

В соответствии с санитарными правилами и нормами (СанПиН 2.4.1.3940-13), Уставом ДОУ, в целях осуществления эффективной деятельности пищеблока, контроля над качеством приготовления пищи и организации питания воспитанников в Учреждении утверждены положения: «Об организации питания воспитанников» утвержденный приказом заведующего МБДОУ «Детский сад №52».

Закупка и поставка продуктов питания Учреждением осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрактной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом. В Учреждении в соответствие 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 (карантина).

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

В дошкольном учреждении проводится ежедневная оценка приготовленной продукции.



**Принципы организации сбалансированного питания**

Взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;

Разнообразие рациона

Обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;

Учет индивидуальных особенностей детей;

Обеспечение санитарно-эпидемиологическкой безопасности питания.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ**

**ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ**

**ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,

- телятина,

- нежирные сорта свинины и баранины;

- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),

- мясо кролика,

- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;

- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;

- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;

- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °T - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;

- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);

- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;

- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;

- сливки (10% жирности);

- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);

- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;

- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;

- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ**

**ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)**

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

**СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  Возраст детей  |  Завтрак  |  Обед  |  Полдник  |  Ужин  |
|  от 1 года до 3-х лет  |  350 - 450  |  450 - 550  |  200 - 250  |  400 - 500  |
|  от 3-х до 7-ми лет  |  400 - 550  |  600 - 800  |  250 - 350  |  450 - 600  |