



# *Организация питания*

**Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад №113  
«Золотой ключик»  
общеразвивающего вида с  
приоритетным осуществлением  
деятельности по социально-  
личностному развитию детей»  
города Чебоксары Чувашской  
Республики**

**Организация питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений полностью возложена на образовательное учреждение**



# Нормативно-правовая основа

Закон РФ от 10.07.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Федеральный закон от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Федеральный закон от 5 апреля 2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

«Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 №26)

Технический регламент таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции»

**Пища готовится на пищеблоке, который оборудован необходимым технологическим и холодильным и моечным оборудованием.**



# Практический материал по организации питания в ДОУ

Питание организуется на основе «Примерных 10-дневных рационов питания (меню) для организации питания детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в дошкольном образовательном учреждении с 12 часовым пребыванием детей» с учетом САНПИН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 15 мая 2013 г. № 26). Меню согласовано с Роспотребнадзором.



На основе суточного набора продуктов рекомендовано примерное 10-дневное меню, с учетом сочетания продуктов, соотношения основных пищевых ингредиентов. Каждое учреждение может вносить изменения в предлагаемое меню с учетом таблицы замены продуктов и технологических карт из сборников рецептуры блюд для детского питания.



Закупка продуктов питания проводится по рекомендованным ценам, которые пересматриваются ежеквартально и согласовываются с отделом ценовой политики и тарифов администрации города Чебоксары.

Поставка продуктов питания в ДООУ осуществляется на основании Договора между **поставщиком и заказчиком.**

МБДОУ «Детский сад №113» г. Чебоксары обслуживают следующие поставщики:

- \* ООО «Кулинар» (мясо, крупы, молочные продукты и др.)
- \* ООО «Алэик» (хлеб)
- \* КУП ЧР "Продовольственный фонд ЧР (



*Прием продуктов в ДОО производит  
ответственное лицо (завхоз) в  
соответствии с требованиями СанПиН*



## В ОСНОВУ КАЧЕСТВЕННОГО СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ ЗАЛОЖЕНО ПИТАНИЕ, ОТВЕЧАЮЩЕЕ ВОЗРАСТНЫМ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМ ПОТРЕБНОСТЯМ ДЕТСКОГО ОРГАНИЗМА,

Питание осуществляется на основе суточного набора продуктов питания детей в ДОУ

(г, мл, на 1 ребенка/сутки) СанПиН 2.4.1.3049-13

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	В г, мл, брутто		В гр, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты 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
Сок 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



Рекомендуемое  
распределение  
калорийности  
между  
приемами  
пищи в %

- Завтрак (20-25%)
- Второй завтрак (5%)
- Обед (30-35%)
- Уплотненный полдник (20-25%)
- Ужин (дома) (10-15%)



Режим питания  
(пребывание 12  
часов)

- 8.30-9.00 - завтрак
- 10.30-11.00 – второй завтрак
- 12.00-13.00 - обед
- 15.45-16.20 –  
уплотненный полдник
- ужин (дома)



Разработаны примерные должностные инструкции на лиц, ответственных за входной контроль поступающих продуктов, примерный договор на поставку продуктов питания.

Принято Соглашение о взаимодействии между администрацией города и БУ ЧР «Чебоксарская городская станция по борьбе с болезнями животных» Госветслужбы Чувашии.



В детском саду проведены консультации и семинары для сотрудников по организации питания в ДОУ, собрания, круглые столы с родительской общественностью и учреждениями здравоохранения по теме «Здоровое питание в детском саду».



# Какие продукты должны быть обязательными в питании ребенка?





***Анализ анкетирования родителей показал, что большинство родителей (87%) удовлетворены качеством питания в детском саду***



***В вопросах организации питания в детском саду многое сделано, но впереди - много интересной работы всех специалистов и работников учреждения. Мы хотим чтобы питание наших детей было качественным, сбалансированным и правильным!***

