

Организация питания воспитанников МБДОУ "Д\с "Солнышко" с.Новоникольск" регламентируется требованиями следующих нормативных документов: Подпункт "и" пункта 1 части 2 статьи 29 и части 1 статьи 37 Федерального закона № 273-ФЗ "Об образовании в РФ", [Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#).

[Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](#)  
[Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"](#)  
[Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"](#)

[СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"](#).

[СанПиН 2.3.2.4657-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"](#)

[СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических \(профилактических\) мероприятий"](#).

[СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](#)

[СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"](#)

[Приказ Министерства здравоохранения от 28 января 2021 г. № 29н и Министерства образования Российской Федерации № 178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"](#).

Основные принципы питания в ДОУ:

- энергетическая ценность рациона соответствует энергозатратам ребёнка;
- сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым веществам;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов;
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приёма пищи.

Меню в ДОУ составляется на основе утверждённых наборов продуктов, обеспечивающих физиологическую потребность детей в основных пищевых веществах и энергии. В рацион включаются мясо, рыба, молочные продукты, свежие фрукты и овощи.

Режим питания При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в нашем Детском саду 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак -20%, в промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи- второй завтрак (5%), включающий сок, или фрукт, или кисломолочный напиток; обед-35%, уплотненный полдник-20%.

Контроль за питанием осуществляется администрацией ДОУ. Готовая пища выдаётся только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организатором питания является ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» ОГРН 1041630219498 ИНН 1660073416 КПП 165901001 Юр. адрес: 420059, РТ, г. Казань, ул. Оренбургский тракт, д. 22а, оф. 88Б Факт. адрес: 420107, РТ, г. Казань, ул. Павлюхина, д. 57, оф. 319 Тел.: 8 (843) 528-21-61 Эл. почта: provipservis@yandex.ru. Директор Харламова Эльвира Рашатовна

[Примерное десятидневное меню для детей с 01.10.2024г.](#)

[Анкета для родителей по питанию в Детском саду](#)

[Питание в Детском Саду](#)

[Рацион дошкольника. Рекомендации](#)

[Памятки](#)

Согласно пп.2 пункта 19 Приказа Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 04 августа 2023 г. № 1493 "Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и формату представления информации", "Меню ежедневного горячего питания" выставляется только образовательными организациями, обучающими по программам начального общего образования в гос. и муниципальных общеобразовательных организациях.