

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:

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

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 %
Фактическая стоимость питания	88.29				

**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>
1	Красноярск	1440	1606
2	Омск	2021	3108
3	Новосибирск	1680	2310
4	Кемерово	2442	2442
5	Новокузнецк	2220	2220
6	Республика Алтай	24441	2441

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?»

«5 баллов» - 97

«4 балла» - 81

«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.**

