

УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 90-4 от «02» 09 2024 г.

Заведующий МДОУ «Детский сад  
«Солнышко»

Е.А. Филиппова

«02» 09 2024 г.

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

### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» (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 2.3/2.4.3648-20 «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 2.4.3648-20.

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 10-ти дневным 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 - портошенная, 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   |
|                                 |     | 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   |

## 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.