**Об организации питания в МБДОУ «Детский сад «Сказка»** ****

Здоровье детей в МБДОУ «Детский сад «Сказка» невозможно обеспечить без рационального питания. Питание является необходимым условием гармоничного роста дошкольников, их физического и нервно-психического развития, устойчивости организма к воздействиям инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Правильно организованное питание обеспечивает организм всеми необходимыми ему питательными веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией.

  Достигается это путём использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки. В повседневный рацион включены основные группы продуктов: мясо, рыба, яйца, молоко, фрукты, овощи, сахар, хлеб, крупы и др.

 Обеспечение принципа санитарно-эпидемиологической безопасности питания включает соблюдение всех требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. **Согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 26 от 15.05.2013 с 01 августа 2013 года введены в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», направленные на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в дошкольных организациях независимо от их вида, организационно-правовых форм и форм собственности. Настоящими санитарными правилами установлены санитарно-эпидемиологические требования как к организации питания в детском саду, так и к составлению меню для организации питания детей разного возраста:**

**- Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.**

**- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

**- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.**

**- Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов.**

**Для организации питания в детском саду имеются функциональные помещения: пищеблок, склад продуктов питания.**

Питание в детском саду осуществляется в строгом соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим ДОУ и составленным с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13

Принципы организации питания:

* сбалансированность в рационе всех пищевых веществ;
* максимальное разнообразие продуктов и блюд;
* правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности;
* оптимальный режим питания;
* соблюдение гигиенических требований к питанию соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка.

Количество приёмов пищи в группах общеразвивающей направленности – четыре:

* Завтрак
* Второй завтрак
* Обед
* Полдник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рекомендации по организации питания согласно СанПиН 2.4.1.3049-13**  **Приложение N 9** к **СанПиН 2.4.1.3049-13**  **Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей:**  **Мясо и мясопродукты:**   * мясо диких животных; * коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; * мясо третьей и четвертой категории; * мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%; * субпродукты, кроме печени, языка, сердца; * кровяные и ливерные колбасы; * непотрошеная птица; * мясо водоплавающих птиц.   **Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:**   * зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов; * блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).   **Консервы:**   * консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.   **Пищевые жиры:**   * кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры; * сливочное масло жирностью ниже 72%; * жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.   **Молоко и молочные продукты:**   * молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, * молоко, не прошедшее пастеризацию; * молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров; * мороженое; * творог из непастеризованного молока; * фляжная сметана без термической обработки; * простокваша «самоквас»;   **Яйца:**   * яйца водоплавающих птиц; * яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой»; * яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;   **Кондитерские изделия:**   * кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.   **Прочие продукты и блюда:**   * любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.); * первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; * крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; * грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные; * квас, газированные напитки; * уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы, * маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку; * кофе натуральный; * ядра абрикосовой косточки, арахиса; * карамель, в том числе леденцовая; * продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).       **Приложение N 10** к **СанПиН 2.4.1.3049-13**    **Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)**     |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Количество продуктов в зависимости от возраста детей | | | | | | | | в г, мл, брутто | | | в г, мл, нетто | | |  | | 1-3 года | 3-7 лет | 1-3 года | | 3-7 лет |  | | | Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5% | 390 | 450 | 390 | | 450 |  | | | Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5% | 30 | 40 | 30 | | 40 |  | | | Сметана с м.д.ж. не более 15% | 9 | 11 | 9 | | 11 |  | | | Сыр твердый | 4,3 | 6,4 | 4 | | 6 |  | | | Мясо (бескостное/ на кости) | 55/68 | 60,5/75 | 50 | | 55 |  | | | Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.) | 23/23/22 | 27/27/26 | 20 | | 24 |  | | | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 34 | 39 | 32 | | 37 |  | | | Колбасные изделия | - | 7 | - | | 6,9 |  | | | Яйцо куриное столовое | 0,5 шт. | 0,6 шт. | 20 | | 24 |  | | | Картофель: с 01.09 по 31.10 | 160 | 187 | 120 | | 140 |  | | | с 31.10 по 31.12 | 172 | 200 | 120 | | 140 |  | | | с 31.12 по 28.02 | 185 | 215 | 120 | | 140 |  | | | с 29.02 по 01.09 | 200 | 234 | 120 | | 140 |  | | | Овощи, зелень | 256 | 325 | 205 | | 260 |  | | | Фрукты (плоды) свежие | 108 | 114 | 95 | | 100 |  | | | Фрукты (плоды) сухие | 9 | 11 | 9 | | 11 |  | | | Соки фруктовые (овощные) | 100 | 100 | 100 | | 100 |  | | | Напитки витаминизированные (готовый напиток) | - | 50 | - | | 50 |  | | | Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 40 | 50 | 40 | | 50 |  | | | Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 60 | 80 | 60 | | 80 |  | | | Крупы (злаки), бобовые | 30 | 43 | 30 | | 43 |  | | | Макаронные изделия | 8 | 12 | 8 | | 12 |  | | | Мука пшеничная хлебопекарная | 25 | 29 | 25 | | 29 |  | | | Масло коровье сладкосливочное | 18 | 21 | 18 | | 21 |  | | | Масло растительное | 9 | 11 | 9 | | 11 |  | | | Кондитерские изделия | 7 | 20 | 7 | | 20 |  | | | Чай, включая фиточай | 0,5 | 0,6 | 0,5 | | 0,6 |  | | | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 | 0,5 | | 0,6 |  | | | Кофейный напиток | 1,0 | 1,2 | 1,0 | | 1,2 |  | | | Сахар | 37 | 47 | 37 | | 47 |  | | | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 | 0,4 | | 0,5 |  | | | Мука картофельная (крахмал) | 2 | 3 | 2 | | 3 |  | | | Соль пищевая поваренная | 4 | 6 | 4 | | 6 |  | | |  |  |  |  | |  |  | | | Хим состав (без учета т/о) |  |  |  | |  |  | | | Белок, г |  |  | 59 | | 73 |  | | | Жир, г |  |  | 56 | | 69 |  | | | Углеводы, г |  |  | 215 | | 275 |  | | | Энергетическая ценность, ккал |  |  | 1560 | | 1963 |  | |    Примечание:  1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания %;  2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.  3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;  4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;  5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ /приложение 8/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;  6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;  7 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;  8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов %;  При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).    **Приложение N 11** к **СанПиН 2.4.1.3049-13**    **Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях**    **Мясо и мясопродукты:**   * говядина I категории, * телятина, * нежирные сорта свинины и баранины; * мясо птицы охлажденное (курица, индейка), * мясо кролика, * сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки; * субпродукты говяжьи (печень, язык).   Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба,  судак, сельдь (соленая), морепродукты.  Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.  **Молоко и молочные продукты:**   * молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное; * сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко; * творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке; * сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста); * сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки; * кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; * сливки (10%) жирности); * мороженое (молочное, сливочное)   **Пищевые жиры:**   * сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности); * растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; * - маргарин ограниченно для выпечки.   **Кондитерские изделия:**   * зефир, пастила, мармелад; * шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю; * галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей); * пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема); * джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.   **Овощи:**   * овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре; * овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.   **Фрукты:**   * яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные); * цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости; * тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости. * сухофрукты.   **Бобовые:** горох, фасоль, соя, чечевица.  **Орехи**: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.  **Соки и напитки:**   * натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью); * напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов; * витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; * кофе (суррогатный), какао, чай.   **Консервы:**   * говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд) * лосось, сайра (для приготовления супов); * компоты, фрукты дольками; * баклажанная и кабачковая икра для детского питания; * зеленый горошек; * кукуруза сахарная; * фасоль стручковая консервированная; * томаты и огурцы соленые. |

**Хлеб** (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

**Соль поваренная йодированная** – в эндемичных по содержанию йода районах.

**Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:**

* икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
* рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели.

**КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ДОУ**

Питание воспитанников МБДОУ «Детский сад «Сказка» осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях.

Общий контроль за качеством питания осуществляет заведующий МБДОУ «Детский сад «Сказка» И.А. Желтикова.

Диетсестра составляет ежедневное меню-требование, следит за качеством приготовления пищи в соответствии с технологическими картами приготовления блюд, производит пробу готовых блюд и закладывает ее на хранение в соответствии с требованиями СЭС, следит за выполнением графика получения пищи группами, проводит ежедневный обход групп, проверяя организацию питания в группах, ведет необходимую документацию.