
детей на отдельные приёмы пищи:**

- **Завтрак ( 20-30%)**
- **2-й завтрак ( 5%)**
- **Обед ( 30-35%)**
- **Полдник ( 10-15%)**
- **Ужин ( 20-25%)**

Приложение № 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)**

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3 лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3 до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

**Ежедневно в меню включены:**

**молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.**

**Остальные продукты: творог, рыба, сыр, яйцо и другие – 2-3 раза в неделю.**

**В течение двух недель дети должны получить все продукты в полном объёме.**

**При отсутствии каких-либо продуктов разрешается равноценная замена.**

**В детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.**

На основании утверждённого примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо заведена технологическая карта.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню.



**По данным комитета экономического развития и инвестиционной деятельности города Барнаула стоимость набора продуктов питания, рекомендованного СанПиН, в МДОО города исходя из средней стоимости продуктов питания составляла:**

**в декабре 2015 года – 2100 рублей,**

**в декабре 2017 года – 2814 рублей.**



# Выполнение норм питания за IV квартал 2017 года

Продукты	Норма		Фактически		% выполнения
	ясли	сад	ясли	сад	
Мясо бескостное	55	60,5	0	0	0 %
Мясо на кости	68	75	58	69	88.65 %
Рыба(филе)	34	39	35	40	102.75 %
Птица (куры 1 кат. потр.)	23	27	26	32	115.78 %
Молоко	255	300	304	346	117.27 %
Кисломолочные продукты	135	150	64	81	50.7 %
Творог	30	40	28	40	96.67 %
Сыр	4,3	6,4	1.8	1.8	34.99 %
Картофель с 01.09 по 31.10	160	187	0	0	0 %
Картофель с 31.10 по 31.12	172	200	156	190	92.85 %
Картофель с 31.12 по 28.02	185	215	0	0	0 %
Картофель с 28.02 по 01.09	200	234	0	0	0 %
Овощи	256	325	225	275	86.25 %
Фрукты свежие	108	114	11	11	9.92 %
Соки	100	100	27	27	27 %
Сметана	9	11	8	9	85.35 %
Яйцо	0,5	0,6	0.5	0.6	100 %
Крупы	30	43	31	42	100.5 %
Макаронные изделия	8	12	9	12	106.25 %
<b>Фактическая стоимость питания</b>	<b>88.29</b>				

**Для определения Средней стоимости питания –  
среднесуточную норму 134 рубля и 21 рабочий  
день в месяц**

$$\begin{aligned} & \mathbf{21 \text{ день} \times 134 \text{ рубля}} \\ & \mathbf{= 2814 \text{ рублей}} \end{aligned}$$

## Информация о размере родительской доли в отдельных регионах РФ

	<i>город</i>	<i>2017г.</i>	<i>2018г.</i>
<b>1</b>	<b>Красноярск</b>	<b>1440</b>	<b>1606</b>
<b>2</b>	<b>Омск</b>	<b>2021</b>	<b>3108</b>
<b>3</b>	<b>Новосибирск</b>	<b>1680</b>	<b>2310</b>
<b>4</b>	<b>Кемерово</b>	<b>2442</b>	<b>2442</b>
<b>5</b>	<b>Новокузнецк</b>	<b>2220</b>	<b>2220</b>
<b>6</b>	<b>Республика Алтай</b>	<b>24441</b>	<b>2441</b>

# Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4 раза за время пребывания детей в учреждении.

**Завтрак** – молочные каши: овсяная, рисовая, пшенная, гречневая, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога, выпечкой собственного производства. В качестве напитка – кофейный напиток с молоком, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром.



В 10.00 детям подают сок.





**Обед** – Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп с крупами или макаронными изделиями. Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов, чай.

**Полдник** в нашем учреждении – включает в себя молоко, йогурт, снежок, чай с выпечкой собственного производства, кондитерскими изделиями: печенье, вафли, пряники.

**Ужин** включает в себя блюда из творога- запеканки, пудинги, блюда из рыбы, овощей, омлет из натуральных яиц.



**С целью изучения и выявления уровня организации качества питания детей ДОУ проведено анкетирование родителей. Всего участвовало 185 семей.**

**«Знакомо ли Вам понятие «Здоровое сбалансированное питание?»»**

- «Да» - 161
- «Нет» - 0
- «Частично» - 24

**«Уделяете ли Вы внимание здоровому питанию в своей семье?»»**

**«Да» - 126**

**«Частично» - 59**

**«Нет» - 0**

**«Интересуетесь ли Вы информацией о питании в ДОУ?»**

- «Да» - 154
- «Нет» - 0
- «Частично» - 31

**«Устраивает ли Вас качество питания в ДОУ?»**

- «Да» - 140
- «Нет» - 3
- «Частично» - 42

**«Оцените питание в ДОУ по пятибалльной шкале?»**

«4 балла» - 81

«5 баллов» - 97

«3 балла» - 7

«Любимое блюдо  
Вашего ребёнка в  
дома?»»

Пель  
мени

Мака  
роны

Сосис  
ки

Тефте  
ли

Суп

Любимое блюдо  
Вашего ребёнка в  
ДОУ?»»

Котл  
еты

Запек  
анка

Манн  
ая  
каша

Рисов  
ая  
каша

Самое не любимое  
блюдо Вашего ребёнка  
в ДОУ?»»

Капуста тушёная

Рыба

Рыбный суп

Горошница



**Какие продукты исключить  
из меню ДОУ?»**

**Рыбу**



**Горох**



**Свеклу**

**Предложения по улучшению  
питания ДОУ?»**

**Увеличить порции**



**Включить в меню  
- пельмени**



**Разнообразить  
фрукты**



**Соки**

# **Основные принципы:**

- **Правильная организация режима питания**
  - **Сбалансированность рациона ( белки, жиры, углеводы)**
- **Использование технологической и кулинарной обработки продуктов**
- **Соблюдение СГТ к получению и хранению продуктов питания.**

