

«ПРИНЯТО»

на педагогическом совете
Протокол №1
от «16» февраля 2022 г

«УТВЕРЖДЕНО»

Муниципальный МБДОУ «Детский сад №162
комбинированного вида» Советского района

г.Казани

Даминова В.Н.

от «16» февраля 2022 г.



**Положение
об организации питания в детском саду
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад
№162 комбинированного вида с татарским языком воспитания и обучения»
Советского района г.Казани**

Казань – 2022г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее **Положение об организации питания в ДООУ** (детском саду) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом дошкольного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДООУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДООУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 2 июля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения (работниками предприятия общественного питания).

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДООУ

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, 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. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами

для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ

4.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, 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, имеющим санитарный паспорт.

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. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ.

5. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ, ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩЕ

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего производством (шеф-повара) и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие 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. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.
- 5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
- раздача на следующий день готовых блюд;
 - замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.
- 5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
- 5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ

- 6.1. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении (*Приложение 1*).
- 6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.
В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ДООУ, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться заведующим детским садом.
В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться заведующим детским садом.
- 6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.
- 6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.
- 6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.
- 6.6. Основное меню должно разрабатываться на период 10 дней (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (примерное меню приведено в *Приложении 2*).
- 6.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- 6.8. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении.
- 6.9. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОО должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии с таблицей 4 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.6. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

7.12. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.13. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

7.14. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.15. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

7.16. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

7.18. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДООУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.19. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА В ДООУ

8.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

8.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

8.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

9.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

9.2. Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы по использованию

денежных средств на питание воспитанников.

9.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

9.4. К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.5. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

9.6. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

9.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**Приложение 1 к Положению
об организации питания в детском саду
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад
№162 комбинированного вида с татарским языком воспитания и обучения»
Советского района г.Казани**

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания
воспитанников в детском саду**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	8-10,5 часов
8.10-8.55	завтрак
09.45-10.20	второй завтрак
11.15-13.00	обед
15.15-15.40	Усиленный полдник

Приложение 2 к Положению
об организации питания в детском саду
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №162 комбинированного вида с татарским языком воспитания и обучения» Советского района г.Казани

Примерное 10-дневное меню
для организации питания детей в
дошкольных образовательных
учреждениях
с 7-12 часовым пребыванием от 3 до 7
лет

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл- ды		
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25- 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано- пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, Кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано- пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192 -82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75 -234,9	1350-1620	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное Блюдо), (салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо), (салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо, (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25- 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано- пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки Хлеб (ржано- пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192 -82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75 -234,9	1350-1620	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25- 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано- пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки Хлеб (ржано- пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192 -82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75 -234,9	1350-1620	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл- ды		
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25- 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано- пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано- пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192 -82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75 -234,9	1350-1620	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл- ды		
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25- 15,75	61,9- 68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано- пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9- 22,05	86,7- 95,9	598,5-661,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано- пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192 -82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75 -234,9	1350-1620	

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл- ды		
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ

2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена с учетом их пищевой ценности (Приложение №11)

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4. Справочник рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ -интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области 2013г.

3.9. Техничко-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные, индейка

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

овощи рассчитаны с учетом отходов от сезонности

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%

Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях с 7-12 часовым пребыванием от 1 до 3 лет

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угле-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецепт уры
		белк и	жиры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК Каши, супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16- 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63- 17,27	67,49 - 74,6	465,5-514,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69-14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25-42,3	152,2 5- 182,7	1050-1260	

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецепт уры
		белк и	жиры	угл- ды		
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16- 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63- 17,27	67,49 - 74,6	465,5-514,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69-14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25-42,3	152,2 5- 182,7	1050-1260	

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецепт уры
		белк и	жиры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16- 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63- 17,27	67,49 - 74,6	465,5-514,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69-14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25-42,3	152,2 5- 182,7	1050-1260	

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецепт уры
		белк и	жиры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16- 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63- 17,27	67,49 - 74,6	465,5-514,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69-14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25-42,3	152,2 5- 182,7	1050-1260	

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецепт уры
		белк и	жиры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16- 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63- 17,27	67,49 - 74,6	465,5-514,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69-14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25-42,3	152,2 5- 182,7	1050-1260	

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецепт уры
		белк и	жиры	угл- ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97- 11	11,16- 12,34	48,2- 53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96 - 15,44	15,63- 17,27	67,49 - 74,6	465,5-514,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69-14,8	28,9- 63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25-42,3	152,2 5- 182,7	1050-1260	

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена с учетом их пищевой ценности (Приложение №11)
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - 3.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутьяня В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.
 - 3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г
 - 3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутьяня В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.
 - 3.4 Справочник рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ -интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области 2013г.

3.9. Техничко-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные, индейка

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

овощи рассчитаны с учетом отходов от сезонности

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%