

Утверждено
приказом заведующего
от 12.01.2013
/Е.А. Филиппова/

Положение об организации питания в МДОУ «Детский сад «Солнышко»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида (далее - МДОУ) в соответствии с Федеральным законом № 273 -ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МДОУ.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в МДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Требования к организации питания детей, посещающих МДОУ

2.1. Организация питания в МДОУ возлагается на администрацию МДОУ.

2.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МДОУ.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания (СП 2.4.3648-20), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СП 2.4.3648-20 .

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

4.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак (20-25%); 2-й завтрак – (5%), обед – (30-35%), полдник (10-15%)*/или уплотненный полдник (30-35%), ужин – (20-25%)

*вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника(30-35%)
В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

4.3. При организации питания администрация МДОУ руководствуется примерным двадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания.

4.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников МДОУ определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

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

№	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

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 блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200		
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		

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		

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		
		11-12 часов	
8.30-9.00		завтрак	
10.30-11.00		второй завтрак	
12.00-13.00		Обед	
15.30		полдник	
18.30	-	ужин	

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
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	105
		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

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МДОУ.

5.1. Руководитель МДОУ:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в МДОУ
- Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, отражаются в их должностных инструкциях.

6. Финансирование расходов на питание в МДОУ.

6.1. Воспитанники МДОУ обеспечиваются пятиразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.

6.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в МДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет внебюджетных средств.

6.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в МДОУ.