

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПК _____Аверина О.А.
протокол № 65 от «25» 08. 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ №30
_____ Г.В.Ланцова
Приказ № 39/1 от «25» 08. 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания детей МБДОУ №30 г. Томска**

Раздел I. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049 -13"., СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад №30 (далее - Учреждение) и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.
- 1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.
- 1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.
- 1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника Учреждения.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

- 2.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом «набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием».
- 2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в Учреждении на протяжении 12 ч, используется следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; полдник (15%), ужин - 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

- 2.3. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов - $\pm 15\%$.
- 2.4. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях для двух возрастных категорий: детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, (**приложение 7 к настоящему Положению**). При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
- 2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) должны входить в меню 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 2.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590.-20 - таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.
- 2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке). Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (**приложение 9 к настоящему Положению**).
- 2.9. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, припускание, пассерование, тушение и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать

установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится.

2.12. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 ч при температуре +2 до +6 °С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует медицинский работник.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль (Список пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), приведен в приложении 6 к настоящему Положению).

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости - ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные

ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик и медицинский работник Учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. 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.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, влажности; холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

2.19. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.21. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита, пароконвектомат и другое торгово-технологическое оборудование.

2.22. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку (паспорт здоровья), куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В МБДОУ организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды при

соблюдения следующих требований: кипятим воду не менее 5 мин. до раздачи детям кипяченая вода охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости где она кипятилась. Смену воды осуществляем не реже чем через 3 часа.

2.27. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра медицинской сестрой Учреждения при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

2.28. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, вывешиваются на раздаче и в приемных всех возрастных групп. Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета.

- 2.29. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.
- 2.30. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

- 3.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.
- 3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.
- 3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.
- 3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с договором и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться вовремя, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел IV. Производственный контроль организации питания детей

- 4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль формирования рациона и соблюдением условий организации питания детей.
- 4.2. Производственный контроль соблюдения условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 4.3. Система производственного контроля формирования рациона питания детей, предусматривает следующие вопросы:
 - обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным десятидневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
 - правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
 - качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
 - соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
 - качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.
- 4.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе, питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) дополнительно к перечисленным выше формам контроля формирования рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. В специальную ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся данные на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами, (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось вследствие замен, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.
- 4.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, систематически должны проводиться ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого, заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.
- 4.6. В Учреждении создана бракеражная комиссия. Члены комиссии разрабатывают план контроля организации питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.
- 4.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители).

Раздел V. Отчетность и делопроизводство

- 5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.
- 5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях

Наблюдательного совета, педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

- 5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение № 1

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемый для использования в питании детей в ДОУ

Мясо и мясопродукты:

- говядина первой категории;
- телятина;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания (не чаще 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-процентной жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко
- творог не более 9-процентной 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-процентной жирности) после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10-процентной жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

В соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5-, 82,5-процентной жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное, рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин только для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительно с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

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, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- 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 т. ч. 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 две недели);
- рыба соленая красная (предпочтительно горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели

Приложение N 7
СанПиН2.3/2.4.3590-20

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г.мл.на 1ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукция	390	450
Творог (м.д.ж. не менее 5% -9%	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4,3	6,4
Мясо 1-й категории	50	55
Птица (куры . цыплята-бройлеры . индейка-потрошённая 1 кат.)	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо куриное столовое шт.	1	1
Картофель	120	140
Овощи,(свежие, замороженные, консервированные)включая соленые и квашеные(не более10%от общего кол-ва овощей ,в т.ч. томат-пюре, зелень,	180	220
Фрукты свежие	95	100
Фрукты сухие	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар	25	30

Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение №9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Масса порций для детей в возрасте (в граммах)

Блюда	3-7 лет
Каша или овощное, яичное, творожное, мясное блюда	150-200
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п)	50-60
Первое блюдо	180-200
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мясо птиц)	70-80
Гарнир	130-150
Третье блюдо(компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200

Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$.

В случае поступления новых видов пищевых продуктов, в т. ч. импортных товаров, или нестандартного сырья нормы отходов и потерь при технологической обработке сырья определяются дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Доля кисломолочных продуктов должна составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет.

При использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать соблюдение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

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.

Таблица №3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	100	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	100	600 - 800	250 - 350	450 - 600

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в ДОО в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженное;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категорий;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидро-генизированные жиры;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", в банках с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- любые пищевые продукты домашнего (непромышленного) изготовления, а также принесенные из дома и не имеющие документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т. п.);
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые, полукопченые, подкопченные мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельди, семги, форели);
- бульоны, приготовленные на основе костей;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и изделия, чипсы;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный, белый) и другие острые (жгучие) приправы и содержащие их пищевые продукты;
- острые соусы, кетчупы, майонез и майонезные соусы, маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и другие продукты, консервированные с уксусом;
- кофе натуральный;
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- молочные продукты, творожные сырки и мороженое с использованием растительных жиров;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);

- карамель, в т. ч. леденцовая;
- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продукты, в состав которых входят синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продукты, в т. ч. кондитерские изделия, содержащие алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

МБДОУ № 30 Г. ТОМСКА, Ланцова Галина Васильевна, ЗАБЕДУЮЩАЯ
31.10.2022 09:16 (MSK), Сертификат 7EB4950086AD47854907E02CF0D2BA91