

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 19

601023 Владимирская область
Киржачский район, п.Першино, микрр.Южный,д.За
тел./ (49237) 7-63-83
E-mail:

ОКПО 14711182 ОГРН 1033301002888
ИНН/КПП 3316006646/331601001

Исх. № 2 от 19.01.2025г.

Сведения об условиях питания обучающихся.

В МКДОУ №19 питание организовано на основе циклического десятидневного меню, которое разработано для всех дошкольных учреждений города и района с учётом среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей 3-7 лет. Оно предусматривает обеспечение детского организма всеми необходимыми пищевыми веществами, является необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста.

В течение двух недель ребёнок получает все продукты в полном объёме в соответствии с установленными нормами. Приготовление пищи ведётся по технологическим картам, которые разработаны для каждого блюда. Питание в детском саду – трехразовое.

Основные принципы организации питания в ДОУ

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.
2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.
3. Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.
4. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной

обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

5. Исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями.
6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).
7. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включающее соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

19.01.2023г.

Заведующий



Л.В.Алтунина