

ПРИНЯТО
на Общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад №260»
протокол от 18.01.2024 № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 18.01.2024 № 34 *ан.*

И.о. заведующего

МБДОУ «Детский сад №260»

О.Н. Бегаева



Положение

об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №260»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №260» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №260» комбинированного вида (далее - МБДОУ).

1.2. Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МБДОУ, устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также учет расходов на питание в МБДОУ и документации.

1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива МБДОУ и принимаются на его заседании.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ 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.

необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МБДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- выполнение натуральных норм питания на продукты питания воспитанников на 95-100%.
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МБДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции питания для воспитанников, посещающих МБДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока (вытяжная вентиляция), организованны в соответствии с санитарными правилами и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом (договором) между поставщиком и МБДОУ.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ, с момента подписания контракта (договора).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в МБДОУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МБДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим

его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (заведующим складом). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ (приложение 1).

4.11. В случае несоответствия качества продукции ответственное лицо (заведующим складом) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию, обращается в комиссию по закупке товаров, работ и услуг для нужд МБДОУ.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем ответственного лица.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, сопровождаются документами, подтверждающими 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. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, проветриваются, соблюдается температурный режим. Результаты контроля температурного режима в складских помещениях заносятся в Журнал учета температуры и влажности складских помещений (приложение 2). Учет температурного режима в холодильном оборудовании ответственным лицом заносится в журнал (приложение 3).

6. Особенности организации питания воспитанников

6.1. Организация питания воспитанников возлагается на заведующего МБДОУ.

6.2. Правильная организация питания воспитанников в МБДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных

принципов:

- питание воспитанников осуществляется организованным меню, включающим горячее питание, исключение горячего питания не допускается;
- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп МБДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи воспитанника, правильной организацией питания воспитанников в группах;
- учет эффективности питания воспитанников.

6.3. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание.

6.4. Питание в МБДОУ осуществляется с учетом основного (организованного) меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утверждённого заведующим. Содержание и структура основного (организованного) меню разрабатываются в соответствии с санитарными правилами и нормами (приложение 5).

6.5. На основе основного (организованного) меню составляется ежедневное меню - требование и утверждается заведующим МБДОУ.

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

6.6.1. среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (приложение 6);

6.6.2. суммарные объемы блюд по приемам пищи (приложение 7);

6.6.3. нормы физиологических потребностей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (приложение 8);

6.6.4. нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

6.6.5. выход готовых блюд;

6.6.6. нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий (приложение 9);

6.6.7. требования в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (приложение 10);

6.6.8. витаминизация напитков для дополнительного обогащения рациона питания микронутриентами (замена витаминизации блюд выдачей воспитанникам поливитаминных препаратов не допускается);

6.6.9. требования к профилактике йододефицитных состояний у детей (использование соли, поваренной пищевой йодированной).

6.7. При наличии воспитанников в МБДОУ, имеющих назначения по специальному питанию разрабатывается индивидуальное меню с учетом заболевания ребенка, в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0162.- 19.

6.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МБДОУ.

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

6.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным за работу с меню составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.11. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания в МБДОУ составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

6.12. В МБДОУ организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3х часов.

6.13. Приготовление пищи на пищеблоке предполагает выполнение следующих требований:

6.13.1. Соблюдение щадящей технологии приготовления: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

6.13.2. Выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, соблюдение санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

6.13.3. Оборудование пищеблока необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Исправность данного оборудования.

6.13.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны

быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

6.13.5. Проведение в помещениях пищеблока ежедневной уборки: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

6.13.6. Проведение в помещениях пищеблока дезинсекции и дератизации специализированными организациями.

6.13.7. Прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров и обследований, профессиональная гигиеническая подготовка не реже 1 раза в год.

6.13.8. Организация ежедневного осмотра назначенным лицом (медицинским персоналом) работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностях тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал, список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в этот день.

6.14. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, размещается ежедневное меню на раздаче и в приёмных группах. Информация о питании воспитанников, рекомендации по организации здорового питания размещается на официальном сайте МБДОУ в подразделе «Материально-техническое обеспечение и оснащённость образовательного процесса».

7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

7.1. Ежегодно (в начале календарного года) издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ежедневно ведётся учёт питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета посещаемости. На основании количества питающихся воспитанников ответственный за составление меню - питание составляет меню-раскладку на следующий день.

7.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

7.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное,

сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.5. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд.

7.6. В случае, если снижается численность воспитанников, питающихся ужином более 10%, меняется расход основных продуктов на ужин. Ответственный за питание составляет меню-раскладку с учетом количества питающихся воспитанников ужином.

7.7. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

7.8. Начисление платы за питание производится централизованной бухгалтерией Индустриального района города Барнаула по обслуживанию МБДОУ на основании табелей учета посещаемости воспитанников.

7.9. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

8. Организация питания воспитанников в группах

8.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

8.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

8.4. Пред раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

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

8.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии с условиями реализации образовательной программы МБДОУ.

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

8.7. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

8.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован

навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

9. Контроль за организацией питания воспитанников

9.1. На начало учебного года приказом заведующего назначаются ответственные лица, комиссии, план мероприятий по организации контрольной деятельности питания в МБДОУ.

9.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и согласно программы производственного контроля.

9.3. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы:

- обеспечение рационом питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

9.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется ведомость контроля за рационом питания (приложение 11). Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости (либо составляется электронно программой по питанию). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

9.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности

рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

9.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в МБДОУ может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), которые могут входить в состав бракеражной комиссии, в комиссию по закупке товаров, работ и услуг для нужд МБДОУ.

9.7. Контрольная деятельность регламентируется положениями МБДОУ:

- Положение о внутриучрежденческом контроле МБДОУ,
- Положением о бракераже продуктов питания, бракеражной комиссии МБДОУ;
- Положением о комиссии по закупке товаров, работ и услуг для нужд МБДОУ.

9.8. МБДОУ совместно со специализированной организацией осуществляет производственный контроль, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Заведующий осуществляет квартальный анализ деятельности МБДОУ по организации питания воспитанников. По натуральным нормам питания.

10.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании трудового коллектива МБДОУ, заседаниях Педагогического совета МБДОУ, на Общем (или групповых) родительских собраниях МБДОУ) по мере необходимости, рассматриваются на административных совещаниях при заведующем МБДОУ для принятия управленческих решений.

10.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарноэпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

Приложение 1

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно - санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни:			(ежедневно)		
		1	2	3	4	5	6

Меню приготавливаемых блюд
 Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
Среднее значение за период:							

Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные 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 соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок 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 используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)			
	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

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 лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	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

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 Таможенного союза.
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 обрести, 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.

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____

Режим питания: четырехразовое
Возрастная категория: 2-3 лет (3-7) лет

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции и в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека				В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись ответственного за контроль и дата:

Подпись заведующего МБДОУ

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Пропиуровано, пролиуреровано,
скреллено печатью (18)

Искренне листов

И.о.Заведующего МБДОУ
«Детский сад №260»

О.Д. Беляева
О.Д. Беляева 2011



№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность	Подпись	Дата