

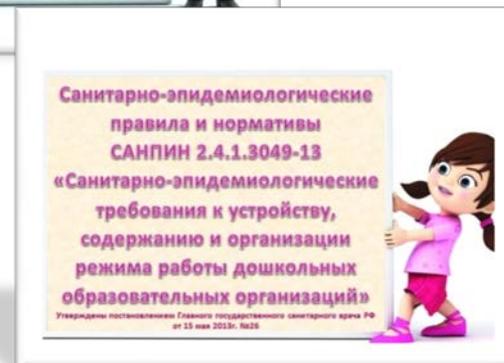
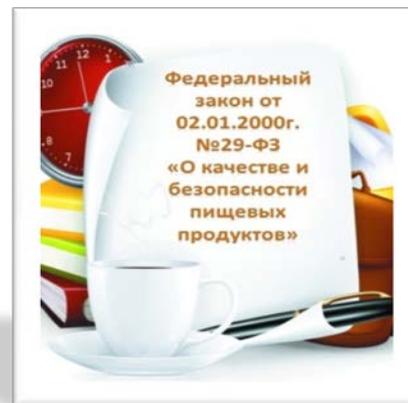
# Организация питания детей по МБДОУ «Детский сад № 136»



# Организация питания осуществляется в соответствии с документами:

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 5 апреля 2013 года №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 г. № 26)
- Технический регламент таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции»
- Более подробно все документы размещены на сайте управления образования

[http://gov.cap.ru/SiteMap.aspx?gov\\_id=139&id=1509216](http://gov.cap.ru/SiteMap.aspx?gov_id=139&id=1509216)



# Поставка продуктов питания в ДОУ

Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется на основании Договора между **поставщиком и заказчиком**.  
Наш детский сад обслуживают следующие поставщики:

- ИП Бережное
- ООО Комбинат питания «Здоровье»
- ИП Алексеева Н.Ю.

Прием продуктов в ДОУ  
производит ответственное лицо  
(кладовщик) в соответствии с  
требованиями СанПиН

# Процесс организации питания

Образовательное учреждение в 2013 году размещало **заказ** на приобретение социально-значимых продовольственных товаров путем запроса котировок цен, если цена контракта не превышала 500 тыс. руб., или проводило **аукцион** в электронной форме

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



**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 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

# Режим питания детей

СанПиН 2.4.1.3049-13

Пребывание  
12 часов

- 8.30-9.00 – завтрак
- 10.30-11.00 - 2 завтрак
- 12.00-13.00 - обед
- 16.00-16.30 - ужин



В помощь заведующим на основе суточного набора продуктов рекомендовано **примерное 10-дневное меню**, с учетом сочетания продуктов, соотношения основных пищевых ингредиентов.

Меню согласовано с Роспотребнадзором.

Каждое учреждение вправе внести **свои изменения** в предлагаемое меню с учетом таблицы замены продуктов и технологических карт из сборников рецептуры блюд для детского питания.

Даны рекомендации по организации **4-х разового приёма пищи** (завтрак, второй завтрак, обед, **уплотнённый** полдник с включением блюд ужина) при 12-часовом пребывании детей с сохранением суточного набора продуктов и стоимости питания





## Принципы организации питания детей в МБДОУ

- Энергетическая ценность рационов.
- Сбалансированность рациона.
- Разнообразие рационов.
- Технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд.
- Щадящее питание.
- Учет индивидуальных особенностей детей.
- Санитарно-эпидемиологическая безопасность питания.



## Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 – 450	70–80	450 – 550	400 – 500
от 3-х до 7-ми лет	400 – 550	100–120	600 – 800	450 – 600



## Условия воспитания положительного отношения к еде

- удобное расположение столов, эстетически приятная сервировка и подача блюд;
- благоприятный психологический климат, доброжелательное и внимательное отношение взрослых;
- разъяснение необходимости рационального питания, пропаганда здорового образа жизни;
- исключение агрессивных методов воздействия (принуждения, угрозы, наказание);
- оказание помощи в кормлении, при этом предоставляя возможность проявлять самостоятельность;
- позволить детям запивать пищу компотом, киселём, соком или просто теплой водой – тогда они охотно едят;
- во время приема пищи педагогу целесообразно находиться за столом вместе с детьми.



# Алгоритм действий при организации приёма пищи

## 1. Подготовка к приему пищи.

Соблюдение гигиенических требований (мебель расставлена удобно в соответствии с ростом детей; столы промыть горячей водой с мылом. Помощник воспитателя обязан тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду, проветрить помещение, использовать только чистую посуду.

**2. Гигиенические процедуры:**валеологическое просвещение детей, закрепление правил мытья рук; игры; оценка деятельности.

**3. Сервировка стола:** организация дежурства; ознакомление с меню, объявление его детям; привлечение внимания детей к эстетичному оформлению столов, соблюдение правильной осанки.

## 4. Прием пищи (завтрак, 2-ой завтрак, обед, ужин).

Индивидуальная работа по воспитанию культуры еды; обучение правилам этикета; оценка деятельности.

