

СОГЛАСОВАНО
председатель профсоюзного
комитета
Баранова А.А./



УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МБДОУ «Детский сад № 101»
/Н.Н. Рыбакова /



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ Г.ВЛАДИМИРА
«ДЕТСКИЙ САД № 101 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»

г. Владимир

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г.Владимира «Детский сад № 101 комбинированного вида» (Далее Учрежден) в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 26 (далее – СанПиН 2.4.3648-20)
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения разработано с целью 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.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- 1.4. Организация питания в Учреждении должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания воспитанников в дошкольных образовательных учреждениях.
- 1.5. Контроль за организацией питания воспитанников, работой пищеблока и качеством приготовления пищи в Учреждении осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, управлением образования, администрацией МБДОУ «Детский сад № 101» в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.
- 1.6. Заместитель заведующего по вопросам охраны здоровья и организации питания является ответственным лицом за организацию и качество питания воспитанников.

2. Условия и порядок организации питания воспитанников в Учреждении

- 2.1. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии с возложенными на них функциональными обязанностями.
- 2.2. Организация питания в Учреждении должна осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20
- 2.3. Заведующий Учреждением:
- комплектует пищеблок квалифицированными кадрами;
 - ежегодно издает приказ об организации питания в Учреждении;
 - заключает договоры с поставщиками на поставку продуктов питания;
 - утверждает график питания воспитанников;
 - утверждает примерное 10-дневное меню и ежедневное меню;
 - утверждает бракеражную комиссию;
 - назначает лиц, ответственных за прием продуктов, их учет, за ведение документации по организации питания;
 - проводит ежемесячный анализ деятельности дошкольного образовательного учреждения по организации питания воспитанников;

- обеспечивает прохождение медицинских профилактических осмотров работников пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
 - выполняет иные необходимые действия, связанные с надлежащей организацией питания воспитанников в Учреждении, в пределах своей компетенции.
- 2.4. Заведующий Учреждением и заместитель заведующего по вопросам охраны здоровья организации питания осуществляют контроль:
- за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонтно-технологического и холодильного оборудования;
 - за соблюдением требований СанПиН 2.4.3648-20;
 - за обеспечением достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
 - за качеством питания воспитанников;
 - за соблюдением меню;
 - за организацией питания воспитанников в группах;
 - за своевременным представлением финансовой и иной отчетности, касающейся организации питания воспитанников и расходования средств.
- 2.5. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным циклическим меню разработанным в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20.
- 2.6. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному циклическому меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (СанПиН 2.4.3648-20), что должно подтверждаться необходимыми расчетами и приказом по Учреждению.
- 2.7. Примерное меню рассчитывается не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.
- 2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требования установленного образца, с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста, которое утверждает заведующий.
- 2.9. При составлении меню-требования учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования СанПиН 2.4.3648-20 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания отравления;
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 2.10. Ежедневно заместитель заведующего по вопросам охраны здоровья и организации питания ведет учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости детей.
- 2.11. Составление примерного меню осуществляется с учетом рекомендуемого распределения калорийности суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20-25%, второй завтрак – 5%, обед – 30-35%; полдник 10-15%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

- 2.12. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.
- 2.13. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 2.14. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.
- 2.15. В Учреждении примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.
- 2.16. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.
- 2.17. Закупка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 2.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность.
- 2.19. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.
- 2.20. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном «Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», оформленном в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20.
- 2.21. Продукция в Учреждение поступает в таре производителя или поставщика. При поставке продуктов, расфасованных поставщиком, ответственный за приемку продуктов должен проверять наличие этикетки (ярлыка) поставщика с указанием информации для потребителя в соответствии с ГОСТом либо наличие копии этикетки (ярлыка) изготовителя, заверенной поставщиком, а также соответствие этикетки (ярлыка) товарно-сопроводительной документации.
- 2.22. 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.
- 2.23. 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.
- 2.24. Условия хранения, приготовление и реализация пищевых продуктов и кулинарных изделий должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.3648-20.
- 2.25. Ежедневно перед началом работы заместителем заведующего по вопросам охраны здоровья и организации питания (и (или) медицинским работником) проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

2.26. Сотрудники пищеблока Учреждения должны соблюдать правила личной гигиены, проходить профилактические и медицинских осмотров и профессиональную гигиеническую подготовку.

2.27. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения должен проводить консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания воспитанников, учитывая возрастные потребности и индивидуальные особенности.

2.28. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом заведующего Учреждением.

2.29. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», ответственность за ведение которого возлагается на одного из членов бракеражной комиссии.

2.30. Выдача готовой пищи осуществляется в соответствии с графиком выдачи пищи с пищеблока на группы, утвержденным заведующим Учреждением.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.31. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

2.32. Организация питания детей на возрастных группах осуществляется с учетом требований образовательной программы дошкольного образования Учреждения, направленных на развитие навыков хозяйственно-бытового труда и формирование культурно-гигиенических навыков:

Дежурство:

Возрастная группа	Содержание деятельности
2 младшая (2-е полугодие)	Формирование умений, необходимых при дежурстве: помогать накрывать стол к обеду (раскладывать ложки, расставлять хлебницы (без хлеба), тарелки, чашки и т.п.)
Средняя	Формирование умения самостоятельно выполнять обязанности дежурных по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки с блюдцами, глубокие тарелки, ставить салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).
Старшая	Формирование желания добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой: сервировать стол, приводить его в порядок после еды.
Подготовительная	Формирование умения добросовестно выполнять обязанности дежурного по столовой: полностью сервировать столы и вытирать их после еды.

Содержание психолого-педагогической работы по воспитанию культурно-гигиенических навыков

Возрастная группа	Содержание деятельности
1 младшая	Формирование умения во время еды правильно держать ложку; формирование навыка пользоваться салфеткой.
2 младшая	Совершенствование культурно-гигиенических навыков, формирование простейших навыков поведения во время еды; формирование элементарных навыков поведения за столом: правильно пользоваться столовой и чайной ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом.
Средняя	Совершенствование навыков аккуратного приёма пищи: пищу

	брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой, полоскать рот после еды.
Старшая	Совершенствование культуры еды: уметь правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить.
Подготовительная	Закрепление умения аккуратно пользоваться столовыми приборами; закрепление умения обращаться с просьбой, благодарить.

- 2.33. 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;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда младший воспитатель и воспитатель убирают со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Сервировка стола:

Последовательность сервировки

1. Скатерть: по возможности однотонная, светлая. Скатерть можно заменить на индивидуальные термосалфетки
2. Салфетница с бумажными салфетками ставится в центр стола, причем количество салфеток должно быть больше, чем количество детей.
3. Хлебница ставится в центр стола (допустимо разрезать кусок хлеба на 2 части).
4. Тарелки.
5. Столовые приборы.
6. Чашки с блюдцем.
7. Салатник, индивидуально для каждого ребёнка.

Некоторые правила сервировки

1. Тарелки нужно ставить на стол напротив стульев. От края стола до тарелки 1,5-2 см.
2. Справа от тарелки нужно положить нож (лезвием к тарелке) и ложку (углублением вниз), слева – вилку (зубцами вверх). Если ножа нет, то вилка и ложка находятся справа от тарелки.
3. Чашка ставится напротив каждого ребёнка ручкой вправо. Если в напитке присутствуют ягоды, чашку необходимо поставить на блюдце ручкой влево и положить чайную ложечку ручкой вправо.

Некоторые правила пользования столовыми приборами и поведения за столом

1. Первыми за стол садятся девочки, мальчики им помогают: берут за спинку стул и предлагают сесть. Девочка должна подойти к столу и ждать, когда ей подвинут стул.
2. Правила посадки: спина должна быть прижата к спинке стула, ступни ног полностью касаться пола. Нельзя сидеть с перекрещенными ногами, развалившись, качаться на стуле, отодвигать стул всем весом своего тела, барабанить по столу пальцами, ставить на стол локти. Нельзя вертеться, мешать товарищу.
3. Между подачей блюд правую руку следует держать на коленях, а запястье левой руки на столе.

4. Брать хлеб из общей хлебницы нужно указательным и большим пальцами, так же держать его и во время еды, а не в кулаке. Руку с хлебом всегда держать над столом, не опускать вниз.
5. Остатки супа нужно доедать, наклонив тарелку от себя.
6. После еды ложку и вилку нужно положить в тарелку.
7. Выпечку, кондитерские изделия нужно ставить на середину стола в общих тарелках. Брать нужно тот пирожок, печенье, что лежит ближе.
8. Бумажной салфеткой нужно пользоваться по мере необходимости. Ее следует приложить к губам, затем, сжав в комочек, положить на использованную тарелку или, если пища не доедена, рядом с тарелкой.
9. Нельзя вылизывать тарелку, есть с ножа, переключать приборы и брать их до еды.
10. Выходя из-за стола, нужно задвинуть стул и поблагодарить взрослого.

3. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на оплату.

- 4.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ об организации питания и назначении лиц ответственных за питание.
 - 4.2. Заместитель заведующего по вопросам охраны здоровья и организации питания осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости.
 - 4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 10.00 часов утра подают педагоги.
 - 4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.
 - 4.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в Учреждении снимаются с питания, а продукты оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных в меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
 - мясо, куры, печень, рыба;
 - овощи, если они прошли обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
 - 4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
 - 4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносится изменение в меню на последующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
 - 4.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи ведомости производится на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.
 - 4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Управления образования на основании таблиц посещаемости. Которые заполняют педагоги. Число дней по таблицам посещаемости должно соответствовать числу воспитанников, состоявших в меню-требовании.
- ### **4. Производственный контроль за организацией питания детей**
- 4.1. Заведующий Учреждением и ответственный за организацию питания осуществляют контроль:

- за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
 - за соблюдением требований СанПиН 2.4.3648-20;
 - за обеспечением достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
 - за качеством питания воспитанников;
 - за соблюдением меню;
 - за организацией питания воспитанников в группах;
 - за своевременным представлением финансовой и иной отчетности, касающейся организации питания воспитанников и расходования средств.
- 4.2. Заведующий и ответственный за организацию питания ежегодно разрабатывают план производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания детей в Учреждении.
- 4.3. Периодичность его проведения - 1 раз в квартал.
- 4.4. Результаты проверок производственного контроля оформляются справками по итогам контроля с рекомендациями, обозначениями сроков и ответственных лиц за выполнение данных рекомендаций.

5. Отчетность и делопроизводство.

- 5.1. Заведующий Учреждением осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.
- 5.2. Для осуществления учета продуктов питания, расхода денежных средств, направленных на организацию питания Учреждение представляет в Управление образование меню-требования, товарные накладные, накопительные ведомости по расходу продуктов питания.
- 5.3. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях) по мере необходимости.

6. Заключительные положения

- 6.1. Настоящее Положение принимается Общим собранием работников Учреждения.
- 6.2. Срок действия настоящего Положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ «Детский сад №101»
Рыбакова Н.Н.
01 сентября 2022 г.

Примерное цикличное 10-дневное меню для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым пребыванием.

ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ														
1 день			2 день			3 день			4 день			5 день		
Масса порций			Масса порций			Масса порций			Масса порций			Масса порций		
ясли	сад		ясли	сад		ясли	сад		ясли	сад		ясли	сад	
Завтрак Каша манная мол. со сл/м Кофейный напиток с молоком. Бутерброд с сл/м			Завтрак Каша геркулес. мол. со сл/м Какао с мол. Бутерброд со сл/м Яйцо			Завтрак Каша мол. со сл/м «Дружба» Коф. напиток с молоком Бутерброд со сл/м Сыр			Завтрак Каша рисовая мол. со сл/м Чай с мол. Бутерброд со сл/м Сыр			Завтрак Лапша мол. Коф. напиток с молоком Бутерброд со сл/м		
150/3	200/3		150/3	200/3		150/3	200/3		150/3	200/3		150	200	
150	180		150	180		150	180		150	180		150	180	
30/5	35/5		30/5	35/5		30/5	35/5		30/5	35/5		30/5	35/5	
			1 шт	1шт										
2 завтрак Сок фруктовый			2 завтрак Сок фруктовый			2 завтрак Сок фруктовый			2 завтрак Сок фруктовый			2 завтрак Сок фруктовый		
95	95		95	95		95	95		95	95		95	95	
Обед Огурцы сол. Суп картоф. с рыбой. Плов с мясом птицы. Кисель из джема Хлеб ржаной			Обед Икра кабачковая Рассольник дом с мясом, со см. Карт запеканка с мясом Компот из с/ф Хлеб ржаной			Обед Борщ с карт. с мясом со смет. Капуста туш. с отвар. мясом Компот из свеж. яблок Хлеб ржаной			Обед Суп картоф. с мясом Котлета мясная Свекла тушёная Компот из с/ф Хлеб ржаной			Обед Салат из св. капусты с ябл. Суп карт. мясн с з/гор со смет. Тефтели из мяса в см/соусе Каша перловая Компот из свежих яблок Хлеб ржаной		
30	40		30	50		150/4	200/5		150/10	200/15		30	50	
150	200		10	15		10	15		60	80		150/	220/	
160	210		120	160		130	190		100	130		10/4	15/5	
150	180		150	180		150	180		150	180		60/30	70/40	
30	40		30	40		30	40		30	40		104	125	
Упл. полдник Омлет Хлеб ржаной Пирожки \ \ Чай с сахар. Яблоко			Упл. полдник Салат из морк.. Пудинг из творога с ябл. Соус молочный Бул. «веснушка» Чай с сахаром			Упл. полдник Салат из з/гор. Рыбные тефтели в см/с Картоф. пюре Чай с лимоном Хлеб ржаной Фрукты			Упл. полдник Салат из кукурузы Твор. зап. с печеньем Молоко Мармелад			Упл. полдник Икра кабачк. Печень туш. в соусе Картоф. пюре Чай с сахаром Хлеб ржаной		
100	120		30	50		30	50		30	45		30	50	
15	15		80/15	120/30		60/15	80/30		100	120		50	80	
60	75		50	75		100	120		150	180		100	120	
150	180		150	180		150/4	180/8		150	180		150	180	
100	100					15	15		15	20		15	15	
						100	100							

ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ														
6 день			7 день			8 день			9 день			10 день		
	Масса порций			Масса порций			Масса порций			Масса порций			Масса порций	
	ясли	сад		ясли	сад		ясли	сад		ясли	сад		ясли	сад
Завтрак Каша пшеничная мол. со сл/м Коф. напиток с молоком. Бутерброд со сл/м	150/3	200/3	Завтрак Каша пшеничная мол. со сл/м Коф. напиток с молоком Бутерброд со сл/м	150/3	200/3	Завтрак Омлет натур. Какао с молок. Бутерброд со сл/м Сыр	80 150 30/5 10	120 180 35/5 15	Завтрак Каша геркул. со сл/м Чай с мол. Бутерброд со сл/м Яйцо	150/3 150 30/5 1шт	200/3 180 35/5 1шт	Завтрак Каша кукур. мол со сл/м Какао с молоком Бутерброд со сл/м Сыр	150/3 150 30/5 10	200/3 180 35/5 15
2 завтрак Сок фруктовый	95	95	2 завтрак Сок фруктовый	95	95	2 завтрак Сок фруктовый	95	95	2 завтрак Сок фруктовый	95	95	2 завтрак Сок фруктовый	95	95
Обед Салат из сол./огур. с луком Суп карт с боб. на б-не из птицы Макароны отв. со сл/м Суфле из птицы Комп. из с/ф Хлеб ржаной	30 150 100/3 55 150 30	50 200 120/4 75 180 40	Обед Салат из капусты Рассольник лен. с мясом и смет. Суфле рыбное говядины Картоф. пюре Компот из с/ф Хлеб ржаной	30 150/10/4 60 100 150 30	40 200/15/5 80 120 180 40	Обед Икра кабачков Борщ с фасолью с мясом со смет. Печень по-строгановски Макароны отв. Компот из с/ф Хлеб ржаной	30 150/10/4 60 40 100/3 150 30	50 200/15/5 70 120/4 180 40	Обед Суп из овощей с мяс. Шницель мясной Свекла тушёная Компот из яблок Компот из св.яблок Хлеб ржаной	150/10/4 60 100 150 30	200/15/5 80 130 180 40	Обед Салат из зел. гор Суп полевой с мясом Суфле из печени Картоф. пюре Компот из с/ф Хлеб ржаной	30 150/10 60 100 150 30	50 200/15 80 120 180 40
Упл. полдник Овощной винегрет Хлеб ржаной Блины со сл/м или джемом Чай с сахар. Апельсин	40 15 100/25 150 100	60 15 120/30 180 100	Упл. полдник Салат из морков. с ябл. (изюмом) Пудинг из творога с рисом со сл/молоком Сдоба обыкновенная Чай с сахаром	30 90/10 50 150	50 120/15 75 180	Упл. полдник Рыбная котл. Капуста туш. Чай с лимоном Хлеб ржаной Яблоко	60 100 150/4 15 100	80 120 180/8 15 100	Упл. полдник Салат из кукуруз Пудинг из твор. запеч. с мол.соусом Молоко Мармелад	30 100/15 150 15	45 120/30 180 20	Упл. полдник Салат из свеклы Рыба, запечённая в омлете Чай с сахаром Хлеб ржаной Яблоко	40 140 150 15 100	60 160 180 15 100

В ДОУ питание воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13. Учитывая возрастные группы, физиологическую потребность в энергии и питательных веществах, рекомендуемый суточный набор продуктов. В МАДОУ «Детский сад №101» разработано четырёхразовое питание детей:

- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед
- Уплотненный полдник.

Ежедневно родители могут ознакомиться с меню, в котором указан перечень блюд на день и выход готовых блюд. Информация размещена на стенде около пищеблока и в родительских уголках на группах.

Меню разработано в соответствии с приказом управления образования от 24.09.2013 №1203-п, на основе примерного десятидневного перспективного (сезонного) меню, с учётом последних требований диетологии и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», дифференцированное по двум возрастным группам детей (1-3 года и 3-7 лет) с 12 – часовым пребыванием в ДОУ и раскалькуляцией всех блюд и изделий с технологическими картами для применения в работе (письмо от 30.10.2013 №30-01-16/3041).

Контроль за качеством питания, закладкой продуктов питания,

кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет комиссия по организации питания, в которую входят работники детского сада.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПин.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад №101»



Н.Н. Рыбакова

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад №101»



Н.Н. Рыбакова