**Условия питания обучающихся**

**СП ГБОУ ООШ №4 г.о.Отрадный детский сад №9 в том числе специальные условия питания для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

СП ГБОУ ООШ №4 г.о.Отрадный детский сад №9 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников с учетом их возраста, физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии по утвержденным нормам в соответствии с требованиями СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Приложение № 9  
к [**СанПиН 2.3/2.4.3590-20**](https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/#block_1000)

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Блюдо | Масса порций | | | |
|  | от 1 года до 3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150 | 150-200 | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 150-180 | 180-200 | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 95 | 100 | 100 | 100 |

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Показатели | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет | от 7 до12 лет | 12 лет и старше |
| Завтрак | 350 | 400 | 500 | 550 |
| Второй завтрак | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Обед | 450 | 600 | 700 | 800 |
| Полдник | 200 | 250 | 300 | 350 |
| Ужин | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Второй ужин | 100 | 150 | 200 | 200 |

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

**Приложение N 10  
к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/" \l "block_1000)**

 Таблица 1

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах | | | |
| 1-3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 42 | 54 | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 | 2350 | 2720 |
| витамин С (мг/сут) | 45 | 50 | 60 | 70 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 | 1,2 | 1,4 |
| витамин В2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 | 1,4 | 1,6 |
| витамин А (рет. экв/сут) | 450 | 500 | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 80 | 200 | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 10 | 10 | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 | 3,0 | 4,0 |

Таблица 3

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| Дошкольные организации, организации  по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второй завтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |
| ужин | 25% |
| Общеобразовательные организации и  организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20-25% |
| обед | 30-35% |
| полдник | 10%-15% |
| Общеобразовательные организации и  организации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30-35% |
| полдник | 10-15% |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второй завтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |
| ужин | 20% |
| второй ужин | 5% |

Таблица 4

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной  организации | | |
| 8-10 часов | 11-12 часов | 24 часа |
| 8.30-9.00 | завтрак | завтрак | Завтрак |
| 10.30-11.00 | второй завтрак | второй завтрак | второй завтрак |
| 12.00-13.00 | Обед | Обед | Обед |
| 15.30 | полдник | полдник | Полдник |
| 18.30 | - | ужин | Ужин |
| 21.00 | - | - | второй ужин |

Питание воспитанников в СП ГБОУ ООШ №4 г.о.Отрадный детский сад №9 организуется в соответствии с примерным 10-дневные меню, с учетом времени пребывания ребенка, возрастом и натуральными нормами, утвержденными Роспотребнадзором. Питание 4-х разовое (завтрак, обед, полдник, ужин). Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Поставку и приготовление продуктов питания осуществляет организация, заключившая договор с ГБОУ ООШ №4. Каждое блюдо готовится в соответствии с разработанной и утвержденной картотекой блюд (технологические карты). Контроль за организацией и качеством питания (качество поставляемых продуктов питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой и выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов и др.) обеспечивает бракеражная комиссия, которая выполняет свои функции на основании «Положения о бракеражной комиссии». Ведется бракеражный журнал с фиксированием результатов снятия проб и качества приготовления блюд. С каждого блюда составляются суточные пробы, которые хранятся 48 часов. Закладка продуктов в котлы, выдача готовых блюд с пищеблока осуществляется по утвержденному графику и по указанному в меню- раскладке весу. Один раз в десять дней работник ответственный за здоровье детей контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится 1 раз в месяц, подсчитывается калорийность, количество белков, жиров, углеводов. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл по приготовлению блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и состоит из 3 помещений: 1. Горячий цех. 2. Холодный цех. 3. Кладовая для хранения продуктов. Педагогическая составляющая процесса организации питания включает в себя использование алгоритмов обучения детей навыкам самообслуживания, сервировки стола, культуры поведения за столом. Во время приема пищи в группах создана спокойная обстановка. Воспитатели сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид, обучают правилам поведения за столом. Такая организация питания дошкольников способствует гармоничному развитию детей. В ДОУ организован и соблюдается питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды. Использование кипяченой питьевой воды допускается при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.