

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом

Протокол № 2

от « 14 » 12 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего МБДОУ «ДС № 9»

от « 30 » 12 20 20 г. № 100-Д



Положение

об организации питания воспитанников в МБДОУ «ДС № 9»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 9 «Ручеек» (далее – МБДОУ «ДС № 9») разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 08.12.2020 г.), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10. 2020 г. N 32, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.06.2020 года, Уставом МБДОУ «ДС № 9».

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ «ДС № 9» (далее – Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, укрепления здоровья воспитанников, создания необходимых условий для организации питания в МБДОУ «ДС № 9».

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов питания, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МБДОУ «ДС № 9» и документацию.

1.4. Организация питания в МБДОУ «ДС № 9» осуществляется на контрактной основе с «Поставщиком».

1.5. Порядок поставки продуктов питания определяется контрактом между «Поставщиком» и МБДОУ «ДС № 9».

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном данным Положением, Федеральным законом от 05.04.2013г № 44-ФЗ с изменениями на 30.12.2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и на основе Контракта, за счет средств от приносящей доход деятельности (платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении).

1.7. Организация питания в МБДОУ «ДС № 9» осуществляется штатными работниками.

2. Основные цели и задачи организации питания

1. Основной целью организации питания в МБДОУ «ДС № 9» является создание

оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МБДОУ «ДС № 9».

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников МБДОУ «ДС № 9» инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ «ДС № 9» в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МБДОУ «ДС № 9» обеспечивает:

- гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Пищеблок МБДОУ «ДС № 9» должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса приготовления пищи: холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, и реализации пищевой продукции. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов питания в МБДОУ «ДС № 9»

4.1. Порядок поставки продуктов определяется в соответствии с п. 1.5 настоящего Положения.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ «ДС № 9», с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МБДОУ «ДС № 9». Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой *МБДОУ «ДС № 9»*, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке. при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье *МБДОУ «ДС № 9»* не принимаются.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011.

4.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок *МБДОУ «ДС № 9»*, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника (при наличии), так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в *МБДОУ «ДС № 9»*, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. *МБДОУ «ДС № 9»* обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Организация питания

6.1. Воспитанники *МБДОУ «ДС № 9»* получают четырех разовое питание. Приложение 1 (приложение 10 таблица 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) Выдача пищи на группы осуществляются строго по графику приема пищи, утвержденному заведующим

6.2. Питание в *МБДОУ «ДС № 9»* осуществляется посредством реализации основного примерного 10 дневного меню, разработанного с учетом требований содержащихся в

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложения 6-13) в питании детей дошкольного возраста и утверждённого заведующим МБДОУ «ДС № 9».

6.4. На основе меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы. Приложение 2 (Приложение 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- объём блюд для каждой группы ПРИЛОЖЕНИЕ 3 (приложение № 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20);;
- нормы физиологических потребностей ПРИЛОЖЕНИЕ 4 (Приложение 10, таблица1, СанПин 2.3/2.4.3590-20);;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд ПРИЛОЖЕНИЕ 5 (приложение № 11 к СанПин 2.3/2.4.3590-20);;
- ассортимент пищевых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления ПРИЛОЖЕНИЕ 6 (приложение 6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20)..

6.6. При наличии детей в МБДОУ «ДС № 9», имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МБДОУ «ДС № 9».

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заместитель заведующего по АХР, ответственный за составление меню или медицинской сестрой (при наличии) составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему порций.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

6.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6.13. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

6.14. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

6.14. Непосредственно после приготовления пищи ответственный за отбор суточных проб шеф-повар (повар), производит отбор суточной пробы - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.15. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике (месте/холодильнике) при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

6.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, шеф-поваром осуществляется С-витаминизация III блюда.

6.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний и отравлений не допускается использование пищевой продукции указанной в Приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3509-20

6.19. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.20. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.21. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель должен:

- Проветрить помещение
- тщательно вымыть руки
- промыть столы горячей водой с мылом;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.22. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

6.23. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

6.24. Порядок подачи пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается каша (завтрак), салат, первое блюдо (обед);
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники; дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема пищи убирают со столов тарелки из-под каши, первого блюда;
- подается второе блюдо(обед);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.25. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Порядок учета питания

7.1. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей.

7.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 ч. до 9.00 ч. подают педагоги.

7.4. На следующий день в 9 00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

7.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ «ДС № 9», снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

7.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

7.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

7.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования денежных средств.

7.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего.

7.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения МО «Чебаркульский городской округ».

7.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

8.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

8.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

8.3. Заведующий представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

8.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях и приказах.

8.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

8.6. Мероприятия проводимые в МБДОУ «ДС № 9»

- периодические медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ

9.1. Финансирование расходов на питание в МБДОУ «ДС № 9» осуществляется за счёт приносящей доход деятельности (платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении).

9.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ «ДС № 9»

10. Контроль организации питания

10.1. К началу нового года заведующим издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МБДОУ «ДС № 9», определяются его функциональные обязанности.

10.2. Контроль за организацией питания в МБДОУ «ДС № 9» осуществляют заведующий, медицинский работник (при наличии), бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего и органы общественного управления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МБДОУ «ДС № 9»

10.3. Заведующий осуществляет контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения условий контрактов на закупку и поставку продуктов питания;
- условиями хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.4. Медицинский работник (при наличии) осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11. Документация

1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.
3. Картотека технологических карт приготовления блюд.
4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».
5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
6. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
7. Ежедневное меню-требование на следующий день.
8. Специальные журналы:
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - накопительная ведомость;
 - гигиенический журнал (сотрудники пищеблока);
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
 - журнал учета температуры холодильного оборудования
9. Инструкции:
 - по охране труда и пожарной безопасности,
 - по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к положению об организации питания детей в
МБДОУ «ДС № 9»
Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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
8.30 - 9.00	завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед
15.30	полдник

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к положению об организации питания детей в
МБДОУ «ДС № 9»
Приложение N 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми
лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая	180	220

	соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г		
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к положению об организации питания детей в
МБДОУ «ДС № 9»
(Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное	130 - 150	150 - 200

блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)		
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к положению об организации питания детей в
МБДОУ «ДС № 9»
(Приложение N 10к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1 - 3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1

селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к положению об организации питания детей в
МБДОУ «ДС № 9»
Приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105

Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
к положению об организации питания детей в
МБДОУ «ДС № 9»
Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Перечень

Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов ТС.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.