

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 38 общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности
по художественно-эстетическому направлению
развития воспитанников»
601506 Владимирская область,
г. Гусь-Хрустальный, ул. Торфяная, д.11,
Тел. 2-58-72
E-mail: gusdou38.ya@yandex.ru
ОКПО/ ОГРН 43151790/1033300201186
ИНН/КПП 3304007370/ 330401001

В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием;
- режим работы пищеблока осуществляется согласно графика холодного/теплого периода года.

В ДОУ организовано трехразовое питание для детей от 1.5 до 3-х лет, и от 3-х до 7-ми лет на основе примерного десятидневного меню утвержденного заведующим ДОУ.

**Рекомендуемые суточные наборы продуктов
для организации питания детей в ДОУ (г, мл, на 1 ребенка/сутки) СанПиН 2.4.1.3049-13**

Количество продуктов в зависимости от возраста
детей

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	брутто г, мл,		нетто г, мл,	
	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 5,0 %	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15,0 %	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75,0	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
<i>Химсостав (без учета т/о)</i>				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ

Время приема пищи

8.30-9.00

Завтрак

11.30-13.00

Обед

15.30

Полдник

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

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

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

	0-3 мес.	4-6 мес.	7-12 мес.	1-2 г.	2-3г.	3-7 лет
Энергия (ккал)	115*	115*	110*	1200	1400	1800
Белок, г	—	—	—	36	42	54
* в.т.ч. животный (%)	—	—	—	70	65	60
** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	—	—	—
Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60
Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261

Примечание:

* потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

** – потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании