**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.