

## **Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МКДОУ д/с №5**

Питание в МКДОУ д/с №5 полностью удовлетворяет физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии и соответствует следующим нормам:

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утверждённым заведующим, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОО.

В примерном меню содержание белков обеспечивает 12-15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55-58%. Калорийность между приёмами пищи распределяется следующим образом:

- завтрак -20-25%
- 2-й завтрак – 5%
- обед – 30-35 %

· уплотнённый полдник – 30-35 %

В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания соответствует утверждённому примерному меню.

### **Завтрак состоит из горячего блюда**

(каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

**Обед включает закуску** (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). **Полдник включает напиток** (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, 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.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

**Примерное перспективное десятидневное меню (весна-лето)**

**Примерное перспективное десятидневное меню (осень-зима)**

Составлено в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013